

PAGOTINI LANCEERT NIEUW CONCEPT :

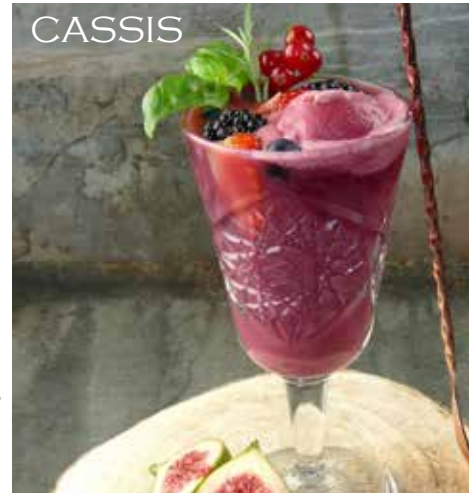


Parad*ice

BY 

Tijd om wat schwung te brengen op de aperitief- en dessertkaart !

Ijs- en sorbetfabrikant Pagotini ontwikkelde een uniek concept dat de naam "Parad*ice" kreeg. Het geeft cocktails en mocktails een unieke twist door er sorbetijs aan toe te voegen. Ook bij het dessert kan het: ijs in de koffie.



Pagotini werkte hiervoor samen met Tails van Bacardi-Martini, om een aantal recepten uit te werken. Zo wordt het Parad*ice concept ook ondersteund door echte topambassadeurs. De uitgewerkte recepten zijn stuk voor stuk smaakbommetjes die aperitief en dessert met minimale kost en inspanning een niveau hoger tillen.

Pagotini is een merk van het familiebedrijf Galana. Al 25 jaar worden smeug roomijs en sorbets met enkel toppingrediënten bereid. Zo wordt echte vanille uit Madagascar in het vanille-ijs gebruikt en écht fruit voor de sorbets. Vorig jaar werd gezocht naar mogelijkheden om sorbet terug meer aandacht te geven. Het idee van onze medewerkers om sorbetijs toe te voegen aan cocktails bleek het 'ei van Columbus'.

Het concept biedt mogelijkheden op vele vlakken :

- Om te beginnen is er het visuele aspect. Met een bol sorbet geef je een extra dimensie aan de cocktail.
- Verder is er ook het smaakeffect. De bol sorbetijs geeft langzaam smaak af en zorgt voor extra en langdurige frisheid.
- Tenslotte is er het financieel aspect. De klant betaalt graag een paar euro meer voor een nieuwe smaakbeleving terwijl een bol sorbet scheppen niet echt een grote moeite is.

Ook voor de koffie zijn er zestal recepten uitgewerkt.

Een bolletje ijs in de koffie geeft een unieke smaak.

Ice-tea kent iedereen. Ice-coffee is vast en zeker een nieuwe trend aan het worden. Waarom dan niet wat variatie aanbieden ? Het unieke Parad*ice concept wordt uitgebreid voorgesteld op de beurzen waaraan we deelnemen. Zeker welkom om het allemaal te ontdekken en vooral te proeven



PORNSTAR MARTINI



Ontdek al onze recepten:

