

gelato

CONCEPT SHOP



GARANTUJE VRHUNSKI STANDARD KVALITETA

Nakon nastupa na svetskim sajmovima u 2023. godini, u oktobru HOST hospitality u Milanu i u novembru MIG Longarone, Gelato Concept Shop natakva sa nastupima i na svetskom sajmu SIGEP 20-24.01.2024. Rimini u Italiji, te u našem regionu na sajmovima HORECA 22-25.02.2024. Beograd i PROMOHOTEL 28.02.-02.03.2024. Poreč.

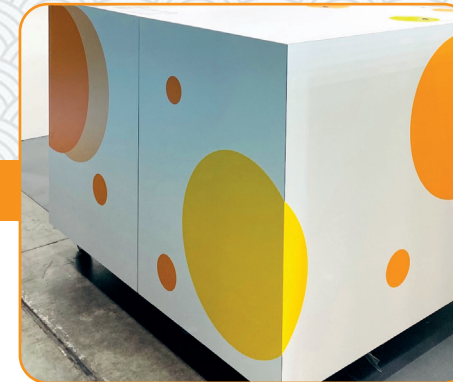
VELIKO INTERESOVANJE

Na isporuku Gelato Concept Shop-a za sada je potrebno čekati 6 nedelja. Kako bi se zadržao ovaj period isporuke radi se na povećanju proizvodnog kapaciteta. Za veliko interesovanje krivi su njegovo praktično tehničko rešenje i proizvodno-prodajne situacije koje

Gelato Concept Shop rešava. Sa tehničke strane, to je proizvodnja i prodaja gelata u do sada nezamislivim dimenzijama oko 3m x 1m. To je klizno sklopiva struktura na točkovima koja se jednostavno postavlja u svakom prostoru, kako unutra tako i spolja. Za stavljanje u pogon Gelato Concept Shop-a dovoljna je samo jedna obična utičnica od 220V i snaga od 3kW. Nije potreban priključak na dovod i odvod vode. Struktura ima sopstveni rezervoar za čistu i za upotrebljenu vodu. Imali smo situaciju da je klijent baš želeo priključiti svoj dovod i odvod vode i to je sasvim moguće. Inače, nema utroška vode za rashlađivanje mantekatora. On se rashlađuje vazduhom, kojeg nam je bog svima dao besplatno i ne zagađuje ga.

NEMA VIŠE DUGOTRAJNIH OBUKA

Oko proizvodnje gelata nema više nikakve drame i dugotrajnih obuka. Sa strukturom Gelato Concept Shop odličan gelato sada može proizvoditi i 15-ogodišnjak i penzioner. Gelato zadržava svoj standard kvaliteta iako se menjaju osobe koje ga prave. Ovo omogućava inovativna tečna balansirana gelato baza u tetrapaku proizvedena u mlakari. Drži se na sobnoj temperaturi i ima rok upotrebe do 2 godine. To je omogućio proces proizvodnje pod visokim pritiskom, te je rezultat sterilizovan, pasterizovan i homogenizovan proizvod visokog kvaliteta. Osim što je praktična ova gelato baza ispunjava najaktuelnije standarde u ishrani.



Ona je bez sintetičkih aditiva, konzervansa i boja a to se odnosi i na ukuse koji su potpuno prirodni. Veoma je značajno i to da gelato sadrži smanjeni procenat šećera tj. bez dodatog šećera. Sadržaj ugljenih hidrata sa šećerima koji prirodno sadrže mleko i voće je do 30 g na 100 g proizvoda. Imamo ga sada bez lagerovanja i uvek sveže napravljen gelato ispred očiju klijenta. Gelato je najželjeniji desert na svetu i deo je našeg obroka i obroka naše dece. Imamo ga sada u njegovoj najboljoj varijanti i dostupan je svima.

PROMOTIVNA CENA ZA VREME SAJMOVA

Za vreme trajanja sajmova cena Gelato Concept Shop-a je promotivna. Onima koji na sajmovima naruče Gelato Concept Shop obezbeđen je sajamski rabat 10%. Uvek se



može birati između gelata u lončićima ili gelata u banjicama, a posebnost je da se može odlučiti istovremeno i za obe varijante jer one idu u istu vitrinu te se može

eksperimentisati. Takođe, Gelato Concept Shop se može personalizovati svojim brendom ili se možete odlučiti za globalni brend.



MILANKA STANIĆ MAG. OEC.
Founder and CFO of the company
www.milankastanic.com
milanka.stanic@medinagelus.com



DANIELE MINGONI KAM
Key account manager
daniele.mingoni@medinagelus.com

MEDINA GELUS d.o.o.

medinagelus@medinagelus.com
www.gelatoconceptshop.com
www.medinagelus.com

commercial headquarters and logistics Italia IT
+39 351 625 0923

commercial headquarters Serbia RS
+381 62 825 9923

commercial headquarters Croatia HR
+385 91 723 6463