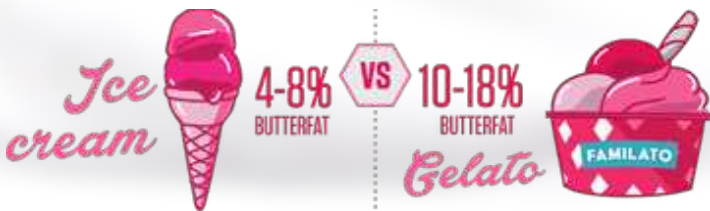




"PURO GELATO JE JEDINEČNÉ PRO SVŮJ SKUTEČNÝ RESPEKT K PŘÍRODĚ, VELKOU VÁŠEŇ PRO GELATO A TOUHU PRACOVAT JEN S TĚMI NEJLEPŠÍMI SUROVINAMI".

KDO CHCE DĚLAT TO NEJLEPŠÍ GELATO, POTŘEBUJE TY NEJLEPŠÍ SUROVINY! PROTO ŘADA INGREDIENCÍ, KTERÉ UŽÍVÁME PRO NAŠE VYSOCE KVALITNÍ VÝROBKY, POCHÁZÍ OD OSVĚDČENÝCH FIREM Z NAŠEHO REGIONU A BLÍKÉHO OKOLÍ. NAPŘÍKLAD ČERSTVÁ SMETANA A MLÉKO, KTERÉ DODÁVAJÍ NAŠÍ MISTROVSKÉ VANILCE JEDINEČNOU KRÉMOVITOST A ZVLÁŠTNÍ ROZPLÝVAVOST, NEBO OVOCE, KTERÉ TISKNOU 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 NEJPŘÍRODNĚJŠÍ GELATO V ČESKU. BEZ JAKÝLIV KOMPROMISŮ. KAŽDÝ KOPEČEK GELATA A KAŽDÁ ŠARŽE, KTERÁ OPOUŠTÍ NAŠI VÝROBNU V LIBECHOVĚ TENTO POŽADAVEK DO POSLEDNÍHO DETAILU SPLŇUJE.



ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

ABYCHOM UŠETŘILI OPRAVDU HODNĚ ENERGIE, VYUŽÍVÁME KOMBINOVANOU VÝROBU ELEKTŘINY A REKUPERACI TEPLA. NAŠE OBALY JSOU VYROBENY ZE ZVLÁŠTĚ EKOLOGICKÝCH MATERIÁLŮ A VŠECHNY NAŠE SUROVINY NAKUPUJEME ZA FÉROVÉ A UDRŽITELNÉ CENY.

ŘEMESLNÁ VÝROBA

NAŠE GELATO JE PŘIPRAVOVÁNO TRADIČNÍ ITALSKOU, RUČNÍ METODOU S VELKOU LÁSKOU A VĚNOVANÝM ČASEM. V NAŠÍ MANUFAKTUŘE, V LIBECHOVĚ, PRACUJÍ POUZE CERTIFIKOVANÍ MISTŘI VÝROBY. NÁKUP A KONTROLA KVALITY JSOU NAŠÍ NEJVYŠŠÍ PRIORITY A FYZIOLOGIÍ.

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 VÁŠNĚ JSOU V POPŘEDÍ. VÝSLEDKEM JE TO NEJLEPŠÍ GELATO PRO TO NEJLEPŠÍ VE VÁS: VAŠE HOSTY.

SPOKOJENOST

JSME SI JISTI, ŽE SI VÁS NAŠE GELATO ZÍSKÁ. JSME TU VŽDY PRO VÁS A NABÍZÍME VÁM 100% ZÁRUKU SPOKOJENOSTI.

OBJEDNÁVKY A INFORMACE

PURO GELATO S.R.O.
NA HROBCI 410/1, 128 00 NOVÉ MĚSTO
+420 721 438 209
INFO@PUROGELATO.CZ

*Váš výrobce a
dodavatel
tradičního
italského gelata*

www.purogelato.cz



NAŠE GELATO VE VAŠEM BALENÍ



Zakázkově vyrábíme gelato pod Vaší značkou, s Vaším logem v balení od 150ml nebo 500ml vč. grafického návrhu a minimální objednávky 50ks od jednoho druhu gelata dle Vašeho výběru.

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

DOBŘÍ DODAVATEL PURO GELATO

JSTE RESTAURATÉR A RÁDI BYSTE DO SVÉHO SORTIMENTU ZAŘADILI NAŠE GELATO? AŽ UŽ JAKO ZÁKLAD PRO VLASTNÍ INDIVIDUÁLNÍ DEZERTY A ZMRZLINOVÉ KREACE, NEBO K NABÍZENÍ ZMRZLINOVÝCH KORNOUTŮ NEBO V KELÍMCÍCH PRO PRODEJ S SEBOU? NABÍZÍMNE VÁM NEJLEPŠÍ ZMRZLINU V ČESKU! A NEJEN TEORETICKY: PROVOZUJEME VLASTNÍ ZMRZLINÁRNY, ZNÁME VAŠE POTŘEBY.

NABÍZÍME

VYTŘÍBENÝ SORTIMENT, KTERÝ JE VŽDY PŘEKVAPIVĚ JINÝ. TRENDOVÉ A STANDARDNÍ DRUHY STÁLÉ KVALITY PO CELÝ ROK.

SERVIS A PORADENSTVÍ

CHCEME VÁS NAKAZIT NAŠÍ VÁŠNÍ. PROTO VÁS A VAŠE ZAMĚSTNANCE INDIVIDUÁLNĚ A KVALIFIKOVANĚ ŠKOLÍME. JE TO PRO NÁS ZÁBAVA. POSKYTUJE BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S NAŠIMI PRODUKTY PURO GELATO A UKAZUJE VÁM CELÝ PRODEJNÍ POTENCIÁL.

OBJEDNÁVKA A DORUČENÍ

OSOBNĚ VÁM GELATO DOVEZEME VLASTNÍMI VOZIDLY DO HODINY JÍZDY OD NAŠÍ VÝROBNY V LIBECHOVĚ. NA DELŠÍ VZDÁLENOSTI VÁM NAŠE PRODUKTY ZAŠLEME EXTERNÍ LOGISTICKOU SPOLEČNOSTÍ. ZEPTĚTE SE PROSÍM NA PŘÍSLUŠNÉ NÁKLADY NA DOPRAVU. V SOUČASNÉ DOBĚ BUDUJEME DEALERSKOU SÍŤ, KTERÁ VÁM MŮŽE DODAT I MENŠÍ OBJEDNACÍ MNOŽSTVÍ ZDARMA NEBO LEVNĚ.

FAKTURACE PODLE HMOTNOSTI: NEPRODÁVÁME VZDUCH

NAŠE GELATO JE MOŽNĚ OBJEDNAT VE VANÁCH (CCA 4,3L), NEBO VÁLCOVÝCH KARAPINÁCH (CCA 5,5L) NEBO JAKO KELÍMKY (150ML A 500ML). VZHLEDEM K TOMU, ŽE OSTATNÍ VÝROBCI VŽDY POČÍTAJÍ VZDUCH V CENĚ PŘI PRODEJI PO LITRECH, HLEDALI JSME PRO VÁS FÉROVĚJŠÍ CESTU. PROTO NAŠE GELATO PRODÁVÁME NA VÁHU.

OBJEDNACÍ A DODACÍ LHŮTY

OBJEDNÁVKY PŘIJATÉ DO 12:00 JSOU DORUČENY DO 2 PRACOVNÍCH DŇŮ. U EXTERNÍCH SPOLEČNOSTÍ S PŘEPRAVOU V HLUBOKÉM ZAMRAŽENÍ 2-3 PRACOVNÍ DNY. DODÁVKY NEJSOU MOŽNÉ V SOBOTU, NEDĚLI A STÁTNÍ SVÁTKY.

ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY

V PŘÍPADĚ SMLUVNĚ ZAJIŠTĚNÝCH ODBĚRNÝCH MINIMÁLNÍCH MNOŽSTVÍ JE MOŽNOST ZÁPŮJČKY LEDOVÝCH TRUHEL KE SKLADOVÁNÍ, PŘÍPADNĚ PRONÁJMU PRODEJNÍCH VITRÍN.

NAŠE ŘEMESLNÉ GELATO A SORBETY

VANILKA	VANILKA	VANILKA
ČOKOLÁDA	ČOKOLÁDA	ČOKOLÁDA
MANGO	MANGO	MANGO
BANÁN	BANÁN	BANÁN
VUŠEŇ	VUŠEŇ	VUŠEŇ
PISTACIE	PISTACIE	PISTACIE
OŘÍŠEK	OŘÍŠEK	OŘÍŠEK
ANANAS	ANANAS	ANANAS
POMERANČ	POMERANČ	POMERANČ
MANDARINKA	MANDARINKA	MANDARINKA
ČERNÝ RYBÍZ	ČERNÝ RYBÍZ	ČERNÝ RYBÍZ
LESNÍ OVOCE	LESNÍ OVOCE	LESNÍ OVOCE
MELOUNOVÁ	MELOUNOVÁ	MELOUNOVÁ
VLAŠSKÝ OŘECH	VLAŠSKÝ OŘECH	VLAŠSKÝ OŘECH
LESNÍ OVOCE	LESNÍ OVOCE	LESNÍ OVOCE
MELOUNOVÁ	MELOUNOVÁ	MELOUNOVÁ
VLAŠSKÝ OŘECH	VLAŠSKÝ OŘECH	VLAŠSKÝ OŘECH

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 AS YOU ACCOUNT FOR ENERGY LOSS, THE CREAMY UNMIXED

LOWER BUTTERFAT CONTENT

BUTTERFAT

IS THE FATTY PORTION OF MILK