



**LE CREMOSE SPECIALITÀ**

# THE MONEY MACHINE



## PRODOTTO

## TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

## TEMPO MATURAZIONE

SORBETTI

-8 / -9

40 MINUTI

CREME FREDDE

-7 / -8

40 MINUTI

SOFT ICE

-10 / -12

40 MINUTI

FROZEN

-7 / -8

40 MINUTI

SMOOTHIES

+2 / +4

20 MINUTI

## CARATTERISTICHE PRESTAZIONALI

- **Garanzia 24 mesi**
- **Vasca coibentata i-TANK di serie**
- **Controllo ibrido della consistenza del prodotto**
- **Green gas R290 (propano)**
- **Vasca BPA free**
- **Controllo anche in defrost**
- **Nuovo design e più ergonomia**

# I SORBETTI, I FROZEN E GLI SMOOTHIES



Cod. 09402



Cod. 09401



Cod. 09404



Cod. 09403



Cod. 09132



# I SOFT ICE E LE CREME FREDDHE



Cod. 09111



Cod. 09112



Cod. 09110



Cod. 09120



Cod. 09119



Cod. 09104



Cod. 09118



Cod. 09018



## VARIEGARE...CHE PASSIONE



09213



09201



09204



09312



09303



09309



09361



09304



09307



# LE RICETTE E SEGRETI DEL GELATIERE

## I SORBETTI PERFETTI

Sviluppo:

- 1 busta di preparato per sorbetto da 1 kg
- 2,5 litri di acqua

P.S. per un sorbetto ancora più cremoso, aggiungere a piacere:  
200 ml di vodka bianca, lasciando mantecare per altri 20 minuti.

## LE CREME FREDDE

Sviluppo:

- 3 buste di preparato per Delizie da 250 g (750 g totali) del gusto prescelto
- 2 litri di latte intero e 1/2 litro di acqua

P.S. per una crema caffè dal gusto più deciso aggiungere  
alla preparazione 4 tazzine di caffè espresso amaro

## I SOFT ICE

Sviluppo:

- 3 buste di preparato per Delizie da 250 g (750 g totali) del gusto prescelto
- 2,5 litri di latte intero

Per personalizzare il gelato aggiungere alla ricetta 300 g di DOPPIA CREMA al gusto desiderato

Sviluppo Creme Bavaresi / Catalana / Tiramisù:

- 3 buste di preparato al gusto prescelto
- 2 Litri di latte intero

## BASE UNIVERSALE

Sviluppo Sorbetti:

- 1 Busta di Base Universale da 750 g
- 1 Litro di acqua
- 1,5 kg di purea di frutta fresca

Sviluppo Gelati:

- 1 Busta di Base Universale da 750 g
- 1 Litro di latte intero
- 1,5 kg di purea di frutta fresca

Sviluppo Smoothies:

- 1 Busta di Base Universale da 750 g
- 1 Litro di latte intero
- 2 kg di purea di frutta fresca

Sviluppo Frozen:

- 1 Busta di Base Universale da 750 g
- 1,5 Litri di acqua
- 1,5 kg di purea di frutta fresca

# UNA PROPOSTA VINCENTE

## RICCA DI PUNTI DI FORZA

Il binomio macchina più prodotto è sinonimo di **GRANDE SERVIZIO**, ciò dà la possibilità di soddisfare un elevato numero di richieste in pochissimo tempo (circa 50 porzioni per campana) con un'ottima tenuta della mantecatura del prodotto servito.

### IPUNTI DI FORZA:

- QUALITA' DEI PRODOTTI ELEVATA E COSTANTE
- FACILI DA REALIZZARE
- CREMOSITA' GARANTITA
- SPINATURA COMODA E VELOCE
- SERVIZIO IMMEDIATO

### LA PROPOSTA VINCENTE - I FOOD COST

<u>PRODOTTO</u>	<u>COSTO PORZIONE</u>	<u>VENDITA</u>	<u>PROFITTO</u>
Sorbetti			
Creme fredde			
Soft Ice			
Frozen			
Smoothies			

seguici sui social



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