

SIMAT – НОВО ПОКОЛЕНИЕ МЛЕЧНИ ГРАНУЛИ В ПОРТФОЛИОТО НА ЗАГАТО

Повече контрол, по-добър вкус, по-висока рентабилност

Загато разширява своето портфолио с подбрани продукти на **SIMAT (Испания)** – утвърден европейски производител на разтворими млечни гранули за професионална употреба в HoReCa, вендинг и офис кафе решения.

Новите продукти са разработени с фокус върху:

- постоянство на вкуса;
- отлична разтворимост;
- оптимална дозировка;
- пълен контрол върху себестойността на напитката.

ЗАЩО SIMAT?

Произведено в ЕС – съответствие с всички европейски регулации за качество и безопасност

GMO Free | Подходящо за целиакия

Агломерирана структура – бързо и пълно разтваряне, без утайка

Стабилен вкус във всяка чаша – независимо от оператора или машината

SIMAT е предпочитан партньор за професионални кафе оператори, които търсят баланс между качество, ефективност и цена.

НОВИ ПРОДУКТИ В ПОРТФОЛИОТО

1. SIMAT NEVADA – КЛАСИЧЕСКО МЛЯКО С КРЕМИРАЩ ЕФЕКТ

- Частично обезмаслено мляко + суроватка
- Кремообразен вкус, близък до прясно мляко
- Подходящо за кафе с мляко, капучино и вендинг решения
- Препоръчителна доза: **6 g / 100 ml**



Предимство за клиента: плътност и стабилна млечна пена при контролирана себестойност.

2. SIMAT PURE 100% – ЧИСТО ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО

- 100% обезмаслено мляко на прах
- Високо съдържание на протеин (34%)
- Чист млечен вкус без добавки
- Препоръчителна доза: **4,5 g / 100 ml**



Предимство за клиента: идеално за обекти, които търсят „clean label“ продукт.