

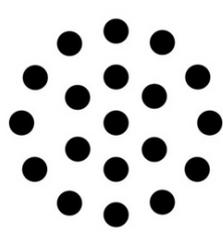


moka™  
Professional

*more than ingredients.*



**Catalogue**



**moka**  
Professional  
*more than ingredients.*

# Mélanges Frappe

café

noix de Coco

chai épice

chocolat Noir

yaourt

chocolat

caramel Salé

chocolat blanc

vanille \*\*

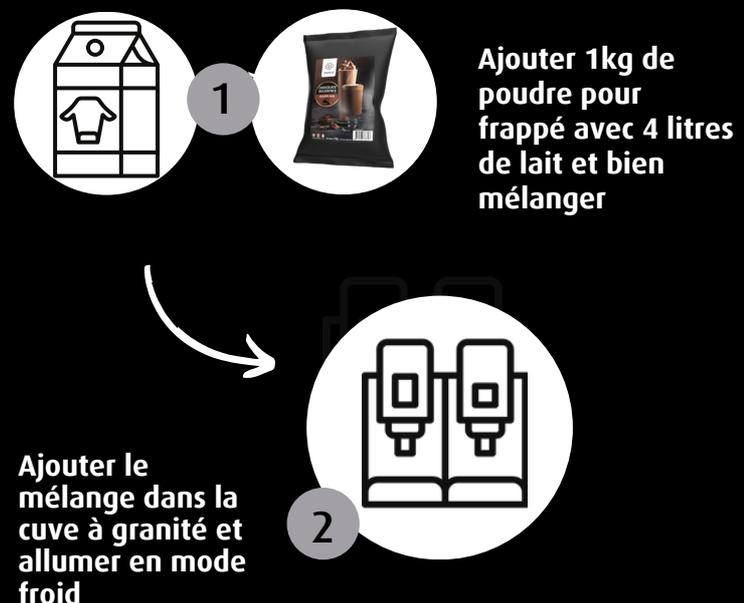
base de smoothie  
végan

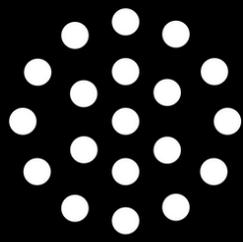
\*\* idéal pour les milkshakes

## Mode d'emploi Blender



## Mode d'emploi Machine à Granité

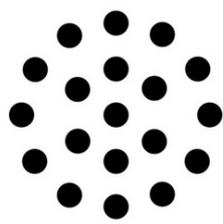




moka  
Professional

*more than ingredients.*





**moka**  
Professional  
*more than ingredients.*

# Mélange pour Chocolat Chaud

chocolat chaud 40%

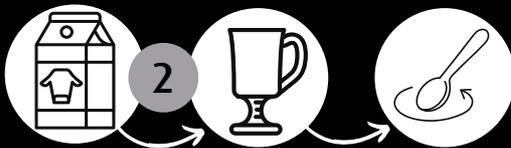
chocolat intense chaud

chocolat Chaud Original

## Pour 1 service



Ajouter une demi-cuillère (30g) de poudre pour frappé ou poudre à chocolat chaud et mélanger avec le lait dans la tasse



Ajouter 30ml de lait chaud et mélanger pour former une pâte



Ajouter 150ml de lait chaud dans la tasse

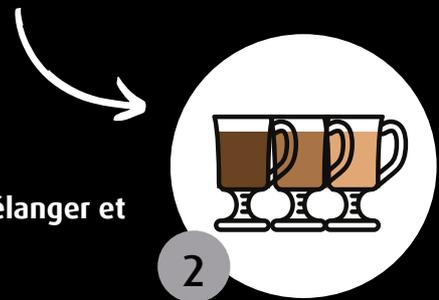


Bien mélanger. C'est Prêt !

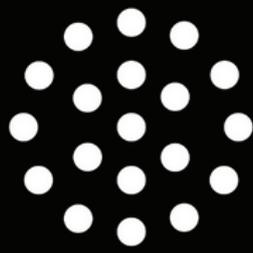
## Pour plusieurs services



Ajouter 1sachet kg de poudre pour frappé ou poudre à chocolat chaud avec 5 litres de lait



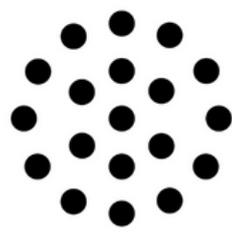
Bien mélanger et servez !



moka™  
Professional

*more than ingredients.*





**moka**<sup>TM</sup>  
Professional

*more than ingredients.*

# Mélange pour Ice Tea

**citron  
pêche**

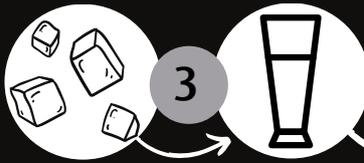
## Pour 1 service



1  
Ajouter 25g de mélange pour ice tea dans un grand verre



2  
Ajouter 175ml d'eau froide et bien mélanger



3  
Ajouter 100g de glaçons



C'est prêt !

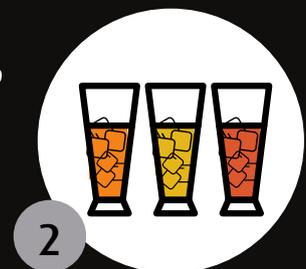
## Pour plusieurs services



1  
Ajouter 1 sachet kg de poudre pour ice tea avec 7 litres d'eau



Bien mélanger et versez dans des verres avec glaçons.



2