



SAC: 0800 727 0007  
[www.kerry.com.br](http://www.kerry.com.br)



## SORVETE NA PÁSCOA, DÁ CERTO?

Quem disse que um ovo de Páscoa e sorvete juntos não caem bem?

A Páscoa está chegando, aproveite a oportunidade para criar novas receitas e novos conceitos para a sua sorveteria.

Juntando a Páscoa com as altas temperaturas deste verão, é o momento ideal para fazer sorvetes sabor ovo de Páscoa, ou então, enfeitar seu sorvete com ovinhos de chocolate.

E por quê não fazer um ovo de Páscoa recheado com sorvete? A criançada vai aprovar, a família vai gostar e todos vão se deliciar.

**Lembre-se: a criatividade é importante na hora de vender - quanto mais novidades, mais seus clientes vão provar e aprovar. Criar produtos sazonais, por um período de tempo limitado, chama a atenção e aumentam o consumo - esse é um dos segredos do marketing que deixamos para você neste SiberNews! E abaixo, uma receita de Ovo de Páscoa simples, feito com a linha de produtos da Facilimo, a marca preferida de quem trabalha com confeitaria!**



## Ovo de Páscoa com sorvete

### INGREDIENTES:

- 500g de cobertura Premium ao leite Fácilimo;
- sorvete;
- fatias de bolo.

### MODO DE PREPARO:

- Faça as casquinhas dos ovos de páscoa e leve ao freezer.
- Retire e recheie com o sorvete.
- Coloque uma fatia de pão-de-ló e cubra novamente com chocolate derretido.
- Leve novamente ao freezer, desenforme, embale e coloque novamente no freezer.



## REFRESCANTE E GOSTOSO – SORVETE DE IOGURTE, A MODA DESSE VERÃO

É verão, e com esse calor, dá vontade de tomar sorvete de manhã, de tarde e de noite.

A moda agora em todo o Brasil é o sorvete de iogurte: refrescante, saboroso e que conquistou o paladar das crianças aos adultos, sem restrição.

O grande diferencial desse produto é o conceito: por ser sabor de iogurte, ele tem o apelo mais saudável, e também porque normalmente são misturados com pastas de frutas.

Por isso, ouse, abuse e use as pastas da linha Fácilimo, e dê um toque especial ao seu sorvete de iogurte. Nos sabores frutas do bosque, damasco e morango, você incrementa e adiciona valor - além disso, não se esqueça de mencionar, que essas pastas contêm frutas. Você ainda pode fazer bem colorido para as crianças, com pedaços de varias frutas, ou deixá-lo mais indulgente com um recheio de chocolate com avelã.

De qualquer jeito o sorvete de iogurte vai ficar delicioso!

Para te ajudar a não perder essa onda do verão, fique atento às tendências do mercado, e as dicas do SiberNews !