

WANDA SP. Z O. O.
ul. Mireckiego 8
55-080 Kąty Wrocławskie

tel.: +48 71 316 66 77
tel.: +48 71 390 57 01
kom.: +48 508 349 036
kom.: +48 502 378 099

wanda@wanda.pl
lodywanda.pl
facebook.com/LodyWandaPoland

Wir hoffen, dass Sie einen so
guten Tag wie unser EIS
haben



Inhalt

NATÜRLICHE BASIS ZUM EIS AUS DER EISMASCHINE 3/4
WANDA EIS BASIC 5
WANDA EIS PREMIUM 6
ZUBEHÖR UND EISZUSÄTZE 7
GRÜNDEN SIE DIE EIGENE KONDITOREI 8
SCHULUNGEN FÜR RESTAURANTS 9
UND HOTELBESITZER ZU EISDESSERTS	



WANDA SP. Z O. O.
ul. Mireckiego 8
55-080 Kąty Wrocławskie

tel.: +48 71 316 66 77
tel.: +48 71 390 57 01
kom.: +48 508 349 036
kom.: +48 502 378 099

wanda@wanda.pl
lodywanda.pl
facebook.com/LodyWandaPoland

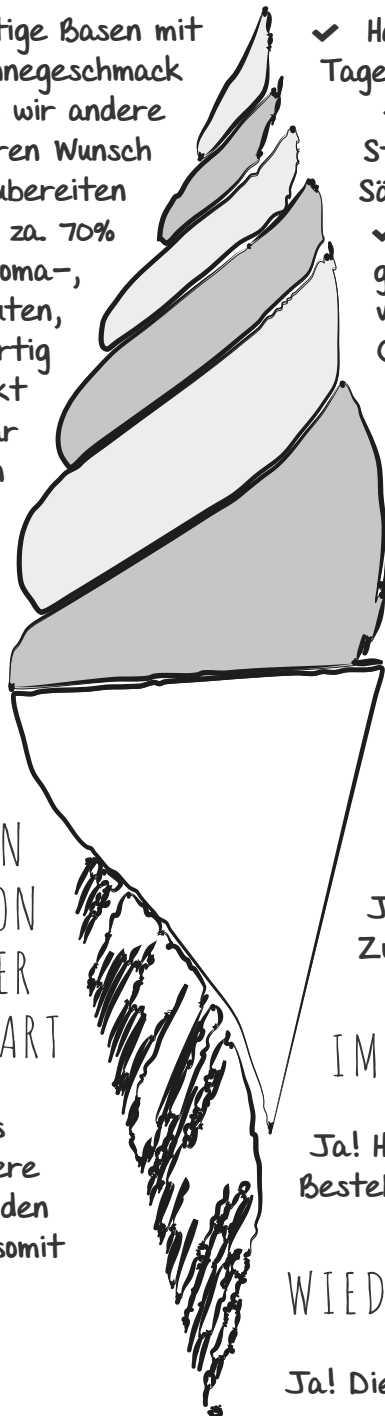
DIE ERSTE FERTIGE NATÜRLICHE EISBASIS ZUR EISMASCHINE!

MEINEN SIE, DASS ALLE EISSORTEN AUS DER EISMASCHINE IDENTISCH SCHMECKEN?
ES GIBT EINE LÖSUNG!



- ✓ Wir stellen gebrauchsfertige Basen mit Erdbeer-, Johannisbeere-, Sahnegeschmack her, auf Bestellung können wir andere Geschmackssorten je nach Ihren Wunsch zubereiten
- ✓ Der Anteil der Früchte in Basen - za. 70%
- ✓ Ein innovatives Produkt ohne Aroma-, Farbstoffen, frei von Gluten, gebrauchsfertig
 - ✓ Das natürliche Produkt
- ✓ Das Endprodukt ist wiederholbar
- ✓ Die Basis wird in Beutel und dann in Karton gepackt und ist gebrauchsfertig, somit wird das Risiko minimalisiert, dass bei der Dosierung ein Fehler begangen wird
 - ✓ In allen Basen wird natürliches Johannisbrotmehl als Stabilisator benutzt

- ✓ Haltbarkeit der Basis beträgt 30 Tage im Kühlen
 - ✓ Die Streichfähigkeit und Struktur des Eises geben Sättigungsgefühl
- ✓ Unser natürlich handwerklich gemachtes Eis unterscheidet sich von andern Eissorten durch den Geschmack, der sehr nah der Natur ist
 - ✓ Da wir gebrauchsfertige Eisbasis zur Eismaschine benutzen, werden wir nicht zum Hersteller, sondern zum Vertreiber des Eises, und somit werden die Anforderungen des Gesundheitsamtes nicht so hoch.



UNSERE FERTIGEN EISBASEN ENTHALTEN DAS BESTE VON SOFTEIS NACH ITALIENISCHER UND AMERIKANISCHER ART

-70°C ist eine Eigenschaft des natürlichen Eis, die höhere Temperatur lässt besser den Eisgeschmack spüren, somit wird der Geschmack bestmöglich zur Geltung gebracht.

NATÜRLICH?

Ja! Obst, Wasser, Sahne, Kakao, Zucker, Johannisbrotmehl

IMMER FRISCH?

Ja! Herstellung der Basis auf Bestellung, täglich

WIEDERHOLBAR?

Ja! Die Basis ist immer identisch

VERTRIEB

FERTIGE EISBASEN ZUR EISMASCHINE

Die Basen sind frei von Gluten

MILCHBASEN

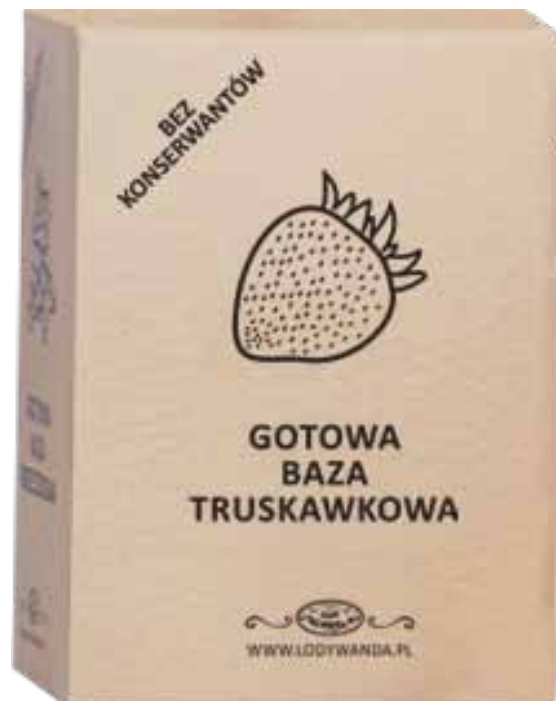
Sahne

Schokolade

SORBETS

Schwarze Johannisbeere

Erdbeere



AUF BESTELLUNG KÖNNEN WIR ANDERE GESCHMACKSSORTEN
JE NACH WUNSCH ZUBEREITEN:)

VIELLEICHT?

Himbeere, Mango, Kiwi, Vanille

...LECKER!!

VERTRIEB

WANDA-EIS BASIC

Die Eisgeschmäcke, die mit „✓“ markiert sind, enthalten Gluten.

MILCHEIS

- Trockenfrüchte
- Banane
- Baiser Sahnebonbon
- Cappuccino
 - ✓ Halwa
 - ✓ Kuchen
- Zimt
- Zimt mit Orange
- Schokolade
- Schokolade mit Chili
- Schokolade mit roter Johannisbeere
- Schokolade mit Sahne
- Schokolade mit kalifornischen Pflaumen
- Schokolade mit Sauerkirsche
- Weißer Schokolade
- Feigen
- Kaugummi
- Kaugummi mit der Schlümpfe
- ✓ Grześki Schokoriegel
- Joghurt
- Joghurt mit Schokolade
- Joghurt mit Johannisbeere
- Joghurt mit Erdbeere
- Joghurt mit Sauerkirsche
- Kaffee
- Kokosnuss
- Dill-Eis
- Málaga
- Mamba
- Nussbutter
- ✓ Haferbrei mit Himbeere
- ✓ Pfefferkuchenrnik
- ✓ Käsekuchen



- Salziger Karamell
- Schlümpfe
- Sneakers ✓
- Stracciatella
- Apfelkuchen
- Sahne
- Sahne mit Choco crunch ✓
- Sahne mit Coffee crunch ✓
- Sahne mit Beeren und Baiser
- Tiramisu ✓
- Toffee
- Erdbeere mit Pfefferkuchen ✓
- Vanille

SORBETS

- Ananas
- Wassermelone
- Rote-Bete-Sorbet
- Pfirsich
- Zitrone
- Schwarze Johannisbeere
- Rote Johannisbeere
- Grapefruit
- Apfel
- Kiwi
- Minze
- Limonade
- Waldfrucht
- Orange
- Rhabarber
- Pflaume
- Erdbeere
- Sauerkirsche
- Moosbeere

VERTRIEB

WANDA-EIS PREMIUM

Die Eisgeschmácke, die mit „v“ markiert sind, enthalten Gluten.

MILCHEIS

- v 3 Bit
- Banane mit Beta-Glucan
- Bounty
- Kürbis mit Chili
- geräucherter Dorsch
- Ingwer mit grünem Pfeffer
- v Kinderüberraschung
- v Kinderbueno
- Kulfi
- Lichi
- v Maxi king
- Michałki weiß
- Michałki klassisch
- v Oreo
- Haselnuss
- Mandelnuss
- Cashewnuss
- Pistaziennuss
- Walnuss
- Mascarpone mit Beere
- Mascarpone mit Himbeere
- Mascarpone mit Waldfrucht
- Mascarpone mit Johannisbeere
- Schimmelkäse
- Werther's Original (Braune Butter)
- 18+ Nur für Erwachsene
- Malibu mit Milch

SORBETS

- Fenchel (Anis)
- Himbeere
- Mandarine mit Gewürzen
- Mango
- Maracuja mit rotem Pfeffer
- Mohrrübe mit Ingwer
- Mohrrübe mit Kardamom
- Pfefferminze
- Gurke
- Brenneseel
- Orange mit Gewürzen
- Tomate
- Soja
- Zitronengras
- Thymian
- Nur für Erwachsene 18+
- Blue Hawaiianer
- Caipirinia
- Campari mit Orange
- Choju (Pflaumenwein)
- Cosmopolitan
- Gin mit Tonic
- Glühwein
- Bloody Mary
- Margarita
- Martini mit Sprite
- Mohito
- Pina Colada
- Bier Sobótka Górka
- Prosecco
- Sex on the beach
- Żubrówka mit Apfel

SORBETS

- Aloe
- Avocado
- Basilikum mit Zitrone
- Beere



VERTRIEB

ZUBEHÖR ZUM EIS

Eislöffel
Eiswaffelhalter WANDA
Etiketten zu WANDA-EIS
Eisheber
Einweglöffel zum Eis
Eisständer Vase WANDA
Eis-Servietten

EISZUSÄTZE

MIT „✓“ MARKIERTE ZUSÄTZE ENTHALTEN GLUTEN

Bonbons
✓ Becher Rondo
✓ Becher mittel
✓ Waffelschale
Zuckerstreusel
✓ Eiswaffel mittel
✓ Eiswaffel Tulpe
✓ Schillerlocken
✓ Dekoröhrchen
Orangensauce
Schokoladensauce
Johannisbeersauce
Toffeesauce
Limonensauce
Himbeersauce
Erdbeersauce
Sahne 33%
Kaffee WANDA



GRÜNDEN SIE IHRE EIGENE EISDIELE!

WIR LADEN KÜNFTIGE EIGENTÜMER UND MANAGERS EIN

Kommen Sie zu unserer Eisdielen und werden Sie für einen Augenblick zum Eisverkäufer.

Wir bieten Schulungen vor Ort in unserer Eisdielen an. Sie können die eigene Eisdielen gründen. Entscheiden Sie selbst, vielleicht genügt nur ein Tag der Arbeit, um sich zu überzeugen, ob Sie immer noch zum Eisverkäufer werden möchten.

RÜCKERSTATTUNG DER SCHULUNGSKOSTEN!

Wenn Sie eine Schulung bei uns abschließen und zu unserem Partner werden, können Sie Kosten der Schulung im vollen Umfang als Produkte zurückerhalten!

WAS ERFAHREN SIE IN DER SCHULUNG

- ✓ Beratung bei der Wahl der Lokalisierung auch ab 6 qm
- ✓ sicheres, bewährtes Geschäft
- ✓ originelle, leicht erkennbare und beliebte Marke KręcęLody.pl



- ✓ Ausschließlichkeit für die jeweilige Stadt – bis 5 Tausend Einwohner
 - ✓ einmalige Vielfalt von natürlichen Eissorten Wanda
- ✓ Know-How: Menu-Muster, Produktrezepten, Muster der Werbematerialien
 - ✓ Projekt der Produktionstechnologie, die an Menu angepasst ist
 - ✓ zuverlässige Eismaschinen zu natürlich selbstgemachtem Eis, bewahrt in über 50 Eisdielen in Polen
 - ✓ zuverlässige Vitrinen zum WANDA-EIS
 - ✓ ständige Unterstützung seitens des Franchisegebers, Beratung bei Entwicklung der geschäftlichen Tätigkeit und bei der Auswahl der gastronomischen Geräte
- ✓ kostenlose Schulungen der Mitarbeiter im Bereich der Rezepten und Verkauf
- ✓ keine versteckten Gebühren
- ✓ Unterstützung bei dem Erwerb der Genehmigung zur Eisherstellung
- ✓ GHP / GNIP / HACCP Schulungen



EISDESSERT

WIE KANN MAN EIN LECKERES EISDESSERT ZUBEREITEN

Geheimnisse der Zubereitung von Desserts
erfahren Sie während der Schulung im
Eiscafé KręceLody.pl in Kąty Wrocławskie

KONTAKTIEREN SIE UNS

WANDA SP. Z O. O.
ul. Mireckiego 8
55-080 Kąty Wrocławskie

tel.: +48 71 316 66 77

tel.: +48 71 390 57 01

kom.: +48 508 349 036

kom.: +48 502 378 099

wanda@wanda.pl
lodywanda.pl
facebook.com/LodyWandaPoland