

НОВИНКА ☆

▲ PINCH & DROP •

«Кокосовый пломбир» — новый десертный вкус от Pinch&Drop уже в Комплекс-Бар



«Комплекс-Бар» представляет новинку от Pinch&Drop – концентрированную основу «Кокосовый пломбир».

Линейка продуктов Pinch&Drop пополняется концентрированной основой с актуальным десертным вкусом.

«Кокосовый пломбир» – это ностальгическое мороженое в вазочке, переосмысленное через мягкий тропический акцент и формирующее новый ориентир для молочных и кофейных напитков.

Вкусовой профиль основы – гармоничное сочетание сливочной сладости ванильного пломбира и бархатистой, натуральной ноты кокоса. Вкус насыщенный, но сбалансированный: без излишней приторности, с кремовой текстурой и лёгким, комфортным послевкусием.

Аромат деликатный и обволакивающий: сливочно-ванильный в первой ноте, с чистым кокосовым акцентом в развитии. Он мягко раскрывается в горячих и холодных напитках, усиливая ощущение десертности.

Основа универсальна в использовании: она достаточно выразительна, чтобы выступать в роли главного вкусового акцента, и при этом легко сочетается с другими ингредиентами. Кремовая текстура и стабильный вкусовой профиль делают продукт универсальным как для барной карты, так и для кухни.

В кофейне и баре: для приготовления десертных латте, рафов, холодных кофейных напитков, милкшейков, смузи, кремовых лимонадов и коктейлей.

В кондитерских: для муссов, топпингов и соусов.

По консистенции основа густая и однородная, с приятным кремовым оттенком. Визуально она напоминает жидкий десерт, готовый стать основой вашего нового хита. Используйте концентрированную основу «Кокосовый пломбир» везде, где важно добавить нотку сладкого уюта и тропической мягкости.



Новинка уже в наличии в «Комплекс-Бар». Заказывайте концентрированную основу «Кокосовый пломбир» от Pinch&Drop и создавайте актуальные десертные напитки, которые точно найдут своих ценителей.

Основа для напитков «Кокосовый Пломбир» на растительном сырье Pinch&Drop, 1 л, пластик, артикул: 5031238.



РАФ «ОРЕХОВЫЙ ПЛОМБИР»

Основа для напитков Pinch&Drop «Кокосовый Пломбир»	30 мл
Сироп Pinch&Drop «Жареный миндаль»	10 мл
Эспрессо	50 мл (2 порции)
Молоко миндальное	100 мл
Сливки 11%	50 мл

Метод приготовления:

смешать все ингредиенты в питчере, хорошо перемешать, вспенить паротводной трубкой кофемашины, перелить в бокал, украсить напиток.

Украшение:

кокосовая стружка.

Подача:

бокал для горячих напитков «Проотель» двойные стенки термост.стекло, 350 мл, Prohotel, артикул: 3141024.