



Santal, bebidas vegetales

Con esta oferta, Lactalis Foodservice busca ofrecer al Barista una gama de Bebidas Vegetales que cada vez está más presente en la mente de los consumidores y en el canal Horeca

Lactalis Foodservice

A través de su nueva marca Santal Especial Hostelería, debuta en el mercado de bebidas vegetales con una oferta integrada por tres variedades: Soja, Avena y Almendra.



Las bebidas vegetales son extractos líquidos de legumbres (como la soja), frutos secos (como las almendras) o cereales (como la avena), que se encuentran sometidas a un proceso de pasteurización para su óptima conservación.

La Gama Santal Especial Hostelería, se comercializa en el formato brik 1l con tapón, para satisfacer la demanda de diversos canales Horeca, tales como: bares, cafe-

terías, panaderías, aviones y hoteles.

Se trata de tres bebidas caracterizadas por su espectacular sabor tanto en frío como con el café.

Con esta oferta, Lactalis Foodservice busca ofrecer al Barista una gama de Bebidas Vegetales que cada vez está más presente en la mente de los consumidores y en el canal Horeca, ya que se estima un crecimiento



de casi un 20% en los próximos tres años.

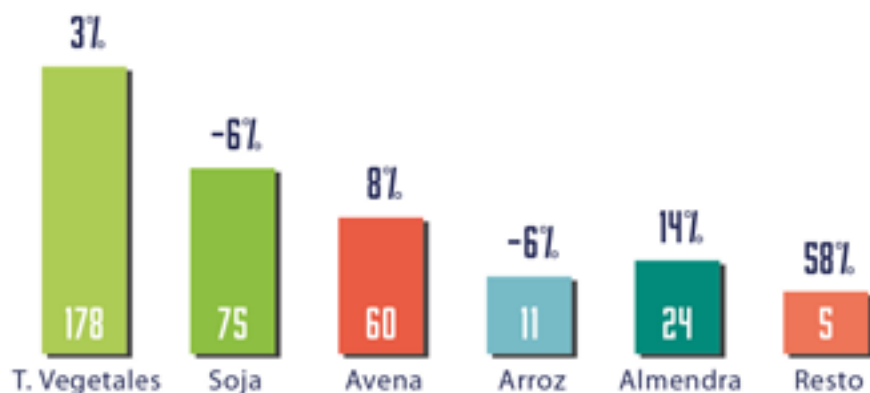
Las bebidas vegetales se han afianzado en los últimos años como un imprescindible para las familias españolas, convirtiendo el mercado español en el más grande de la Unión Europea, creciendo a un 3% al año.

De manera resumida...



VOLÚMEN Y EVOLUCIÓN

Millones de litros (Fuente: IRI P11 2018)



Aunque Soja sigue siendo la bebida más reconocida por los consumidores, otros sabores están cogiendo fuerza. De ahí la decisión de ir con una gama completa con las tres variedades.

Sólo en distribución organizada, según datos de IRI, el mercado de bebidas vegetales alcanzó un valor de mercado en el año móvil finalizado en febrero de 2018 de

225,5 Millones de euros, con una progresión del 28,7%

La Gama de bebidas Vegetales Santal vendrá acompañada de un recetario para proponer al barista diversas recetas que podrá incorporar en su carta. Son sencillas, rápidas y muy sabrosas.

Además Lactalis Foodservice en su misión de estar siempre del lado del

profesional, convocará al primer campeonato de Barista con Bebida Vegetales Santal de España este 2019, donde los participantes tendrán que utilizar la gama Santal Especial Hostelería para preparar nuevas bebidas originales y apetitosas.

Ésta y muchas acciones más vendrán de la mano de Santal Especial Hostelería.



SMOOTHIE RED FRUITS

INGREDIENTES:

- 6 frambuesas
- 2 moras
- 4 fresas
- 1/2 mango
- 150 ml Santal Soja.
- Mucho hielo

ELABORACIÓN:

- En una blender añadimos todos los ingredientes excepto el hielo, solo 1-2 piedras.
- Trituramos bien todos los ingredientes, servimos en un vaso con mucho hielo.

ESCANDALLO:

- Coste: 1,93€/Ud
- PVP Recomendado: 3,1€/Ud



ICE COFFEE

INGREDIENTES:

- 150 ml de Santal Avena
- 2 espressos
- Mucho hielo

ELABORACIÓN:

- En un vaso introducir mucho hielo, verter 150 ml de Santal Soja.
- Extraer 2 espressos en una jarrita.
- Verter los espressos en el vaso.

ESCANDALLO:

- Coste: 0,48€/Ud
- PVP Recomendado: 2,5€/Ud



MULLED ALMOND

INGREDIENTES:

- 150 ml Santal Almendra
- 1 estrella de anís
- 1 rama de canela
- 2 granos de cardamomo verde

ELABORACIÓN:

- Calentar y cremar en la cafetera.
- Servir y decorar con anís y canela al gusto.

ESCANDALLO:

- Coste: 0,23€/Ud
- PVP Recomendado: 2,10€/Ud

