

NYHED - Fra team Carefood.dk

Italiensk varm chokolade m/flødeskum

Vælg mellem:



Vi har fået hele 3 nyheder på lager [HotChocolate Drik x10](#), [Red Velvet](#) og [Espresso Ginseng Coffee](#)

En helt ny sæsonlinje fra Carefood.dk. Det er en kæmpe succes hos vores testkunder. De har øget salget af varme drikke med 50%. Det er helt vildt.

Helt sikkert også noget for Jeres kunder.

Skal vi også sende nogle prøver til Jer?

HotChocolate drik



Nu kan du tilbyde dine kunder en velsmagende varm cremet chokolade drik med 26% ægte kakao. Nu med smag af fx Chili, hasselnød, mint, nougat, hvid chokolade, osv.

Tilberedning er super enkelt, tå portionsbrevet og mix med ca. 100-150 ml mælk. (Afhængig af hvor kraftig en smag og cremet konsistens man ønsker)

Steam blandingen på din kaffe maskine.

Alternativt kan man varme mælken i mikrobølgeovnen.

Vores salgsstyrke kommer også gerne ud til dig og præsenterer løsningen for dig.

Som altid tilbyder vi at designe et **Hot & Cold Drink menukort** til din cafe/ restaurant. Vi fremsender gerne et udkast!

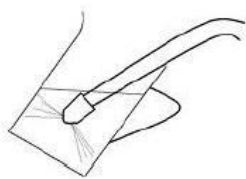
Med vores HotChocolate Drik får du en glat og fløjlsagtig smag, opnået med det bedste hollandske kakaopulver.

Med chokoladepulveret og mælk kan du nemt tilberede en dejlig italiensk varm chokolade med den ønskede cremede konsistens.

Siden 1968 udvælger vi omhyggeligt alle råmaterialer for at tilfredsstille de mest krævende forbrugere med høj kvalitet og velsmagende produkter. Den lækre chokolade kommer fra det bedste kakaopulver i verden: det hollandske pulver 022/24.

Lad os friste dig med vores HotChocolate Driks bløde og smagfulde duft.

Ring allerede 76122100 i dag.



STEAMER OF COFFEE MACHINE

+



30G OF POWDER

+

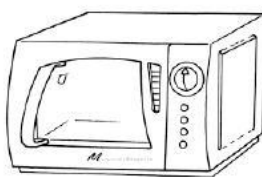


100 ML SEMI SKIMMED MILK

=



1 SERVING



MICROWAVE OR STEAMER OF COFFEE MACHINE

+



30G OF POWDER 1KG SACHET

+



100 ML SEMI SKIMMED MILK

=



40 CUPS

(Efter dansk forhold skal man bruge ca. 120-150 ml mælk)

Kvalitets Fakta:

Med min 26% kakao og kun 4-5 ingredienser er kvaliteten helt i top og, vi har valgt så få ingredienser som muligt for at komme så tæt på den originale smag som mulig.

Blandingen er lavet med omhyggeligt udvalgte råvarer og

- uden hydrogenerede fedtstoffer,
- den er Glutenfri,
- uden mælk/laktose,
- uden salt,
- GMO frit
- velegnet til VEGAN'ere .
- ikke tilsat kartoffelpulver, og tilsætningsstoffer

Sortiment Hot DRINK

Item No	Dansk navn	Antal pr enhed	Portioner / krt	Vejl. Udsalgspris/ Portion
131050	Chokoladedrik CLASSIC Italian 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131060	Chokoladedrik hvid 30 gr./port / white / Bianco	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131070	Chokoladedrik MILK 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131080	Chokoladedrik EXTRA DARK 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	5,11
131090	Chokoladedrik hasselnød / HAZELNUT 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131100	Chokoladedrik NOUGAT 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131110	Chokoladedrik Kokos / COCONUT 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131130	Chokoladedrik Rom - RHUM 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131140	Chokoladedrik CHILLI 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131180	Chokoladedrik MINT 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131190	Chokoladedrik Appelsin & Kanel / ORANGE & CINNAMON 30 gr./port	6 x 25 x 30 g	150	4,92
131240	Red Velvet Kiss	20 x 500 gr	900	2,02
131250	Espresso Ginseng Coffee *	25 x 500 gr	1225	1,83
131280	Chokoladedrik CLASSIC Italian 1 kg	10 x 1 kg	333	2,89
	Er der noget du savner så sig til !			
	TAKE AWAY			
380970	Hot Cup 225 ml / 8oz	1000 stk		1,79
380980	Hot Cup 350ml/ 12 oz	500 stk		2,52
380985	Hot-Cup låg 12oz-16oz	1000 stk		0,55
380975	Hot-Cup låg 8oz	1000 stk		0,51

*Mix Espresso Ginseng Coffee pulver med vand eller mælk. Varm mixet med kaffe steamer og server straks.

Sælger du meget på kort tid har vi også løsningen til dig



Vi har også HotChocolate Drik Classic i 1 kg, som kan bruges som brevene eller man kan købe en HotChocolate varmer.

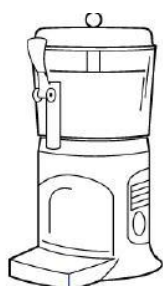
Maskinernes Pris kr. 3999,-/stk. + moms/levering

Tilberedning er super enkelt, tå ca. 290 gr pulver og mix med 2 liter mælk (afhængig af hvor kraftig en smag og cremet konsistens man ønsker) Der må max hældes 290 gr. og 2 ltr mælk i maskine.

Anbefaling som TAKE AWAY italiensk varm chokolade: Ønsker man en mindre cremet konsistens, der er mere behagelig at drikke i takeaway-kopper, kan man øge mængden af mælk med 25-50%. (Bland 250 gram chokoladepulver med 2 liter mælk)

Varm blandingen op til 90 °C i ca. 45 min. Sæk temperaturen til 70 °C

NB: maskinen kan også bruges til varm gløgg



CHOCOLATE MACHINE

+



300G SACHET

+



1 LITER SEMI SKIMMED MILK

=



12 CUPS

RED VELVET DRINK



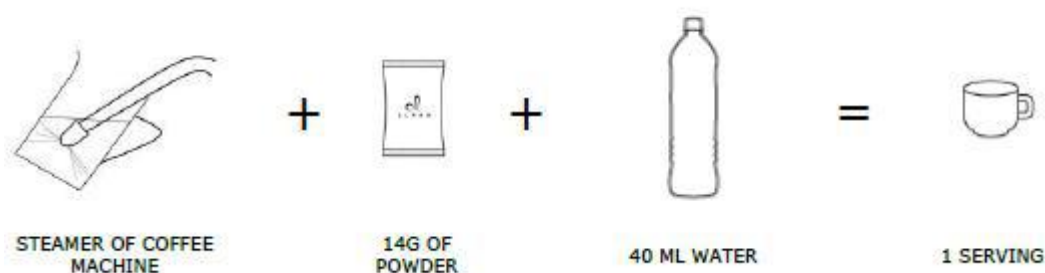
Fløjlsagtig drink med smagen af den berømte Red Velvet-kage. En ny oplevelse, der skal nydes kold om sommeren eller varmt om vinteren.

Med den enkelte tilberedning hvor du mixer RedVelvet pulver og tilsætter mælk får du en blød og velsmagende rød fløjlsdrik.

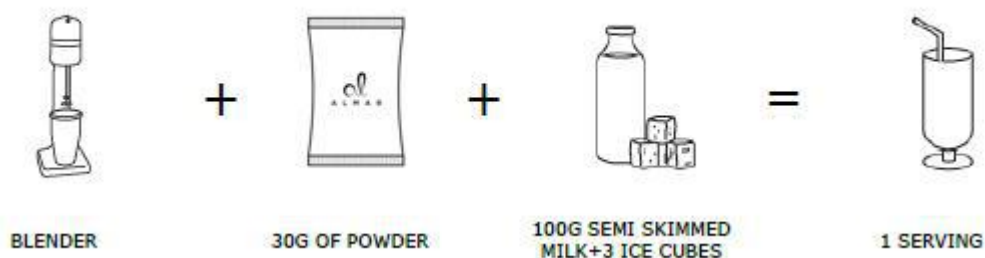
Red Velvet mixet er lavet med omhyggeligt udvalgte råvarer og uden hydrogenerede fedtstoffer og er Glutenfri.

Pyntes og dekoreres efter behov.

"HOT RED VELVET":



"COLD RED VELVET":



Vi ser frem til at høre fra Jer.



For yderligere info kontakt:
