

Créé par



CUBE ► FOODSERVICE

Smoothie Bowl Spiruline bleue



Finis les
garnitures
détrempées



Préparation ultra-rapide

Contrôle des coûts et des portions

Pas de mixeur, pas de nettoyage

Distribué par



Ingrédients (art: 5391-22)

Purée de banane, lait de coco, eau, gomme de caroube, fibres, poudre d'extrait de spiruline

Toppings : à ajouter

	1 portion: 200 g
Kcal	217,6
Protéines	2,4 g
Sucres	21,6 g

Stockage et emballage

Des gouttes de 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.
Une portion contient 25 à 33 gouttes (150 à 200 g)

-18°C	24 mois
7°C	48 heures



Préparation

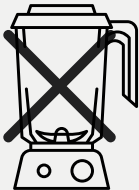


Sortir du congélateur

Décongeler pendant 4 à 6 heures ou toute la nuit



Remuer et ajouter vos garnitures



Pas de mixeur
Gagnez du temps sur la préparation et le nettoyage

Créé par

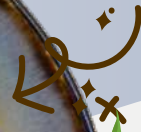


CUBE ► FOODSERVICE

Smoothie bowl Tropical



Finis les
garnitures
détrempées



Préparation ultra-rapide

Contrôle des coûts et des portions

Pas de mixeur, pas de nettoyage

Distribué par



Ingrédients (art: 5390-22)

Purée de banane, mangue, ananas, lait de coco, fruit de la passion, gomme de caroube, fibres

Toppings : à ajouter

1 portion:
200g

Kcal 173,8

Protéine 2,0 g

Sucres 25,4 g

Stockage et emballage

Des gouttes de 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.

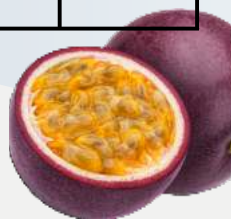
Une portion contient 25 à 33 gouttes (150 à 200 g)

-18°C

24 mois

7°C

48 heures



Préparation



Sortir du congélateur

Décongeler pendant 4 à 6 heures ou toute la nuit



Pas de mixeur

Gagnez du temps sur la préparation et le nettoyage



Remuer et ajouter vos garnitures

Créé par



CUBE ► FOODSERVICE

Smoothie Bowl Açaï

Finis les
garnitures
détrempées



Préparation ultra-rapide

Contrôle des coûts et des portions

Pas de mixeur, pas de nettoyage

Distribué par



Ingrédients (art. 5389-22)

Pulpe de banane, pulpe d'açaï*, myrtille, cerises, eau, gomme de caroube, fibres

Toppings : à ajouter

	1 portion: 200g
Kcal	168,4
Protéine	2,2 g
Sucres	25,8 g

Stockage et emballage

Des gouttes de 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.

Une portion contient 25 à 33 gouttes (150 à 200 g)

-18°C	24 mois
7°C	48 heures



Préparation



Sortir du congélateur

Décongeler pendant 4 à 6 heures ou toute la nuit



Remuer et ajouter vos garnitures



Pas de mixeur

Gagnez du temps sur la préparation et le nettoyage

Créé par



CUBE ►► FOODSERVICE

Frappé Chocolat noir



Avec lait de coco frappé



Préparation ultra-rapide
Recettes personnalisables
Moins de sucre

Distribué par



Ingédients

Chocolat noir (art. 5378-22) :

eau, chocolat fondant végétalien

lait de coco frappé base (art. 0741-23):

eau, fructose, lait de coco, graisse en poudre, gomme xanthane, sel, arôme naturel

Liquide & toppings : à ajouter

1 portion :	150g gouttes	lait d'avoine incl.
Kcal	200	276
Protéine	1.6 g	1,98 g
Sucres	15,64 g	15,64 g

**Pour plus de détails, contactez nous*

Stockage et emballage

Les gouttes de 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.

Conservation 24 mois à -18°C



Préparation



Ajoutez 16 gouttes (100g) de Coco frappé



Ajoutez 8 gouttes (50g) de chocolat noir



Ajoutez 190 ml de liquide (par exemple du lait d'avoine)



Essayez aussi avec :

- Frappé de tournesol
- Frappé d'avoine
- Frappé laitier



Mélangez pendant 30 à 40 secondes

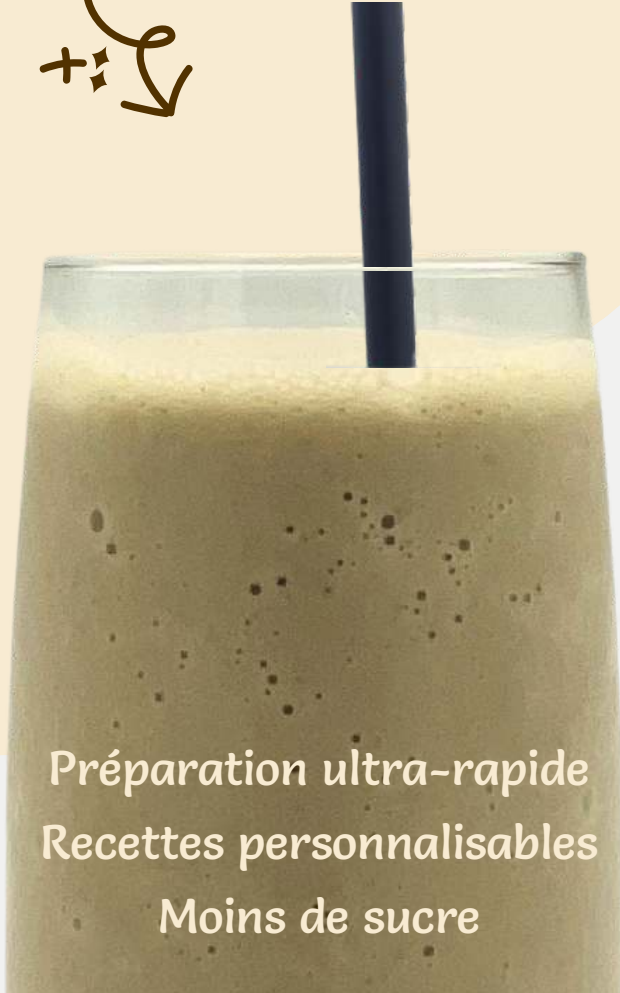
Créé par



CUBE ► FOODSERVICE

Frappé Chai épice

avec frappé de tournesol



Préparation ultra-rapide
Recettes personnalisables
Moins de sucre

Distribué par



Ingrédients

Chai épicé (art 5379-22)

pomme, eau, cannelle, cardamome, gingembre, clous de girofle, poivre noir

Frappé de tournesol (art 5385-22):

eau, fructose, graisse en poudre, pâte de tournesol, gomme xanthane, sel, arôme naturel

Liquide & toppings : à ajouter

1 portion :	150g gouttes	lait d'avoine incl.
Kcal	167,8	243,8
Protéine	1,25 g	1,63 g
Sucres	16 g	16 g

** Pour plus de détails, contactez nous*

Stockage et emballage

Les gouttes de chai épicé 4 g et les gouttes frappé de tournesol 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.

Conservation 24 mois à -18°C



Préparation



Ajoutez 21 gouttes (126g) frappé de Tournesol



Ajoutez 6 gouttes (24 g) de chai épicé

Essayez aussi avec :

- Frappé d'avoine
- Frappé laitier



Ajoutez 190 ml de boisson végétalienne (par exemple du lait d'avoine)



Mélangez pendant 30 à 40 secondes

Créé par



CUBE ►► FOODSERVICE

Frappé Caramel

Avec Frappé Laitier



Préparation ultra-rapide
Recettes personnalisables
Moins de sucre

Distribué par



Ingrédients

Caramel (art 5377-22) :

huile de coco, cassonade noire, eau, sucre caramélisé, arôme naturel, sel

Frappé Laitier (art 5383-22):

eau, poudre de lait entier , fructose, gomme xanthane, sel, arôme naturel (vanille)

Liquide & toppings : à ajouter

1 portion	150g gouttes	lait de vache incl.
Kcal	290	377.4
Protéine	5.42 g	11,69 g
Sucres	26.27 g	35.2 g

**Pour plus de détails, contactez nous*

Stockage et emballage

Les gouttes caramel 4 g et les gouttes frappé laitier 6 g sont disponibles en boîte de 2 kg.

Conservation 24 mois à -18°C

Préparation



Ajouter 21 gouttes (126g) Frappé laitier



Ajouter 6 gouttes (24 g) de caramel



Ajouter 190 ml de lait
(ou de lait végétalien)



Mélangez pendant 30 à 40 secondes

Essayez aussi avec :

- Frappé d'avoine
- Frappé de tournesol
- Frappé lait de coco



Créé par



Frappé Cold Brew



Avec Frappé d'avoine



Préparation ultra-rapide
Recettes personnalisables
Moins de sucre

Distribué par



Ingrédients

Cold Brew (art 5376-22)

café 'cold brew', fibres, sucre brûlé

Frappé d'avoine (art 5384-22):

eau, avoine, fructose, graisse en poudre, gomme xanthane, sel, arôme naturel

Liquide & toppings : à ajouter

1 portion :	150g gouttes	lait d'avoine incl.
Kcal	153	229
Protéine	0,49 g	0,87 g
Sucres	15,64 g	15,64 g

** Pour plus de détails, contactez nous*

Stockage et emballage

Les gouttes cold brew 4 g et les gouttes frappé d'avoine 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.

Conservation 24 mois à -18°C

Préparation



Ajouter 21 gouttes (126g)
d'avoine frappée



Ajouter 6 gouttes (24 g) de gouttes
de cold brew



Ajoutez 180 ml de boisson végétalienne
(par exemple du lait d'avoine)



Mélangez pendant 30 à 40 secondes



Essayez aussi avec :

- Frappé de tournesol
- Frappé lait de coco
- Frappé laitier



Créé par



CUBE ►► FOODSERVICE

Frappé Café

Avec Frappé Laitier



Préparation ultra-rapide
Recettes personnalisables
Moins de sucre

Distribué par



Ingrédients

Frappé Laitier (art 5383-22): eau, poudre de lait entier, fructose, gomme xanthane, sel, arôme naturel (vanille)

Espresso : à ajouter

Liquide & toppings : à ajouter

Stockage et emballage

Les gouttes frappé laitier 6 g sont disponibles en boîtes de 2 kg.

Conservation 24 mois à -18°C



Préparation



Ajouter 21 gouttes (126g) frappé laitier



Espresso shot (30ml)



Ajouter 190 ml de lait (ou de lait végétalien)



Mélangez pendant 20 à 30 secondes

Essayez aussi avec :

- Frappé de tournesol
- Frappé lait de coco
- Frappé d'avoine

*possibilité de commander nos gouttes de caramel (art 5377-22)



Créé par



CUBE ► FOODSERVICE

Infusions naturelles Tropicale



100% naturel

Respectueux de la planète
Portionnement personnalisé

Distribué par



Ingrédients

Tropicale (sku 5386-22):

ananas, gingembre, jus de citron, zeste de citron

Stockage et emballage

Les gouttes de 6g sont disponibles en boîte de 2kg

Conservation 24 mois à -18°C



Préparation pour 4L d'eau infusée

Ajoutez 4l d'eau plate dans le distributeur

Ajoutez 40 gouttes (240 g) de gouttes tropicales

Idéal pour votre :

- Cocktail
- Cocktails sans alcool
- Homemade Ice-tea



Ajoutez les fruits et herbes désirés

Remuer et laisser infuser 10min

Remuez à nouveau et c'est prêt à servir

Créé par



CUBE ►► FOODSERVICE

Infusions naturelles

Baie et romarin



100% naturel

Respectueux de la planète
Portionnement personnalisé

Distribué par



Ingrédients

Baies et romarin (sku 5387-22)

cassis, framboise, myrtille, eau,
romarin



Stockage et emballage

Les gouttes de 6g sont disponibles en boîte
de 2kg

Conservation 24 mois à -18°C



Préparation pour 4L d'eau infusée

Ajoutez 4l d'eau plate dans le
distributeur

Ajoutez 40 gouttes (240 g) de gouttes de
baies et romarin

Idéal pour votre :

- Cocktail
- Cocktails sans alcool
- Home made ice tea



Ajoutez les fruits et herbes désirés

Remuer et laisser infuser 10min

Remuez à nouveau et c'est prêt à
servir

Créé par



CUBE ►► FOODSERVICE

Infusions naturelles

Pomme et agrumes



100% naturel

Respectueux de la planète
Portionnement personnalisé

Distribué par



Ingrédients

Pomme et agrumes (sku 0740-23)

pomme, jus d'orange, jus de citron, zeste d'orange, estragon

Stockage et emballage

Les gouttes de 6g sont disponibles en boîte de 2kg

Conservation 24 mois à -18°C



Préparation pour 4L d'eau infusée

Ajoutez 4l d'eau plate dans le distributeur

Idéal pour votre :

- Cocktail
- Cocktails sans alcool
- Home made ice tea

Ajoutez 40 gouttes (240 g) de gouttes de pommes et d'agrumes aux herbes.

Ajoutez les fruits et herbes désirés

Remuer et laisser infuser les gouttes 10min

Remuez à nouveau et c'est prêt à servir

