



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



INSAPORITORE BLU EYES

CODICE ARTICOLO	06025ANT
DENOMINAZIONE	Insaporitore Blu Eyes
DESCRIZIONE	Linea di concentrati di frutta dal sapore intenso
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 6 flaconi
IMBALLO	Flacone da 1 Kg
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul flacone e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con un flacone si possono ottenere 80 porzioni
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI SU BASE NEUTRA PER GRANITA	Spinare circa 200 ml di base ghiacciata in un bicchiere, aggiungere 10/12 g di prodotto nei gusti indicati sul menù, quindi mescolare per qualche secondo
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI DIRETTAMENTE NEL GRANITORE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta di base neutra per granita in 4 litri di acqua e 310 g di prodotto, misurati con l'apposito bicchiere dosatore o riempiendo una coppetta fino all'orlo e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



INSAPORITORE COLA

CODICE ARTICOLO	06070ANT
DENOMINAZIONE	Insaporitore Cola
DESCRIZIONE	Linea di concentrati di frutta dal sapore intenso
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 6 flaconi
IMBALLO	Flacone da 1 Kg
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul flacone e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con un flacone si possono ottenere 80 porzioni
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI SU BASE NEUTRA PER GRANITA	Spinare circa 200 ml di base ghiacciata in un bicchiere, aggiungere 10/12 g di prodotto nei gusti indicati sul menù, quindi mescolare per qualche secondo
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI DIRETTAMENTE NEL GRANITORE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta di base neutra per granita in 4 litri di acqua e 310 g di prodotto, misurati con l'apposito bicchiere dosatore o riempiendo una coppetta fino all'orlo e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



INSAPORITORE FRAGOLA

CODICE ARTICOLO	06080ANT
DENOMINAZIONE	Insaporitore Fragola
DESCRIZIONE	Linea di concentrati di frutta dal sapore intenso
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 6 flaconi
IMBALLO	Flacone da 1 Kg
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul flacone e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con un flacone si possono ottenere 80 porzioni
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI SU BASE NEUTRA PER GRANITA	Spinare circa 200 ml di base ghiacciata in un bicchiere, aggiungere 10/12 g di prodotto nei gusti indicati sul menù, quindi mescolare per qualche secondo
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI DIRETTAMENTE NEL GRANITORE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta di base neutra per granita in 4 litri di acqua e 310 g di prodotto, misurati con l'apposito bicchiere dosatore o riempiendo una coppetta fino all'orlo e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



INSAPORITORE LIMONE

CODICE ARTICOLO	06120ANT
DENOMINAZIONE	Insaporitore Limone
DESCRIZIONE	Linea di concentrati di frutta dal sapore intenso
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 6 flaconi
IMBALLO	Flacone da 1 Kg
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul flacone e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con un flacone si possono ottenere 80 porzioni
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI SU BASE NEUTRA PER GRANITA	Spinare circa 200 ml di base ghiacciata in un bicchiere, aggiungere 10/12 g di prodotto nei gusti indicati sul menù, quindi mescolare per qualche secondo
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI DIRETTAMENTE NEL GRANITORE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta di base neutra per granita in 4 litri di acqua e 310 g di prodotto, misurati con l'apposito bicchiere dosatore o riempiendo una coppetta fino all'orlo e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



INSAPORITORE MENTA

CODICE ARTICOLO	06160ANT
DENOMINAZIONE	Insaporitore Menta
DESCRIZIONE	Linea di concentrati di frutta dal sapore intenso
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 6 flaconi
IMBALLO	Flacone da 1 Kg
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul flacone e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con un flacone si possono ottenere 80 porzioni
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI SU BASE NEUTRA PER GRANITA	Spinare circa 200 ml di base ghiacciata in un bicchiere, aggiungere 10/12 g di prodotto nei gusti indicati sul menù, quindi mescolare per qualche secondo
PREPARAZIONE GRANITA CON INSAPORITORI DIRETTAMENTE NEL GRANITORE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta di base neutra per granita in 4 litri di acqua e 310 g di prodotto, misurati con l'apposito bicchiere dosatore o riempiendo una coppetta fino all'orlo e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).