

RIOBA natchnęła gdańskiego Balzaka...

Wygodne kanapy, przyjazna atmosfera, smakowite menu, a przede wszystkim aromatyczny smak kawy – oto elementy, które sprawiają, że w całej Polsce rzesze ludzi ciągną do kawiarni. Nic dziwnego, że w miejskiej dżungli wyrastają one, jak grzyby po deszczu. Jednocześnie dynamiczny rozwój tego sektora rynku gastronomicznego spowodował wzrost konkurencji, a tym samym trudne czasy dla indywidualnych przedsiębiorców.

Muszę przyznać, że konkurencja na rynku kawiarnianym jest ogromna. Aby przebić się ze swoją ofertą, trzeba zaproponować klientom kawę o naprawdę wyjątkowym smaku i w przystępnej cenie – mówi Bogdan Wasilewski, właściciel Cafe baru „Mon Balzak” w Gdańsku.

Sygnowane marką Rioba rozwiązania MAKRO dla kawiarni, z których korzysta właściciel gdańskiego „Mon Balzak”, obejmują nie tylko aromatyczną kawę, lecz także różnego rodzaju dodatki (cukier, śmietanki, słodziki) oraz wszystkie niezbędne urządzenia do jej fachowego przygotowania. Eleganckie filizanki w kilku rozmiarach z logo Rioba doskonale nadają się do serwowania różnych rodzajów kawy – od espresso po mleczne latte macchiato. MAKRO proponuje także szeroki wybór smakowych syropów, idealnie komponujących się zarówno z wyszukаныmi drinkami czy koktajlami, jak i napojami kawowymi. W ofercie firmy znajduje się również kilkanaście profesjonalnych ekspresów do kawy, które ze względu na zróżnicowane parametry oraz wydajność,



Panu Bogdanowi konkurencja jednak nie straszna, gdyż jego lokal wyróżnia się kilkoma wyjątkowymi cechami. Po pierwsze mieści się na samym środku gdańskiej starówki (ul. Piwna 36), kilkadziesiąt metrów od słynnego Neptuna. Po drugie jest otwarty cały dzień, od ósmej rano do późnych godzin wieczornych, a z jego usług korzystają zarówno turyści, jak i stali klienci. Co więcej, serwuje aromatyczną kawę Rioba o sprawdzonej jakości i doskonałym smaku.

W sierpniu br. właściciel Cafe baru „Mon Balzak” podpisał umowę z MAKRO Cash & Carry, na mocy której gdańska kawiarnia stała się kolejnym w Trójmieście miejscem, gdzie można napić się wyśmienitej kawy Rioba. Pan Bogdan zainteresował się kompleksowymi rozwiązaniami MAKRO dla kawiarni podczas jednej z wizyt w hali w Przejazdowie. Szczegółową ofertę poznał w trakcie spotkań z Konsultantem ds. Kontakt z Klientami, który pomógł mu dopełnić wszelkich formalności.

dostosowane są do indywidualnych potrzeb profesjonalnych klientów MAKRO – takich, jak pan Bogdan Wasilewski.

Właściciel Cafe baru „Mon Balzak” przekonał się na własnej skórze o zaletach rozwiązania dla kawiarni, które zaoferowało mu MAKRO. Oferta kawy Rioba to korzystna cena, dostępność profesjonalnego sprzętu, niezbędne szkolenia, a przede wszystkim pyszna kawa. Dla mnie liczy się jakość i stosunkowo niewysoka cena artykułów tej marki. Takie połączenie sprawia, że to idealne rozwiązanie dla mojego lokalu. Dzięki temu turyści i Gdańszczanie mogą codziennie cieszyć się doskonałym smakiem rozmaitych kawowych napojów serwowanych przez „Mon Balzak” – mówi właściciel urokliwej gdańskiej kawiarni.

Więcej informacji na temat rozwiązania Rioba pod adresem www.rioba.pl



Cafe Contari

Składniki:

40 ml espresso Tchibo
8 ml syropu waniliowego
70 ml gorącego mleka
7 g napoju czekoladowego w proszku Finesse
30 g bitej śmietany

Sposób przygotowania:

Do filiżanki wsypać odpowiednią ilość napoju czekoladowego w proszku, dodać syrop waniliowy. Następnie wlać świeżo zaparzone espresso, i dopełnić gorącym mlekiem. Tak przygotowaną kawę udekorować bitą śmietaną.

Kawa pomarańczowa MK Café

Składniki:

1 porcja gorącego espresso lub mocha MK Café
20 ml syropu amaretto lub likieru amaretto
100 ml gorącego spienionego mleka
Skórka pomarańczy do dekoracji

Sposób przygotowania:

Do filiżanki wlewamy porcję gorącego espresso, dopełniamy filiżankę spienionym mlekiem. Wierzch napoju posypujemy startą skórką pomarańczy dla dekoracji i dopełnienia smaku. Podajemy w filiżance do cappuccino.



NESCAFÉ Alta Rica miodowo-imbrowa

Składniki:

2 czubate łyżeczki NESCAFÉ Alta Rica
2 łyżeczki miodu
3 szczypty imbiru
50 ml (1/4 szklanki) mleka

Sposób przygotowania:

Kawę należy zaparzyć, pamiętając o proporcji – 2 czubate łyżeczki kawy na 1 szklankę. Mleko podgrzać do temperatury ok. 80°C, a następnie spenić, używając ręcznego ubijaka. Miód i imbir dokładnie utrzeć w szklance oraz dodać napar kawy. Całość udekorować pianką z mleka oraz posypać imbirem. Smacznego!

Rioba Cafe Frappe

Składniki:

50 ml zimnego naparu kawy Rioba
5 ml syropu migdałowego Rioba
5 ml syropu kokosowego Rioba

Sposób przygotowania:

Składniki wlać do shakera z lodem i wstrząsnąć. Przecedzić do kieliszka koktajlowego wypełnionego lodem kruszonym. Serwować z rurką.

