

Świeżo upieczone

Zapach świeżego pieczywa przyciąga i ciepło zaprasza, przy okazji skutecznie pobudzając apetyt. Nowoczesne technologie piekarskie pozwalają dziś na szybki i łatwy odpiek, dzięki czemu nawet niewielka kawiarnia może stać się jednocześnie całkiem wydajną piekarnią. Pachnący, chrupiący rogalik i ulubiona kawa – duet, któremu trudno się oprzeć niezależnie od pory dnia!

W stworzeniu własnej piekarni radą i pomocą służy firma **Ambasador 92** – od ponad 20 lat sprawdzony dostawca produktów dla piekarni, cukierni oraz gastronomii. **Duży dział w ofercie Firmy stanowią produkty mrożone – pieczywo oraz wyroby cukiernicze – przeznaczone do odpieku.** Do wyboru są najróżniejsze rodzaje chleba i bułek, a także szeroka gama produktów z ciasta francuskiego, zarówno słodkich, jak i wytrawnych. Przygotowanie tych wypieków trwa raptem kilka do kilkunastu minut. Pieczywo klasyczne wymaga jedynie dopieczenia, ponieważ są to wyroby już częściowo (w ok. 80%) wypieczone. Produkty z ciasta francuskiego przeznaczone są natomiast do pełnego wypieku: jest to surowe, uformowane i wygarowane ciasto, które w pełni wyrasta w piecu.

Chcąc zapewnić swoim gościom świeże i pachnące wypieki wystarczy zaopatrzyć się w zamrażarkę. Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy może bezpłatnie udostępnić firma **Ambasador 92**, w zamian za regularne dostawy mrożonego pieczywa. To bardzo atrakcyjna

oferta, szczególnie na początku gastronomicznej działalności, gdy każdy grosz się liczy. Sam odpiek jest banalnie prosty. Piece są odpowiednio zaprogramowane i cały proces wypieku pieczywa wymaga jedynie naciśnięcia odpowiedniego przycisku.

– Wypiekanie chleba, bułek i ciastek jest bezproblemowe i błyskawiczne, a jednocześnie znacznie podnosi atrakcyjność naszej oferty. Przygotowujemy to, co chcemy i w takiej ilości, jaka jest nam potrzebna. Ta elastyczność jest kluczowa. Nic się nie marnuje, możemy natychmiast reagować na zapotrzebowanie naszych klientów i dowolnie zmieniać asortyment oferowanych wypieków – podkreślają Jacek Hamada i Paweł Wróblewski, właściciele niedawno otwartej Bagietka Cafe w Książenicach pod Warszawą. Pomysł, by do kawiarni wprowadzić sprzedaż świeżo wypiekane go pieczywa okazał się strzałem w dziesiątkę. Kuszącemu zapachowi wypieków nikt nie jest w stanie się oprzeć, a ich smak potrafi wręcz uzależniać, co ze śmiechem potwierdzają właściciele kawiarni.

– Ogromnym powodzeniem cieszą się kanapki, które robimy na bazie naszego pieczywa. Świeże, chrupiące, goście mogą sobie nawet wybrać ulubioną bułkę do swej kanapki. Czasem też zdarza nam się odpiekać konkretne produkty specjalnie na życzenie gości. Czują się w ten sposób docenieni i wyróżnieni, a przez to tym mocniej przywiązują się do naszej kawiarni – przyznają pracownicy Bagietka Cafe.

Oferowany asortyment jest bardzo urozmaicony. Firma **Ambasador 92** wybiera produkty wyłącznie wysokiej jakości. Poleca ok. 150 różnych produktów do odpieku, jak również szeroką gamę tortów, ciastek (np. donutów) gotowych do spożycia już po rozmrożeniu. Firma chętnie pomaga dobrać odpowiedni asortyment do danego miejsca i zapewnia regularne dostawy przez pięć dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku. Firmowy magazyn jest czynny non stop i właściciele Bagietka Cafe potwierdzają, że zdarzyło już im się składać zamówienia w bardzo nietypowych porach, gdy nagle w kawiarni zabrakło ulubionych ciastek, bądź bułeczek. **Ambasador 92** nigdy nie zawiódl.



Firma wysokich standardów

Oferujemy różnorodny asortyment produktów mrożonych najwyższej jakości: apetyczne pieczywa do wypieku oraz cukiernicze produkty gotowe do serwowania!



Trójkątna bułka ługowana

Puszysta bułka o strukturze warstwowego ciasta francuskiego, stanowi wykwintną propozycję słonego pieczywa do kanapek.



Donuty mini

Pyszne amerykańskie donuty, jako oryginalny dodatek do kawy. Proponujemy je w dwóch wersjach: z cukrem lub czekoladą. Gotowe do podania zaraz po rozmrożeniu.



Ciastko klonowe z orzechami pecan

Specjalność Ambasador 92!

Pyszny klonowy danish w formie warkocza, z kilkudziesięciu warstw ciasta francuskiego z zamkniętym wewnątrz słodkim nadzieniem.

Ambasador 92 Sp. z o.o. sp. k

Piaseczno, tel.: 22 711 33 33, fax: 22 711 33 34

Oddziały:

Orzysz, tel.: 87 423 71 78, fax: 87 423 70 77

Gdańsk, tel.: 58 731 12 12, fax: 58 333 13 11

Lublin, tel.: 81 747 08 21, fax: 81 565 03 18

Bydgoszcz, tel.: 52 568 45 70, 71,

e-mail: biuro@ambasador92.pl

www.ambasador92.pl