

VOILÀ LA CRÊPE ...è servita!

PREPARATO IN POLVERE MONODOSE e ISTANTANEO

UNIVERCIOK porta un classico nei migliori bar e gelaterie! Un prodotto che vi garantirà un risultato veloce, gustoso e di grandissimo effetto!

3 tipologie di impasto per soddisfare le esigenze di tutti:



La Dolce: soffice e delicata, indicata per essere consumata a colazione o come dessert o merenda.



La Golosa: un impasto al cacao dal gusto deciso per abbinamenti ghiotti, adatta a tutti i momenti della giornata.



Les Gallettes: la crêpe salata con farina di grano saraceno, ottima come pasto o antipasto.



CONFEZIONI

MONODOSE

- bustine da 60 g, scatole da 15 bustine

BARATTOLO

- da 700 g (SOLO "LA DOLCE")

RESE

BUSTE MONODOSE 60 g

1 bustina + 80/100 ml di acqua gasata = 1 crepe

BARATTOLO DA 700 g

60 g di prodotto + 80/100 ml di acqua gasata = 1 crepe

PRONTA IN 3 SEMPLICI MOSSE

Cucinare le crêpes è davvero semplice e alla portata di tutti. Minimo investimento e macchina di dimensioni ridotte ad alta resa. Crea un menù personalizzato, che più si adatta al tuo locale, prendendo spunto dalle 100 e più ricette suggerite dagli esperti Univerciok



1. Versare 80/100 ml di acqua gasata e una bustina MONODOSE nel bicchiere graduato per frullino



2. Frullare per 30 secondi



3. Versare il composto sulla crepiera calda a 200° e stendere

MERCHANDISING DEDICATO

Scopri il merchandising dedicato alla linea VOILÀ LA CRÊPE

menù, cartelli da banco, totem, quadri, tovagliette, tovaglioli e triangoli da asporto. Materiale pubblicitario di grande effetto per incrementare le vendite nel tuo locale.



Univerciok S.r.l - Strada Provinciale 181, n. 11 - Merlino (LO) Italia - Tel. 0039.02/90669127 - 0039.02/90669148
Servizio Clienti 0039.02/90665070 - Fax 0039.02/90665077 - mail: info@univerciok.com - www.univerciok.com