



PROFESSIONAL MATCHA LATTE

Il Professional Matcha Latte di Almar è la risposta alle esigenze dei bar, caffetterie, ristoranti, hotel e pasticcerie che cercano un **prodotto premium, distintivo e immediato da servire**. Il preparato in polvere unisce la cremosità del latte alla raffinatezza del tè verde matcha selezionato, in una bevanda dal gusto pieno e contemporaneo: dolcezza calibrata e **note vegetali del matcha (8,6%)** si bilanciano in un'esperienza unica e rivitalizzante.

Pronto in pochi secondi, **intercetta la domanda crescente di proposte wellness e di ispirazione orientale che oggi trascina la categoria beverage in tutta Europa**. La sua esclusività nasce dall'incontro tra la tradizione italiana di Almar — nel settore beverage dal 1968 — e la cultura giapponese del tè, in un formato professionale, versatile, **senza glutine e senza lattosio**, studiato per garantire ai professionisti un risultato sempre coerente.

8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL PROFESSIONAL MATCHA LATTE DI ALMAR



- Qualità premium tutta italiana** — Materia prima matcha selezionata per garantire colore vivo, profilo aromatico equilibrato ed autentico.
- Versatilità totale, un solo prodotto** — Cinque applicazioni in un unico prodotto: hot latte, iced latte, frappè, baking & desserts e smoothie. Massima rotazione di magazzino e ottimizzazione dello spazio dietro al bancone.
- Velocità di servizio** — Preparazione immediata. Perfetto per i ritmi del bar moderno e per il servizio in alta stagione.
- Gusto e texture bilanciati** — Dolcezza calibrata e note vegetali bilanciate. La facilità di preparazione garantisce una costanza nel risultato finale.
- Margine elevato e food cost prevedibile** — Posizionamento premium che giustifica un prezzo di vendita importante, a fronte di un costo per dose contenuto e perfettamente prevedibile. Uno dei drink a più alta marginalità della categoria specialty beverage.
- Cavalca un trend in forte crescita** — Il matcha è oggi una delle categorie beverage a maggiore espansione in Europa, trainato dai consumatori Gen Z e Millennial e dall'esplosione del segmento wellness. Inserire un matcha latte nel menu significa intercettare una domanda reale e in continua crescita.
- Senza glutine e lattosio** — Adatto a una clientela ampia e sempre più attenta a intolleranze e regimi alimentari specifici. Un drink in più che il locale può servire senza escludere nessun consumatore.
- Il tuo Partner solido e affidabile** — Almar dal 1968 è un interlocutore affidabile per caffetterie, importatori, distributori e catene HoReCa nazionali e internazionali: capacità produttiva, certificazioni, supporto commerciale e know-how nello sviluppo prodotto private label.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE E D'USO



Il Professional Matcha Latte è stato formulato per offrire la **massima flessibilità d'impiego** dietro al banco e in laboratorio. Alcune delle infinite preparazioni possibili:

1. Hot Matcha Latte: Sciogliere 15g di preparato in 150 ml di latte caldo (vaccino o vegetale) meglio se montato; mescolare fino a ottenere una bevanda vellutata e cremosa. Servire in tazza grande, eventualmente decorata con latte art o spolverata di matcha puro. Ideale per il servizio mattutino e per il pomeriggio.



2. Iced Matcha Latte: Sciogliere 15g di preparato in poca acqua tiepida per favorire la dispersione, aggiungere 150 ml di latte freddo e 10/11 cubetti di ghiaccio in bicchiere alto. Una proposta rinfrescante, dal forte impatto visivo e perfetta per il servizio take-away e la stagione calda.



3. Matcha Frappé: Frullare con un mixer professionale 30g di preparato con 100 ml di latte (vaccino o vegetale) e 5 cubetti di ghiaccio fino a ottenere una consistenza cremosa e uniforme. Servire in bicchiere alto con cannuccia. Un signature drink estivo dall'altissimo appeal visivo, da proporre con topping di panna, sciroppi o granella.

4. Smoothie & Creative Drinks: Da combinare con frutta fresca, latte vegetale, yogurt o basi alternative per creare smoothie e signature beverage dal carattere premium. Perfetto come base per cocktail analcolici e proposte di mixology contemporanea.



5. Baking & Desserts: Aggiungere alla ricetta di torte, biscotti, muffin, creme, gelati, semifreddi e cheesecake per donare il caratteristico colore verde brillante e l'inconfondibile sapore del matcha. Si integra perfettamente sia in impasti sia in farciture e creme fredde.

Confezione: Busta da 500 g (Nr. 6 buste per cartone).

Conservazione: a temperatura ambiente.

Scadenza: 36 mesi

Macchina consigliata: Mixer professionale

