

我們冰淇淋的優勢：

1. 餐點依客人訂購準備冰品(By Order)
2. 機台操作非常簡易
3. 機台不需要清洗
4. 機台衛生又安全，不易產生細菌
5. 機台自行 DIY 只要 12 秒內
6. 營業時機台直接就可以銷售，不需要等與製作
7. 冰淇淋庫存控管非常容易
8. 冰淇淋口味沒有限制
9. 小額投資，快速回收
10. 冰淇淋餐點精緻美觀化變化多
11. 對餐廳而言可以減少哈根或莫凡彼或明治冰淇淋的成本使用量，產品替代性高
12. 增加商品銷售與營業額，冰淇淋是下午茶與夏季銷售必備好商品
13. 我們霜淇淋的外形有比較好的賣相，提升營業額
14. 霜淇淋+水果組合賣相更好，更吸引顧客
15. 我們的霜淇淋的變化樣式多更吸引顧客
16. 機台簡易輕巧上手很快作業

有關冰淇淋合作方案，共創商機。

方案說明如下：

1. 冰淇淋有 6 種口味 (牛奶、巧克力、草梅、芒果、芋頭、榴槤)。
2. 我們口感很好，設備全部自動化作業，任何工讀生都會輕易的操作。
3. 我們的霜淇淋設備體積輕巧、價格低廉、省電、衛生、口味多樣化、操作簡易安全、可自助式操作、不須清洗，創造市場新思維。
4. 霜淇淋新賣法，下午茶或客訂賣法，做另外一種新生意。

霜淇淋及冰淇淋的保持溫度 在-4~-6 度 C 與- 18~ -21 度 C 之間，所以正常食用時總會讓消費者，感覺到霜淇淋易融化也無咀嚼感，而冰淇淋冰冷又較硬且很難立即享用的遺憾，且霜淇淋及桶裝冰淇淋這兩種冰品衛生因取用方式均不易控管，使得消費者望而卻步，導致有不敢享用的遺憾！因此，為了彌補此眾多消費者的遺珠之憾，我們引進了衛生、乾淨的霜淇淋擠型機，雪藏冰淇淋在 HACCP 認證核准冰淇淋工廠中生產充填至拋棄式容器內封口後，全程低溫配送至店面內，透過此機台成就了-8 度 C 雪藏淇淋的誕生。

我們的霜淇淋擠型機特點：

體積輕巧、價格低廉、省電、衛生、口味多樣化、操作簡易安全、可自助式操作、不須清洗，創造新市場新思維。

雪藏冰淇淋的產品特性：

1. 產品成品溫度產生在-8 度 C 與-14 度 C 之間，讓我們任何人食用時，舌頭的味蕾感受不會太冷冰，且雪淇淋經過喉嚨的人體正常體溫滋潤，會十足讓舌頭味蕾浸蝕於-8 度 C 雪藏冰淇淋的各種水果濃郁香氣，那一種幸福且讓心裡頭舒服的了解，是要親自品嚐才會感受的！
2. 透過擠型機台所產生的雪藏冰淇淋，擠壓的物理變化是會讓雪藏冰淇淋的口感更"Q 滑"多一份"綿密"的紮實感。

請查閱附件檔冰淇淋動畫說明。

Youtube 動畫：

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=eANLOW-q8kg

冰淇淋口感，霜淇淋外型新賣法，下午茶或客訂的賣法做另外一種新生意，

- ◆ 公司名稱：-8 度 C 雪藏冰淇淋
- ◆ 聯絡人：謝經理
- ◆ 聯絡方式：0986 766 131

◆ <http://www.cyberwell.com.tw>

(聯繫我時，請一定要說是從奇集集看到的)

Cell: 0986 766 131 謝先生

<http://youtu.be/UgTKykncXFA>