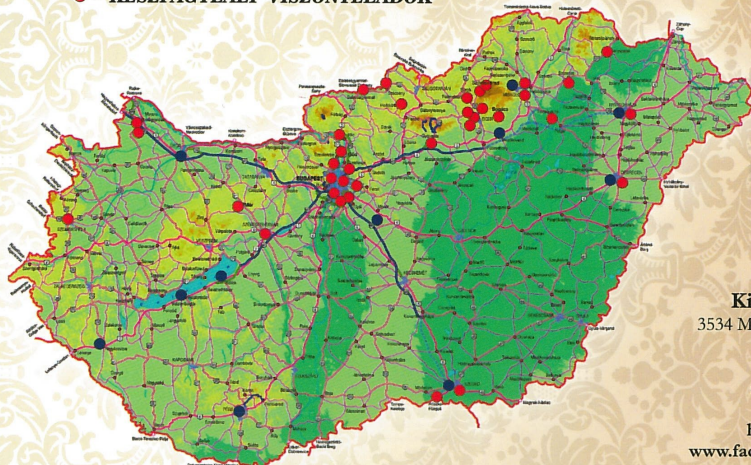


● - **FAGYLAT ALAPANYAG VISZONTELADÓK**

● - **KÉSZFAGYLALT VISZONTELADÓK**



Elérhetőségeink:  
**Kisgergely Kft. telephelye**  
3534 Miskolc, Nagy Lajos király u. 9-13 sz.  
Tel.: (+36) 46 / 531 240  
Mobil: (+36) 30 370 76 28  
e-mail: iroda@kisgergely.hu,  
kisgergely@chello.hu  
[http:// www.kisgergely.hu](http://www.kisgergely.hu)  
[www.facebook.com/kisgergelycukraszda](http://www.facebook.com/kisgergelycukraszda)

#### **Szállítás:**

Fagylalt alapanyag és készfagylalt szállítás Budapesten és vonzáskörzetében: (+36) 30 928 42 40  
Készfagylalt szállítás Magyarország területén: (+36) 30 303 76 83  
Fagylalt alapanyag szállítás Magyarországon: (+36) 46 / 531 240; (+36) 30 370 76 28

#### **Gyakorlati fagylaltkészítési szaktanácsadás:**

Horváthné Farkas Krisztina (+36) 30 303 76 83  
Balga Tibor (+36) 30 280 43 97

#### **Viszonteladó partnereink**

##### **Baranya megye**

**Jégkuckó Bt.**  
7628 Pécs, Komló u. 102.  
Mobil: (+36) 70 333 40 54  
e-mail: jegkucko@t-online.hu

##### **Borsod – Abaúj – Zemplén Megye**

**Gulyás Pálné Tóth Gabriella**  
3400 Mezőkövesd, Mária u. 55 sz.  
Mobil: (+36) 30 952 55 67

##### **Csongrád megye**

**Cukrász-Fagyidiszkont**  
6724 Szeged, Bakay u. 24 sz.  
Tel.: (+36) 62 / 443 977  
e-mail: cukraszdiszkont@gmail.com

##### **Győr – Moson – Sopron megye**

**Fagyicentrum Kft.**  
9028 Győr, Szent Imre u. 158/a  
Tel.: (+36) 96 / 412 854  
e-mail: info@fagyicentrum.hu

##### **HO-MI Kft.**

9027 Győr, Vágóhid u. 7 sz.  
Tel.: (+36) 96 / 618 724  
e-mail: kereskedelem@homi.hu

##### **Hajdú – Bihar Megye**

**Rádi-Ice Kft.**  
4029 Debrecen, Baross u. 1 sz.  
Tel.: (+36) 52 / 439 424  
e-mail: radiice@freemail.hu

##### **Pest Megye**

**Fodor és Társa 2004 Kft.**  
2212 Csévharaszt, Ságvári u. 3 sz.  
Mobil: (+36) 30 968 24 48

##### **Somogy Megye**

**Kecskemétné Medgyesi Ilona**  
8630 Balatonboglár, Dózsa Gy. út. 107/A  
Tel.: (+36) 85 / 351 989  
e-mail: kecskemeti@enternet.hu

##### **Szabolcs – Szatmár – Bereg Megye**

**Nyír-por Kft.**  
4400 Nyíregyháza, Tünde u. 8 sz.  
Mobil: (+36) 30 335 33 66  
e-mail: nyirpor@t-email.hu

##### **Zala megye**

**Gréta fagylalt és cukrászati alapanyagok**  
8800 Nagykanizsa, Petőfi u. 99 sz.  
Tel.: (+36) 93 / 787 044  
e-mail: greta.kanizsa@freemail.hu  
8600 Siófok, Marosi u. 1 sz.  
Tel.: (+36) 84 / 311 086  
e-mail: gretasiofok@t-online.hu



Cégünk-ről

Híppokratész

**Együtt a napos oldalon!**



**Garantált minőség**







A Kisgergely Kft. 1986-ban alakult, mint egy fagyaltostya és fagyalt alapanyag készítő kisvállalkozás. 1989-ben új üzemet létesítettünk a Diósgyőri Vár közelében, ahol később cukrászdát is nyitottunk. Társaságunk már a kezdetektől fogva nagy gondot fordít a minőségre, ezért természetes és természet azonos alapanyagokból készítjük egész termékcsalánkat. Ebből ered a mai napig fennmaradt szlogenünk, a **Garantált Minőség!**

Cégünk 1993-tól Olaszországból importálja a legjobb minőségű természetes gyümölcs és tejes - fagyalt alap és segédanyagokat.

2000-ben megvásároltuk Újpest egyik legrégebbi, patinás cukrászdáját a Harangvirágot. Jelentős átalakítás és felújítást követően újraindítottuk a vendégek nagy örömeire.

2002-ben tovább növeltük cukrászdánk számát a Miskolci Gyöngy cukrászdával, ezzel is közelebb kerülve kedves vendégeinkhez.

A fagyalt alapanyag keverő üzemünkben folyó előállítást 2003-tól tanúsítottuk az SGS Hungáriával az ISO 9001 minőségirányítási rendszer szerint, mely tevékenységet 2004-ben kibővítettük fagyalt előállítás, raktározás és kiszállítás tevékenységekkel. 2007-től folyamatos termék és technológiai fejlesztés mellett szállítunk az ország egész területén fagyalt alapanyagokat és kézműves fagyaltot.

Cégünk munkatársai olasz szakemberek közreműködésével folyamatos szakmai továbbképzéseken vesznek részt külföldön és belföldön egyaránt, vendéglátó közzgazdász irányítása mellett.

Kézműves fagyaltjainkat kizárólag rozsdamentes acél tégelyben, műanyag fedővel ellátva és kartondobozba csomagolva szállítjuk partnereinknek. A kiváló minőségű olasz alapanyagoknak, a dán kötőanyagoknak, az alpesi tejből készült tejszínpornak, a világszínvonalú gyártási technológiának, a magasan képzett cukrászmestereknek és a csomagolásnak köszönhetően az általunk készített fagyaltok szavatossága a gyártás napjától -18°C alatt tárolva 60 nap, az adagolópultba helyezés után 120 óra!

Büszkén elmondhatjuk, hogy a minőségirányítási rendszer működtetésén kívül a cégünkben dolgozó több mint 10 fő cukrászmester szaktudásának köszönhetjük az állandóan magas minőséget.

**Kisgergely Kft.**

Cégünk  
Hippokratész  
Cukrászdánk

Kisgergely Royal Flush

Puncs

Olasz  
vanília

Sárga-  
dinnye

Olasz  
citrom

Olasz  
csokoládé







**Rendelésfelvétel és szállítási időpont egyeztetés  
a (+36) 30 303 76 83-as telefonszámon!**

A fagyaltokat rozsdamentes fémtégelyben, sorszámmal ellátva, címkézve, műanyag fedővel takarva és kartondobozba csomagolva szállítjuk. A fagyalt a tégléből kb. 8-10 cm-re kiemelkedik, ezért csak légkeveréses hűtőpultban lehet adagolni!

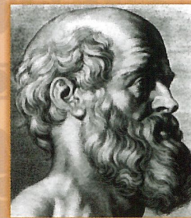
**A Kisgergely Kft. üzemében készített fagyaltok  
szavatossága a gyártás napjától  
-18°C alatt tárolva 60 nap, az adagolópultba helyezés után  
120 óra!**

A megrendeléseket akkor tudjuk maradéktalanul teljesíteni, ha rendeléseiket 72 órával a kért időpont előtt leadják!

|                                   |                             |                         |                     |                   |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| 1 Csokoládé                       | 14 Ananász                  | 33 Áfonyás joghurt      | 41 Amarettó         | 58 Dolce latte    |
| 2 Epres vanília                   | 15 Citrom                   | 34 Epres joghurt        | 42 Angol puncs      | 59 Eszterházy     |
| 3 Fahéj                           | 16 Citromos eper            | 35 Málnás joghurt       | 43 Azzuró           | 60 Étesokoládé    |
| 4 Gesztenye                       | 17 Citromos narancs         | 36 Ózibarackos joghurt  | 44 Biancò neró      | 61 Kávé           |
| 5 Karamell                        | 18 Eper                     | 37 Sárgadinnyés joghurt | 45 Bounty           | 62 Lúdláb         |
| 6 Kókusz                          | 19 Erdőmester               | 38 Szedres joghurt      | 46 Carapinó         | 63 Madártej       |
| 7 Mogoró                          | 20 Erdei gyümölcsös vanília | 39 Vegyes joghurt       | 47 Cherry mánia     | 64 Mézes puszelli |
| 8 Oroszkrém                       | 21 Feketeribizli            | 40 Zöldalmás joghurt    | 48 Cocomio          | 65 Pándi meggy    |
| 9 Pisztiácia <sup>3</sup> Vanília | 22 Grapefruit               |                         | 49 Cookies          | 66 Sacher         |
| 10 Puncs                          | 23 Kékszőlő                 |                         | 50 Ezerlevél        | 67 Somlói         |
| 11 Rumos dió                      | 24 Kivi                     |                         | 51 Panna cotta      | 68 Zserbó         |
| 12 Sárgabarackos csokoládé        | 25 Lime                     |                         | 52 Parad-ice        |                   |
|                                   | 26 Málna                    |                         | 53 Piknik           |                   |
|                                   | 27 Ózibarack                |                         | 54 Rágógumi         |                   |
|                                   | 28 Rumos szilva             |                         | 55 Svájci csokoládé |                   |
|                                   | 29 Sárgabarack              |                         | 56 Sztracsatella    |                   |
|                                   | 30 Sárgadinnye              |                         | 57 Tiramisu         |                   |
|                                   | 31 Zöldalma                 |                         |                     |                   |
|                                   | 32 Zöldalmás fahéj          |                         |                     |                   |



**Kézműves fagyaltok**



Az egészség megőrzésében nagy jelentősége van a helyes táplálkozásnak, ezért is ajánlotta betegeinek a **fagyaltot gyógyírként Hippokratész!**

### **Kézműves fagyaltjaink előnyei**

- **Széles választék:** több mint 60 féle íz!
- **Higiénikus csomagolás:** rozsdamentes acéltégely + műanyag fedő + kartondoboz!
- **Állandóan magas minőség:** HACCP és ISO 9001 minőségirányítási rendszer + magas minőségű alpesi tejpor + kiváló olasz koncentrátum + világelső fagyalt készítőgépek + cukrászmestereink szaktudása + 25 év szakmai tapasztalat!
- **Nyomon követhetőség:** a fagyalt az előírásoknak megfelelően jelölve, a tégely számozva van!
- **Állandó, dekoratív megjelenés:** gazdagon díszítve friss gyümölcsökkel, csokoládédíszekkel, gyümölcsöntetekkel!
- **Bármikor hozzáférhető:** a hosszú szavatossági idő miatt bátran készletezhető!
- **Nem szükséges költséges beruházás:** társaságunk már megvette a világ legmodernebb fagyaltgyártó gépeit, önnek már nem kell költenie rá!
- **Ha nincs beruházás ➡ nincs amortizációs költség ➡ nincs szerviz költség ➡ nincs karbantartási költség!**
- **Bérlőköltség és élőmunka megtakarítás keletkezik,** mivel az előállítás nem igényel szakembert!
- **Energia megtakarítás:** villamos energia és vízmegtakarítást eredményez, mivel nem kell üzemeltetni nagy energiafelhasználású fagyaltgyártó gépet, ezáltal egyben környezetkímélő is!
- **Marketing eszközöket biztosítunk!**
- **Kis alapterületű üzletekben is forgalmazható,** mert nem kell termelőhelyiséget kialakítani!

**Hippokratész  
Cukrászdánk**

**Kisgergely Kft.**







Az egyszerűség kedvéért minden adat bruttó áron van megadva!

1 csomag Kisgergely tejfagyalt alapanyag ára: 3420 Ft, ebből előírás szerint 6,3 kg készfagyalt készíthető. 4 dkg-os adaggal számolva 157 adag adható ki belőle. 150 Ft-os gombóc árral számolva 23 550 Ft bevétel keletkezik.

**3420 Ft/cs. 6,3 kg készfagyalt = 157 adag x 150 Ft = 23 550 Ft**

Ma a piacon lévő egyéb fagyalt alapanyagokat használva, melyek 2,05 kg-os kiszerelésben kaphatók, ugyanúgy előírás szerint 4 liter vízzel elkészítve a fagyaltunkat 6,05 kg készfagyaltot kapunk. Ebből 151 adag fagyaltot tudunk kiárusítani. 150 Ft-os gombóc árral számolva 22 650 Ft bevétel keletkezik.

**6,05 kg készfagyalt = 151 adag x 150 Ft = 22 650 Ft**

Tehát világosan látszik, hogy 150 Ft-os gombóccal számolva, 900 Ft többlet árbevételünk keletkezik, ha a Kisgergely fagyalt alapanyagot használjuk.

**Extra minőségű fagyalthoz a következő receptet, technológiát alkalmazzuk!**

Alaprecept: a 2,30 kg-os Kisgergely fagyalt alapanyagot, és a 4 dkg emulgáló anyagot (Palsgaard monopals 100) hozzáadjuk a kannában lévő 2 liter meleg vízhez. Ezt bermixeljük kb. 3 percig, majd hozzámérünk még 0,5 liter hideg tejet, 0,5 liter tejszínt és 1,5 liter hideg vizet.

|              |                                                    |                                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Technológia: | 1. fázis, összemérés                               | 2,3 kg-os alapanyag<br>0,04 kg monopals 100<br>2,0 liter meleg víz (min. 40°C) |
|              | 2. fázis, összekeverés, bermixelés (min. 2-3 perc) |                                                                                |
|              | 3. fázis, hozzáadás                                | 0,5 liter tej<br>0,5 liter tejszín<br>1,5 liter hideg víz                      |
|              | 4. fázis, összekeverés, bermixelés (min. 2-3 perc) |                                                                                |
|              |                                                    | Összesen: 6,84 kg                                                              |

Ebben az esetben 171 adag nyerhető ki a fagyaltból. Ha levonjuk a többlet anyagok árát akkor látszik, hogy 150 Ft-os gombóc árral számolva, több mint 2500 Ft többlet árbevételünk keletkezik, ha a Kisgergely fagyalt alapanyagot használjuk.

A kapott alaplevet egyből lehet a gépbe felönteni, nincs szükség pihentetésre így is 30-32%-os a levegőfelvétele a fagyaltunknak!!!

EXTRA MINŐSÉG ➔ EXTRA PROFIT

Rugalmasság és profit!

## Gyöngy cukrászda

Miskolc belváros



## Kisgergely cukrászda

Miskolc - Diósgyőr



## Harangvirág cukrászda

Újpest



Cukrászdánk