

美珠珍珠冰淇淋加盟电话 上海尼雅 美珠珍珠冰淇淋

产品名称	美珠珍珠冰淇淋加盟电话 上海尼雅 美珠珍珠冰淇淋
公司名称	上海尼雅企业管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市宝山区潘泾路1001号5幢-16A
联系电话	17721021838

产品详情

一、有冰渣颗粒感的冰淇淋不是一种风格，美珠珍珠冰淇淋，是不合格

无论是制作的问题，还是储存的问题，有冰渣感的冰淇淋就是不入流的产品，还不如去吃绵绵冰。

二、膨胀率必须有，但高膨胀率或是为了掩饰

高品质的冰淇淋使用的鲜奶油和蛋黄比例比便宜的冰淇淋多，口感浓郁，所含空气少，膨胀率大概在20%左右。而添加了较多增稠剂的冰淇淋，如果没有高膨胀率，就会吃起来很腻。里面甚至可以没有牛奶和奶油，都是工业混合料。

MINIMELTS迷你美珠珍珠冰淇淋全国招商加盟

产品简介

“MINIMELTS迷你美珠”冰激凌是采用最先进的技术在零下197度的环境下生产出来的，不仅形状独一无二呈可滚动的珍珠颗粒，美珠珍珠冰淇淋，迷你可爱，而且色彩缤纷，口味独特！

“MINIMELTS迷你美珠”从不使用人工色素只使用天然色素和纯果汁，美珠珍珠冰淇淋加盟电话，在制造过程中不掺加空气(一般冰淇淋空气含量为80%-150%)，是纯正的、原汁原味的冰激凌。而且采用韩国产100%鲜牛奶和天然果汁，所以口感非常细腻滑润和清新！

事业机会

因采用花车柜台形式进行销售，所以不仅设备安装、移动非常简便，而且占地面积小，无需上下水负累。可以在最小的空间里获取很高的效益。

整个流通过程都在超低温环境下进行，所以产品非常卫生且保质期长。由于“珍珠冰激凌”非常适合流通、观光等地进行销售，且操作简便，美珠珍珠冰淇淋加盟商，目前成为韩国最受商家青睐的商品之一。

由于此项目投入小，见效快，无风险，收益快，是广大创业者优选的创业项目！

冰淇淋的主要分类

简单来说，冰淇淋有“不含蛋黄”和“含蛋黄”两类。标准一点表述是：

第一类是标准或者叫费城式冰淇淋，就是由鲜奶油、牛奶和糖，和其它风味材料制成。

第二类是法式或叫蛋奶沙司冰淇淋，除了鲜奶油，牛奶和糖，还加入了蛋黄。意大利的Gelato就是这种冰淇淋，这种冰淇淋的膨胀度很小，密度比较紧实。

欢迎加入到MINIMELTS品牌

美珠珍珠冰淇淋加盟电话-上海尼雅(在线咨询)-美珠珍珠冰淇淋由上海尼雅企业管理有限公司提供。上海尼雅企业管理有限公司（www.minimelts-china.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。上海尼雅——您可信赖的朋友，公司地址：上海市宝山区潘泾路1001号5幢-16A，联系人：苏先生。