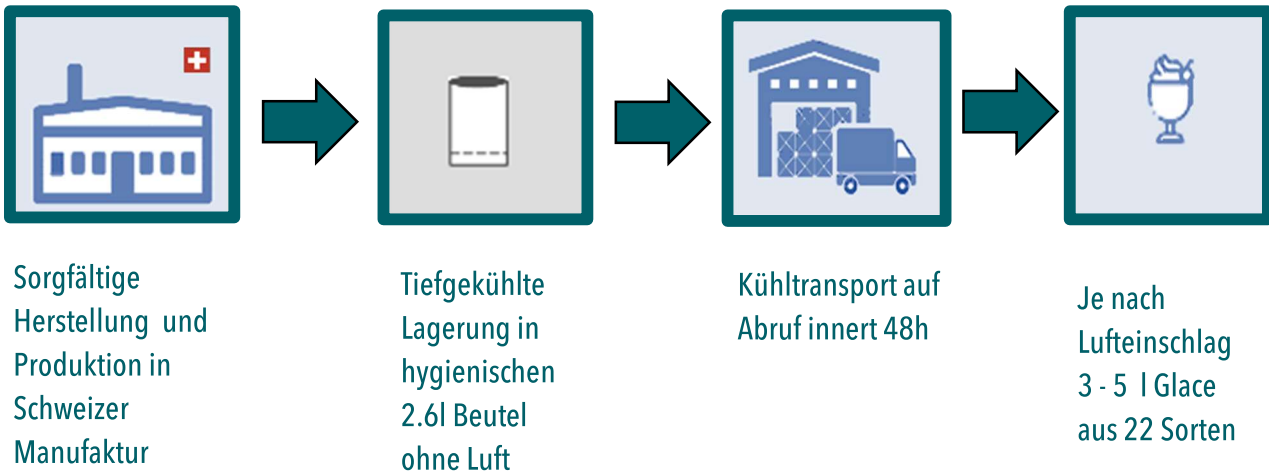




DIE SCHWEIZER QUALITÄTS- GLACE FÜR HÖCHSTEN GENUSS

INNOVATION 2023

Cuckoo Ice Cream Kunst für Ihre Kreationen



Vorteile für den Gastbetrieb

- ↳ Frische Qualitäts-Glace mit wenig Aufwand, da bestehender Mix verarbeitet wird
- ↳ Eigene Dessert-Kreationen können individuell mit Glace kombiniert werden
- ↳ Frische (und lokale) Zutaten können beigemischt werden
- ↳ Home Made kann kommuniziert werden
- ↳ Es kann flexibel kurzfristig auf Bedürfnisse (Anlässe etc.) reagiert werden
- ↳ Lagerung der Beutel braucht weniger Platz als fertige Glace (keine Luft)
- ↳ Die Qualität des gefrorenen Mix bleibt stabiler als fertige Glace
- ↳ Keine Investitionen nötig, normale Glace Maschinen können eingesetzt werden

Vorteile für den Gast

- ↳ Der Gast kann ausschliesslich frische Glace geniessen
- ↳ Dem Gast kann geschmackvolle Glace offeriert werden
- ↳ Der Gast kann Hauseigene Spezialitäten geniessen (viel spezifischer und interessanter als Standardrezepturen der Industrie).
- ↳ Der Gast bekommt Home Made Produkte serviert