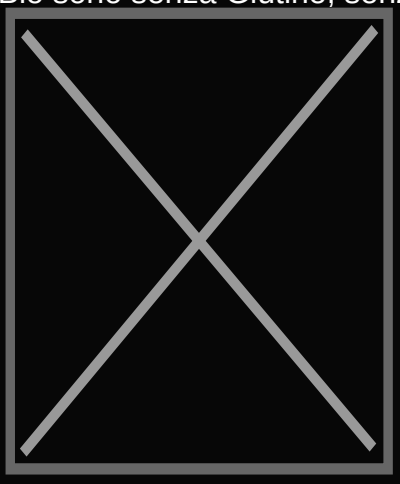
Sirea presenta le creme fredde Almaverde Bio

creme-20-b7004f66

Sirea, azienda distributrice nel canale horeca, dal 2019 ha stretto una partnership con Almaverde Bio con l’obiettivo di rendere fruibile una gamma di prodotti biologici dedicati al canale bar. Almaverde Bio la prima marca del biologico italiano in GD e GDO è il marchio di un consorzio di aziende italiane che per primo ha portato un’offerta bio a marchio in Italia, oggi il brand del biologico più noto e ricordato dai consumatori, che racchiude il lavoro di aziende che rappresentano la più rinomata tradizione agroalimentare italiana. Sirea ha ripreso questa tradizione proponendo prodotti biologici d’eccellenza e attrezzature all’avanguardia al bar.

La novità dell’estate 2019 sono le tre creme fredde Almaverde Bio, deliziose da gustare come fine pasto, come merenda golosa o come pranzo leggero con l’aggiunta di frutta.Tutte le creme Almaverde Bio sono senza Glutine, senza Grassi Idrogenati e Senza Olio di Palma.



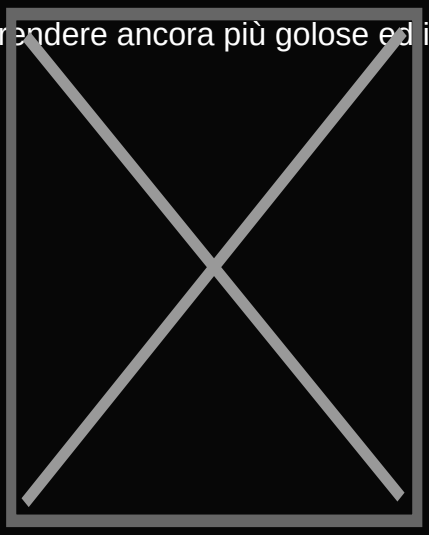
La linea comprende:

• **Bio Crema Caffè**: la crema fredda più richiesta in versione biologica. Tutto il gusto deciso ed intenso del caffè in una golosa crema biologica, senza grassi raffinati. La crema è facilissima da preparare e servire. Ideale per una pausa golosa oppure un dessert a fine pasto.

• **Bio Crema Yogurt**: la cremosità dello yogurt in una crema fredda biologica, senza grassi raffinati. La preparazione è semplice e veloce. La crema allo yogurt può essere servita al naturale oppure

arricchita con frutta fresca, secca, cioccolato e sciroppi per chi preferisce concedersi una pausa golosa. Ideale anche come sostitutivo del pranzo nella calde giornate estive.

• **Bio Crema Fiordilatte**: la crema è caratterizzata dal gusto molto delicato e rotondo del latte, senza grassi raffinati. Ottima da gustare al naturale oppure è ideale per arricchire dolci o brioche e per rendere ancora più golose ed invitanti le pause.



Le creme fredde biologiche Almaverde Bio sono molto semplici da preparare. Basta miscelare il contenuto della busta in 1500 ml di acqua e versare il composto nel granitore. Le attrezzature dedicate consentono la preparazione rapida del prodotto, oltre a costituire uno strumento di comunicazione per il punto vendita. Le proposte sono differenti, per soddisfare le esigenze di consumi più disparate.

• Granitore Mini Almaverde Bio 2 litri – 1 vasca:occupa pochissimo spazio sul banco del tuo bar. Ideale per la preparazione di creme fredde, personalizzato Almaverde Bio.

• Granitore Almaverde Bio 5 litri – 1 vasca: ideale per la preparazione di creme fredde e vestire il bar con il marchio Almaverde Bio.

• Granitore Almaverde Bio 10 litri – 2 vasche: granitore a due vasche da 5 lt permette di offrire contemporaneamente due diversi gusti di creme fredde.Personalizzato Almaverde Bio per vestire al meglio il tuo bar.

Il progetto è corredato da materiale di comunicazione e visibilità per il bar, oltre a coppette in vetro dedicate a marchio Almaverde Bio.