

CROUST'WICH

**Le plus *renversant*
des concepts de restauration**



Produit de qualité

**Le client choisit
son pain et sa garniture**

**Production facile et
parfaitement contrôlée**

Économique



Références

UNE GAMME DE 5 PACKS ADAPTÉS À VOS BESOINS :

- Vitrine, supports de vente, chauffe-pain, garnisseurs, moule-pain, kakemonos, ...
- Personnalisation, agencement sur mesure.

Le produit :

La seule solution permettant de séparer le pain de la garniture et de les assembler rapidement devant le client.

Boulangerie, traiteur, station essence, restauration rapide...

Vous voulez intégrer une offre qualitative de sandwiches ?

Ce concept compact (85 cm de long) permet de fabriquer, stocker et présenter une cinquantaine de Croust'wich.

Vous disposez de tous les outils, support culinaire, formation (1 journée) et PLV pour intégrer ce concept dans votre magasin.



Retrouvez la documentation complète sur
www.nova-cr.fr

