MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

MOTIKO - un desert ca o filozofie...

Mochi este un desert tradițional japonez cu o rețetă veche de mai bine de 500 de ani.

Colecția de deserturi MOTIKO include prăjituri în crustă de orez cu diferite umpluturi.

MOTIKO – un desert care îmbină utilul cu plăcerea... Te ademenește cu aspectul său atrăgător, trezindu-ți o dorință arzătoare de a-i simți imediat gustul.

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

SWEETSFLAV SRL este singura companie care produce deserturi Mochi pe teritoriul Europei și al țărilor CSI. Cea mai mare realizare este folosirea componentelor sută la sută naturale în deserturile noastre.

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

Datorită popularității de care se bucură desertul nostru, am decis să intrăm în segmentul HoReCa. Colaborarea cu restaurantele s-a dovedit a fi reciproc avantajoasă, ceea ce ne permite să ne extindem prezența geografică în acest segment.

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

Iată care sunt principalele cerințe ale prezenței desertului Motiko în restaurante:

- Clasificarea stabilimentului ca restaurant/cafenea
- Politica de prețuri peste medie/mare
- Preferabil, bucătărie europeană, mediteraneană și desigur japoneză
- E de dorit ca în meniul restaurantului să fie inclus și un meniu cu sushi
- Deservire la nivel înalt

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

Mochi

este un desert deosebit care necesită un tratament deosebit. Pentru a păstra toate proprietățile sale benefice, mochi se servește sub formă congelată. Timpul ideal pentru a savura din plin gustul acestui desert este de 10 minute după servire. Pentru a evita topirea completă a produsului (ce are loc în 20 de minute, la temperaturi mai mari de 0°C), la servire se va folosi un element indispensabil – clepsidra, care va fi întoarsă imediat după scoaterea desertului din congelator.

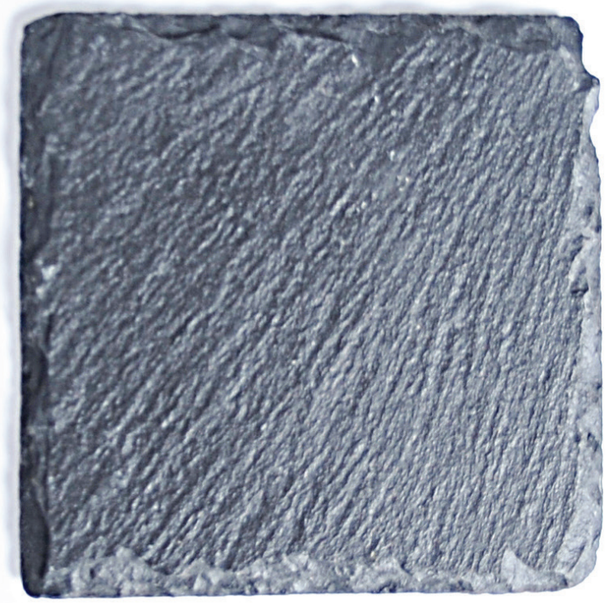
MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

Recomandăm
ca desertul să fie mâncat cu
mâinile, așa cum se face în
țara de unde provine. Pentru a
respecta regulile sanitare, la
servire se va oferi un
șervețel igienic.

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS



Desertul Motiko
este servit doar în veselă
originală, oferită de companie,
ceea ce îi accentuează textura
și originea japoneză.

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

Meniul Motiko nu este doar o modalitate de a aduce la cunoștința clienților că în meniul restaurantului Dvs. aveți desert japonez. Mai mult, datorită descrierilor detaliate, acesta va economisi timpul și va ușura lucrul chelnerilor. În acest meniu este prezentată întreaga gamă a deserturilor noastre. Meniul Motiko trebuie neapărat să se afle pe toate mesele din restaurant.

MOTIKO
LUXURY JAPANESE DESSERTS

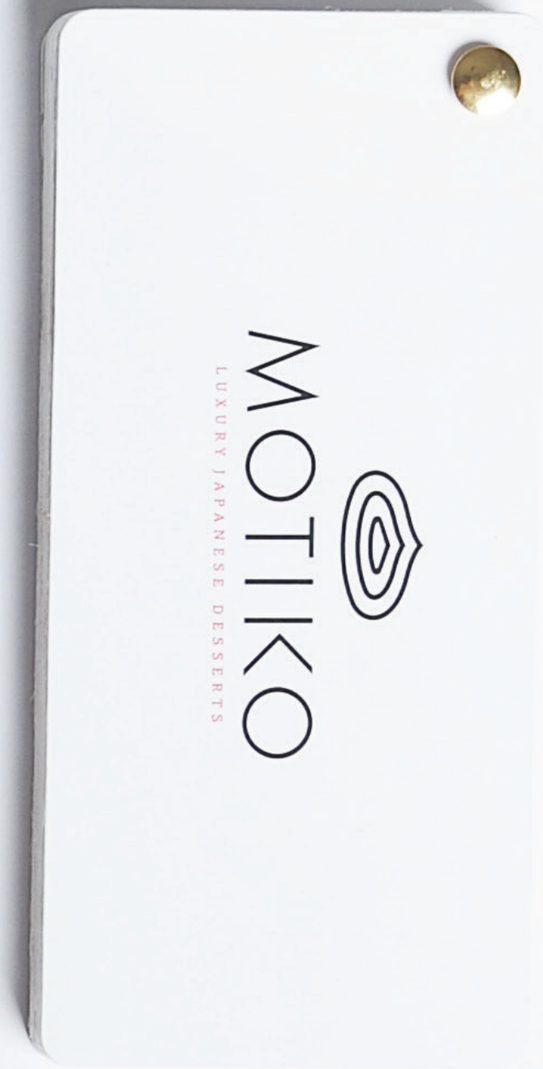
Ordinea servirii

După preluarea comenzii, chelnerul va scoate desertul din congelator folosind un clește culinar sau o mănușă igienică. Imediat după scoaterea desertului din congelator, este necesar de a întoarce clepsidra. Desertul se pune în farfuria brandată. Pe platou se așează șervețelele igienice, clepsidra și desertul.

Mai întâi se oferă șervețelul, apoi se servește desertul și la final se așează clepsidra.

La servire, chelnerul trebuie să enunțe următoarea frază:
«Desertul este înghețat și va fi gata pentru a fi consumat imediat după scurgerea nisipului din clepsidră. Recomandăm ca desertul să fie mâncat cu mâinile, iar șervețelul vă va ajuta să vi le reîmprospătați.
Poftă bună!”»

MOTIKO
LUXURY JAPANESE DESSERTS
Dear gourmand, eat our dessert with hands.
Clean hands.


MOTIKO
LUXURY JAPANESE DESSERTS

MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS

Compania SWEETSFLAV
va fi foarte bucuroasă să colaboreze cu restaurantul Dvs.
Suntem siguri că această cooperare va fi reciproc avantajoasă.