



presentano



Allegato-Demo
A

BreakFast
La Prima Colazione

&

AperorSnack
Appetizer & Fingerfood

Relatore: Chef- Barman Stefano Renzetti

Target: BAR e/o HO.RE.CA

Obiettivo: reinterpretare la prima colazione e l'aperitivo con gusto, in modo naturale, sano e originale

Programma: La dimostrazione avrà inizio alle ore 9.00 e si concluderà verso le ore 12.00; sarà divisa in due momenti, uno dedicato alla prima colazione e uno dedicato all'aperitivo.

1° parte: **BREAKFAST....** Per rendere il momento che dà il via alla giornata irrinunciabile e piacevole...un tocco in più che ti permetterà di distinguerti!

- ♥ **(FruiCrossant)**—consigli per rendere speciale il tuo croissant utilizzando per il ripieno le **Confetture Extra** e le **Crema da Spalmare** e i nostri esclusivi **Krokkali** per decorare con una nota di gusto e colore.
- ♥ **Waffel naturale e Waffel cacao** -suggerimenti su come proporre al meglio un dessert che piace a grandi e piccoli; grazie a semplici accorgimenti come l'innovativo metodo di riscaldamento a raggi infrarossi del nostro Toaster Vision, avremo un dessert unico, croccante fuori e morbido all'interno, da assaporare con le **Confetture Extra**, le **Crema da Spalmare**, i **Coulis di Frutta** e la **Frutta Pochèe** con il gelato espresso
- ♥ **Pancake**—consigli per proporre al meglio un dolce della tradizione americana famoso in tutto il mondo; ricco e goloso si sposa perfettamente con le **Confetture Extra**, i **Coulis di Frutta**, la **Frutta Pochèe** e le **Crema da Spalmare**; anche in questo caso faremo vedere come ottenere ottimi risultati grazie all'utilizzo del **Toaster Vision**. Il pancake è **prodotto con solo ingredienti freschi** (latte, farina, zucchero, uova).
- ♥ **FruiShake e FruiJuice**— suggerimenti per creare con la nostra pura frutta "passata" e le nostre spremute di frutta abbinamenti inaspettati, sani e nutrienti per una colazione di qualità e per altri momenti della giornata



- ♥ **Yogorello da bere**—consigli per bevande base yogurt da personalizzare con i nostri **FruiShake e FruiJuice** e **Coulis di Frutta** a seconda dei gusti del cliente. Utilizzando la **Frutta Pochè** potrai inoltre ottenere un originale e gustosissimo “Mangia e Bevi”

Coffee break con piccolo assaggio dei nostri **Les macarons artisanale** bicolore e dei nuovi biscotti **Oreo**

2° parte: **APEROSNACK....** Per creare aperitivi, sfiziosi, colorati e gustosi adatti a tutte le situazioni, dalle più formali alle più amichevoli!

♥ Selezione FingerFood

Salato

- ✓ **Pidy**—consigli su come utilizzare nel modo migliore il fingerfood Pidy con particolare attenzione ai nuovissimi **SpicyCup**, tartellette piccanti per un aperitivo indimenticabile e per il nuovo Aperito Assortito, forme e impasti diversi in un'unica confezione
- ✓ **Eatools**— suggerimenti di abbinamenti per esaltare il gusto questi piccoli elementi croccanti, dalle forme originali e dai colori decisi nati dal genio e dalla passione dello chef Fabio Tacchella
- ✓ **Cracker soffiati**—ti spiegheremo come arricchire il tuo aperitivo con creatività, sapore e colore utilizzando questo prodotto originale e innovativo che ti sorprenderà

Conclusione giornata

Durante la dimostrazione lo chef – barman sarà a disposizione per rispondere ad eventuali domande, soddisfare piccole curiosità e consigliare su come ottenere il massimo dai nostri prodotti, il tutto in una piacevole atmosfera dove il “dovere” incontra il “piacere” della degustazione



N.B.: partecipando a questa demo e alla demo **Frui Beverage** potrai avere una visione completa del Progetto Ristobar