

100% Vegetale



# natura chai

exotic natural wellness

senza zucchero

PER UNA PAUSA RILASSANTE DAL GUSTO SPEZIATO

Un'esperienza sensoriale nuova, che dà energia e delizia il palato.

Una novità golosa dal gusto speziato. Con consistenza **vellutata** e avvolgente, un piacere irresistibile per ogni momento di relax.

Un'opportunità irrinunciabile per tutti i locali più trendy.

## 8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE ALMAR NATURA CHAI

natura chai  
exotic natural wellness

- 1. 100% vegetale:** interamente vegetale, nessun ingrediente di origine animale, ideale per tutte le tipologie di diete e per coloro che sono intolleranti al glutine e al lattosio.
- 2. Senza zucchero**
- 3. Goloso e sano:** senza glutine - senza OGM - senza conservanti, coloranti e additivi - senza grassi idrogenati, né olio di palma.
- 4. Facile da preparare:** basta aggiungere il preparato in polvere al latte o all'acqua e riscaldarlo con la lancia vapore della macchina del caffè.
- 5. Veloce da servire:** non fa perdere tempo nel locale.
- 6. Alti margini di guadagno:** Il costo per porzione è basso. Il prezzo di vendita è circa 4 volte il costo per porzione.
- 7. È un prodotto esclusivo:** è un prodotto unico, che differenzia il tuo locale da tutti altri.
- 8. È versatile:** puoi servirlo sia con il latte che con l'acqua, a seconda della richiesta del cliente. Inoltre, è possibile proporre diverse ricette, per soddisfare tutte le esigenze.



**Confezione:** lattina da 400g

**Conservazione:** 36 mesi. Da conservare a temperatura ambiente.

**Macchina consigliata:** lancia vapore della macchina del caffè.

**Oggettistica disponibile:** mug in vetro

**Materiale POP:** totem da banco, menu.

**Il nuovo prodotto che differenzia il tuo locale e ti fa aumentare le vendite!**

al  
ALMAR  
GUSTO ITALIANO

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

### ● Utilizzo con lancia del vapore della macchina del caffè

In un bricco stemperare molto bene 25g di prodotto con 200 ml di acqua o latte (vaccino o vegetale). Con l'utilizzo della lancia vapore della macchina del caffè, portare gradualmente ad ebollizione e successivamente ridurre lentamente il flusso di vapore.



[click per il video](#)



### ● Utilizzo con il microonde o con pentolino sul fornello

Riscaldare 200 ml di latte (vaccino o vegetale) o acqua e successivamente aggiungere 25g di prodotto, che corrispondono a circa 4-5 cucchiaini colmi da tè. Mescolare bene e servire.

## RICETTE PER LA PREPARAZIONE:

### ● Chai macchiato

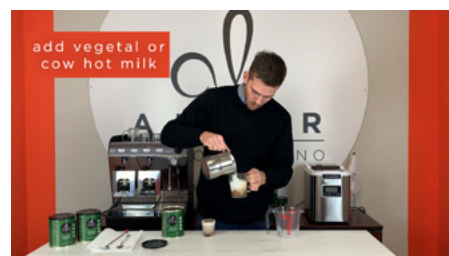
Mettere un cucchiaino e mezzo (circa 9g) di prodotto nella tazzina per espresso e stemperarlo con un pò di acqua bollente proveniente dalla macchina del caffè. Dopo di che completare con latte vaccino o vegetale precedentemente montato tramite la lancia vapore.

### ● Chai cappuccino

Mettere 3 cucchiaini da tè colmi (circa 16g) di prodotto nella tazza per cappuccino e stemperarlo con un pò di acqua bollente proveniente dalla macchina del caffè. Dopo di che completare con latte vaccino o vegetale precedentemente montato tramite la lancia vapore.

### ● Chai latte spumoso

Mettere 4-5 cucchiaini da tè colmi (circa 25g) di prodotto nella mug o nell'apposito bicchiere take-away e stemperarlo con un pò di acqua bollente proveniente dalla macchina del caffè. Dopo di che completare con latte vaccino o vegetale precedentemente montato tramite la lancia vapore.



[click per il video](#)



[www.almar.it](http://www.almar.it)