



## Eszpresszó, frissítő krém alakban



Érvényes: 2020. áprilistól visszavonásig

ESPRESSO €



Az **illycrema** a 100% Arabica kávéjáról híres **illy** eszpresszó, jeges krém alakban. Selymes, lágy, habkönnyű krém, melyet az eszpresszón kívül tej, és mikro jégkristályok alkotnak. Nem tartalmaz semmilyen mesterséges anyagot, színezéket és hidrogénezett növényi zsírt sem. Elkészítéséhez jégkása gép szükséges. Mind elviteles, mind helyben fogyasztásra ajánlott desszert. További két változata: a **Duett** tejhabbal, a **Trio** alul jeges eszpresszóval, középen a cremával a tetején tejhabbal készül.



ILLYCREMA

DUETTO

TRIO



# Illycrema

Egyszerű és gyors elkészítés.

- Keverjen össze 330 gr illycremát 1 l tejjel és öntse a jégkása gépbe
- Két óra múlva a crema kész
- Egy csomag (330 gr) crema kb. 22 adag 60 ml-es crema szervírozásához elég
- A kész crema 2 napig fogyasztható

ÁR Az Áfa-t nem tartalmazza	HUF/csomag	HUF/adag (60 ml)	Adagok száma/csomag
330 gr/1 csomag illycrema	3230	146	22
1 kg illycrema, jeges kávékrém	9050	137	66

A crema kávézójában való felszolgálásához/elvitelhez a képeken látható illycrema brandelt üveg- és papírpoharakat, a bevezetéshez marketing eszközöket biztosítunk: pl. Crema menü

A crema elkészítéséhez vásárolja meg tőlünk a 2l-s jégkása gépet: 228.720,- Ft+ÁFA áron. Partnereinknek jelentős kedvezményrel is kínáljuk, feltételekért keresse kollégáinkat.

**Az illycrema bevezetéséhez keresse területi képviselőinket:**

Buda és Északnyugat-Magyarország.: Boros Gábor – 20/555 3339,

Pest és Északkelet-Magyarország.: Trida Ermes Giovanni - 20/8011412

Délkelet-Délnyugat-Magyarország: Gál Zoltán- 20/2030369

**Központi irodánk:** Espresso Kft. E-mail: [info@espressokft.hu](mailto:info@espressokft.hu), [www.espressshop.hu](http://www.espressshop.hu)

