



<b>Código:</b>	09-402		<b>Sobres/Caja:</b>	12
<b>Formato:</b>	1/1	sobre en plástico	<b>Porciones:</b>	60 x sobre
<b>Peso neto:</b>	1200g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Azúcar, glucosa, dextrosa, aroma de Limoncello, espesativo.

### Características organolépticas

**Color:** amarillo.

**Sabor y perfume:** típico del limón.

**Aspecto:** polvo para preparaciones; el sorbete obtenido es aterciopelado y cremoso.

### Conservación

Conservar los vasos en un lugar fresco y seco. Cerrar con cuidado el envase después de cada uso.

### Natura y características del producto

Durante 5 años hemos perfeccionado la formulación de los preparados para sorbete Ginos y hoy podemos decir que son reconocidos por la clientela catering como los mejores ofrecidos en este mercado. Ingredientes de primera calidad, azúcares nobles y esencias purísimas son el secreto de un resultado sin igual. El producto en polvo puede conservarse a temperatura ambiente también después de su apertura, gracias a su alto contenido de azúcares, los que garantizan un perfecto y elevado nivel de conservación.

NOTAS: utilizar agua mineral natural embotellada si la del grifo es demasiado dura para evitar la formación de cristales de hielo en el sorbete.

### Argumentaciones de venta

El sorbete es el postre frío más antiguo de la historia y es también el postre más vendido por Ginos. Los preparados para sorbete Ginos son una propuesta ganadora y con muchos puntos fuertes, de alta y constante calidad, siempre cremosos y además de fácil y rápida realización. El binomio sorbetera + sorbete es sinónimo de gran servicio: hay la posibilidad de satisfacer una elevada demanda en muy poco tiempo. El precio de la porción clásica del sorbete es de aproximadamente 0,30 – 0,40 céntimos de euro, mientras el precio de venta puede estar entre 2 y 2,50 €: ¡hay un beneficio de 1,70 - 2,10 € por porción!!

### Clientela interesada

Las categorías a privilegiar son sin duda restaurantes, pizzerías, tabernas, agroturismos y hoteles. Dado que el costo es bajo, es una buena propuesta para bares, heladerías y pastelerías que quieren ampliar su variedad de postres.

### Modos de empleo

Receta: versar una sobre (1200g) y 3 litros de agua en la sorbetera.  
Esperar una hora y servir.