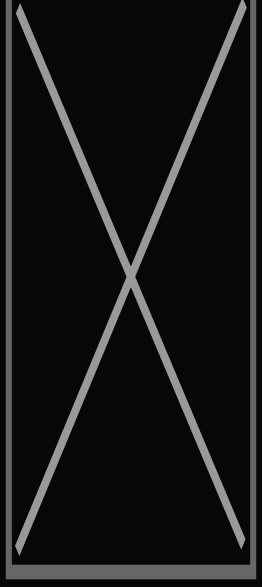
Nuovi dispenser Darbo, innovazione sul buffet della colazione

darbo-0055-retouched-srgb-e35e43e3

Darbo, azienda austriaca leader nella produzione di confetture premium, mieli, sciroppi e dessert alla frutta e distribuita in Italia nei canali GDO e HoReCa in esclusiva da Loacker, annuncia il lancio di un progetto molto speciale per il mondo dell’hotellerie: il nuovo dispenser di creme di frutta e miele. Si tratta di un elegante e pratico dispositivo che, grazie a una leggera pressione della leva, permette agli ospiti di prelevare la porzione di crema di frutta o miele desiderata, offrendo così una soluzione semplice e funzionale che tiene conto anche delle elevate esigenze igieniche del settore.

Dal colore bianco neutro e dalle linee classiche e pulite, il nuovo dispenser Darbo è adatto a ogni struttura alberghiera alla ricerca di una soluzione accattivante per il proprio buffet da colazione. Materiali come alluminio e acciaio inossidabile assicurano stabilità e lunga durata e il funzionamento è intuitivo e agevole sia per gli ospiti che per il personale. Inoltre,la maneggevolezza dei flaconi ricarica implica tempi di sostituzione minimi e quindi maggior tempo da dedicare alla cura del servizio al cliente: il dispenser Darbo è un vero e proprio alleato degli operatori del settore.



Un utilizzo pratico, insieme ad una pulizia rapida e senza necessità di smontaggio, sono solo alcuni dei vantaggi di questo prodotto. I dispenser Darbo infatti permettono un dosaggio pulito e igienico evitando scomode fuoriuscite di prodotto. Sia i flaconi che i pratici tappi previsti per la chiusura sono realizzati in conformità al protocollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) e sono riciclabili al 100%. Le etichette dei flaconi (con immagine esemplificativa e diciture in quattro lingue), inoltre, sono immediatamente visibili nella parte anteriore del flacone, agevolando così l'orientamento dell'ospite nella scelta di creme di frutta e miele. I dispenser Darbo sono forniti singolarmente, in questo modo è possibile disporli in maniera ottimale, adattando la presentazione al tipo di buffet.

A completare la fornitura, i nuovi flaconi ricaricabili nel formato da 1000g per il miele millefiori e da 900g per le creme di frutta spalmabili (disponibili in sei diversi gusti: fragole, albicocche, lamponi, ciliegie, frutti di bosco e arance). Le creme di frutta Darbo contengono il 50% di frutta (arancia 35%)e la consistenza a pezzettini le rende sinonimo di grande qualità,per un'esperienza di gusto unica e appagante. È proprio il gusto, naturale e genuino, uno dei pillar fondamentali per Darbo, che da 140 anni seleziona con cura e con esperienza solo i frutti e le materie prime migliori, lavorandoli con esperienza e passione, per ottenere prodotti di alta gamma e dal sapore autentico. Dall'attenzione e dall'esperienza pluriennale di Darbo sono, così, nati i nuovi dispenser di creme di frutta e miele pronti a rendere il momento della colazione ancora più goloso e rilassante.