

Offrez à vos clients la possibilité de réaliser eux-mêmes
leurs purées d'oléagineux et pâtes à tartiner en libre-service



- ✓ S'utilise avec tous les oléagineux entiers (amandes, noisettes, noix de cajous, cacahuètes, noix de macadamia, noix du Brésil, pistache mais aussi des palets de chocolat)
- ✓ 3 textures au choix = smooth, medium ou crunchy
- ✓ Sans additifs

Apportez une belle valeur ajoutée à votre magasin :

- ✓ Concept innovant
- ✓ Service avant-gardiste, dans la tendance du « faire soi-même »

Un concept clé en main

- ✓ Meuble compris dans nos concepts
- ✓ Matières premières de qualité premium (option)
- ✓ Contenants en verre (option)
- ✓ Signalétique magasin et outils commerciaux
- ✓ De nombreuses recettes



Recommandations

- ✓ Utiliser des noix grillées à sec afin d'obtenir une purée onctueuse
- ✓ Les noix crues et non grillées sont déconseillées car la purée serait trop sèche et trop compacte
- ✓ Utiliser uniquement des noix entières dont le calibre ne dépasse pas 25mm de longueur

Expertise

- ✓ Collaboration directe avec le fabricant
- ✓ Fabriqué depuis plus de 40 ans



Caractéristiques techniques

220V - 750W - Norme 

 Hauteur 60cm avec le bac de remplissage
Profondeur 46cm - Largeur 24cm

 27kg


le moulin à purées d'oléagineux

Nous contacter :
04.37.22.27.42
contact@milarom.com
www.milarom.com