

Link do produktu: <https://biurowe-zakupy.pl/syrop-rioba-puree-do-koktajli-1l-trzcina-cukrowa-p-347389.html>



# Syrop RIOBA puree do koktajli 1l. - trzcina cukrowa

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Cena brutto    | <b>43,49 zł</b>      |
| Cena netto     | <b>35,36 zł</b>      |
| Czas wysyłki   | <b>24 godziny</b>    |
| Symbol SKU     | <b>MAK-866111</b>    |
| Kod producenta | <b>866111</b>        |
| Kod EAN        | <b>4337182152064</b> |
| Producent      | <b>RIOBA</b>         |

## Opis produktu

Syrop RIOBA puree do koktajli 1l. - trzcina cukrowa

## Informacje o marce

RIOBA jest zainspirowane profesjonalnymi zastosowaniami w kawiarniach, restauracjach, barach i innych miejscach gastronomicznych. Głównym celem marki RIOBA jest dostarczenie wysokogatunkowych kaw, herbat, dodatków i akcesoriów, które spełnią oczekiwania wszystkich miłośników tych napojów.

W ofercie RIOBA znajdują się wysokogatunkowe kawy o głębokim aromacie i wyrazistym smaku, które pozostaną w pamięci każdego kawosza na długo. Dodatkowo, marka oferuje różnorodne i smaczne herbaty, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

W biurze RIOBA nie brakuje również niezbędnych dodatków do kawy, takich jak cukry, słodziki, śmietanki, ciasteczka, czereśnie koktajlowe, cukierki i wiele innych. Są one nieodzowne dla każdej kawiarni, aby zapewnić klientom pełne doznania smakowe i zadowolenie z napoju.

Oprócz tego, marka oferuje bogatą paletę syropów barmańskich, które można wykorzystać w różnorodnych kombinacjach, dodając ciekawy twist do napojów podawanych w lokalu.

Aby uzupełnić asortyment, RIOBA oferuje także soki, nektary, napoje i wodę, które są zawsze wartościowym dodatkiem do oferty gastronomicznej.

W biurze RIOBA nie zapomina się także o praktycznych akcesoriach, takich jak filiżanki, kubki i serwetki, które pomagają w codziennym funkcjonowaniu kawiarni i restauracji, tworząc estetyczne i eleganckie wrażenie dla gości.

Cała oferta RIOBA skupia się na jakości, smaku i zadowoleniu klientów, co sprawia, że jest to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych lokali gastronomicznych, poszukujących wysokiej jakości produktów do swojej oferty.