Le novità di Natfood

carrello-hp-bio-e4e4781c

bottiglia-lampone-blu-bio**HAPPY PUPPY LE GRANITE INFINITE DA OGGI BIOLOGICHE**

Natfood presenta una gamma completa di concentrato biologico per granite. 6 gusti altovendenti: limone, arancia, fragola, menta, lampone blu, cola. Bottiglie da 1 litro. Il gusto è più “naturale”, più vicino alla frutta vera e i colori sono più tenui, perché gli ingredienti utilizzati sono biologici. Il cliente Natfood può essere tra i primi ad offrire la granita biologica nel locale. Grande valore aggiunto: il biologico è di moda ma non solo, è necessario: tutte le scuole, gli asili, e gli ospedali hanno imposto bevande biologiche, e la granita nel mondo è molto considerata e apprezzata, perché è una bevanda piatta, non gassata. Happy Puppy Bio si propone come una bevanda gustosa,fresca, e non gassata. Con un semplice granitore da 3 gusti il bar diventa unico e di tendenza, offrendo un prodotto biologico e buonissimo.

hot-dog-tovagliolo**EAT THE HOT DOG – L’HOT DOG DI NATFOOD**

Natfood propone Eat the Hot Dog, un progetto completo per un servizio semplice, veloce e gustoso, difficile da replicare. Il progetto è composto solo da prodotti di alta qualità: carne 100% italiana, würstel di pollo e di suino, panino pretagliato, assortimento di salse, materiali di servizio per l’asporto e all’interno del locale. E naturalmente l’attrezzatura:pratica e compatta, salvaspazio: una sola attrezzatura per cuocere i würstel e scaldare i panini. 10 rulli in acciaio inox teflonato a vista e cassetto scalda-pane con riscaldamento a vapore e comando indipendente. È previsto il carrello per il servizio outdoor. Con Eat the Hot Dog il bar conquista la clientela giovane e sviluppa altissimi margini.

brik_3**SMOOTHIES DAVINCI**

I nuovi preparati per smoothies che Natfood distribuisce in esclusiva in Italia sono composti da polpa di frutta naturale in brik da 1 litro, pastorizzati, senza conservanti, da conservare a temperatura ambiente. Ora il barista non deve lavare, sbucciare né tagliare la frutta, basta aggiungere nel blender il preparato e il ghiaccio ed in pochi secondi la bevanda è pronta. Innumerevoli vantaggi per il bar: sono adatti ad ogni momento del giorno sono sempre disponibili, tutto l’anno, in tutte le stagioni. Facili da preparare, dal costo dose certo. 6 gusti: pesca, fragola banana, mango, fragola, frutti rossi, frutti

esotici. Ma soprattutto sono buonissimi! Gli smoothies possono essere arricchiti dalla gamma “Superfood”: 3 mix in polvere ad elevato contenuto di nutrienti come vitamine, minerali, fibre, proteine, oligoelementi. Proposti in buste da 350g con dosatore all’interno.Sono un autentico concentrato naturale di benessere e danno un inestimabile valore aggiunto agli smoothies.

www.natfood.it