

Deliziose idee per l'Hotelleria

La colazione può diventare per il Vostro cliente l'occasione per un'esperienza deliziosa e indimenticabile. Il primo pasto della giornata rappresenta il momento ideale per caricarsi di energie e di buonumore; soddisfare il palato ogni cliente è indispensabile per gli operatori del settore.

Iglù mette a disposizione degli albergatori la propria pluriennale esperienza nel campo della ristorazione, proponendo idee gustose che incontrano i desideri di ogni cliente.

Squisitezze dolci e salate

casa iglu offre un servizio flessibile e personalizzato, al fine di garantire la massima soddisfazione del cliente, perché ognuno è unico!



Tra le nostre proposte...

IDEE DOLCI. Brioches di vari tipi (cornetto e fagotto), formati (anche mini brioches!) e gusti (al burro, albicocca, crema, cioccolato); torte porzionate (crostate; torte alla ricotta; torta della nonna, cioccolato e sacher,...); biscotti; yogurt misti, bianchi e magri; preparati per dolci freddi (panna cotta e creme caramel),...

IDEE SALATE. Salumi (prosciutto crudo e cotto, salame, mortadella, pancetta); formaggi (fontina, stracchino, caprini,...); erbazzone, torta rustica e mediterranea, pizza al trancio, focaccia genovese, uova fresche e in brick,...

...e tante altre!

PANE. Prodotti confezionati e gelo: pane morbido (pane da tramezzino, baguettino, pan carrè, panini al latte semi-dolci) e pane secco (fette biscottate, crackers);

GALLETTE. Proposte gallette al mais e di riso;

CEREALI. Cornflakes e riso soffiato;

AROMI E CONDIMENTI. Sale, olio, zucchero, miele, marmellate, nutella, aceto (tutti anche in monodose); frutta secca, sciroppata e polpa di frutta;

BEVANDE: latte, the, caffè, orzo, succhi di frutta, camomilla, karkadé...

Le proposte Iglù sono in continuo aggiornamento per offrire a Voi e ai Vostri clienti sfiziose novità da abbinare a indispensabili prodotti della tradizione.

