



Cremino
napoli

CREMA FREDDA AL CAFFÈ

PER UNA PAUSA RINFRESCANTE AL GUSTO DI CAFFÈ ESPRESSO.

Un'esperienza sensoriale nuova, che dà energia e delizia il palato.
Una ricetta originale italiana, per tutti i locali più trendy.

Ideale con le moderne macchine per creme fredde, che consentono di ottenere la consistenza perfetta, il cremino al caffè Almar è realizzato con materie prime attentamente selezionate e senza grassi idrogenati. Disponibili in diversi gusti, anche senza lattosio, e possono essere guarnite a piacere con le decorazioni e i topping Almar.



7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL CREMINO ALMAR

- 1. È goloso e sano: un dessert buono,** senza glutine - senza OGM - senza conservanti, senza grassi idrogenati.
- 2. È facile da preparare:** basta aggiungere il preparato all'acqua in una macchina per creme fredde.
- 3. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale
- 4. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e ingredienti aggiuntivi puoi realizzare tanti gusti differenti.
- 5. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
- 6. Si vende da sola:** la clientela solo vedendo la macchina in azione nel locale chiede il prodotto spontaneamente.
- 7. Rispetto per l'ambiente:** il packaging è totalmente riciclabile.



Il nuovo prodotto che differenzia il tuo locale e ti fa aumentare le vendite.



Confezione: Busta da 900g (20 buste per cartone).

Conservazione: 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

Macchina consigliata: sorbettiera ed erogatore per creme.

Oggettistica disponibile: bicchierino in vetro.

Materiale POP: totem da banco, menu.



MODALITÀ DI PREPARAZIONE:



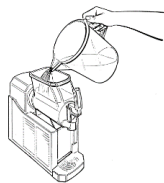
+



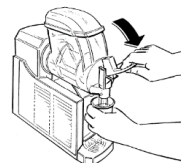
900g di Cremino + 2 litri
di latte o acqua



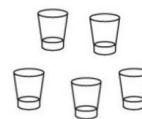
Mescolare bene il
contenuto della
busta con l'acqua



Versare la miscela
nella macchina



Dopo 45 minuti il
prodotto è pronto per
essere servito



60 porzioni

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 900g di prodotto con 2 litri di latte o acqua. Versare nel contenitore della macchina. Dopo 45 minuti la crema caffè è pronta per essere servita - Resa 60 porzioni per busta

Mantenimento notturno

Se a fine giornata è avanzato del prodotto in macchina, è sufficiente regolare la macchina in posizione mantenimento per mantenere fresco il prodotto consumando pochissima energia. La mattina successiva si regola la macchina in posizione di esercizio ed il prodotto ritorna cremoso in 15 minuti pronto per essere servito

Manutenzione della macchina e pulizia

La manutenzione della macchina è semplicissima: basta pulire una volta al mese il piccolo radiatore posto sul lato posteriore togliendo la polvere che si è depositata. Una o due volte a settimana smontare la vasca trasparente e lavare nel lavandino insieme alla spirale. Questa operazione richiede non più di 5/10 minuti.



www.almar.it