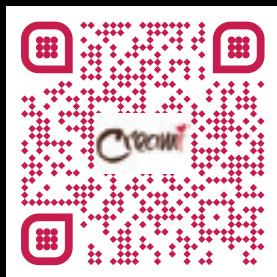


Creami[®]
Di che gusto sei?



Differenziati

scegli l'innovativo sistema della farcitura espressa.



Guarda il video
presentazione



cremi
questo sei?



BUREAU VERITAS
Certification



Creami[®]
Di che gusto sei?

è pensato per te

Ci siamo chiesti:
come possiamo semplificare
il lavoro del barista,
dandogli un prodotto di alta qualità,
senza stravolgere le sue abitudini,
facendolo guadagnare bene
e accontentando il suo cliente?

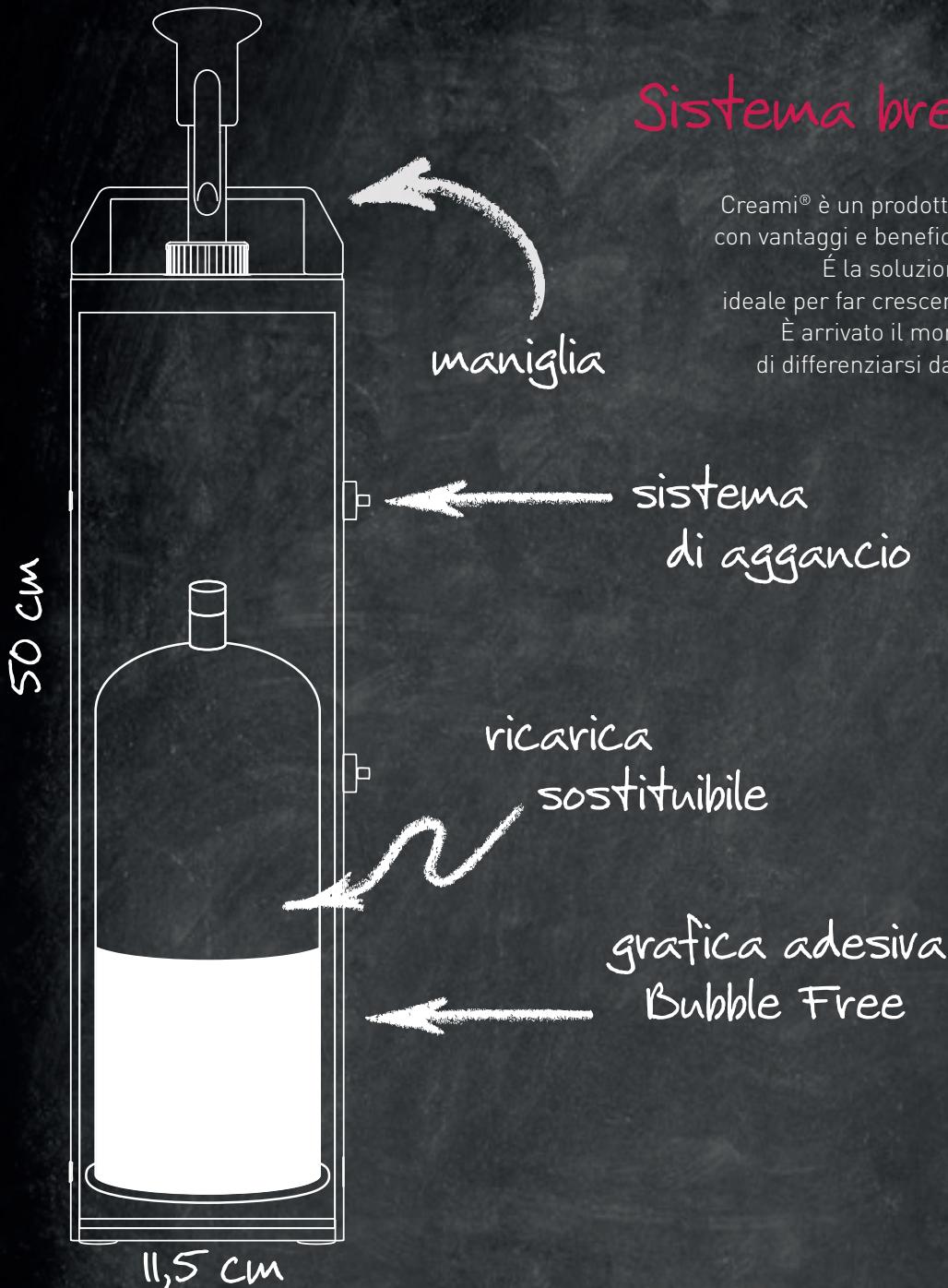
Per questo è nato Creami[®]!

Sistema brevettato

Creami® è un prodotto esclusivo,
con vantaggi e benefici immediati.

È la soluzione
ideale per far crescere il tuo bar.

È arrivato il momento
di differenziarsi dagli altri.



Modulare

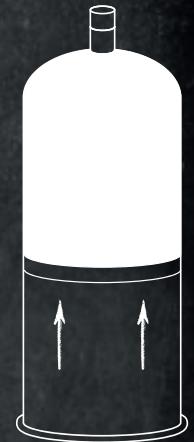
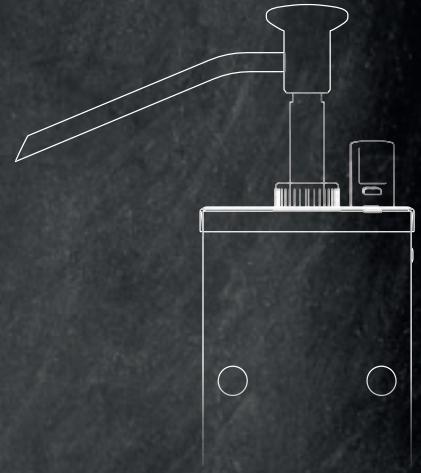
- design semplice
- modulare
- igienico e facile da utilizzare



Dose porzionata

Con un semplice Push
si ottiene la giusta dose
di farcitura

Push



Guarda
i nostri
tutorial



Alta qualità

- farcitura di alta qualità
- perfetta conservazione a temperatura ambiente
- farcitura per vegani

Conservazione
18/24°



lunga shelf-life



Massima praticità

- ricariche usa e getta
- facili e veloci da sostituire
- sotto vuoto





Sistema brevettato



100% COME TE

Questo è solo l'inizio lasciatevi sorprendere dai gustosi abbinamenti e trasformate i prodotti in capolavori gourmet.

SCEGLI
TRA LE NOSTRE FARCITURE
E CREA LA TUA SPECIALITÀ **BI-GUSTO**



Zero Sprechi e food cost controllato

Non sei stanco di buttare i tuoi soldi e perdere clienti?

Il sistema brevettato per la farcitura espressa di Creami® è lo strumento che ti consente di avere un'oculata gestione delle referenze azzerando gli sprechi.

Potrai trasformare le brioches che non hai farcito per la colazione in sfiziosità salate per la pausa pranzo o l'aperitivo, ottimizzando i tuoi guadagni.

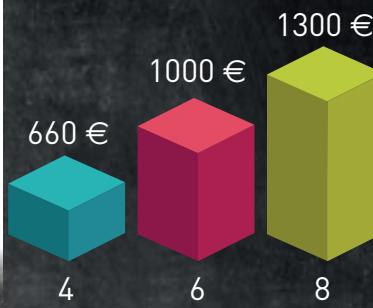


Sai che oggi un locale avanza circa 8% delle brioches preparate?
Le brioches avanzate che devi regalare significano mancato guadagno per il tuo bar.

Calcolo N° (50-70-100)
brioches gg x 8% x € 0,55
(Costo medio Italia) al pezzo gg x 300



SPRECO ANNUO



BRIOCHE AL GIORNO

Puoi aumentare di € 0,20 la vendita attuale del croissant perché:

- + farcitura (gr. 21).
- Offerta maggiore con la gamma bigusto (Crema & Nocciola).
- Ti differenzi dai tuoi concorrenti.
- Farcito al momento.
- Più artigianalità.



MAGGIOR GUADAGNO



BRIOCHE AL GIORNO

Riepilogo vantaggi annui



MEDIA CONSUMO GIORNO



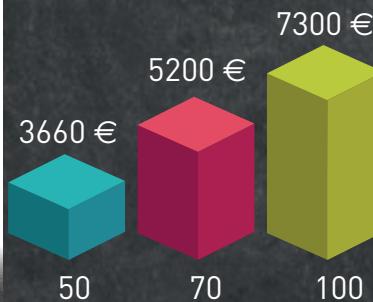
RISPARMIO SPRECO



AUMENTO PREZZO



- SPRECO + GUADAGNO



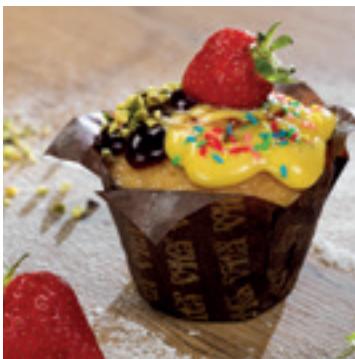
BRIOCHE AL GIORNO

Trasforma il tuo locale
in una pasticceria



Con Creami® le possibilità di sviluppo non hanno confini,
le numerose varietà di farciture e la semplicità di utilizzo trasformano
i dispenser in veri e propri strumenti
di pasticceria per dare spazio alla tua creatività.
E perchè non dare ai tuoi clienti la possibilità di far assaggiare
le tue specialità a parenti ed amici?!

Con Creami® puoi arricchire la tua gamma di prodotti per l'asporto!



Perchè scegliere Creami®

- Fa entrare più clienti nel tuo bar, attendi che si sparga la voce e goditi il risultato.
- Ti consente di avere meno referenze di brioche nel tuo frigo;
- Riduce il rischio di errori da parte dei tuoi collaboratori nel prelevare i prodotti da cuocere
- Ti permette di semplificare la fase della cottura;
- Con un solo prodotto, cambiando la farcitura riesci a soddisfare tutti i tuoi clienti;
- Puoi proporre abbinamenti di golose farciture e perchè no aumentare il prezzo di vendita;
- Il momento della preparazione avviene davanti al cliente, che si gode l'esperienza di vedere creata la sua brioche in pochi istanti;
- Il cliente sceglie tra le golose faciture (anche dedicate ai vegani), sempre fresche!
- Garantisce la miglior qualità della farcitura perchè non viene cotta insieme alla brioche;
- Lo strumento di farcitura è pratico e facile da usare;
- Occupa poco spazio e ti permette di trasformare il tuo bar in pasticceria;
- Permette di aumentare o creare la vendita d'asporto.
- Zero Sprechi. Aumenta i guadagni e riduci gli sprechi.

AUMENTA LE VENDITE FINO AL 25%
RISPARMIANDO TEMPO DI PREPARAZIONE,
SENZA STRAVOLGERE LE TUE ABITUDINI



+FACILE
LA GESTIONE
DELLE
REFERENZE



+QUALITA'
CON FARCITURE
SEMPRE
FRESCHE



**+SCELTA
+FARCITURA**
PER IL
CLIENTE



+25%
DI VENDITE



+GUADAGNI
ZERO SPRECHI

Di che gusto sei?



Scegli tra le nostre golose farciture, anche dedicate ai vegani.
Questo è solo l'inizio, lasciati sorprendere!
Ogni giorno i nostri pasticceri preparano e testano nuove golose creme,
così da poter stuzzicare con edizioni limitate e stagionali,
i palati dei tuoi clienti più golosi.



CUOR DI
ALBICOCCA



CUOR DI
NOCCIOLA



CUOR DI
BOSCO



CUOR DI
NOCCIOLATTE



CUOR DI
CIOCCOLATO



CUOR DI
CREMA



CUOR DI
CIOCCOLATO BIANCO



CUOR DI
PISTACCHIO





CAFFÈ CAVOUR. Sono il proprietario di una caffetteria a Villasanta (MB), mi affido a Creami ormai da due anni e posso dire senza alcun dubbio che è un sistema pratico, semplice da usare e soprattutto anti spreco... tutti i loro gusti sono golosi e soddisfano anche i palati più esigenti... **CONSIGLIATISSIMO!!!**



BRUNO cliente. Ottimo prodotto lo utilizzo al bar, qualità delle confetture eccellente, meccanismo semplice, veloce e pulito e soprattutto non dà problemi durante l'utilizzo. 👍



ROYAL COFFEE. Abbiamo un bar in provincia di Palermo, grazie alle vostre creme abbiamo rivoluzionato il modo di fare colazione, cornetti sempre freschi e farciti al momento, i clienti sono soddisfatti e noi lo siamo con loro, è sempre un piacere soddisfare tutte le loro richieste. 😊👍



DA ALE BAR. Ho un bar in provincia di Novara, queste creme mi hanno cambiato il modo di lavorare. Ottima qualità, praticità e soprattutto agenti e corrieri sempre disponibili. 😊 Mi trovo benissimo e i clienti sono molto soddisfatti! Le farciture sono utilissime anche per decorare le ciambelle, i krapfen e fare in caffetteria dei marocchini particolari! Una meraviglia! 🤩



MARCO cliente. Che spettacolo il cornetto bi-gusto crema+cioccolato con il cappuccino, una colazione fantastica. 😍😍😍

www.creamitalia.it



@Creami.Italia



@creami_italia