



OOBA: PREMIUM-UBE-GETRÄNKEPULVER

Das natürliche Lila, das den nächsten Trend prägt

OOBA ist die von Almar entwickelte Mischung zur Zubereitung eines modernen, funktionellen und hochwertigen Ube-Getränks, das sowohl für den HoReCa-Bereich als auch für Endverbraucher entwickelt wurde. Die Hauptzutat ist Ube, eine ursprünglich von den Philippinen stammende Knolle, die für ihre wertvollen Eigenschaften und ihre unverwechselbare intensiv violette Farbe bekannt ist. Heute erfreut sich Ube weltweit wachsender Beliebtheit – sowohl bei Fachleuten der Branche als auch bei neugierigen Verbrauchern, die auf der Suche nach neuen, gesunden und geschmackvollen Produkten sind. Dabei handelt es sich um Menschen, die Trends nicht nur folgen, sondern sie durch bewusste und nachhaltige Entscheidungen aktiv mitgestalten. OOBA zeichnet sich durch einen hohen Anteil an reinem Ube (5 %) aus. Dieser sorgt nicht nur für einen authentischen Geschmack, sondern verleiht dem Getränk auch seine charakteristische Farbe. Die Färbung ist zu 100 % natürlich und entsteht direkt durch den tatsächlichen Ube-Anteil – ganz ohne künstliche Farbstoffe. Sensorisch bietet Ube ein einzigartiges Aromaprofil mit feinen Noten von Haselnuss und Vanille, wodurch OOBA zu einer unverwechselbaren und zeitgemäßen Getränkeinnovation wird.

Warum OOBA wählen?

OOBA ist weit mehr als nur ein Getränk – es ist eine moderne Lösung, die den Anforderungen heutiger Verbraucher gerecht wird:

- Ohne Zuckerzusatz (enthält von Natur aus Zucker)
- Glutenfrei
- 100 % pflanzlich (vegan)
- Ballaststoffreich
- Proteinquelle



Eine vielseitige Lösung, die es Betrieben ermöglicht:

- Ihr Angebot mit einem innovativen und differenzierenden Produkt zu erweitern
- Gesundheits- und ernährungsbewusste Verbraucher anzusprechen
- Ein optisch ansprechendes und social-media-taugliches Produkt anzubieten
- Von einer weltweit wachsenden Trendzutat zu profitieren



Wann ist der richtige Moment für OOBA?

- **Nach dem Training (gekühlt):** Dank ihres Proteingehalts ist sie das ideale Functional Drink nach körperlicher Aktivität.
- **Nachmittagspause (warm oder kalt):** Eine entspannende und originelle Alternative zu klassischen Getränken.
- **Modernes Frühstück:** Ideal für alle, die Energie, Leichtigkeit und Geschmack in einem Getränk suchen.
- **Social & Trend-Moment:** Die natürliche und unverwechselbare Farbe eignet sich perfekt für Social-Media-Inhalte, saisonale Menüs und Produkteinführungen.
- **Leichter Ausklang des Tages:** Warm serviert, eventuell mit Toppings oder Gewürzen, für einen genussvollen Abendmoment.

Produktdetails

Artikelnummer: BE120L

Verpackung: 360-g-Dose (12 kalte Portionen oder 24 warme Portionen) – Karton mit 12 Stück

Zubereitung



- 130 ml Milch oder pflanzliche Alternative erhitzen
 - 15 g OOBA hinzufügen
 - Verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat
- Für eine besonders cremige Konsistenz wird die Verwendung eines Milchaufschäumers empfohlen.



- 30 g OOBA mit 100 ml Milch oder pflanzlicher Alternative mischen
 - 4–5 Eiswürfel (80 g) hinzufügen
 - Mixen oder shaken
- Für ein optimales Ergebnis wird die Verwendung eines Mixers oder Frappé-Mixers empfohlen.

Mit einer pflanzlichen Alternative zubereitet, ist OOBA ein 100 % veganes Getränk, ideal für ein modernes und vielfältiges Angebot.

OOBA Signature-Rezepte



- 130 ml Milch oder pflanzliche Alternative
- 15 g OOBA
- Milchschaum als Topping

In einem transparenten Glas servieren, um die natürliche lilafarbene Optik optimal zur Geltung zu bringen.



- 100 ml pflanzliche Alternative
- 30 g OOBA
- Eiswürfel
- (Optional) proteinreiches Topping (Haselnüsse oder Samen)

Ideal als Healthy- und Fitness-Getränk.



- 100 ml Milch
 - 30 g OOBA
 - Eiswürfel
 - Topping: pflanzliche Schlagsahne + Crumble oder knusprige Streusel
- Ein leckerer Frappé für anspruchsvolle Kunden mit hohen Erwartungen an Geschmack und Qualität.



- Gekühlte OOBA-Basis
- Verfeinert mit Milchcreme oder Milchschaum
- Garniert mit Keks oder Topping

Perfekt für Sommermenüs oder Konzepte mit tropischem Charakter.

