La bevanda di soia Foodness

box-50-cps-dolcegusto-soia-01020f9f

Per necessità salutari, ideologiche o semplicemente per di stile di vita, il latte di soia entra di diritto nella lista delle bevande più apprezzate e di tendenza dell'ultimo anno, tanto che già nel 2015 le vendite di questo latte vegetale registravano un aumento del 27% (elaborazione Coldiretti su rapporto Coop, fonte La Stampa).

Sia a casa che al bar, la bevanda di soia è sempre più richiesta e Foodness, sempre pronto a cogliere i bisogni dei consumatori e a trasformarli in opportunità di business per l'ho.re.ca. e non solo, lancia nel 2017 la Bevanda alla Soia in capsula professional: cremosa, dal gusto dolce e delicato, ricca di macronutrienti e di proteine della soia, senza OGM e con zucchero di canna, è naturalmente priva di latte e derivati e di glutine.

latte-macchiato-soia-logoDa preparare al bar con la Foodness capsule machine o con la macchina del caffè professionale, Foodness crea un'offerta innovativa per i professionisti del settore che riesce a soddisfare un target variegato: dagli intolleranti al lattosio agli allergici alle proteine del latte, dai vegani il cui mercato è in continua crescita ai "semplici" salutisti che, attenti alla propria dieta, percepiscono questo latte vegetale come una bevanda più leggera e digeribile e ricca di benefici funzionali per il corpo.

capuccino-soiaGli operatori del settore ho.re.ca., come già sta facendo il settore del retail, devono saper rispondere ad un mercato in continua evoluzione con proposte nuove, pratiche e "funzionali" che siano in grado di soddisfare ogni tipologia di cliente. Proprio per questo Foodness ha ideato la Bevanda alla Soia, per dare al barista l'opportunità di creare, per qualsiasi tipologia di cliente, tante ricette e preparazioni in poco tempo e con un unico prodotto: dal cappuccino al latte macchiato, con la capsula professional l'operatore potrà servire in pochi secondi bevande diverse, ed evitando gli sprechi.

www.foodness.it