



Código:	09-404		Sobres/Caja:	12
Formato:	1/1	sobre en plástico	Porciones:	60 x sobre
Peso neto:	1200g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Azúcar, glucosa, dextrosa, fructosa, zumo de mandarina deshidratado.

Características organolépticas

Color: naranja.

Sabor y perfume: típico de la mandarina.

Aspecto: polvo para preparaciones; el sorbete obtenido es aterciopelado y cremoso.

Conservación

Conservar los vasos en un lugar fresco y seco. Cerrar con cuidado el envaso después de cada uso.

Natura y características del producto

Durante 5 años hemos perfeccionado la formulación de los preparados para sorbete Ginos y hoy podemos decir que son reconocidos por la clientela catering como los mejores ofrecidos en este mercado. Ingredientes de primera calidad, azúcares nobles y esencias purísimas son el secreto de un resultado sin igual. El producto en polvo puede conservarse a temperatura ambiente también después de su apertura, gracias a su alto contenido de azúcares, los que garantizan un perfecto y elevado nivel de conservación.

NOTAS: utilizar agua mineral natural embotellada si la del grifo es demasiado dura para evitar la formación de cristales de hielo en el sorbete.

Argumentaciones de venta

El sorbete es el postre frío más antiguo de la historia y es también el postre más vendido por Ginos. Los preparados para sorbete Ginos son una propuesta ganadora y con muchos puntos fuertes, de alta y constante calidad, siempre cremosos y además de fácil y rápida realización. El binomio sorbetera + sorbete es sinónimo de gran servicio: hay la posibilidad de satisfacer una elevada demanda en muy poco tiempo. El precio de la porción clásica del sorbete es de aproximadamente 0,30 – 0,40 céntimos de euro, mientras el precio de venta puede estar entre 2 y 2,50 €: ¡hay un beneficio de 1,70 - 2,10 € por porción!!

Clientela interesada

Las categorías a privilegiar son sin duda restaurantes, pizzerías, tabernas, agroturismos y hoteles. Dado que el costo es bajo, es una buena propuesta para bares, heladerías y pastelerías que quieren ampliar su variedad de postres.

Modos de empleo

Receta: versar una sobre (1200g) y 3 litros de agua en la sorbetera.
Esperar una hora y servir.