

PAGOTINI LANCE LE NOUVEAU CONCEPT

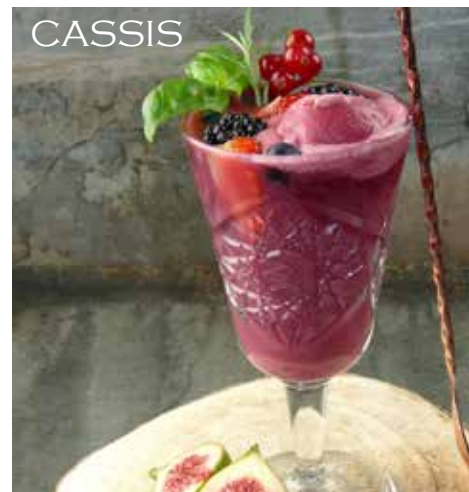


Parad*ice

BY 

**C'est le moment de dynamiser
la carte des apéritifs et des desserts !**

Le fabricant de crèmes glacées et de sorbets, Pagotini, a développé un concept unique baptisé « Parad*ice ». Il donne aux cocktails et mocktails une touche unique en ajoutant de la glace au sorbet. Ce concept a également été traduit pour les cafés, là on ajoute de la crème glacée.



Pagotini a collaboré avec Tails de Bacardi-Martini pour développer un certain nombre de recettes, ainsi le concept Parad*ice est également soutenu par de véritables ambassadeurs. Les recettes élaborées sont toutes des bombes gustatives qui élèvent un apéritif à un niveau supérieur avec un minimum de coûts et d'efforts.

Pagotini est une marque de l'entreprise familiale Galana. Depuis 25 ans, les crèmes glacées et sorbets crémeux sont préparés avec uniquement des ingrédients de premier choix. L'année dernière, des opportunités ont été recherchées pour accorder à nouveau plus d'attention au sorbet. L'idée de nos employés d'ajouter de la glace au sorbet aux cocktails s'est avérée un vrai succès.

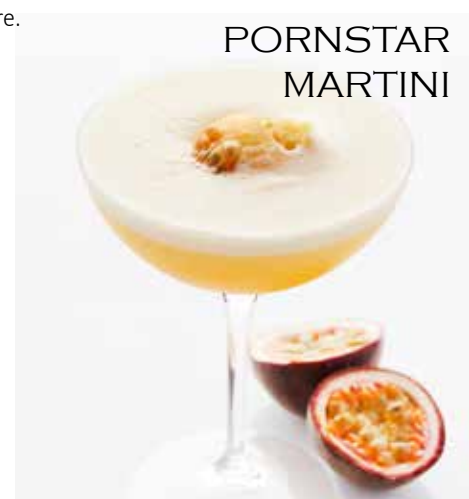


Le concept offre des possibilités dans de nombreux domaines :

- Pour commencer, il y a l'aspect visuel. Avec une boule de sorbet, vous donnez au cocktail une dimension supplémentaire.
- Il y a aussi l'effet gustatif. La boule de sorbet libère lentement la saveur et apporte une fraîcheur supplémentaire et durable.
- Enfin, il y a l'aspect financier. Le client veut donner quelques euros de plus pour une nouvelle expérience gustative, alors que ajouter une boule de sorbet n'est pas vraiment un gros effort et ne coûte presque rien.

Six recettes ont également été élaborées pour le café. Une boule de glace dans le café donne un goût unique. Tout le monde connaît le thé glacé. Le café glacé deviendra aussi très populaire.

Le concept unique Parad*ice sera largement présenté sur les salons auxquels nous participerons. Bienvenu pour tout découvrir et surtout pour goûter !



Decouvrez toutes les recettes:

