

# bebidas

calientes para el vendin



## PURE MILK

En Simat han apostado por productos más saludables con una línea de leches sin azúcares añadidos. Dentro de las gamas más cremosas destaca esta variedad y la

Écrémé, con una densidad más baja y mayor granulación. Ofrecen un gran rendimiento, para una buen café bastan con 4 gramos. Es muy digestiva, presenta mucha crema, es sin gluten y con extra de calcio. Para degustar la leche sola, bastarían 8 g por cada 100 ml. de agua, rindiendo una bolsa de 500 g hasta los 6 litros de leche. En la gama de preparados lácteos sin azúcar añadido, la Roja Sin también es una buena opción.

## BOMBÓN

Dentro de la gama de cacao de intensidad extra y cremosos, destaca el Bombón con gusto a praliné y en la de sabores suaves y ligeros el cacao Sport. También el cacao chocolate de alta densidad, más intenso y aromático, orientado al mercado de exportación. Se pueden combinar cacaos con infusiones para alcanzar una explosión de texturas en el paladar, como los sabores choco afrutado con la infusión de Frutas del Bosque, o el choco mint. Un delicioso vaso de cacao, con mucho cuerpo y bouquet en boca, tiene menos de 80 Kcal.



# Simat

## LIOFILIZADO DESCAFEINADO

Además de sus cafés en grano naturales, Simat propone su café liofilizado descafeinado, con un comportamiento en máquina óptimo, mucha crema y sin apelmazamientos. La dosis recomendada está por debajo de 1 gramo. También para los que quieren variedad de sabores y tomar varias consumiciones, no pueden faltar los cafés aromáticos y cappuccinos, como el vainilla, toffee, café irlandés o avellana. Vienen dosificados con el punto justo de dulzor y permiten una recaudación extra al operador de vending.

