

Лимон Бейз

ОСНОВА С ЛИМОННЫМ СОКОМ



Лимонный сок – один из самых популярных ингредиентов, используемых в баре. Он входит в состав значительного числа коктейлей, лимонадов, горячих напитков.

Лимонный сок необходим в кулинарии: используется в блюдах из мяса, птицы и рыбы, в качестве салатной заправки, добавляется в супы, соусы и даже в десерты.

В барах и ресторанах с высокой посещаемостью расход лимонного сока достигает нескольких литров, а иногда даже десятков литров в день.

Новый продукт Спрум Лимон Бейз по вкусовым и ароматическим параметрам полностью соответствует свежевыжатому соку лимона.

Преимущества Лимон Бейз:



Экономия времени

Лимон Бейз всегда готов. В отличие от свежевыжатого сока, его не нужно отжимать, фильтровать и мыть испачканное оборудование.



Стабильные свойства

Лимон Бейз всегда имеет оптимальные кислотность, вкус и аромат. При этом свежевыжатый сок не стандартизируется, так как его качество зависит от сорта, свежести и зрелости лимонов.



Закупочная цена

Лимон Бейз дешевле свежевыжатого сока на 20-50% (в зависимости от региона и сезона).



Универсальность хранения

Лимон Бейз можно хранить где угодно: температурный режим – от 0°C до +25°C.



Отсутствие списаний

Лимоны приходят в негодность через несколько дней, а свежевыжатый сок портится за считанные часы. Лимон Бейз предотвратит убытки! Срок годности продукта – 1 год. Даже после открытия бутылка хранится целых два месяца.



Гигиена

Лимон Бейз помогает соблюдать чистоту: теперь не нужно утилизировать лимонную кожуру, способствующую появлению насекомых.



Аналогов нет

По результатам «слепых» коктейльных и гастрономических дегустаций Лимон Бейз неотличим от свежевыжатого лимонного сока. Все конкурирующие продукты, в том числе иностранного производства, обладают грубым «химическим» вкусом.

