Le Vellutate di Arthemia

le-vellutate-0efec620

Nel mondo del consumo fuori casa è in costante crescita un pubblico alla ricerca di sapori nuovi e alternativi, ma attento ai valori di una sana alimentazione e di una vita equilibrata. Una delle ultime novità presentate da Arthemia è la linea monodose “Le Vellutate”.
Nate dalla sinergia tra Arthemia e Arnaboldi (azienda protagonista nel settore dei primi piatti in busta di alta qualità) “Le Vellutate “ sono un’innovativa linea di calde vellutate proposte in 6 ricette selezionate dalla migliore cucina internazionale: italiana, fiamminga, marsigliese, bavarese, americana, orientale. Una prodotto unico che si rivolge a tutti i locali attenti ai nuovi trend di mercato, desiderosi di offrire ai propri clienti una proposta di consumo fuori casa diversa dal solito, puntando su un’offerta altamente qualitativa, accattivante nel servizio e nella comunicazione e semplice nella preparazione.

Due modalità di preparazione
““Le Vellutate” si possono preparare in due modi: con il semplice vapore della macchina espresso – come per fare un cappuccino -, oppure con Art System di Arthemia, una macchina esclusiva, semplice da usare, compatta nelle dimensioni e progettata per preparare il prodotto con un semplice tocco della plancia di comando. Entrambe le soluzioni non richiedono che 30 secondi di tempo per avere una calda e cremosa vellutata pronta da servire. Ogni ricetta può essere completata con un filo d’olio extra vergine di oliva, accompagnata da fragranti crostini e servita in un raffinato servizio in porcellana fornito in dotazione da Arthemia. Una linea come sempre curata sia nella qualità e nel servizio, che nell’immagine e nella comunicazione per il punto vendita. Un’originale alternativa al classico pasto, capace di distinguere il locale e di fidelizzare il cliente sul lungo periodo.

www.arthemia.it