



«Жареное» мороженое

Фризер предназначен для приготовления настоящего мороженого на открытой металлической поверхности при температуре до $-25 - 35^{\circ}\text{C}$ (шоковая заморозка)

Процесс создания «жареного» мороженого – это **заораживающее шоу** по превращению молочной смеси (молоко, сливки, сахар) и свежих фруктов в сочные трубочки (роллы).

Мороженое **готовится прямо на Ваших глазах** из выбранных вами фруктов, ягод и/или других наполнителей.

Мороженое получается **мягким с насыщенным вкусом**, а главное **полезным**.

Время приготовления – 3 минуты.





Горячий шоколад

Аппарат предназначен для приготовления **горячего шоколада**. Терморегулятор позволяет настраивать температуру напитка (десерта) в зависимости от предпочтений.

Горячий шоколад в течение всего дня перемешивается в шоколаднице на Ваших глазах, при определенной температуре.

Мы готовим **горячий шоколад** в более густом виде, чтобы предлагать его как десерт, а не напиток.

В **горячий шоколад** по Вашему предпочтению добавляем свежие фрукты, орешки.





Свежевыжатые соки и смузи

Для Вас предлагаем свежевыжатые соки и смузи в натуральном и в «жареном» виде (шоковая заморозка на фризере).



Кофе и чай

- Эспрессо
- Чайный капучино
- Ройбуш капучино
- Капучино классический



Процесс приготовления кофе из натуральных итальянских зерен на профессиональной кофемашине.

Ассортимент дополнительной продукции

- Натуральные бутилированные морсы
- Молочные коктейли
- Газированные напитки, воды



Контактная информация:
Пушкарёв Александр Евгеньевич
Тел.:
E-mail: