



LA PANNA GELATO 2026

ORIGINÁLNA TALIANSKA RECEPTÚRA



— www.lapanna.sk —





OCHUTNAJTE GELATO

PONORTE SA DO SVETA GELATA LA PANNA – REMESELNEJ ZMRZLINY, KTORÁ VZNIKÁ Z TÝCH NAJLEPŠÍCH SUROVÍN A PODĽA PRAVEJ TALIANskej RECEPTÚRY.

OBJAVUJTE KRÉMOVÉ GELATO AJ SVIEŽE SORBETY, KAŽDÝ S VLASTNÝM CHARAKTEROM, PRECÍZNE PRIPRAVENÝ A OZDOBENÝ TAK, ABY VÁS LÁKAL UŽ Z DIAĽKY.

JEDNODUCHO RADOSŤ NA LYŽIČKE.

ORIGINÁLNA TALIANSKA RECEPTÚRA



 / lapanna_gelato_sk




SORBETTO – MALÁ VAŇA



OVOCNÝ RAD SORBETTO

Malé letné dobrodružstvo v každej porcii. Právě talianske sorbetto vzniká bez tuku – len z ovocia, vody a cukru, presne tak, ako to má byť. Naše sorbety La Panna obsahujú minimálne 15 % ovocia, pri niektorých príchuťach dokonca viac než polovicu. Sú ľahučké, svieže a plné prirodzenej farby aj chuti, bez chemických farbív či náhrad. A čo je najlepšie – pochutia si na nich aj vegáni.



0
T
E
B
R
O

CLASSICO – VEĽKÁ VAŇA



CLASSICO

Kolekcia, ktorá nikdy nesklame. Naše lahodné smotanové gelato pripravujeme z poctivej pravej smotany, aby vynikla jeho jemnosť a plná chuť. V rade Classico nájdete tie najobľúbenejšie, rokmi overené príchute – od voňavej vanilky cez intenzívnu čokoládu až po legendárnu stracciatellu. Jednoducho klasiky, ktoré miluje každý.



520431
VANILKA



520432
ČOKOLÁDA



520436
JOGURT A MALINA



520438
SLANÝ KARMEL



520437
TUTTI FRUTTI

VYLEPŠENÁ
RECEPTÚRA



VYLEPŠENÁ
RECEPTÚRA

520433
JAHODA



VYLEPŠENÁ
RECEPTÚRA

520442
ŠMOLKOVÁ



520443
KOKOS A ČOKOLÁDA



520435
VLAŠSKÝ ORECH



520434
STRACCIATELLA



CLASSICO

COLLEZIONE – MALÁ VAŇA



COLLEZIONE

Exkluzívny rad Collezione je ako malá výprava za výnimočnými chuťami. Každá príchuť vzniká spájaním ingrediencií tak, aby spolu ladili ako dokonalý duet a priniesli maximálny chuťový zážitok. Aj tradičné hviezdy tu žiaria naplno – napríklad pravá pistácia, pripravená z poctivej pistácievej pasty. Collezione je jednoducho pre tých, ktorí chcú ochutnať niečo výnimočné.



520464

TOP

PRAVÁ PISTÁCIA



BOURBON

520472

BOURBON VANILKA



520465

MÄTOVÁ S ČOKOLÁDOU



FOOTNOTA

POS MATERIÁLY LA PANNA

1. EXTERIÉR A VSTUP ZÁKAZNÍKA DO PREDAJNE



STOJAN



STOJAN



BEACHFLAG



PÚTAČ



3. VÝBER A OBJEDNÁVKA



Stojan na kornúty



Mincovník



830890
Kliešte
na zmrzlinu

VÝDAJNÍK



SLNEČNÍK



STÔL A STOLIČKY

2. CESTA K USADENIU ZÁKAZNÍKA



549006
Papierová miska
200 ks



50 mm
150 mm

La Panna
na 1 kopček

540030
560 ks



43 mm
165 mm

FIRENZE
na 1 kopček

540039
162 ks



54 mm
180 mm

VENEZIA
na 2-4 kopčeky

540040
150 ks



52 mm
130 mm

NAPOLI
na 1 kopček

540038
240 ks

4. KONZUMÁCIA

DOPLNKOVÝ SORTIMENT LA PANNA



JAHODY CELÉ

405012
1 × 2,5 kg



MALINY EXTRA

405030
1 × 2,5 kg



LESNÁ ZMES

421610
1 × 2,5 kg



OVOCNÁ ZMES

418321
1 × 2,5 kg



541043
KitKat šupinky
400 g



541044
Lentilky na zdobenie
drvené
400 g



541045
Smarties Mix-in
posyp
500 g



BRUSNICE

405042
1 × 2,5 kg



ČUČORIEDKY

405041
1 × 2,5 kg



ČIERNA RÍBEZĽA

405081
1 × 2,5 kg



DRAČIE OVOCIE

405075
1 × 2,5 kg



MANGO KOCKY

405048
1 × 2,5 kg



JAHODY POLOVIČKY

405014
1 × 2,5 kg



ANANÁS KÚSKY

405061
1 × 2,5 kg



ZMES EXOT. OVOCIA

405161
1 × 2,5 kg

NAZDOBENIE VANÍ

vo výdajníku

NAZDOBENIE PORCIÍ

TOPPINGY



541006
Topping
karamelový
La Panna
1 kg



541007
Topping
čokoládový
La Panna
1 kg



541008
Topping
jahodový
La Panna
1 kg



541012
Topping
Kit Kat
1 kg



541180
Šľahačka
v spreji
Debic 26 %
sladená
700 ml



541183
Šľahačka
v spreji
Debic 35 %
nesladená
700 ml



541178
Šľahačka
v spreji 27 %
Elle & Vire
sladená
700 ml



541181
Šľahačka
President 32 %
sladená
500 g

TYČINKY A TRUBIČKY



540007
Vejárky
200 ks



540011
Trubičky bez
čokolády
10 x 80 mm
217 ks



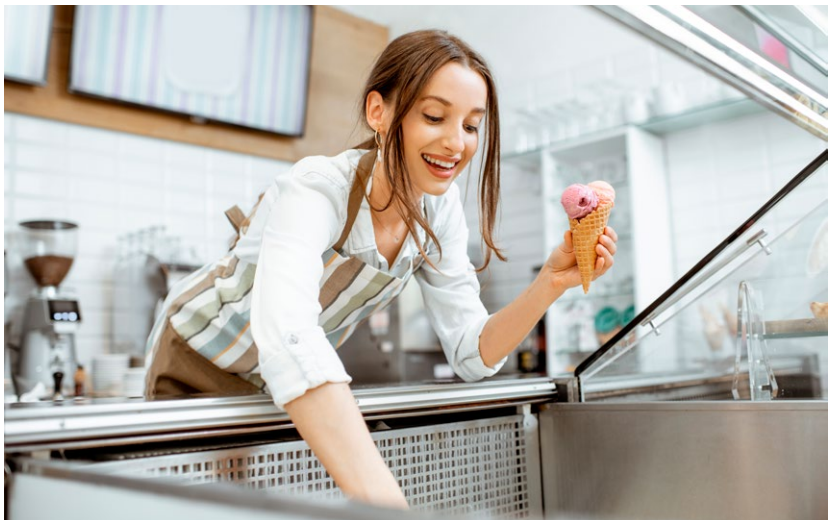
541043
Medvedíci
320 ks



Dozdobte vaničku podľa svojej fantázie
čerstvé alebo mrazené ovocie,
lístky mäty, hoblínky čokolády,
sušienky, orechy a ďalšie

Atraktívne
zdobenie z výroby

PODPORA PREDAJA



TECHNICKÉ PARAMETRE VÝDAJNÍKA

Výdajný pult	VIC Creamy 220	DELIGHT 7	DELIGHT 9	DELIGHT 13
Š * H * V (mm)	1002 x 652 x 1210	1328 x 737 x 1228	1663 x 737 x 1228	1663 x 833 x 1228
Vaničky	5	7	9	13
Vaničky sklad	3	12	13	18
Spotreba (kWh / 24 h)	1,2	11,3	12,5	15,5
Podsvietenie	LED	LED	LED	LED
Rozmrazovanie	Semi - AUTO	AUTO	AUTO	AUTO
Energ. trieda	A	C	C	C

S našimi výdajníkmi získavate okrem technológie tiež nadštandardnú podporu v podobe servisu a pomoci s nastavením.

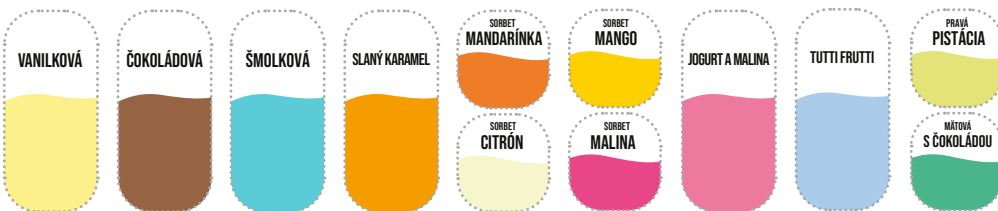


USPORIADANIE VÝDAJNÍKOV

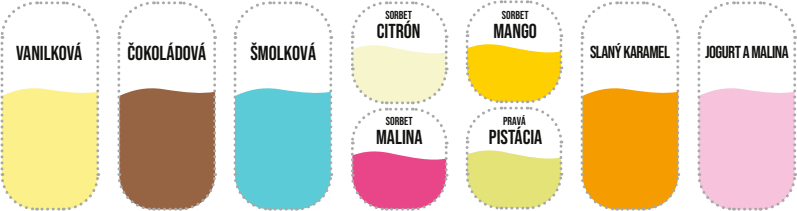
4 POZÍCIE



7 POZÍCÍÍ



9 POZÍCÍÍ



NAŠE TIPY PRE PRÁCU SO ZMRZLINOU



Ideálna teplota pre servírovanie zmrzliny je **-14 °C**. Prispôsobte tomu nastavenie teploty výdajného pultu. **Sledujte**, či **zariadenie udržiava** túto teplotu **aspoň. 2x denne**. V prípade poruchy nami dodaného zariadenia **kontaktujte** svojho **obchodného zástupcu**.



Krémové zmrzliny (čokoládová, vlašský orech, vanilková a pod.) odporúčame **umiestniť** do **krajných priestorov** výdajného pultu, kde je **najchladnejšie**. Oproti tomu zmrzliny s **vyšším obsahom vody** odporúčame umiestniť **do stredu**.



Zmrzliny **Prima** a **La Panna** sú dodávané vrátane **plastového krytu**. Po vložení novej vane do výdajného pultu si **kryt odložte** a **každý večer** po ukončení prevádzky vane vo výdajnom pulte **krytom uzatvorte**. Pôsobením mrazenia tak **nebude vrchná vrstva** zmrzliny **presychať**. Neznížite si tak vykopčekované množstvo z každej vane.



Vzhľad **predáva**. Príťažlivý vzhľad dokáže presvedčiť zákazníka viac, **než výber príchutí**, či **nízka cena**. Ku zdobeniu používajte cukrárske doplnky, čerstvé ovocie, toppingy, orešky, posýpky...



Porciovanie zmrzliny – „**kopčekovanie**“ robte vždy od **kraja zadnej časti vane**, aby vaňa zostala, čo **najdlhšie ozdobená**. **Nikdy nekopčekujte** cez **celú vrchnú časť**, kde je umiestnené zdobenie.



Zmrzliny **podobnej farebnosti** **neumiestňujte vedľa seba** – zjednodušíte zákazníkovi orientáciu v príchuťach.



Použite nami **dodané informačné terčiky** zo zdravotne nezávadného materiálu na komunikáciu jednotlivých predávaných príchutí pre zákazníka.



Zreteľne **komunikujte predajnú cenu** za kopček zmrzliny, príp. kornút a ostatné doplnky.



V blízkom okolí výdajného pultu **vystavte dokument** informujúci zákazníka o **alergénoch** v ponúkaných druhoch zmrzlín. Tento dokument Vám dodá obchodný zástupca, resp. oblastný vedúci **Prima** pri prvej predsezónnej návšteve. **Aktuálny dokument** nájdete na stiahnutie aj na **www.lapanna.sk**

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM

Bidfood Slovakia

Gastronómia:

Západ:

tel.: 032/774 28 50

e-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk

Východ:

tel.: 051/746 12 50

e-mail: callcentrum.po@bidfood.sk

Maloobchod:

tel.: 032/774 28 60

e-mail: callcentrum@bidfood.sk



www.lapanna.sk

www.bidfood.sk

www.mojbidfood.sk

www.primazmrzlina.sk

OBLASTNÍ ZÁSTUPCOVIA

Bidfood Slovakia

Západ:

PhDr. Marek Stolarík

e-mail: marek.stolarik@bidfood.sk

tel.: 0911 086 267

Sever:

Miroslav Matuška

e-mail: miroslav.matuska@bidfood.sk

tel.: 0911 912 899

Juh:

Marian Kršjak

e-mail: marian.krsjak@bidfood.sk

tel.: 0903 821 416

Východ:

František Kaňuch

e-mail: frantisek.kanuch@bidfood.sk

tel.: 0905 489 622

