

¡Ahora es el momento!
 Aprovecha tu granizadora, y pasa del granizado al **Sorbete** y ofrécelo de postre en tus menús, o como invitación, te saldrá más económico que cualquier otro licor.

Sorbetes 1+2



El postre ligero y fácil de preparar, ideal para ofrecer a tus clientes.

- Limón
- Mango
- Mandarina
- Frutas del bosque
- Mojito
- Manzana
- Cereza
- Sandía
- Melocotón
- NUEVO** Plátano
- NUEVO** Piña colada
- NUEVO** Melón

Especial restaurantes



Caja 6 Uds.	Caja 12 Uds.
49,20 €	92,40 €
<small>Caducidad 24 meses</small>	<small>Caducidad 24 meses</small>

PREPARACIÓN DEL SORBETE

Vierta el contenido del brik directamente en su granizadora-sorbetera y añada 2 litros de agua muy fría. Ponga en marcha su granizadora-sorbetera y en 35 minutos aprox. su sorbete estará listo.

1 caja de 12 uds. = 36 l de sorbete
 El litro de sorbete terminado sale a : **2,57 €**

1 caja de 6 uds. = 18 l de sorbete
 El litro de sorbete terminado sale a : **2,73 €**

Producto concentrado. No ingerir directamente.

¿Hacemos cuentas?

Beneficio de una caja de sorbete

1 litro de sorbete = 5 copas x 2 € la copa = **10 €/litro**
 Venta (10 €/litro) - Coste (2,57 €/litro) = **7,43 €/litro**
Beneficio por litro = 7,43 € x 36 litros de
 1 caja de sorbete de 12 unidades

Beneficio de 267,48 €

Si lo regalas el coste es el siguiente

1 litro de sorbete = 285 chupitos de 3,5 cc = **0.009 céntimos.**
 1 litro de sorbete = 20 vasitos/copas de 50 cc = **0.13 céntimos.**

Estos precios no incluyen 10% IVA

Formaliza tu pedido

- 917 109 525** **678 432 910**
- [Por correo electrónico](#)
- [Compra on-line - www.gruposolera.com](http://www.gruposolera.com)

- Sorbetes [ver](#)
- Granizadoras [ver](#)
- Te regalamos la máquina [ver](#)