

100%  Vegetale



Cremino Veggy

CREMA FREDDA AL CAFFÈ 100% VEGETALE

PER UNA PAUSA RINFRESCANTE CON IL GUSTO DEL VERO CAFFÈ ESPRESSO.

Un'esperienza sensoriale nuova, che dà energia e delizia il palato.
Una ricetta originale italiana, 100% vegetale, 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. Disponibile in diversi gusti, anche senza lattosio, e può essere guarnito a piacere con le decorazioni e i topping Almar.

9 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL CREMINO ALMAR 100% VEGETALE

- 1. E' 100% Vegetale:** la prima ed unica crema caffè interamente vegetale, senza ingredienti di origine animale, perfetta per ogni tipo di dieta ed alimentazione. Con caffè 100% arabica monorigine Colombia.
- 2. È goloso e sano: un dessert buono,** senza latte nè lattosio, senza glutine - senza OGM - senza conservanti, senza grassi idrogenati.
- 3. È fonte di energia:** utile anche a chi pratica sport come integratore interamente vegetale per le proprie energie.
- 4. È probiotico:** l'assunzione regolare aiuta a ristabilire l'equilibrio della flora intestinale.
- 5. È facile da preparare:** basta miscelare il contenuto di una busta con 600 ml di acqua e poi versare il composto in una macchina per creme fredde.
- 6. È veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale.
- 7. Con un solo prodotto tante ricette:** cambiando soltanto topping e ingredienti aggiuntivi puoi realizzare tanti gusti differenti.
- 8. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 7 volte il costo per porzione.
- 9. Si vende da sola:** la clientela, vedendo la macchina in azione nel locale, chiede il prodotto spontaneamente.



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





Confezione: busta da 400g (25 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.

100%  Vegetale



[clicca qui per il video](#)

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:



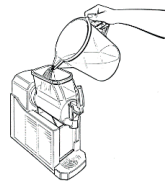
+



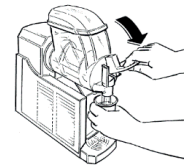
1 busta di Cremino +
600ml di acqua



Mescolare bene il
contenuto della
busta con l'acqua



Versare la miscela
nella macchina



Dopo 30/40 minuti il
prodotto è pronto per
essere servito



15 porzioni

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 400g di prodotto con 600ml di acqua. Versare nel contenitore della macchina. Dopo 30/40 minuti la crema caffè è pronta per essere servita - Resa 15 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