



Codice: 09-112 / 09-110 / 09-111
Formato: Buste
Peso netto: 500g x 6

Pz./Collo: 6 buste/cartone
Porzioni: 30 per busta
TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Base comune: Fruttosio, latte magro, aromi, proteine del latte + Panna/Caffè/Cioccolato/

Caratteristiche organolettiche

Colore: variabile da prodotto a prodotto

Sapore: tipico dei gusti indicati nell'assortimento proposto.

Aspetto: polvere per preparazioni; i risultati finali (crema, mousse, semifreddo) si presentano vellutati, cremosi e ovviamente di consistenza variabile.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Chiudere attentamente la confezione dopo ogni prelievo.

Natura e caratteristiche del prodotto

La formulazione di questi preparati per crema fredda / semifreddo / mousse è stata oggetto di continui studi e sviluppi ma oggi possiamo dire che questi prodotti sono riconosciuti dalla clientela catering come i migliori proposti sul nostro mercato. Ingredienti di primissima qualità, sono il segreto per una ricetta che permette un risultato senza pari. Il prodotto in polvere può essere conservato a temperatura ambiente anche dopo l'apertura e questo grazie all'elevato contenuto di

zuccheri che ne garantiscono un perfetto ed elevato livello di conservazione.

Argomentazioni di vendita

Con i preparati per delizie proponiamo alla clientela una novità che permette di sviluppare, oltre ad un'eccezionale ed esclusiva crema, anche altri due tipi di dessert: il semifreddo e la mousse ! Nel caso della crema al caffè, il binomio macchina + prodotto è sinonimo di grande servizio: ciò dà la possibilità di soddisfare un elevato numero di richieste (circa 80 porzioni per campana) in pochissimo tempo, con un'ottima tenuta della crema che si può degustare in tutta tranquillità. Il costo porzione di queste creme fredde è circa di 0,50 – 0,60 centesimi di Euro mentre il prezzo di vendita nel ristorante può essere compreso tra 3 e i 5€: **c'è un ricavo di 2,50 – 4,40 € a porzione!!!** Nel canale bar viene servito nella tazzina da punch, si ottengono così oltre 50 porzioni per busta con un costo porzione pari a 20 centesimi. **Con un prezzo di vendita medio di 1,2 Euro a tazzina si realizza un guadagno netto per il nostro cliente di oltre 50 Euro per busta e su un solo cartone di ben 300 Euro.**

Clientela interessata

Studiati come alternativa ai tradizionali sorbetti, questi preparati sono sicuramente la proposta giusta in tutte le realtà che sapranno valutare il loro giusto potenziale soprattutto nel periodo estivo quando il consumo di prodotti freschi, aumenta sensibilmente. Le categorie da privilegiare sono senza dubbio ristoranti, pizzerie, trattorie, alberghi e agriturismi. Visto il costo molto contenuto risulta essere una valida proposta per caffetterie e pasticcerie che desiderano ampliare il loro assortimento di dessert.

Modi d'uso

Crema - Preparazione: 500 gr. di preparato, 1 litro di latte, ½ litro di acqua, porre nella sorbettiera e lasciare mantecare fino alla consistenza desiderata. (Per la crema al caffè: ad ogni preparazione aggiungere 2/4 tazzine di caffè forte).

Semifreddo – Preparazione: 500 gr di preparato, **1 litro di latte freddo**, montare per 5 minuti in planetaria, porzionare in coppette e porre in freezer a -20°C per almeno 3 ore prima di servire.

Mousse – 500 gr. di preparato, **1,2 litri di latte freddo**, montare per 5 minuti in planetaria. Porzionare in coppette e porre in frigorifero a +4°C per almeno 3 ore.

Idee e suggerimenti dello chef

Consigli per la crema al caffè: nel caso il prodotto non fosse consumato durante la giornata di preparazione, suggeriamo di spegnere la sorbettiera la sera e riavviarla il mattino seguente; questo eviterà che il prodotto monti troppo.

Diversamente, in fase di preparazione della miscela, è bene aggiungere due cucchiaini di olio di girasole per ogni busta, ciò permette di mantenere la crema per 2/3 giorni cremosa ma non gonfio d'aria.

NOTE: se l'impianto idrico fornisce acqua dura, è opportuno utilizzare acqua minerale naturale in



Preparati per Delizie alla Panna, Caffè e Cioccolato

bottiglia, onde evitare la formazione di cristalli di ghiaccio nella crema fredda.