

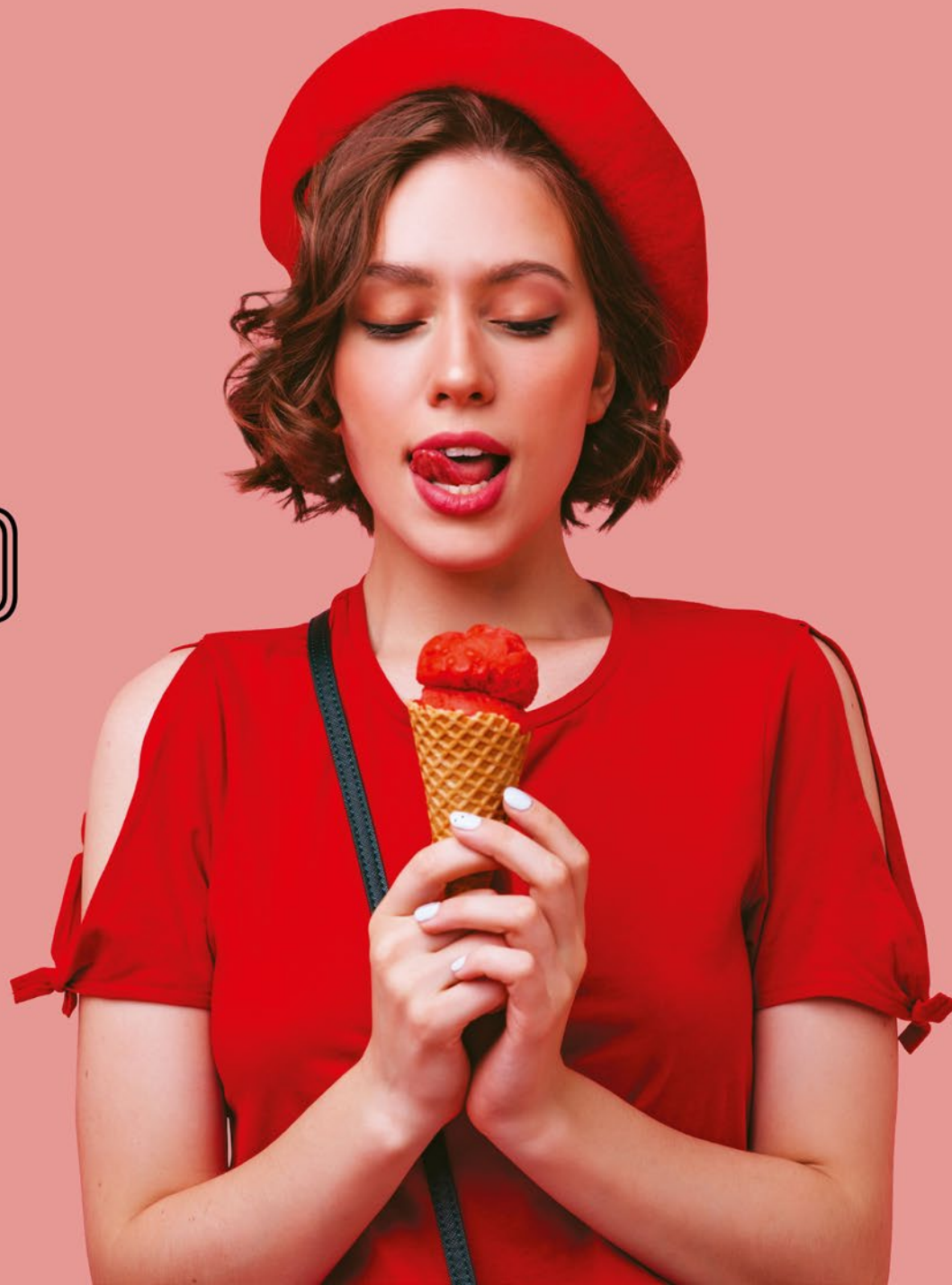


# LA PANNA GELATO 2024

ORIGINÁLNÍ ITALSKÁ RECEPTURA



— [www.lapanna.cz](http://www.lapanna.cz) —





# OCHUTNEJTE GELATO

LA PANNA – PRAVÁ ŘEMESLNÁ ZMRZLINA,  
VYRÁBĚNÁ POUZE Z TĚCH NEJKVALITNĚJŠÍCH SUROVIN  
A PODLE ORIGINÁLNÍ ITALSKÉ RECEPTURY.

NECHTE SE UNĚST PESTROU NABÍDKOU ZMRZLINOVÝCH  
I SORBETOVÝCH PŘÍCHUTÍ, KVALITNÍM PROVEDENÍM  
A JEDINEČNÝM ATRAKTIVNÍM ZDOBENÍM.

ORIGINÁLNÍ ITALSKÁ RECEPTURA





 / lapanna\_gelato



# SORBETTO – PŮLEŇÁ VANA



## OVOCNÁ ŘADA SORBETTO

Pravé italské sorbetto neobsahuje žádný tuk, ale pouze ovoce, vodu a cukr. Sorbety La Panna obsahují vysoký podíl ovocné složky, některé druhy dokonce více než 45% podíl, a zaujmou nejen svou lehkou a osvěžující strukturou, ale i přirozenou chutí ovoce a přírodní barvou. Naše sorbety nedobarvujeme chemickými barvivy, ani do nich nepřidáváme zbytečné chemické náhražky. Pouze pravá chuť ovoce. Zmrzliny jsou vhodné například i pro vegany.



TOP 520460  
JAHODA

45 %  
jahod



TOP 520461  
MANGO

52 %  
manga



TOP 520463  
CITRON

15 %  
citronu



520471  
MALINA

34 %  
maliny



NOVINKA

520473  
MANDARINKA

16 %  
mandarinky





# SORBITTO LETTO BRE SO S

 / lapanna\_gelato



# CLASSICO – CELÁ VANA



## NEJOBLÍBENĚJŠÍ PŘÍCHUTĚ

Lahodné krémové gelato vyrábíme z poctivých surovin. Naše kolekce Classico nabízí ty nejoblíbenější, léty prověřené příchutě, kterými jsou například vanilková, čokoládová nebo stracciatella.



TOP 520431  
VANILKA



TOP 520432  
ČOKOLÁDA



520433  
JAHODA



520434  
STRACCIATELLA



TOP 520442  
ŠMOULÍ



520435  
VLAŠSKÝ OŘECH



520444  
CITRON



TOP 520438  
SLANÝ KARAMEL



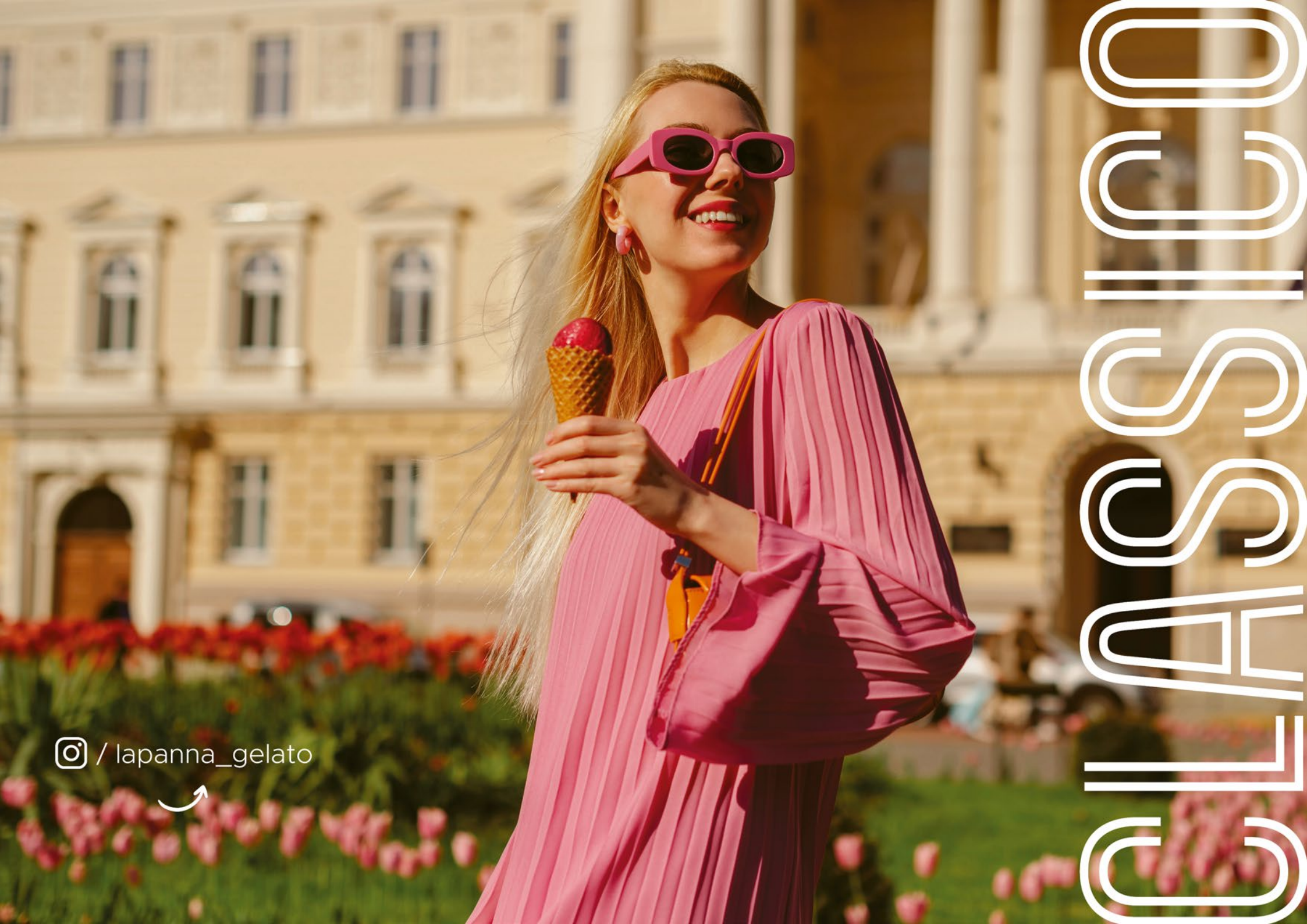
520443  
KOKOS A ČOKOLÁDA



520437  
TUTTI FRUTTI



520436  
JOGURT A MALINA



COLLAZIONE

 / lapanna\_gelato



# COLLEZIONE - PŮLENÁ VANA



## EXKLUZIVNÍ ŘADA COLLEZIONE

Řada Collezione nabízí unikátní zmrzlinové příchutě. Ty jsou založeny buď na harmonické kombinaci chutí jednotlivých ingrediencí, nebo přináší maximální chuťový zážitek u tradičních příchutí, jako je například PRAVÁ PISTÁCIE, kterou vyrábíme z originální pistáciové pasty.



520464

**TOP** PRAVÁ PISTÁCIE



520470

LÍSKOVÝ OŘÍSEK



520465

MÁTOVÁ S ČOKOLÁDOU



520466

PEKANOVÝ OŘECH S MEDEM



**NOVINKA**

BELGIAN

520475

BELGICKÁ ČOKOLÁDA



**NOVINKA**

BOURBON

520472

BOURBON VANILKA





 / lapanna\_gelato



COFFEEZIO

# PODPORA PRODEJE LA PANNA



## UPOUTEJTE POZORNOST

- Pomůžeme vám prodejní místo zvýraznit, vždy decentně.
- K dispozici máme širokou nabídku značkových reklamních materiálů.

I STOJAN



SLUNEČNÍK



VÝDEJNÍK

POUTAČ



# DOPLŇKOVÝ SORTIMENT LA PANNA



## KROUŽENÉ KORNOUTY

V nabídce doplňkového sortimentu La Panna naleznete pouze pečené cukrové kornouty. Na rozdíl od průmyslově vyráběných vynikají svou chutí a křupavostí.

Chut' cukrového kornoutu ve spojení s lahodnou zmrzlinou podtrhuje celkový chuťový dojem. A to křupnutí!



∅ 43 mm

165 mm

162 ks

**FIRENZE**

NA 1 KOPEČEK

540039



∅ 54 mm

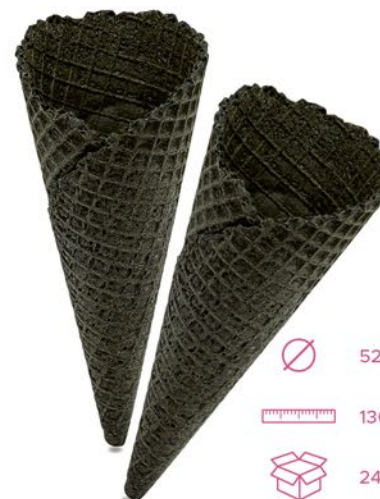
180 mm

150 ks

**VENEZIA**

NA 2-4 KOPEČKY

540040



∅ 52 mm

130 mm

240 ks

**NAPOLI**

NA 1-2 KOPEČKY

540038



830890

kleště na zmrzlinu  
∅ 50 mm

# DOPLŇKOVÝ SORTIMENT LA PANNA

Jedině poctivá živočišná šlehačka vám pomůže dosáhnout opravdu plné chuti.



549047  
lžička na zmrzlinu  
150 ks



549006  
kelímek na zmrzlinu  
200 ks



541006  
topping  
karamelový  
La Panna  
1 kg



541007  
topping  
čokoládový  
La Panna  
1 kg



541008  
topping  
jahodový  
La Panna  
1 kg



541180  
šlehačka  
ve spreji  
Debic 26%  
slazená  
700 ml



541183  
šlehačka  
ve spreji  
Debic 35%  
neslazená  
700 ml



880402  
šlehačková  
profi láhev  
1 l



stojan na kornouty



541044  
Lentilky drcené  
na zdobení  
400 g



541043  
KitKat šupinky  
400 g

TOPPINGY

ŠLEHAČKY

OSTATNÍ



## JAHODY CELÉ

405012

1 × 2,5 kg



## MALINY EXTRA

405030

1 × 2,5 kg



## LESNÍ SMĚS

421610

1 × 2,5 kg



## BORŮVKY

405040

1 × 2,5 kg



## ČERNÝ RYBÍZ

405081

1 × 2,5 kg



## MANGO KOSTKY

405048

1 × 2,5 kg



Zmrzlinu ve vaničkách doporučujeme ještě ručně dozdobit. Tím vizuálně doplníte samotnou příchuť zmrzliny. Atraktivní zdobení výrazně podpoří prodej zmrzliny ve vašem výdejníku.

**dozdobte vaničku dle své fantazie**

čerstvé nebo mražené ovoce, lístky máty, hoblínky čokolády, sušenky, ořechy a další

**atraktivní zdobení z výroby**



# DOPORUČENÁ PÉČE O VÝDEJNÍKY

- Výdejníky je potřeba pravidelně čistit a odmrazovat!
- Zadní dvířka otevírejte jen v případě, že kopečkujete. Jinak je nechte zavřená!
- Pravidelně kontrolujte teplotu výdejníku. Udržíte tak zmrzlinu v nejvyšší možné kvalitě.



## NAŠE TIPY PRO PRÁCI SE ZMRZLINOU



Ideální teplota pro servírování zmrzliny je -14 °C.



Krémové řady zmrzlin Classico a Collezione (čokoládová, vlašský ořech, vanilková apod.) doporučujeme umístit do krajních prostorů, kde je nejchladněji. Oproti tomu sorbetovou řadu Sorbetto s vyšším obsahem vody doporučujeme umístit doprostřed výdejníku.



Zmrzliny podobné barevnosti neumísťujte vedle sebe – tím zjednodušíte zákazníkovi orientaci v příchutích.



Vzhled prodává. Přitažlivý vzhled dokáže přesvědčit zákazníka více než výběr příchutí či nízká cena. Ke zdobení používejte cukrářské doplňky, čerstvé ovoce, toppingy, nebo oříšky.



Porcování zmrzliny: Kopečkování provádějte vždy od kraje zadní části vany, aby vana zůstala co nejdéle nazdobená. Nikdy nekopečkujte přes celou vrchní část, kde je umístěné zdobení.



Zmrzlinové kleště omývejte ve slabém roztoku kyseliny citrónové. Po omytí z nich oklepejte vodu. Zabráníte tím tvorbě ledových krystalků ve zmrzlině.



S našimi výdejníky získáváte kromě technologie také nadstandardní podporu v podobě servisu i pomoci s nastavením.

## TECHNICKÉ PARAMETRY VÝDEJNÍKŮ

Výdejník	Brio 4	Fiji 4	Framec 7	Framec 9	SD 415 9V	SD 575 12 V	Mirabella 9	Bermuda 10
Š × H × V [mm]	780 × 640 × 1181	824 × 630 × 1247	1341 × 723 × 1224	1656 × 723 × 1224	1350 × 838 × 1270	1720 × 838 × 1270	1652 × 677 × 1190	1340 × 799 × 1343
Vaničky	4 × 5 l	4 × 5 l	7 × 5 l	9 × 5 l	9 × 5 l	12 × 5 l	9 × 5 l	10 × 5 l
Úložný prostor	ne	ne	ano	ano	ano	ano	ano	ano
kWh / 24 h	2–3	4–6	5–7	6–8	2,4	4,5	7–9	8–11

Zákaznické centrum  
**Bidfood Czech Republic**

**Gastronomie:**

Praha a Čechy jih: 414 113 444

Čechy sever: 414 113 414

Morava: 414 113 415

Klíčovní zákazníci: 414 113 479

**Maloobchod:**

414 113 401

E-shop pro registrované zákazníky: [mujBidfood.cz](http://mujBidfood.cz)



[www.bidfood.cz](http://www.bidfood.cz)

[www.mujbidfood.cz](http://www.mujbidfood.cz)

[www.primazmrzlina.cz](http://www.primazmrzlina.cz)



— [www.lapanna.cz](http://www.lapanna.cz) —