

Sempre – zawsze dla klienta

Tylko u nas znajdziecie znakomite produkty włoskiej firmy Pernigotti, specjalizującej się w produkcji lodów i czekolady od ponad 150 lat.

Sempre to firma oferująca najwyższej jakości produkty dla cukierni, lodziarni i kawiarni. Przekraczając próg sklepu Sempre wkraczamy do słodkiego świata wypieków, w którym półki sklepowe pełne są cukrowych wyrobów czy akcesoriów do wykonywania ciast, ciasteczek, tortów, lodów i innych słodkich produktów. Każdy znajdzie coś ciekawego dla siebie.

W naszej ofercie można znaleźć wiele znanych i cenionych marek (min. Dekor Pol, Comprital, Dawn, CCW, Modecor, Barima, Lubeca, Ravifruit, Lavazza, Monin), oraz włoskiej firmy Pernigotti (produkującej komponenty do lodów od ponad 150 lat), której jesteśmy wyłącznym dystrybutorem w Polsce.

W budynku firmy Sempre znajduje się laboratorium lodowo-cukiernicze. Organizowane są w nim regularnie pokazy, warsztaty i szkolenia lodziarskie, a także cukiernicze z zakresu zastosowania czekolady, wykorzystania marcepanu, produkcji ciast, tortów i deserów.

Zgłaszają się do nas miłośnicy cukiernictwa, indywidualni kontrahenci którzy dopiero mają pomysł na otwarcie własnej lodziarni lub cukierni jak i firmy prosperujące na rynku cukierniczym od wielu lat. Przekazujemy pełną wiedzę i doradztwo produktowe oraz technologiczne. Jeśli kontrahent decyduje się na rozpoczęcie własnej działalności, otrzymuje pełne wsparcie i pomoc od naszych doradców technologicznych.

Prowadzone szkolenia dostarczają ogromną wiedzę w zakresie nowości jakie pojawiają się na rynku. Prowadzone przez naszych technologów i firm partnerskich szkolenia w większości są bezpłatne.

Zakres naszych szkoleń dotyczących produkcji lodów obejmuje min.:

- produkcję lodów rzemieślniczych (gałkowych),

- produkcję lodów z automatu wg indywidualnych, oryginalnych receptur,
- produkcję mrożonego jogurtu,
- produkcję granity wg własnych receptur,
- modyfikowanie receptur w celu udoskonalenia smaku, struktury lodów oraz trwałości produktu.

Jak działamy? Najpierw szkolimy teoretycznie w siedzibie naszej firmy, następnie uczestniczymy przy uruchamianiu produkcji u klienta. Pomagamy w doborze maszyn w zależności od zapotrzebowania. Klient który rozpoczyna z nami współpracę jest pod naszą stałą opieką, pomagamy mu w rozwiązywaniu spraw i problemów, z którymi boryka się w trakcie swojej działalności.

Uwzględniając potrzeby konsumenta, tworzymy receptury na lody bez laktozy, glutenu, białek zwierzęcych, oparte na naturalnych produktach takich jak czekolada, mleko kokosowe lub ryżowe, śmietanka czy pasty orzechowe. Lody nie zawierają emulgatorów. Dzięki profesjonalnej wiedzy tworzymy sorbety nie tylko z owoców, ale także z pistacji, orzecha laskowego czy kawy. Tworzymy również lody i ciasta na bazie pulp owocowych.

Aby sprostać oczekiwaniom i potrzebom klientów od stycznia 2015 roku rozszerzyliśmy swoją działalność i zapraszamy do sklepu internetowego **Cukieteria.pl**. Dzięki temu w dogodny sposób można zamówić wybrane produkty bez wychodzenia z domu.

Bierzemy udział w najważniejszych targach branżowych, takich jak: Expo Sweet, Horeca, Polagra Food, Euro Gastro.



SEMPRE Group Sp. z o.o.

ul. Wiejska 13A

05-802 Pruszków

tel./fax 22 734 20 18

kom. + 48 519 020 041, +48 519 020 042

email: sempre@sempreinfo.pl, www.sempreinfo.pl



Zapraszamy do sklepu internetowego.

Cukieteria.pl

Źródło słodkości on-line

NOWOŚĆ LODY



U progu sezonu lodowego chcemy Państwu szczególnie polecić naszą nowość. To Lody Pernigotti AMOR. Krem z orzechów laskowych i kakao, przełożony Variegato z dodatkiem rozdrobnionych orzechów i wafli. Produkt wolny od GMO.