



Karmelove – lody, które sprzedają się same

Szukasz produktu, który przyciąga klientów i daje
realną marżę?

Karmelove to rzemieślnicze lody stworzone z
myślą o gastronomii – intensywny smak,
powtarzalna jakość i wysoka rotacja.



O nas

Karmelove Lody Własne to marka powiązana biznesowo oraz rodzinnie z Cukiernia Sądecka – firmą wielopokoleniową stworzona przez dwie siostry oraz mamę, która kontynuuje tradycję cukierniczą zapoczątkowaną w latach 90 przez Agatę Śliż, wybitną kucharkę i cukierniczkę. Pierwsze lody wyprodukowaliśmy w latach transformacji gospodarczej Polski w oparciu o produkty dostępne na rynku lokalnym, w ramach postępu oraz otwarcia się Polski na rynki zagraniczne i możliwości częstych wyjazdów na targi zagraniczne możliwe było nawiązanie współpracy z firmami włoskimi, które są światowymi liderami w branży lodziarskiej. Obecnie lody produkowane są w naszej siedzibie, w malowniczym miasteczku Stary Sącz.

To doświadczenie przełożyło się na dynamiczny rozwój sprzedaży oraz obecność marki Karmelove m.in. na terenie województwa śląskiego i małopolskiego m.in: Grybów, Tylicz, Łabowa, Katowice, Gorlice



Charakterystyka produktu

Autorskie receptury

Receptury- własne, opracowane na podstawie wieloletniego doświadczenia oraz wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie

Surowce wysokiej jakości

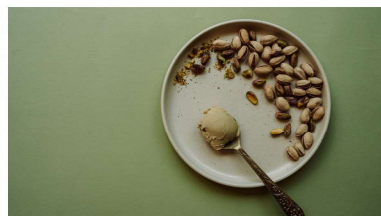
Nasza produkcja oparta jest na:
Produktach lokalnych – świeże mleko oraz śmietankę dostarcza nam Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, owoce lokalni rolnicy (śliwka łącka, jabłka z łąckich sadów)
Półproduktach włoskich firm- bazy, pasty i składniki, które są starannie dobrane zgodnie z klasyczną włoską tradycją rzemieślniczą.

Wsparcie technologiczne

Stąła współpraca z topowymi polskimi i włoskimi technologami oraz firmami.

Różnorodność

Produkcja zgodna z aktualnymi trendami oraz nowościami, w sezonie letnim, co tydzień „smak weekendu”



Bogata oferta smaków

Oferujemy szeroki wybór smaków, dopasowany do różnych grup klientów oraz sezonowości sprzedaży:

- ♦ Klasyczne i stałe smaki
sprawdzone pozycje, dostępne w stałej sprzedaży
- ♦ Smaki viralowe i premium
pistacja 100%, śliwka w czekoladzie oraz kompozycje inspirowane aktualnymi trendami
- ♦ Smaki okolicznościowe
dedykowane oferty na specjalne okazje, np. Dzień Matki, Dzień Dziecka
- ♦ Sorbety owocowe
lekkie, orzeźwiające i idealne na sezon letni
- ♦ Lody bez dodatku cukru
alternatywa dla klientów dbających o dietę
- ♦ „Smaki weekendu” (sezon letni)
rotacyjne smaki dostępne w ograniczonym czasie, zwiększające zainteresowanie klientów
- ♦ Lody sezonowe
np. jagodzianka na bazie leśnych jagód, dyniowe oraz inne smaki dopasowane do pory roku
- ♦ Lody dla psów

Pełna oferta smaków w stałej sprzedaży wraz z cennikiem dostępna w załączniku



Modele współpracy

Sprzedaż pod marką Karmelove

- gotowy, rozpoznawalny produkt
- możliwość budowania sprzedaży od razu
- wsparcie w ekspozycji i sprzedaży

Marka własna

- lody produkowane pod Twoją marką
- brak naszej identyfikacji
- idealne dla lokali i sieci chcących budować swój brand



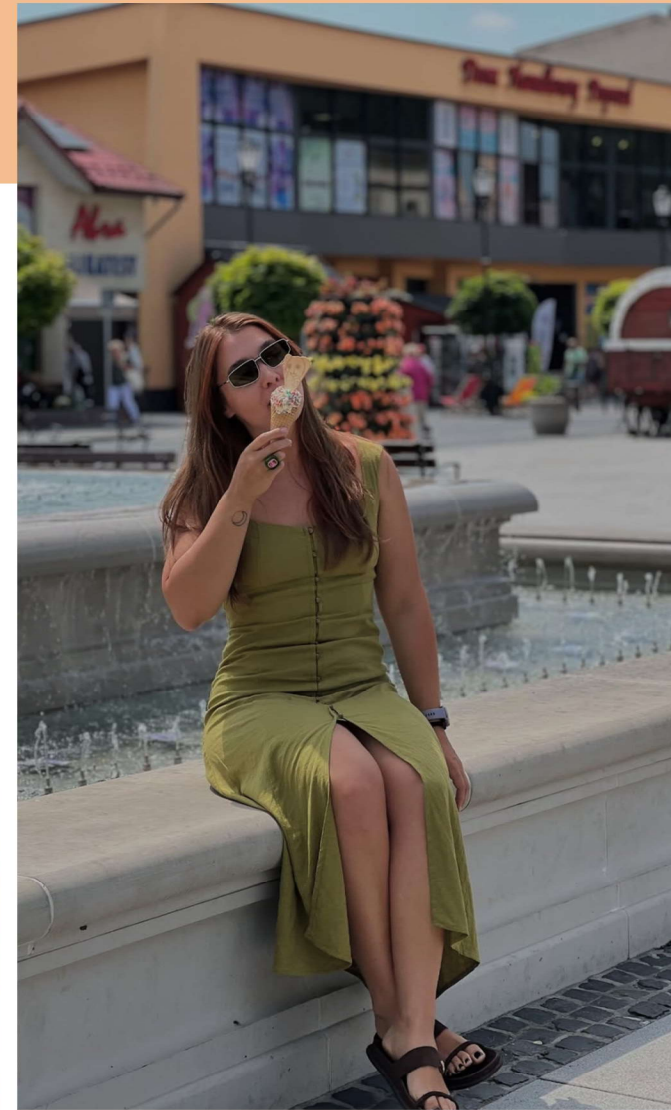
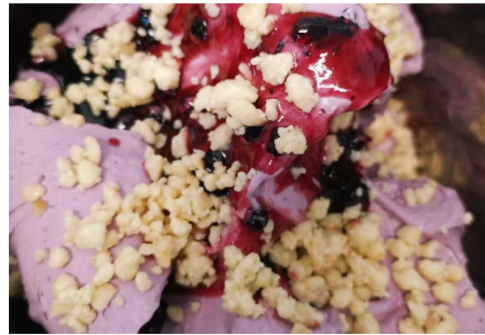
Realny zysk

Z jednej kuwety 4 kg można uzyskać ok. 55–57 porcji lodów
(przy gramaturze ok. 70 g na porcję)

Przy cenie sprzedaży 7–7,5 zł za porcję:

- 👉 potencjalny przychód: 385 – 428 zł z jednej kuwety
- 👉 uśredniony koszt kuwety: ok. 140 zł

To oznacza realny zysk na poziomie ok. 240 – 290 zł z jednej kuwety.



Logistyka

Logistyka i dostawy

Zapewniamy sprawną i bezpieczną logistykę dostaw na terenie współpracy.

Lody transportowane są w warunkach chłodniczych, co gwarantuje zachowanie jakości i ciągłości łańcucha chłodniczego.

Oferujemy elastyczne podejście do zamówień oraz możliwość regularnych dostaw dopasowanych do potrzeb partnera- minimalne zamówienie ustalane indywidualnie w zależności od odległości od siedziby firmy



Wsparcie

Wsparcie technologiczne:

Wstępne przeszkolenie personelu w jednym z naszych punktów sprzedaży

Doradztwo:

jak eksponować, porcjować lody, przetrzymywać lody, aby były kremowe i puszyste,

Jak korzystnie dobierać asortyment w zależności od pory roku, pogody, grupy klientów oraz okoliczności



Kontakt

Email:

cukierniasadecka@onet.pl

Numer telefonu :

669-506-505



CUKIERNIA
SADECKA

