

BAR GIORNALINO



OLLY, PER PANINI AL TOP

Consegnato in tutta Italia in 4 giorni lavorativi dall'ordine, Olly viene confezionato in un packaging speciale che ne preserva a lungo la qualità e la freschezza.

Olly è il panino per hamburger ideale per i locali che vogliono assicurare alla loro clientela un prodotto artigianale di ottima qualità e davvero fresco come appena sfornato.

Lavorato a mano, contiene solo ingredienti di prima qualità.



LAVORAZIONE

BIRRA MORETTI ZERO: LA SORPRENDETE VERITÀ SULL'ALCOL CONTENUTO



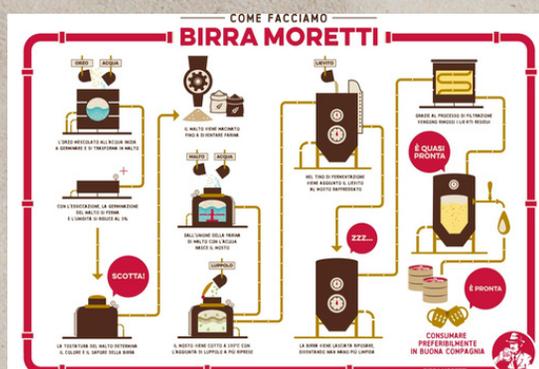
100% GUSTO
0,0% ALCOL

L'attenzione alla qualità delle materie prime selezionate dei mastri Birrai di Birra Moretti e l'esclusivo processo produttivo che rimuove delicatamente l'alcool, sono due aspetti fondamentali per la produzione di Birra Moretti Zero.

Si presenta nel bicchiere con una tonalità oro e con una elegante schiuma bianca, fine e compatta.

Al naso il delicato profilo aromatico è contraddistinto da note che ricordano la crosta di pane, la frutta gialla e da lievi fresche percezioni citrine in chiusura. L'impatto gustativo è gentile, morbido e fragrante.

La sua freschezza e persistenza la rendono un prodotto dissetante da consumarsi lontano dai pasti e in abbinamento ai piatti della cucina mediterranea, e ideale infatti con focacce farcite, torte salate, insalate di pollo e frittate.



BAR GIORNALINO



ESPLORANDO I VANTAGGI DELLA BIRRA MORETTI

Esplorando i Vantaggi della Birra Moretti Zero: Scopri il Gusto Senza Rinunciare alla Salute

Meta Descrizione: Scopri la birra Moretti Zero, un'opzione a basso contenuto alcolico che permette di godere del sapore autentico delle birre tradizionali senza compromettere la salute. Ideale per chi cerca un momento di relax senza gli eccessi dell'alcol.

Il Piacere Senza Eccessi: La Bassa Percentuale Alcolica della Birra Moretti Zero

La birra Moretti Zero si distingue per il suo contenuto alcolico moderato, rendendola perfetta per coloro che desiderano limitare l'assunzione di alcol o optare per una bevanda senza alcol. Questa opzione deliziosa offre la stessa esperienza di gusto delle birre tradizionali, garantendo un momento di piacere senza sensi di colpa.

Un'Esperienza Sensoriale Unica: Il Gusto e l'Aroma Tipici delle Birre Tradizionali

Nonostante la sua bassa percentuale alcolica, la birra Moretti Zero mantiene intatto il caratteristico sapore e aroma delle birre tradizionali. Goditi il meglio di entrambi i mondi, senza dover rinunciare alla qualità e all'autenticità che definiscono le birre di alta qualità.

Una Scelta Salutare: Birra Moretti Zero per uno Stile di Vita Benessere



ESPLORANDO IL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE: 5 CONSIGLI PER APRIRE UN BIRRIFICIO DI SUCCESSO



1. Visione e Pianificazione: Il Cuore dell'Avventura Birraria

Se sogni di aprire un birrificio artigianale, la chiave del successo è una visione chiara e una pianificazione accurata. Scava nella tua passione per la birra, definisci il tuo stile unico e crea un piano dettagliato che abbracci tutto, dalla selezione degli ingredienti alla produzione.

2. Attrezzature di Qualità: Gli Strumenti per la Perfezione Birraria

Investire in attrezzature di qualità è fondamentale per garantire la perfezione nella produzione della birra. Dalle caldaie agli impianti di raffreddamento, assicurati di optare per strumenti affidabili che si integrino perfettamente nella tua opera birraria. La qualità dell'attrezzatura si riflette nel gusto della birra.

3. Selezione degli Ingredienti: Il Segreto di una Birra Straordinaria

Una birra di successo inizia con ingredienti di alta qualità. Seleziona attentamente malti, luppoli e lieviti, sperimentando e affinando la tua combinazione unica. La cura nella selezione degli ingredienti aggiunge profondità e complessità al profilo di gusto delle tue birre.

4. Sperimentazione e Innovazione: La Sfida Continua dell'Artigianato Birrario

Risalta nel mercato della birra artigianale attraverso la sperimentazione e l'innovazione. Tieni il polso sulle tendenze e osa con nuovi stili e aromi. Invoglia i tuoi clienti con la promessa di esperienze birrarie uniche e indimenticabili.

5. Marketing e Comunicazione: Condividi la Tua Storia e le Tue Birre Uniche

BAR GIORNALINO



ANTIFURTI PER LOCALI: LE MIGLIORI SOLUZIONI PER RISTORANTI E BAR

Scopri come proteggere il tuo bar o ristorante con sistemi di allarme avanzati. Dalle entrate alle aree di stoccaggio, segui la nostra guida per identificare le aree a rischio e selezionare un sistema completo con funzionalità avanzate.

ANTIFURTI PER RISTORANTI E BAR PIÙ SICURI

1. SCEGLIERE LA QUALITÀ CON SICUREZZA TOTALE: ANTIFURTO A TRIPLA FREQUENZA PER LA MASSIMA PROTEZIONE

PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEL TUO RISTORANTE O BAR, OPTA PER UN ANTIFURTO DI QUALITÀ CON LA NOSTRA OFFERTA DI ANTIFURTO A TRIPLA FREQUENZA. LA QUALITÀ E L'AFFIDABILITÀ DEL SISTEMA SONO FONDAMENTALI PER UNA PROTEZIONE TOTALE.

2. SENSORI E RILEVATORI PRECISI: MASSIMA REATTIVITÀ CONTRO LE INTRUSIONI INDESIDERATE

ASSICURATI CHE I SENSORI DI MOVIMENTO, I SENSORI DI APERTURA PER PORTE E FINESTRE E ALTRI DISPOSITIVI DI RILEVAMENTO SIANO ACCURATI E REATTIVI. LA PRECISIONE IN QUESTO CAMPO È CRUCIALE PER RILEVARE E PREVENIRE INTRUSIONI INDESIDERATE.

3. ALLARME FORTE E VISIBILE: SCORAGGIA I LADRI CON UNA DETERRENZA EFFICACE

L'ALLARME DEVE ESSERE FORTE E FACILMENTE UDIBILE, FORNENDO UNA DETERRENZA EFFICACE CONTRO I LADRI. SCEGLI UN SISTEMA CHE OFFRE SIA UN'ALLARME SONORO CHE VISIVO PER ATTIRARE IMMEDIATAMENTE L'ATTENZIONE IN CASO DI EMERGENZA.

4. MONITORAGGIO PROFESSIONALE: UNA VIGILANZA COSTANTE PER LA TUA SICUREZZA

CONSIDERA SISTEMI CON MONITORAGGIO PROFESSIONALE, DOVE UNA CENTRALE OPERATIVA MONITORA COSTANTEMENTE IL SISTEMA. QUESTA OPZIONE OFFRE LA POSSIBILITÀ DI NOTIFICARE TEMPESTIVAMENTE LE AUTORITÀ COMPETENTI IN CASO DI ATTIVAZIONE DELL'ALLARME, GARANTENDO UNA RISPOSTA RAPIDA.

5. INTEGRAZIONE COMPLETA: SINCRONIZZA I TUOI SISTEMI DI SICUREZZA

VERIFICA SE IL TUO SISTEMA ANTIFURTO PUÒ INTEGRARSI CON ALTRI DISPOSITIVI DI SICUREZZA, COME TELECAMERE DI SORVEGLIANZA O CONTROLLO DEGLI ACCESSI. L'INTEGRAZIONE COMPLETA CREA UN SISTEMA DI SICUREZZA GLOBALE E COESO PER IL TUO LOCALE.

6. INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE FACILE: GARANZIA DI CORRETTO FUNZIONAMENTO

SEGUI ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE O AFFIDATI A UN PROFESSIONISTA QUALIFICATO PER GARANTIRE UNA CORRETTA CONFIGURAZIONE. LA MANUTENZIONE PERIODICA È ESSENZIALE PER ASSICURARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO NEL TEMPO.

7. VALUTAZIONI PERSONALIZZATE PER SICUREZZA MIRATA: ADATTA IL SISTEMA ALLE TUE ESIGENZE UNICHE

CONSIDERA LA CONFIGURAZIONE UNICA DEL TUO RISTORANTE O BAR E VALUTA LE AREE CHE RICHIEDONO MAGGIORE SICUREZZA. PERSONALIZZA IL SISTEMA PER FORNIRE PROTEZIONE EXTRA ALLE CASSE O ALLE AREE DI STOCCAGGIO DI VALORE.

8. KIT COMPLETI PER SICUREZZA TOTALE: SOLUZIONI PRONTE PER TUTTE LE ESIGENZE

OPTA PER KIT COMPLETI PER GARANTIRE LA SICUREZZA TOTALE DEL TUO LOCALE. SE POSSIEDI TAPPARELLE, AD ESEMPIO, CONSIDERA L'ACQUISTO DI UN KIT PER LE TAPPARELLE AVVOLGIBILI ANTIFURTO SENZA FILI, PER UNA PROTEZIONE INTEGRATA E SENZA COMPLICAZIONI.

BAR GIORNALINO



UNA CONSULENTE ESPERTA IN SICUREZZA



*Contattami per
un preventivo
GRATUITO*

Iulia Anghelache

Esperto di Sicurezza

345 537 2338

iuliaanghelache@pumasecurity.it

PUMA SECURITY è entusiasta di presentarti IULIA ANGHELACHE Esperta di Sicurezza per sistemi personalizzati dedicati a bar e locali pubblici. Con anni di esperienza nel settore della sicurezza, IULIA si impegna a garantire la protezione per il TUO locale con soluzioni su misura, sinonimo di tranquillità e affidabilità per TE ed i TUOI clienti. La sua competenza spazia dall'identificazione delle aree critiche alla selezione di sistemi all'avanguardia con funzionalità avanzate. IULIA TI propone soluzioni per una protezione totale anche con la fluida interazione dei sistemi con altri dispositivi di sicurezza e per un NUOVO approccio olistico!

CONTATTALA PER UNA PRIMA CONSULENZA GRATUITA

BAR GIORNALINO



ISA NASCE IN UMBRIA, NEL CUORE DELL'ITALIA CHE FA MODA, DESIGN E STILE.

ISA è ad oggi uno dei player più importanti al mondo nel settore dell'arredamento per locali pubblici, delle vetrine e degli armadi refrigerati per gelateria e pasticceria e dell'arredamento professionale. Oltre ai numerosi e prestigiosi clienti che utilizzano quotidianamente le attrezzature ISA, l'azienda collabora da anni con brand importanti a livello internazionale, quali: Ahold, Auchan, Autogrill, Billa, Bindi, Coldstone Creamery, Coca Cola, Conad, Coop, Cremonini, Brioche doree, Haagen dazs, Nestlé, Sammontana, Starbucks e Unilever.



SEMILAVORATI IN ACCIAIO PER BAR, PASTICCERIE, GELATERIE
ESPONE, CONSERVA, ARREDA. QUESTE SONO LE PAROLE CHIAVE CON CUI ISA,
CON OLTRE 50 ANNI DI ESPERIENZA IN TUTTO IL MONDO, HA SVILUPPATO
ABACO: UN MARCHIO DEDICATO ALLA TECNOLOGIA PER L'ARREDO DI PUBBLICI
ESERCIZI. UN PROGETTO INCENTRATO SULLA MASSIMA CURA DELLE FINITURE E
SULL'UTILIZZO DI MATERIALI DI ALTA QUALITÀ, CON MASSIMA ATTENZIONE AL
RISPARMIO ENERGETICO E ALLA SOSTENIBILITÀ CON L'UTILIZZO DI
REFRIGERANTI NATURALI COME L'R290. UNA GAMMA COMPLETA CHE PERMETTE
DI PROGETTARE E REALIZZARE QUALSIASI SOLUZIONE DI LAYOUT PER BAR,
GELATERIE, PASTICCERIE, PANETTERIE, TAVOLE CALDE E SELF SERVICE.



CONSULENTI HORECA