

...UN GRAN
PROFESIONAL
Y UN PRODUCTO
A SU ALTURA



la Crème



LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA: 915 07 96 97
WWW.LACTALISFOODSERVICE.ES

DETRÁS DE
LA EXPERIENCIA
SIEMPRE HAY...

la Crème



ALTA CREMOSIDAD | PERFECTO MANCHADO DEL CAFÉ | POCO TIEMPO DE CALENTAMIENTO

En President Profesional nos distinguimos por poner a disposición de los profesionales de hostelería y los líderes de la restauración, **una amplia y variada gama de productos** adaptados a sus necesidades.

AL SERVICIO DEL LATTE ART

Con President Profesional La Crème, ideada especialmente para baristas, tendrás la oportunidad de servir a tus clientes cafés con leche, capuccinos, batido, matcha y todo tipo de bebidas **con una apariencia, aroma y sabor excelentes.**



CREMA LISA Y BRILLANTE



TEXTURA CREMOSA



SABOR EQUILIBRADO



¿LATTEAMOS?

PREFERENCIAS DE LOS CONSUMIDORES



CAFÉ CON LECHE



CAFÉ SOLO



CAFÉ CORTADO

**DATOS DE INVESTIGACIÓN NIELSEN

VENTAJAS DEL PRODUCTO

SABOR Y OLOR A LA LECHE DE TODA LA VIDA

LA CREMA MÁS INTENSA Y DELICIOSA

MENOR TIEMPO DE CALENTAMIENTO

MEJOR MANCHADO DEL CAFÉ

SORPRENDE A TUS CLIENTES CON LAS TÉCNICAS DE LATTE ART

FREE POURING -

Es la técnica en la cual la figura se elabora directamente al verter la leche espumada en el café, es la técnica básica pero necesita de gran habilidad, concentración y rapidez, porque la espuma del café dura muy poco tiempo.



ETCHING -

Es la técnica en la cual la figura se elabora después de verter la leche espumada en el café con la ayuda de diferentes herramientas como plumillas o pinceles. También se pueden elaborar figuras utilizando plantillas y polvos como cacao o canela.



FUDGE -

Es la técnica en la que se utilizan siropes como el de chocolate para elaborar las figuras con la ayuda de un punzón o de una plantilla.

