

KONTAKTY NA OBCHODNÍ REPREZENTANTY

Naše výrobky a služby vám nejlépe zprostředkují naši obchodní reprezentanti.
Můžete je snadno kontaktovat telefonicky a sjednat si schůzku
v době, kdy vám to nejlépe vyhovuje. Jsme tu pro vás!

Jméno OZ	Telefon:	Zastoupení pro oblasti:
Popelová Miroslava	734 358 598	Kladno, Rakovník, Tachov, Domažlice, Klatovy, Plzeň, Plzeň JIH, Plzeň SEVER, Rokycany, Chomutov, Louny, Most,
Radecká Daniela	730 350 911	Praha 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, Příbram
Černý Petr	730 585 669	Č. Budějovice, Písek, Tábor, Strakonice, Prachatice, Č. Krumlov, Jindřichův Hradec, Jihlava, Pelhřimov
Loukotová Lenka	730 850 897	Hradec Králové, Jičín, Trutnov, Náchod, Pardubice, Rychnov nad Kněž., Ústí nad Orlicí, Chrudim, Pec pod Sněžkou
Kaňková Eliška	737 226 634	Havlíčkův Brod, Žďár nad Sázavou, Zlín, Třebíč, Svitavy, Blansko, Brno, Znojmo, Břeclav, Uherské Hradiště, Vyškov, Hodonín
Klinec Petr	730 166 402	Cheb, Karlovy Vary
Švančara Marcel	773 330 450	Nový Jičín, Vsetín, Olomouc, Přerov, Šumperk, Jeseník, Prostějov, Kroměříž, Ostrava, Karviná, Frýdek-Místek, Opava, Bruntál
Pluhař Jaroslav	739 327 176	Praha 1, 4, 10, Benešov
Ungeranová Sabina	604 413 690	Liberec, Jablonec, Semily Kříž, Mladá Boleslav, Mělník, Nymburk, Česká Lípa, Děčín, Litoměřice

Pokud si nejste jisti svým zařazením, můžete se obrátit na:
Petr Klinec
Vedoucí divize gastro - OOH
tel.: +420 730 166 402, e-mail: klinec.petr@alimpex.cz
www.zmrzlinyalimpex.cz

RAZÍTKO:



KATALOG
Kopečková
zmrzlina
POLÁRKA
ALIMPEX FOOD a.s.



Jak na to a proč si vybrat kopečkovou zmrzlinu?

- 1) Zmrzlina bez přípravy výroby nebo čištění stroje - úspora nákladů a času.
- 2) Pomůžeme Vám zviditelnit prodejní místo - POS materiál, široká nabídka výdejníků, které dokážeme upravit dle Vašich požadavků.
- 3) Zdarma vám zapůjčíme výdejníky a pomůžeme se zapojením, umístěním a nastavením optimální teploty.
- 4) Proškolíme Váš personál - denní péče o zmrzlinu, příprava na prodej, dozdobení zmrzlin, urovňání do výdejníků a servírování dle aktuálních trendů.
- 5) Zajistíme náhradu při potvrzené poruše zařízení jak zboží tak i výdejníku.
- 6) Stanete se členem zmrzlinového světa Alimpex Food a.s. - věnostní programy, zákaznické akce, cenotvorba podporující váš prodej.
- 7) Nabídka doplňkového sortimentu.

ZMRZLINA JE O SMYSLECH
OČI NÁM DÁVAJÍ IMPULZ A CHUŤ PŘÍCHÁZÍ SAMA..
zmrzlina POLÁRKA... záruka kvality do Vaší provozovny

POLÁRKA SORBETY



Jahodový sorbet

Lahodná chuť jahod v osvěžujícím sorbetu.

64813

2500 ml



Malinový sorbet

Sladká chuť malin dochucená kapkou citrónu.

64814

2500 ml



Marakujový sorbet

Exotický marakujový sorbet dochucený broskví.

64815

2500 ml



Mangový sorbet

Sorbet z nejoblíbenější chutě exotického ovoce.

64818

5000 ml



Černý rybíz sorbet

Sorbet s intenzivní ovocnou chutí černého rybízu.

64811

2500 ml



Ostružinový sorbet

Příjemná sladkokyselá chuť ostružiny v našem výborném sorbetu.

64551

2500 ml



POLÁRKA KLASICKÉ



Vanilka

Nestárnoucí klasika. Výborná zmrzlina s vanilkovou příchutí.

64688

5000 ml



Čokoláda

Jedna z neklasičtějších a nejoblíbenějších příchutí. Skvělá čokoládová zmrzlina navíc s kousky čokolády!

64795

5500 ml



Jahoda

Jemná jahodová zmrzlina s jahodovým topingem a kousičky jahod.

64796

5500 ml



Jogurt lesní ovoce

Pro milovníky jogurtu to pravé. Jogurtová zmrzlina doladěná lesním ovocem.

64775

5500 ml



Slaný karamel

Zmrzlina s chutí karamelu v kombinaci s karamelovým topingem zakončena slanou tečkou

64830

2500 ml

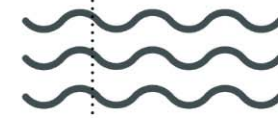


Stracciatella

Zmrzlina s příchutí vanilky a čokoládovými hoblinkami uvnitř.

64786

5500 ml



POLÁRKA VÝBĚROVÉ



Banán

Skvělá plná chuť banánu ve formě zmrzliny.

64772

2300 ml



Belgická čokoláda

Výborná zmrzlina s intenzivní chutí belgické čokolády.

64820

2400 ml



Pistácie

Plná chuť Pistácie ve smetanové zmrzlině s kousky pistácií.

64821

2400 ml



Tiramisu

Chuť ikonického italského desertu.

64774

5500 ml



Vlašský ořech a karamel

Zmrzlina s příchutí vlašského ořechu s karamellem a kousky ořechů.

64822

2400 ml



Vanilka

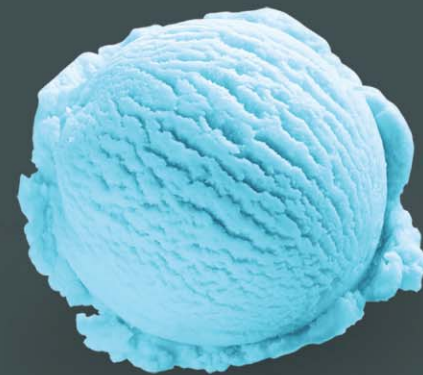
Výborná zmrzlina s chutí vanilky a s kousky pravé vanilky.

64794

5500 ml



POLÁRKA DUHOVÉ



Šmoulová

Sladká a veselá příchuť pro ty nejmenší.

64616

2400 ml

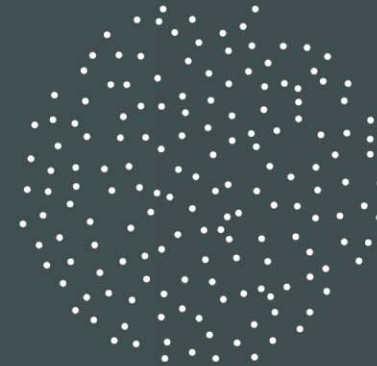


Cukrová vata

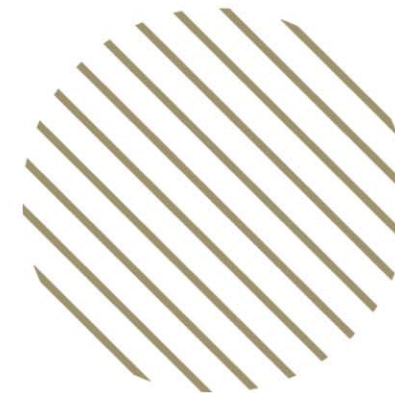
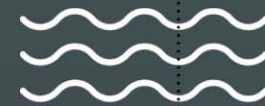
Příchuť cukrové vaty. Návrat do dětství.

64784

2300 ml



Složení včetně alergenů naleznete na našich webových stránkách www.alergeny.alimpex.cz



DOPLŇKOVÝ SORTIMENT



61277 Kornout Standard
560 ks v krt



61270 Kornout Ewa
336 ks v krt



61271 Kornout Bertička
360 ks v krt



61274 Kornout Wera
330 ks v krt



61275 Trubička
220 ks v krt



Topping 1kg
čokoládová příchuť

56216
6ks v krt



Mini Marshmallows
150g

56211
6ks v krt



Ostatní doplňkový sortiment naleznete v našem katalogu.





DOPLŇKOVÝ SORTIMENT



62430 Jahody celé 2,5 kg
62442 Jahody celé 10 kg



62404 Jahody krájené 1 kg



62428 Maliny celé (95% celých malin) 2,5 kg
62473 Maliny Gastro 2,5 kg
62443 Maliny drť 10 kg
62446 Maliny 10 kg



62429 Borůvky lesní 2,5 kg
62437 Borůvky Kanadské 2,5 kg



62436 Švestky půlené 2,5 kg
62402 Švestky půlené 10 kg



62431 Meruňky půlené 2,5 kg



62435 Višně bez pecky 2,5 kg



62439 Červený rybíz 2,5 kg



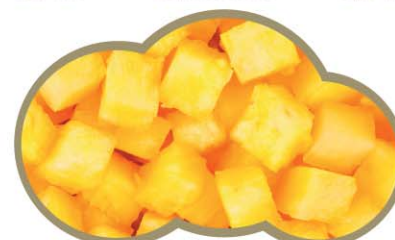
62438 Černý rybíz 2,5 kg



62434 Lesní směs 2,5 kg



62450 Mango kostky 2,5 kg



62455 Ananas kousky 2,5 kg



Pravidla, která Vám pomohou

- 1) Výdejník zapojujeme vždy do bezpečně uzamčené zásuvky. Udržujeme dostatek prostoru v okolí výdejníku, vyhýbáme se místům s přímým sluncem či jiným zdrojům tepla. Odmrazujeme jednou týdně.
- 2) K čištění boxu používáme vlažnou vodu bez čisticích prostředků – nepoužíváme ani jemné prostředky či ocet. Skleněné části čistíme zevnitř i zvenku jednorázovými hadříky či papírovými utěrkami. Čistíme jak vnitřní část výdejníku, tak i čelní a boční panely.
- 3) Příprava zmrzliny – vaničky skladujeme při teplotě -18 °C. Do výdejníku umísťujeme vaničky až po 1,5–2 hodinách po zapojení do zásuvky. Po otevření vaničky si na ni poznamenáme datum otevření. Doba spotřeby při teplotách pod -18 °C je tři týdny, při teplotách pod -14 °C pouze 12 dní. Umístíme vaničky dle konzistence do správných míst ve výdejníku. Po umístění do výdejníku zkontrolujeme teplotu zmrzliny. Ideální teplota pro porcování je -12 až -14 °C (toto není teplota nastavená na výdejníku, ta se dle typu boxu a umístění v prostoru pohybuje okolo -15 °C až -18 °C). Počet porcí z vany přímo souvisí s nastavenou teplotou. Po ukončení prodeje (pracovního dne) uzavřeme vaničky vždy jejich původním víkem – Vždy dodržujeme základní hygienická pravidla.
- 4) Kopečkování – vždy nabíráme zmrzlinu horizontálně (do hloubky) a udržujeme zdobení. Porcovač zmrzliny (kleště, roller) oplachujeme ve slabém roztoku kyseliny citronové (0,03%) a oklepeme o plátěný ubrousek – zabráníme tak přenesení zbytkové vody do vaničky a následné tvorbě ledových krystalků. Obsluha musí být seznámena se složením jednotlivých zmrzlin, sleduje deklarace a data spotřeby a zamezuje kontaminaci jednotlivých druhů zmrzlin jiným druhem (hlavně z pohledu alergenních látek – vajíčka, ořechy, čokoláda apod.)

Zmrzlinové kornouty podává obsluha vždy v rukavicích.

Ilustrační foto.





ZAPŮJČÍME VÁM NAŠE MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ



Láska

na první křup
na prvé chrupnutie



Fruitissimo.

Pravé italské
sorbety
plné ovoce!



Italské gelato
se smetanou
a pravou čokoládou!



LIVE
WHAT
YOU
LOVE