

IFI

Basta un click



Grazie a un pulsante di commutazione, le vetrine *4 Stagioni* possono funzionare sia come gelaterie (con temperatura regolabile -14°C -18°C) sia come pasticcerie/snack (con temperatura regolabile +2°C +8°C, con almeno il 70% di umidità relativa).

Una tecnologia d'avanguardia e il marchio IFI garantiscono l'eccellenza assoluta nelle due modalità di funzionamento. Le vetrine *4 Stagioni* assicurano all'esercente flessibilità nell'offerta e nell'organizzazione del lavoro, ottimizzazione degli spazi e degli investimenti, senza rinunciare all'eleganza di un design esclusivo e, soprattutto, alle prestazioni di una vetrina altamente professionale. Per questo motivo, sono particolarmente indicate a professionisti che hanno a disposizione spazi ridotti, o flussi di lavoro legati alla stagionalità. La nuova funzionalità è disponibile in tutti i modelli lineari delle vetrine *Cubika*, *Aktiva*, *Class*, *Special* e anche in Tonda, la prima vetrina rotonda e rotante.

Indipendentemente dalla modalità impostata, le vetrine sono canalizzabili con altre vetrine, grazie ad appositi vetri divisori che evitano la commistione di diverse temperature.

Ricca la possibilità di opzioni e personalizzazioni: vetri alti o bassi, con o senza mensola, numero e tipo di vaschette, e piano espositivo.

Per Info: IFI S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU)
Tel. 0721 20021
info@ifi.it - www.ifi.it

Risparmiare con i dessert

L'AZIENDA LANCIA PANNA COTTA, UN PRODOTTO AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO



Galbani Food Service è la divisione del Gruppo Lactalis Italia che si occupa del canale dei consumi fuori casa. Grazie ad una formidabile rete distributiva, che ogni giorno serve circa 18.000 clienti sia in *tentata vendita* che attraverso l'*operatore logistico*, Galbani Food Service si è distinto negli anni come un fornitore affidabile.

Con una solida struttura di marketing, inoltre, Galbani Food Service può contare sul continuo sviluppo di prodotti specifici per il canale, pensati e creati per soddisfare al meglio le esigenze della ristorazione moderna.

Buona e pratica

L'ultimo nato in casa Galbani è un prodotto ad alto contenuto di servizio che, con il minimo sforzo da parte dell'operatore, e a costi decisamente contenuti, permette di ottenere un risultato dall'elevato valore percepito da parte del cliente finale.

Si tratta di una confezione da litro di *Panna Cotta* pronta all'uso: il prodotto richiede una lavorazione pressoché nulla; è sufficiente scaldare la miscela per qualche minuto e versarla in piccoli stampi o in copette da servire direttamente al tavolo, per ottenere 10 ottimi dessert da personalizzare con frutta, topping o salse a piacere.

Ma *Panna Cotta* si rivela anche un prodotto molto versatile: è sufficiente, infatti, montarla per 30 secondi con un normale frustino elettrico per ottenere una mousse soffice

e leggera, ottima come dopo pasto anche per un pubblico esigente e più attento alla linea come quello femminile. Si tratta, insomma, della classica soluzione che fa contenti tutti: da una parte l'avventore, che potrà concedersi il piacere di un dopo pasto goloso e dal forte impatto emozionale, dall'altra il ristoratore che potrà arricchire il proprio menù con una referenza dal costo per porzione relativamente contenuto, ma con un alto valore percepito dal cliente finale.

In un momento in cui tutto il mondo dell'out of home deve reagire compatto alla crisi economica che sta colpendo l'Italia, ma non solo, anche i fornitori devono contribuire con le loro idee a creare valore per i propri clienti: con il lancio di *Panna Cotta*, Galbani Food Service dimostra di aver ben compreso che è proprio questa collaborazione la strada da intraprendere per superare con successo questo momento delicato.



Per info:
foodservice@galbani.com