



CARTE D'OR®

Zákaznícky katalóg 2020



Značka vášho úspechu

Carte d'Or je značka prémiovej, kopčekovej zmrzliny. Svojím zákazníkom chce poskytnúť oveľa viac ako len kvalitnú zmrzlinu. Predovšetkým perfektný servis kopčekovej zmrzliny - profesionálne zmrzlinové mraziace boxy, atraktívne materiály na propagáciu predaja či gastronomické príslušenstvo.

Kvalitatívne parametre zmrzliny

- Carte d'Or je prémiová zmrzlina, ktorá je pri vybraných príchutiach vopred **zdobená**. Jej atraktívne zdobenie poskytuje spotrebiteľovi lákavý pohľad.
- Obsahuje **viditeľné kusy ingrediencií**.
- Značka ponúka **široké portfólio** príchutí.
- Každý rok prináša **novinky** podľa aktuálnych trendov.

Prečo predávať kopčekovú zmrzlinu Carte d'Or?

- Značka Carte d'Or je **silne marketingovo podporovaná** a to predovšetkým v televízii a v digitálnej kampani.
- Naším zákazníkom poskytujeme **špeciálny zmrzlinový mraziaci box** - zmrzlina v ňom zostane dobre temperovaná a preto pri servírovaní nevznikajú takmer žiadne straty. Mraziace boxy vrátane servisu poskytujeme zdarma.
- Zmrzlinové mraziace boxy Carte d'Or **možno v rámci vonkajšieho predaja mať umiestnené** mimo predajňu **až do +32 °C**. Iba je potrebné dodržať jednoduché pravidlo - nevystavovať mraziaci box priamemu slnečnému žiareniu a pre jeho ochranu použiť slnečník.
- Pomôžeme Vám **zviditeľniť Vaše predajné miesto** atraktívnymi POS materiálmi.

Perfektné predajné miesto pre zmrzlinu



Doplňkový sortiment Carte d'Or



- Oblátková miska Carte d'Or



- Kelímok Carte d'Or (100 ml)



- Kornútok Classic (Venus)



- Kelímok Carte d'Or (195 ml)



- Kornútok Black



- Kornútok Big (Selene)



- Drevené lyžičky



Ku kopčekovej zmrzline Carte d'Or poskytujeme doplnkový predajný sortiment vo forme kornútkov, kelímkov a drevených lyžičiek na následné servírovanie zmrzliny.

Tento doplnkový predajný sortiment si viete objednať u obchodného zástupcu.



CARTE D'OR SELECTION



**Gaštanový
Mont Blanc**
5 500 ml



Pistácie
5 500 ml



Mäta & Čokoláda
5 500 ml



Sacher
5 500 ml



**Vanilka, čokoláda
a cookies**
5 500 ml

LIMITOVANÁ EDÍCIA



Tiramisu
5 500 ml



Višňový Bozk
5 500 ml

DOPREDAJ

CARTE D'OR CLASSIC



Vanilka
5 500 ml



Stracciatella
5 500 ml



Jahoda
5 500 ml



**Jogurt – lesné
ovocie**
5 500 ml



Čokoláda
5 500 ml



Banán
5 500 ml



Jogurt
5 500 ml

NOVINKA



Tutti Frutti
2 800 ml



Škorica
2 800 ml



Punč
2 800 ml

DOPREDAJ



Kokosový sen
2 800 ml



Vlašský orech
5 500 ml



Karamel
5 500 ml



Slaný karamel
2 400 ml



Caffè Latte
2 800 ml



Mimoni
5 500 ml



**Kakao
a lesné ovocie**
2 400 ml

NOVINKA



**Kokos
a čučoriedka**
2 400 ml

LIMITOVANÁ EDÍCIA



Biela čokoláda
5 500 ml

LIMITOVANÁ EDÍCIA



**Míša proteín
tvaroh**
2 400 ml

CARTE D'OR SORBET



Sorbet Mango
5 500 ml
NOVINKA



Sorbet Pomaranč
2 800 ml



Sorbet Jahoda
2 800 ml



Sorbet Čierna ríbezľa
2 800 ml



Sorbet Citrón
2 800 ml



Sorbet Višňa
2 400 ml



Sorbet Hruška
2 400 ml



Sorbet Marhuľa
2 400 ml



Sorbet Malina
2 400 ml



Sorbet Marakuja
2 400 ml



Zmrzlinové dezerty Carte d'Or

ZMRZLINOVÉ LIEVANCE



Lievance poliate horúcim lesným ovocím, s vanilkovou zmrzlinou, ozdobené lístkami čerstvej mäty.

BROWNIE S VANILKOVOU ZMRZLINOU



Čokoládový brownie, vanilková zmrzlina, šľahačka a lístky čerstvej mäty.

POI materiály Carte d'Or



Aby sme Vám čo najviac uľahčili predaj zmrzlín Carte d'Or, ponúkame atraktívne propagačné materiály a kvalitné gastronomické pomôcky.



Carte d'Or kôš 45L



Slniečnik 2 × 2 m



A-stojan drevený



Cenník do I-stojanu



Výstrč



Menukarta



Zapichovadlá



Mincovník



Držiak na kornútky

Kalkulácia scoopíngových zmrzlín



Cenová kalkulácia kopčekovej zmrzliny - 0,8 €, nižšie ceny, veľkosť porcií 70 ml

Názov	Veľkosť porcií ml	Počet porcií	Cena za vaničku bez DPH	Cena na porciu	Doporučená predajná cena s DPH	Doporučená predajná cena bez DPH	Marža na jednu porciu	Percentuálna marža
Carte D Or 5500 ml Classic	70	79	18	0,22	0,8	0,67	0,45	205 %
Carte D Or 5500 ml Selection	70	79	22	0,28	0,8	0,67	0,39	139 %
Carte D Or 2800 ml	70	40	11	0,28	0,8	0,67	0,42	144 %
Carte D Or 2400 ml	70	34	11	0,32	0,8	0,67	0,38	107 %



Cenová kalkulácia kopčekovej zmrzliny - 0,8 €, nižšie ceny, veľkosť porcií 55 ml

Názov	Veľkosť porcií ml	Počet porcií	Cena za vaničku bez DPH	Cena na porciu	Doporučená predajná cena s DPH	Doporučená predajná cena bez DPH	Marža na jednu porciu	Percentuálna marža
Carte D Or 5500 ml Classic	55	100	18	0,18	0,8	0,67	0,5	272 %
Carte D Or 5500 ml Selection	55	100	22	0,22	0,8	0,67	0,45	205 %
Carte D Or 2800 ml	55	51	11	0,22	0,8	0,67	0,47	211 %
Carte D Or 2400 ml	55	44	11	0,25	0,8	0,67	0,44	168 %

Cenová kalkulácia kopčekovej zmrzliny - 1,2 €, vyššie ceny, veľkosť porcií 70 ml

Názov	Veľkosť porcií ml	Počet porcií	Cena za vaničku bez DPH	Cena na porciu	Doporučená predajná cena s DPH	Doporučená predajná cena bez DPH	Marža na jednu porciu	Percentuálna marža
Carte D Or 5500 ml Classic	70	79	18	0,23	1,2	1	0,78	339 %
Carte D Or 5500 ml Selection	70	79	22	0,28	1,2	1	0,72	259 %
Carte D Or 2800 ml	70	40	11	0,28	1,2	1	0,75	264 %
Carte D Or 2400 ml	70	34	11	0,32	1,2	1	0,71	209 %

Cenová kalkulácia kopčekovej zmrzliny - 1,2 €, vyššie ceny, veľkosť porcií 55 ml

Názov	Veľkosť porcií ml	Počet porcií	Cena za vaničku bez DPH	Cena na porciu	Doporučená predajná cena s DPH	Doporučená predajná cena bez DPH	Marža na jednu porciu	Percentuálna marža
Carte D Or 5500 ml Classic	55	100	18	0,18	1,2	1	0,83	456 %
Carte D Or 5500 ml Selection	55	100	22	0,22	1,2	1	0,78	355 %
Carte D Or 2800 ml	55	51	11	0,22	1,2	1	0,8	364 %
Carte D Or 2400 ml	55	44	11	0,25	1,2	1	0,77	300 %





Core range – najdôležitejšie produkty

Tieto produkty musia byť v každom výdajníku:



Mraziace boxy

Pre rok 2020 sú k dispozícii dva vysoko kvalitné mraziace boxy typu **Clever** a **Theater**. Oba typy mraziacich boxov zaistia najlepšie vystavenie predávaných produktov. Spolu s naším dodávateľom mraziaceho zariadenia (ISA) neustále pracujeme na zlepšovaní technológií tak, aby značka **Carte d'Or** mohla ponúknuť najlepšie mraziace boxy zmrzliny na trhu.

Disponujeme garanciou od výrobcu, že zmrzlinové mraziace boxy možno v rámci vonkajšieho predaja umiestniť mimo predajňu až do +32 °C. Je tak potrebné dodržať jednoduché pravidlo - nevystavovať mraziaci box priamemu slnečnému žiareniu a pre jeho ochranu použiť slnečník.



Model: **Clever**

Typ chladenia: **Statické**

Dostupná veľkosť (počet pozícií): **7**



Model: **Theater**

Typ chladenia: **Ventilované**

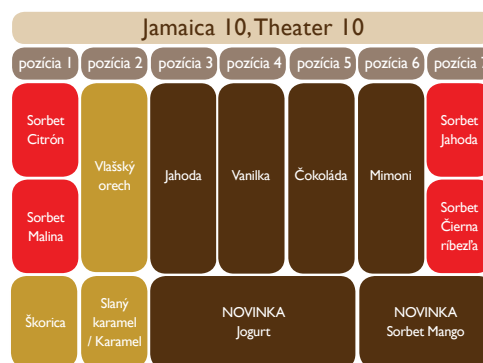
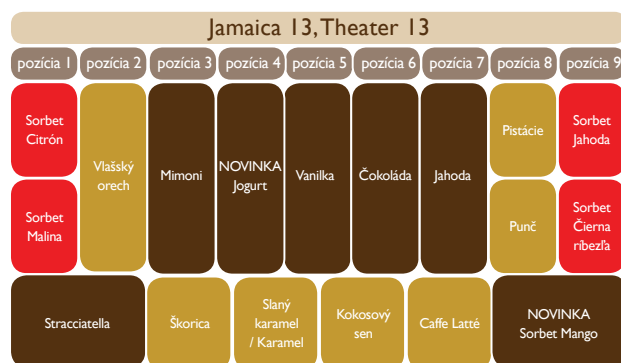
Dostupná veľkosť (počet pozícií): **10, 13**



Vystavenie zmrzlín v mraziacich boxoch

Z dôvodu rôznych teplotných zón vo vnútri mraziaceho boxu je nutné zaistiť perfektnú kvalitu zmrzliny jej špecifickým umiestnením. Z tohto dôvodu rozdeľujeme kopčekovú zmrzlinu na sorbety a zmrzlinu s krémovou konzistenciou. Rozdiely v teplejších a chladnejších zónach mraziacich boxov sa pohybujú medzi 1-2 °C. Nižšie zobrazené rozmiestnenie vaničiek zmrzliny v mraziacom boxe slúži ako odporúčanie. Je stanovené na základe predajnosti jednotlivých príchuť zmrzliny a ich ideálnym umiestnením v mraziacich boxoch pre zachovanie jej kvality.

- Do krajnej časti vitríny umiestnite ovocné sorbety. Táto časť disponuje najnižšími teplotami.
- Vedľa sorbetov umiestnite zmrzliny s krémovou konzistenciou v malých nádobkách (vlašský orech, karamel, pistácie, kokos, atď.).
- Do stredu mraziaceho boxu patria najpredávanejšie zmrzlinové príchute. Umiestnite sem taktiež novinku Míša Proteín 2 400 ml z dôvodu jeho tuhšej konzistencie.



Pre rozmiestnenie zmrzliny v nových typoch mraziacich boxov zachovajte rovnakú logiku ako v existujúcich mraziacich boxoch.



Škola zdobenja zmrzlín

Zdobenie zmrzliny jednoznačne zvyšuje jej prémiovosť a atraktivitu pre Vašich zákazníkov. Ozdobená vanička zmrzliny vyzerá čerstvo, chutne a prítiažlivo. K vytvoreniu lákavo vyzerajúcej kopčekovej zmrzliny stačí iba hrst' ingrediencií. Náklady vložené do dekorácií sa Vám niekoľkonásobne vrátia.

Ako jednoducho a pekne ozdobiť zmrzlinu

- Ako dekoráciu používajte hlavnú ingredienciu danej príchute zmrzliny.
- Používajte vždy čerstvé ingrediencie.
- Zdobenie meňte každý deň.
- Umiestnite väčšinu zdobenja do prednej časti - bližšie k zákazníkovi.
- Ingrediencie Vám vydržia dlhšie a nestažujú Vám porcovanie.

Príklady zdobenja



Vanilka, čokoláda a kornútok
pre zmrzlinu vanilka.



Zmes bobuľovitého ovocia
pre zmrzlinu Jogurt - lesné ovocie.



Jahody
pre jahodovú zmrzlinu.

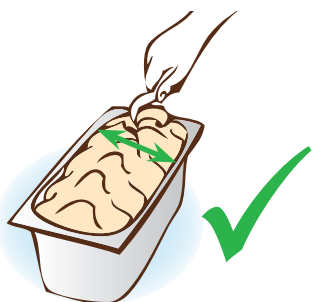


Zmes kúskov čokolády
pre čokoládovú zmrzlinu.

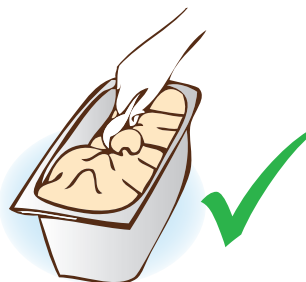


Škola porciovania

Štýl naberania priamo ovplyvňuje Váš predaj. Pripravili sme pre Vás 7 základných rád, ako naberat' tak, aby podávaná zmrzlina vyzerala chutne pre Vašich zákazníkov a tá, ktorá zostáva vo vaničke lákala zákazníkov nových.



1. Vždy naberajte zmrzlinu po šírke vaničky.



2. Udržujte zónu naberania v šírke dvoch porciovacích klieští.



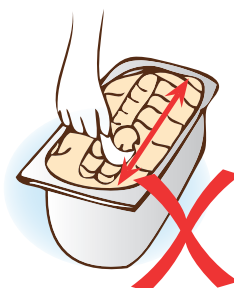
3. Naberajte vždy od kraja ku kraju vaničky.



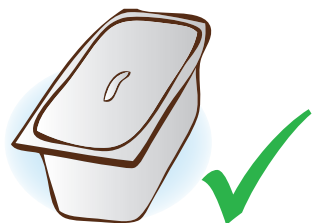
4. Vždy utierajte už vybrané okraje vaničky papierovými utierkami. Pokiaľ je to nutné, utrite aj okraje vaničky.



5. Neotierajte kopčeky o steny vaničky, nezoškrabujte kopček na polovicu.



6. Nikdy nenaberajte zmrzlinu po celej dĺžke vaničky (smerom k sebe), zničili by ste tak zdobenie a oslabili svoj predaj.



7. Na konci dňa vždy uzatvorte každú zmrzlinu správnym vrchnákom.



Príklady nesprávneho servírovania zmrzliny:

Príklad 1:

- Carte d'Or kaviareň predáva Algida kopčekovú zmrzlinu (príchut' Vanilka).
- Zákazník zavádza spotrebiteľa prostredníctvom zapichovátok, prezentuje Algidu ako Carte d'Or.
- Zmrzlinový výdajník je špinavý.
- Zákazník chladí sklenené poháre v prezentačnom priestore výdajníka.



Odporúčania:

- Zachovávajúte čistotu výdajníka na dennej báze.
- Objednávajúte len zmrzlinu Carte d'Or.
- Zabezpečte, aby sa vo výdajníku nenachádzali prázdne miesta.

Príklad 2:

- Trinásť miestny výdajník je pravdepodobne zbytočne veľký, nedokáže predávať z trinástich miest. Vo výdajníku sa nachádzajú prázdne miesta, tým dochádza ku slabej rotácii zmrzliny.
- Nesprávne dávkovanie kopčekov zmrzliny je dôvodom, prečo zákazník vyškrabáva zvyšky a premiestňuje ich do novej vaničky.
- Zatvorené boxy so zmrzlinou
- Kombinácia rôznych druhov zapichovátok.



Odporúčania:

- Porcujte zmrzlinu podľa návodu na strane 13, aby ste sa vyhli nevzhľadným zvyškom vo vaničke.
- Majte vždy aktuálnu sadu zapichovátok pre danú sezónu.
- Zabezpečte, aby sa vo výdajníku nenachádzali prázdne miesta.

Príklady správneho servírovania zmrzliny:

- Vo výdajníku sa nenachádzajú žiadne prázdne miesta.
- Všetky zmrzlinové vaničky sú dozdobené.
- Zákazník používa na dozdobenie čerstvé ovocie.
- Zákazník používa rovnaký dizajn príchutí zmrzliny.
- Zákazník udržiava výdajník zmrzliny čistý a nepoužíva ho na uskladnenie zmrzlinových pohárov.





Mrazené krémy Carte d'Or sezóna 2020

Názov	MRDR kód	EAN kód	Objem / Hmotnosť [ml/g]
Carte d'Or Banán	67512204	8000920836194	5 500 ml / 2 750 g
Carte d'Or Mäta & Čokoláda	67389548	8000920833582	5 500 ml / 2 800 g
Carte d'Or Tiramisu	67454247	8000920915516	5 500 ml / 3 000 g
Carte d'Or Višňový bozk	67389505	8000920915202	5 500 ml / 2 950 g
Carte d'Or Makrónka	67419873	8000920754146	5 500 ml / 2 950 g
Carte d'Or Gaštanový Mont Blanc	67727000	8711327336612	5 500 ml
Carte d'Or Vanilka	19255904	8000920925591	5 500 ml / 2 750 g
Carte d'Or Čokoláda	19255804	8000920925584	5 500 ml / 2 780 g
Carte d'Or Jahoda	19922503	8000920992258	5 500 ml / 3 170 g
Carte d'Or Stracciatella	19923103	8000920992319	5 500 ml / 2 820 g
Carte d'Or Jogurt - lesné ovocie	17126802	8000920712689	5 500 ml / 3 170 g
Carte d'Or Jogurt	68213934	8000920716410	5 500 ml
Carte d'Or Pistácie	68127817	8000920759837	5 500 ml
Carte d'Or Punč	19255203	8000920925522	2 800 ml / 1 600 g
Carte d'Or Škorica	19253604	8000920925362	2 800 ml / 1 450 g
Carte d'Or Kokosový sen	19253403	8000920925348	2 800 ml / 1 540 g
Carte d'Or Karamel	68138375	8000920808061	5 500 ml
Carte d'Or Tutti Frutti	19245006	8000920924501	2 800 ml / 1 470 g
Carte d'Or Caffè Latte	19656902	8000920965696	2 800 ml / 1 550 g
Carte d'Or Sorbet Mango	67200687	8714100564219	5 500 ml / 3 575 g
Carte d'Or Sorbet Pomaranč (Bezgluténový)	19658103	8000920965818	2 800 ml / 2 100 g
Carte d'Or Sorbet Jahoda (Bezgluténový)	19657904	8000920965795	2 800 ml / 2 100 g
Carte d'Or Sorbet Citrón (Bezgluténový)	19249103	8000920924914	2 800 ml / 1 740 g
Carte d'Or Sorbet Čierne ríbezle (Bezgluténový)	19253503	8000920925355	2 800 ml / 1 560 g
Carte d'Or Sorbet Marakuja	67484005	8712566359523	2 400 ml / 1 560 g
Carte d'Or Sorbet Višňa	67484007	8712566357673	2 400 ml / 1 560 g
Carte d'Or Sorbet Hruška	67484006	8712566359745	2 400 ml / 1 560 g
Carte d'Or Sacher	67738158	8714100871942	5 500 ml / 2 990 g
Carte d'Or Sorbet Malina	67771828	8712566357451	2 400 ml / 1 560 g
Carte d'Or Sorbet Marhuľa	67771882	8712566356690	2 400 ml / 1 560 g
Carte d'Or Míša Proteín	67747939	8590046995436	2 400 ml / 1 466 g
Carte d'Or Slaný Karamel	67771834	8712566357451	2 400 ml / 1 200 g
Carte d'Or Mimoni	67706855	8711327333062	5 500 ml / 2 700 g
Carte d'Or Vlašský orech	68148631	8000920815908	5 500 ml
Carte d'Or Vegan Kakao a Lesné ovocie	68213944	8711327405394	2 400 ml / 1 500 g
Carte d'Or Vegan Kokos a Čučoriedka	68213946	8711327405370	2 400 ml / 1 500 g
Carte d'Or Biela Čokoláda	68148487	8000920975091	5 500 ml
Carte d'Or Vanilka Čokoláda Cookies	18080838	8000920808085	5 500 ml



1. Príprava mraziacich boxov

- ✓ **Mraziaci box musí byť umiestnený v tieni, vyhnite sa miestam s priamym slnečným žiarením.**
- ✓ **Zaistite, aby mal mraziaci box vo svojom okolí / okolo seba dostatok priestoru.**
Zo strán aspoň 50 cm, minimálne 100 cm pre obsluhu a 60 cm priestoru nad mraziacim boxom.
- ✓ **Neumiestňujte mraziaci box v blízkosti akýchkoľvek generátorov tepla ani v blízkosti vetrákov.**
- ✓ **Mraziaci box vždy zapájajte do bezpečnej a uzemnenej elektrickej zástrčky.**

2. Denné čistenie

- ✓ **Očistite zmrzlinové vaničky a rámčeky, ktoré ich držia.**
Pomocou jednorázovej handričky alebo papierových utierok odstráňte všetky stopy po zmrzline.
- ✓ **Očistite sklenené časti mraziaceho boxu zvnútra aj zvonku.**
Vyberte všetky zmrzliny a vyčistite sklá pomocou jednorázovej handričky alebo papierových utierok.
- ✓ **Očistite čelné aj bočné panely mraziaceho boxu.**
Pomocou jednorázovej handričky alebo papierových utierok očistite všetky vonkajšie panely mraziaceho boxu.
- ✓ **Očistite kompletne vnútornú časť mraziaceho boxu.**
Pomocou jednorázovej handričky alebo papierových utierok vyčistite vnútornú časť skla a mriežku mraziaceho boxu.



3. Denná údržba

- ✓ **Skontrolujte prevádzkovú teplotu mraziaceho boxu.**
Ideálna porciovací teplota pre kopčekovú zmrzlinu je: -14 až -12 °C.
- ✓ **Uistite sa, že je mraziaci box čistý.**
Skontrolujte čistotu mraziaceho boxu každý deň pred otvorením Vašej prevádzky.
- ✓ **Skontrolujte námrazu mraziaceho boxu.**
Vnútorná časť mraziaceho boxu musí byť bez námrazy.
- ✓ **Uzavrite sklo mraziaceho boxu.**
Dbajte na uzatváranie skleneného príklopu / dvierok mraziaceho boxu.

4. Týždenná a mesačná údržba

- ✓ **Každý týždeň odmráziť mraziaci box.**
Vypnite mraziaci box, nechajte odmráziť a vyčistite vnútornú časť.
- ✓ **Mesačné čistenie kondenzačnej jednotky.**
Vyčistite kondenzačný filter.
- ✓ **Mesačná kontrola prírodného elektrického kábla.**
Uistite sa, že elektrický kábel je zapojený správne a nie je zničený.
- ✓ **Mesačná kontrola dvierok a mriežky.**
Skontrolujte funkčnosť a tesnosť uzatváracích dvierok mraziaceho boxu a stav mriežky pre držanie zmrzliny.

5. Osobná hygiena personálu pri mraziacom boxe

- ✓ **Vždy majte umyté ruky a používajte hygienické rukavice.**
Umyte si ruky mydlom a následne dezinfekčnou vodou. Vysušte si ruky papierovým uterákom, nepoužívajte uterák látkový. Servírujte vždy v hygienických rukaviciach.



✓ **Vždy sa obliekajte do čistého oblečenia vhodného pre prácu so zmrzlinou.**

✓ **Majte svoje vlasy zviazané gumičkou či upravené tak, aby nedošlo k ich kontaktu so zmrzlinou.**

✓ **Pozor na rezné rany a odreniny.** Prípadné rezné rany či odreniny si ošetríte nefarbenými náplastami.

6. Príprava zmrzliny

✓ **Nasaďte rámčeky do mraziaceho boxu.**

✓ **Umiestnite vaničky so zmrzlinou do správnych miest mraziaceho boxu.** Tuhé konzistencie do teplejších miest mraziaceho boxu, jemné konzistencie (sorbety) do chladnejších častí.

✓ **Ozdobte každú vaničku zmrzliny.** Vždy používajte čerstvé ingrediencie.

7. Škola porciovania

✓ **Umývajte porciovacie kliešte pod tečúcou pitnou vodou a potom usušte papierovou utierkou.** Ak používate nádobu s vodou, tak ju vymeňte aspoň každých 30 minút.

✓ **Vždy naberajte zmrzlinu horizontálne.** Udržujte zónu naberania v šírke dvoch porciovacích klieští.

✓ **Očistite vaničky a rámčeky v mraziacom boxe** Jednorázovou alebo papierovou utierkou.

✓ **Ideálne je používať viac než jedny porciovacie kliešte.**

✓ **Pýtajte sa proaktívne na možnú alergiu zákazníkov.**

✓ **NIKDY nenaberajte zmrzlinu vertikálne, tak, že zničíte zdobenie zmrzliny.**

✓ **Uzavrite vaničku správnym vrchnákom.** Po skončení pracovného dňa vždy zatvorte vaničku jej pôvodným vrchnákom.

8. Ďalšie všeobecné pravidlá

✓ **Po dodaní ihneď uskladnite vaničky so zmrzlinou Carte d'Or do mraziaceho boxu.**

✓ **Zmrzlinu skladujte pri teplote -18 °C alebo nižšej.**

✓ **Po otvorení vaničky si na ňu poznačte dátum otvorenia.**

✓ **Neotvorená vanička so zmrzlinou má pri dodržaní skladovacích podmienok záručnú dobu 24 mesiacov.**

✓ **Po otvorení vaničky je odporúčaná doba spotreby nasledujúca:**
Pri teplotách pod -18 °C 3 týždne.
Pri teplotách pod -14 °C 10 dní.

✓ **Neporciujte zmrzlinu v blízkosti nezlučiteľných potravín (mäso, ryby, hydina).**

✓ **Porciovač zmrzliny môžete tiež opláchnuť v slabom roztoku kyseliny citrónovej (0,03 %).**

✓ **Po očistení z porciovača oklepte vodu.** Zabráňte tak preneseniu vody do vaničky so zmrzlinou a tým tvorbe ľadových kryštálikov v zmrzline.

✓ **Obsluha musí byť oboznámená so zložením jednotlivých výrobkov, sledovať deklaráciu na obale a musí zamedziť kontaminácii jednotlivých druhov zmrzlín iným druhom a to aj z pohľadu alergénnych látok (orechy, glutén, vajíčka, sója, mlieko).**

