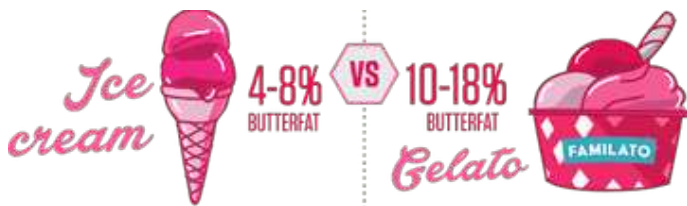




"PURO GELATO JE JEDINEČNÉ PRO SVŮJ SKUTEČNÝ RESPEKT K PŘÍRODĚ, VELKOU VÁŠEŇ PRO GELATO A TOUHU PRACOVAT JEN S TĚMI NEJLEPŠÍMI SUROVINAMI". LUDMILA ABRHÁM

Kdo chce dělat to nejlepší gelato, potřebuje ty nejlepší suroviny! Proto řada ingrediencí, které užíváme pro naše vysoce kvalitní výrobky, pochází z našich sadů a keřů nebo od osvědčených a prověřených pěstitelů z regionu a blízkého okolí. Například čerstvá smetana a mléko, které dodávají naší mistrovské vanilce jedinečnou strukturu a zvláštní rozplývavost, nebo ovoce, které utváří našemu gelatu přirozenou, nefalšovanou a s námi nezaměnitelnou chuť.

Gelato děláme z přesvědčení. Naše vášeň je motorem pro naše nápady, jejich vývoj a následné zpracování. Vyrábíme to nejpřírodnější gelato v Česku, bez jakýliv kompromisů. Každý kopeček a každá šarže, která opouští naši výrobu v Liběchově, tento požadavek v detailu splňuje.



ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Abychom ušetřili opravdu hodně energie, využíváme kombinovanou výrobu elektřiny prostřednictvím solárních panelů a rekuperaci tepla. Naše obaly jsou vyrobeny ze zvláště ekologických materiálů a všechny suroviny, vyjma těch, které si umíme vypěstovat sami, nakupujeme za férové a udržitelné ceny od regionálních farmářů.

ŘEMESLNÁ VÝROBA

Naše gelato je připravováno tradiční italskou, ruční metodou s velkou vášní, láskou a věnovaným časem. V naší manufaktuře v Liběchově pracují pouze certifikovaní mistři výroby. Nákup a kontrola kvality jsou naší nejvyšší prioritou a fylozofií.

ODLIŠUJEME SE

Od nákupu surovin až po výrobu a dodání gelata jsme prostě jiní než ostatní. To proto, že myslíme a pracujeme jinak. Produkt, chuť a velká porce zaujetí pro detail jsou vždy v popředí. Výsledkem je to nejlepší gelato pro to nejlepší v nás: Naše hosty.

SPOKOJENOST

Jsme si jisti, že si Vás naše PURO gelato získá. Jsme tu vždy pro Vás, denně nabízíme 100% záruku spokojenosti.

OBJEDNÁVKY A INFORMACE

PURO GELATO S.R.O.
NA HROBCI 410/1, 128 00 NOVÉ MĚSTO
+420 720 025 874
INFO@PUROGELATO.CZ

*Váš výrobce a
dodavatel
tradičního
italského gelata*

www.purogelato.cz



Freshest
NATURAL INGREDIENTS



NAŠE GELATO VE VAŠEM BALENÍ



Zakázkově vyrábíme, v balení od 460ml, naše gelato, pod Vaší značkou a Vaším logem vč. grafického návrhu v minimální objednávce 60ks od jednoho druhu dle výběru viz. přehled druhů na zadní straně této komplexní "gelátové" nabídky.

Více žádejte u svého obchodníka nebo na info@purogelato.cz

Telefon: +420 720 025 874

DOBRÝ DODAVATEL PURO GELATO

Jste restaurátér a rádi byste do svého sortimentu zařadili naše gelato? Ať už jako základ pro vlastní, individuální deserty a zmrzlinové kreace, nebo k nabídce zmrzlinových kornoutů nebo v kelímcích k prodeji s sebou? Neskromně nabízíme tu nejlepší zmrzlinu v Česku! **A nejen teoreticky, provozujeme vlastní síť zmrzlináren, známe Vaše potřeby.**

NABÍZÍME

Vytříbený sortiment, který je vždy překvapivě jiný. Trendové i standardní druhy, stále kvality, po celý rok. **U nás sezónnost surovin nehraje roli.**

SERVIS A PORADENSTVÍ

Chceme Vás nakazit naší vášní. Proto Vaše zaměstnance individuálně a kvalifikovaně systematicky a dlouhodobě školíme. Je to pro nás zábava. Přenášíme na Vás smysl pro nadšení práce s našimi produkty. PURO gelato názorně dokazuje ucelený prodejní potenciál.

OBJEDNÁVKA A DORUČENÍ

Osobně Vám naše gelato dovezeme vlastními vozidly do hodiny jízdy (nebo do 100 km) od naší výroby v Libechově u Mělníka v Ústeckém kraji. Na delší vzdálenosti Vám všechny naše produkty zašleme externí, mraženou logistickou společností. **Zeptete se, prosím, předem na příslušné náklady spojené s dopravou k Vám.**

V současné době usilovně budujeme vlastní **dealerskou a franchisovou síť** pro pokrytí celé České republiky, která Vám, již brzy, může dodat i menší objednávkové množství zdarma nebo opravdu velmi levně. Děkujeme za Vaši trpělivost.

FAKTURACE PODLE HMOTNOSTI: NEPRODÁVÁME VZDUCH

Naše gelato je možné objednat ve vanách (cca 4,3l), nebo válcových karapínách (cca 5,5l) nebo jako kelímky (150ml a 460ml). Vzhledem k tomu, že ostatní výrobci vždy počítají vzduch v ceně při prodeji po litrech, hledali jsme tu nejférovější obchodní cestu. Naše gelato prodáváme na váhu.

OBJEDNACÍ A DODACÍ LHŮTY

Objednávky přijaté do 8:00 jsou k Vám doručeny do maximálně dvou pracovních dnů. U externích společností, s přepravou v hlubokém zamražení, nejdéle do tří pracovních dnů. **Dodávky nejsou možné o víkendy a státní svátky.**

ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY

V případě smluvně zajištěných odběrných minimálních množství je možnost námi **omezené zápujčky** ledových truhel ke skladování, případně dlouhodobého pronájmu prodejních vitrín.

NAŠE ŘEMESLNÉ GELATO

BACIO – ČOKOLÁDA+OŘÍŠEK

ČOKOLÁDA BELGICKÁ 70%

KOKOS

LEVANDULE

LEVANDULE - MERUŇKA

MÁTA - ČOKOLÁDA

OŘÍŠEK PIEMONT IGP

PAN MÁK

PISTÁCIE 100%

ŘECKÝ JOGURT MALINA

SLANÝ KAMEL

SMETANOVÝ BANÁN

STRACCIATELLA

VANILKA BEZVAJEČNÁ

ZAKYSPANÁ SMETANA BORŮVKA

MANDLE

PEKAN

TIRAMISU

BAZALKA

OKURKA

LEMON PIE - CITRONOVÝ KOLÁČ

MATCHA

BÍLÁ ČOKOLÁDA

SMETANOVÁ JAHODA

CHEESECAKE MALINA

CAPPUCCINO

BIO TVAROH VAVŘINEC

MASALA CHAI

PUMKIN SPICE

SKOŘICE POVIDLA

SKOŘICE

SORBETY

CITRÓN

ČOKOLÁDA - SORBET VEGAN

ČERNÝ RYBÍZ

JAHODA

MALINA

MANGO ALPHONSO

POMERANČ FRESH

RAKYTNÍK

VIŠEŇ

MELOUN CANTALOUPE FRESH

ANANAS

ANANAS - ZÁZVOR

MERUŇKA

MANGO-CHLA-KOKOS

JAHODA PROSSECO

DRAČÍ OVOCE

GRAPEFRUIT FRESH

50%
LESS AIR
THAN ICE CREAM

HIGHER DENSITY
CHURNED AT LOW SPEEDS
TO INCORPORATE
THE LEAST POSSIBLE AIR
INTO THE MIX
AS IT IS BEING FROZEN

SERVING TEMPERATURE
-15°C
-9°C WARMER
THAN ICE CREAM
MELTS FASTER BY YOUR MOUTH
AND STAYS SOFT LONGER

LOWER BUTTERFAT
CONTENT
BUTTERFAT
IS THE FATTY PORTION OF MILK