Natfood, new-entry per il bar: crema fredda al caramello e bevande per cappuccini veg

20240321103352cremositotoffeechicchi-img-0104-c0cae8bb

In vista della bella stagione ormai alle porte tornano di attualità quei prodotti capaci di fare la differenza nell'offerta del canale bar. Tra questi non possono mancare le creme fredde e le bevande vegetali, non a caso la tipologia di referenze su cui **Natfood** ha deciso di puntare per ampliare la propria proposta di prodotti per l'horeca.

CREME FREDDE

Il brand di creme fredde Cremosito si arricchisce della nuova referenza **Cremosito Toffee Caramel, che unisce al caffè il gusto caramello** diventato una delle ultime tendenze della pasticceria internazionale.

"*Ormai approdato anche in Italia, nell'estate 2024 il caramello affiancherà il pistacchio nei gusti alla moda di quest'anno* – afferma **Samantha Boretti**, product manager Natfood – *e noi abbiamo voluto esaltarlo e renderlo più rotondo e goloso con l'aggiunta di panna*".

Cremosito Toffee Caramel è **disponibile in busta da 500 g, e si prepara solo con acqua negli appositi granitori**. Come tutte le creme fredde di Natfood è senza glutine e senza grassi idrogenati.

"*La crema fredda è un* ***prodotto che ha grandi potenzialità per il bar se ben gestita****. Oggi più che mai i clienti sono attenti ai dettagli, alle peculiarità con cui un locale è capace di rendere unica l'esperienza di consumo, quindi la personalizzazione fa la differenza oltre a consentire di alzare la battuta di cassa*", prosegue Boretti.

Per questo motivo, Natfood da sempre spinge gli esercenti verso questa strategia. "*Offriamo il prodotto tal quale e tutti i topping e gli elementi decorativi per valorizzarlo ulteriormente. A tal proposito, a inizio 2024 abbiamo inserito* ***una granella al pistacchio e un topping al mango*** *con una percentuale di purea di frutta elevata rispetto alla media dei toppping in commercio*".

BEVANDE VEGETALI

Altro target su cui puntare, in estate come nelle altre stagioni, sono i prodotti pensati per chi è intollerante al lattosio o predilige un'alimentazione vegana. Per creare cappuccini, cioccolate calde e frappè senza latte e derivati, quindi, Natfood ha lanciato **due bevande vegetali alla soia e all'avena**.

La bevanda alla soia è anche senza glutine e senza ogm, mentre quella all'avena è arricchita con calcio e vitamine B2, B12, D; è senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto di grassi, e ogm free. Pensate espressamente per i bar e l'utilizzo professionale che ne faranno, **queste bevande sono leggere, piacevoli e cremose, si montano con facilità, regalando una schiuma setosa**. Inoltre non sovrastano l'aroma del caffè nel cappuccino o della cioccolata calda.

Sono disponibili in brick da 1 litro, Natfood fornisce anche un crowner da banco per invitare i consumatori a provare il cappuccino vegetale.