



SYRUPS

Elaborados con pura azúcar de caña y sabores especialmente seleccionados, los syrups **Main Fusion** ofrecen el **balance perfecto** para crear bebidas gourmet, tanto frías como calientes.



Descubre todas las líneas en www.mainfusion.com.ar



APLICACIONES

	CAFÉ	●
	LATTES	●
	CÓCTELES	●
	REFRESCOS	●
	SMOOTHIES	●
	BATIDOS	●
	PARFAITS	●
	FRAPPÉS	●
	HELADOS	
	POSTRES	
	PASTELERÍA	●

CUALIDADES

FACILIDAD DE USO

Son productos listos para usar, no requieren ningún tipo de preparación previa.

ESTANDARIZACIÓN

Se pueden utilizar con bombas de dosificación calibradas. La medida justa para la receta precisa.

DIVERSIDAD DE APLICACIONES

Altamente concentrados, ofrecen gran versatilidad de uso.

MÍNIMA NECESIDAD DE ESPACIO EN BARRA

PACKAGING

Botella de 1L en caja de 6 unidades.

Conservar en lugar fresco (25°C) y seco, en su envase original.

Vida útil: 18 meses



ACCESORIOS

BOMBA DOSIFICADORA

Calibrada 1/4 Oz (7,5ml)



SOPORTE

Para una creación sin límites de bebidas de especialidad.



LIBRE DE GLUTEN



DOSIS DE USO SUGERIDA

1/2 Oz (15ml) endulzan y saborizan un shot de café.

SUGERENCIAS

Cappuccino de Vainilla

Syrup de Vainilla: 15ml

Shot de café: 1

Leche espumada: para completar una taza de 8 Oz (240ml)

Decorar con canela

