



**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



CIOCCOLATA CLASSICA GOLD

CODICE ARTICOLO	09010ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata Classica Gold
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata classica
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Sacchetto da 1000 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
PREPARAZIONE	Sciogliere il contenuto di una busta (kg 1) in 5 litri di latte intero a lunga conservazione tiepido, quindi versare nella cioccolatiera tarare il termostato posizionato sul fianco della macchina 90°C ed allo spegnimento della luce portare la temperatura ad un valore circa di 60/65°C
AVVERTENZE	PULIRE LA CIOCCOLATIERA OGNI 24 ORE. IL PRODOTTO FINITO, HA UNA DURATA MASSIMA DI 72 ORE SE NON E' CONSUMATO IN GIORNATA, CONSERVARE IN FRIGORIFERO
RESA DEL PRODOTTO	Da busta da kg 1 si ottengono 40 porzioni
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sul sacchetto
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore



**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@hawaiiimoka.it

www.hawaiiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



POWER COFFEE GINSENG

CODICE ARTICOLO	1292ANT
DENOMINAZIONE	Power Coffee Ginseng
DESCRIZIONE	Miscela di power coffee ginseng
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Sacchetto 500 g - Imballo da 10 buste
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Da una busta da 500 g si ottengono 35 porzioni
PREPARAZIONE	Riempire i rispettivi serbatoi con acqua e la miscela solubile di power coffee ginseng quindi erogare



**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



CREMA CAFFÈ' N.F.

CODICE ARTICOLO	13727ANT
DENOMINAZIONE	Crema caffè N.F.
DESCRIZIONE	Preparato in polvere per crema fredda e sorbetto al caffè, da guarnire con decorazioni e servire in coppa o bicchieri/coppette da asporto
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 10 buste da 900 g cad.
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
AVVERTENZE	NON SPEGNERE MAI LA MACCHINA QUANDO ALL'INTERNO C'È IL PRODOTTO SOSTITUIRE IL PRODOTTO E LAVARE LA MACCHINA OGNI 5/6 GIORNI LA SERA POSIZIONARE IL GRANITORE IN FUNZIONE FRIGOBIBITA
RESA PRODOTTO	Una busta sviluppa circa 2900 g di prodotto corrispondenti a 25 porzioni
PREPARAZIONE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta in 2 litri di latte intero a lunga conservazione quindi versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2/3
PREPARAZIONE CREMA FREDDA AL CAFFÈ'	Spinare la crema fredda al caffè in una coppa e guarnire a piacimento
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



BASE NEUTRA PER GRANITA

CODICE ARTICOLO	9117ANT
DENOMINAZIONE	Base neutra per granita
DESCRIZIONE	Miscela base a solubilità immediata per la preparazione di strutture ghiacciate per granitori
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 20 buste da 630 g cad.
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto 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
AVVERTENZE	NON SPEGNERE MAI LA MACCHINA QUANDO ALL'INTERNO C'E' IL PRODOTTO SOSTITUIRE IL PRODOTTO E LAVARE LA MACCHINA OGNI 5 GIORNI LA SERA POSIZIONARE IL GRANITORE IN FUNZIONE FRIGOBIBITA
RESA PRODOTTO	Una busta sviluppa circa 4630 g di prodotto corrispondenti a 25/30 porzioni
PREPARAZIONE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta in 4 litri di acqua quindi 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



ORZO SOLUBILE

CODICE ARTICOLO	12201ANT
DENOMINAZIONE	Orzo Solubile
DESCRIZIONE	Preparato in polvere per orzo solubile
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 10 buste da 250 g cad.
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONI CARTONE	Altezza 24 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Da una busta da 250 g si ottengono 42/83 porzioni
PREPARAZIONE	Riempire i rispettivi serbatoi con acqua e la miscela solubile di orzo quindi erogare