

<sup>®</sup> *glulu's*  
FREE FROM  
**HORECA**

## Prémium sajttorták a HORECA szektor számára

**Kevesebb munka. Kevesebb kockázat.**

[www.glulushoreca.com](http://www.glulushoreca.com)



# BEVEZETŐ

## A vendéglátás ma már nem csak az ízről szól.

Munkaerőhiány, folyamatos minőség, allergének kezelése, melyek mindennapi kihívást jelentenek.

Mi egy olyan desszertmegoldást fejlesztettünk, amely nem terheli a csapatot, mégis kiemelkedő vendégélményt ad.

Több mint 10 év gluténmentes élelmiszerfejlesztési tapasztalatával hoztuk létre sajtortáinkat, kifejezetten a HORECA szektor számára.

## A PROBLÉMA

### A legtöbb vendéglátóhely számára a desszert:

- időigényes elkészítés
- változó minőség
- képzett munkaerő igény
- keresztszennyeződés kockázata
- speciális étrendek kezelése (glutén, laktóz, vegán)

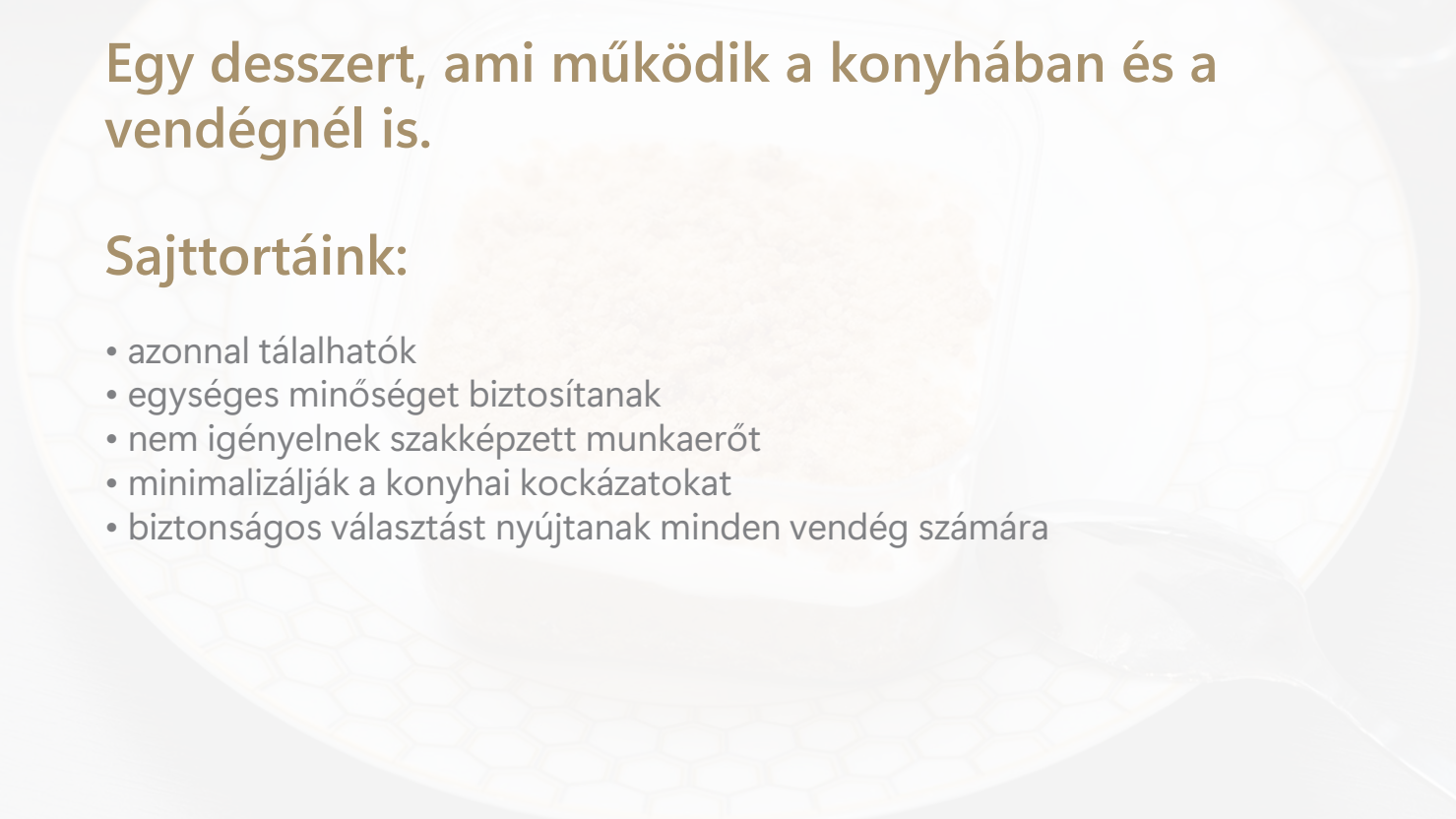
Sok helyen ezért inkább kompromisszumos, vagy limitált desszertkínálat van.

## A MEGOLDÁS

Egy desszert, ami működik a konyhában és a vendégnél is.

### Sajttortáink:

- azonnal tálalhatók
- egységes minőséget biztosítanak
- nem igényelnek szakképzett munkaerőt
- minimalizálják a konyhai kockázatokat
- biztonságos választást nyújtanak minden vendég számára



# EZÉRT VÁLASZTJÁK PARTNEREINK

A vendéglátás ma már nem csak az ízről szól.

**1. Időt takarít meg**

Nincs sütés, nincs szeletelés, nincs dekorálás.

**2. Csökkenti a kockázatot**

Egyadagos, kontrollált, keresztszennyeződés-mentes megoldás.

**3. Egységes minőség**

Kiszámítható, biztos lehet benne, hogy mindig ugyanazzal az ízzel találkozik.

**4. Minden vendég számára elérhető**

Gluténmentes, laktózmentes, vegán.

**5. Magas árérés lehetőség**

Prémium megjelenés, magasfokú ízélmény.

## KULCSÜZENET

Prémium sajt torta, ami megkönnyíti a dolgokat, leveszi a desszert miatti plusz munka terhét a csapotról.

## ZÁRÁS

Kóstold meg és tapasztald, milyen amikor egy desszert:

- egyszerűen kezelhető
- biztonságos
- valóban finom

Lépj kapcsolatba velünk, hogy minnél hamarabb feltehetsd a kínálatba!

**Kapcsolat:**

**Nagy Krisztián**

hello@glulu.hu | +36 30 746 4124 | www.glulushoreca.com



vegán



gluténmentes



tejmentes

# Vegán Sajttorta *sült almával* (130g)

Lassan sült, karamellizált almával készült sajttorta, amiben az alma természetes savai harmonizálják a krém édességét, így alkotva meg az ízek közötti egyensúlyt.

Ez egy olyan prémium desszert, amivel senkinek nem kell kompromisszumot kötnie, sem minőségben, sem ízben, sem összetevőkben, mert gluténmentes, laktózmentes, vegán. Egy desszert mindenkinek!





# Sajttorta

## *sült körtével*

(120g)

Az érett, karamellizált körte textúrája tökéletes kontrasztot ad a torta krémessége mellé. Így születik meg valami különleges, kifinomult desszertélmény. Ideális választás azoknak a vendégeknek, akik valami különlegesre vágnak.





gluténmentes laktózmentes

# Sajttorta

## *sült banánnal*

(120g)

A sült banán mély, karamellás ízei miatt lesz igazán karakteres.

Jellegzetes, telt, és intenzív ízelményt ad.

Egyedi, emlékezetes.





# Sajttorta

## *klasszik* (120g)

Letisztult, krémes állag és kiegyensúlyozott íz — a klasszikus sajttorta modern, mentes változata.

Biztos választás minden vendéglátóhely számára.





# Vegán Sült Almás Sajttorta pohár (70g)

Sült alma és krémes textúra egy praktikus, egyadagos formában. Könnyen kezelhető, gyorsan forgó desszert — ideális HORECA és retail környezetben is.

A kompakt desszertmegoldás.

®  
Abuku's  
FREE FROM  
HORECA



**Köszönjük  
a figyelmet!**