Nasce Crema Fredda Segafredo Zanetti

immagine-2-e4338abe

Segafredo Zanetti, leader dell’espresso nel mondo, presenta Crema Caffè, il sorbetto al caffè studiato per baristi e operatori professionali che unisce in un connubio ideale il gusto inimitabile dell’Espresso Segafredo Zanetti con la delicatezza del latte UHT. Facile e veloce da preparare, coerente con i più moderni trend di consumo, Crema Caffè Segafredo Zanetti è un prodotto di grande qualità che ha l’obiettivo primario di incrementare il fatturato dell’esercizio commerciale.

Disponibile in un comodo Tetra Brik asettico da 1 litro, Crema Caffè è un’emulsione liquida a base latte pronta all’uso: basta versare il contenuto del brik nel granitore per ottenere in circa 40 minuti un’ottima crema fredda al sapore di caffè, ideale come dessert o come break rinfrescante in qualsiasi momento della giornata. Inoltre da un litro di prodotto liquido si ottengono circa 2 litri di prodotto pronto all’uso, pari a oltre 20 porzioni da 80cc: un altro grande vantaggio per massimizzare il fatturato del barista e del ristoratore.

Crema Caffè è perfettamente in linea con le moderne esigenze di leggerezza e di benessere, in quanto è priva di grassi idrogenati, di conservanti, di coloranti e anche di glutine.

La sua cremosità e le sue straordinarie caratteristiche di gusto si conservano all’interno del granitore fino a 4/5 giorni, a fronte del mantenimento di una temperatura idonea in macchina.

Per raggiungere la perfezione e offrire un servizio impeccabile Segafredo Zanetti raccomanda la macchina granitrice SP1 di SPM Drink System: la sua taratura ottimale e il controllo digitale della temperatura permettono infatti di ottenere un prodotto finito cremoso e dal gusto perfettamente bilanciato. Raffinata nel design, curata nei dettagli e contenuta nelle dimensioni, è facile da utilizzare e occupa poco spazio all’interno del bar.

Crema Caffè è un prodotto distribuito nei migliori bar e ristoranti d’Italia.