



presentano



Allegato– Demo
B



Relatore: Chef – Barman Stefano Renzetti

Target: Baro Gelaterie - Yogurterie

Obiettivo: Riuscire, con idee e suggerimenti, a creare e proporre drink a base frutta originali e di alta qualità, da offrire durante i diversi momenti della giornata.

Programma: La dimostrazione avrà inizio verso le ore 14.30 e si concluderà verso le ore 17.00;

FRUIBEVERAGE

- ♥ **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”. Ideale anche per un take away originale e sano
- ♥ **Smoothies**—antesignani dei nostri frullati sono perfetti per i diversi momenti della giornata; con l'aiuto dei **FruiShake e FruiJuice**, delle **Gocce di Frutta**, dello **Yogorello da bere** e dei **Coulis di Frutta** e l'aggiunta di verdure, ortaggi e spezie, otterrai un mini-pasto 100% naturale; ideale anche per un “Take Away” originale e sano
- ♥ **Sorbetto**- un modo fresco e sano di gustare la frutta; nella versione analcolica e con una piccola aggiunta di alcool (“sgroppino”) utilizzando le nostre **Gocce di Frutta e Yogorello in Gocce**
- ♥ **Cremolate e Granite**-Con le **Gocce di Frutta**, acqua e un po' di zucchero andremo a creare due specialità tipicamente italiane
- ♥ **Fruicocktail** - preparazione di cocktail analcolici alla frutta adatti a tutti, utilizzando i nostri **FruiShake e FruiJuice**, le nostre **Gocce di Frutta** e i nostri **Coulis di Frutta**
- ♥ **Classic Drink**-idee e suggerimenti per creare velocemente una bevanda classica, fresca e dissetante con le **Gocce di frutta** e il caffè **Trablit**.
- ♥ **Sparkling**- i classici “drink” con **Gocce di Frutta** e prosecco... suggerimenti per creare varianti glamour a una categoria di drink resa famosa dal capostipite, il Bellini; per ottenere uno sparkling d'effetto, senza il bisogno del frullatore si può, ad esempio, posizionare una **Goccia di Frutta** nel bicchiere e aggiungere del prosecco!!!



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 **Breakfast e AperoSnick** potrai avere una visione completa del Progetto Ristobar