

info@bread.cz
+420 775 445 511



breAd.

jedlé etikety

Marketingový nástroj ke zviditelnění
produktů, budování značky a zvýšení
prodeje

www.bread.cz

   breAd. & edible labels



breAd.

Jedlé etikety Vám pomohou:

Zviditelnit svůj produkt

Značením chleba a dalších výrobků podpoříte Vaši image mezi spotřebiteli. Zvýšíte nejen povědomí o své značce, ale rovněž zabráníte nepoctivé konkurenci ve snaze Vaše výrobky napodobit.

Představit se efektivně

Zapůsobte na zákazníky již první den, kdy se váš chléb objeví v obchodech. S jedlými etiketami jej nepřehlédnou.



Zvyšit své prodeje

Většina pekárenských výrobků vypadá v regálech téměř stejně. Za pomoci jedlých etiket můžete svůj produkt jednoduše odlišit od ostatních a učinit ho tak pro zákazníky snáze zapamatovatelným.

Budovat svou značku

Jedlé etikety Vám pomohou budovat značku své firmy a svých produktů. Ukážete výhody výrobků jako je chléb BIO, bez lepku a podobné, které se jinak mezi jinými mohou ztratit.



Zefektivnit výrobu

Oproti jiným formám značení se jedlé etikety aplikují jednoduše před pečením na těsto nebo do ošatky. Nově jsme tento proces také zautomatizovali pomocí aplikátoru jedlých etiket.

Být ekologičtí

Naši zákazníci za dobu používání jedlých etiket namísto jiných obalů již ušetřili přibližně 470 tun papírů nebo 165 tun plastů.

O nás

Jsme rodinná firma, která působí na trhu **od roku 2010** s cílem pomáhat **pekárnám a cukrárnám zviditelnit jejich značku a produkty**.

Za dobu našeho působení jsme dodali zákazníkům **přes 105,000,000 jedlých etiket do 19 zemí světa**.

Naše jedlé etikety najdete na **vybraných pekařských výrobcích** ve všech velkých řetězcích **obchodů s potravinami, pekárnách a cukrárnách po celé Evropě**.

Certifikáty

Naše výrobky vyrábíme dle **přísných hygienických norem**. Mezinárodní certifikáty **BRC a BIO** potvrzují, že svou práci děláme řádně a **na špičkové úrovni**.



Ruční aplikace

Na těsto

Před pečením položte jedlou etiketu na navlhčené těsto.



Po upečení (nedoporučujeme)

Po vytažení z pece navlhčete povrch výrobku (nebo etiketu zespodu) a přitiskněte na něj etiketu tak, aby se přilepila celou svou plochou. Vyřezávanou etiketu bez potisku je možné celou ponořit do vody (do 1 sec.) a poté položit na výrobek vytažený z pece.

Pozn.: Výrobek nesmí být pomoučněný.

Aplikace na výrobky s posypem

Vždy aplikujte nejprve etiketu, pak posyp - např. semínka. Pokud navlhčené těsto neposypáváte, ale pokládáte do semínek, pak navlhčené těsto nejprve položte na etiketu, teprve pak do semínek.

Do ošatky

Před vložením těsta do ošatky položte jedlou etiketu na její dno.



UPOZORNĚNÍ:

Při práci s etiketami mějte suché ruce, barevný potisk etikety se může při kontaktu s vodou rozmazat. K rozmazání může dojít i při mašlování nebo stříkání výrobku s etiketou vodními tryskami po upečení.

Základní nabídka barev

SB001

Tmavě hnědá

PANTONE 7518 C

E 172 oxidy a hydroxidy železa

SB004

Kakao tmavé

PANTONE 437 CP

Kakaový prášek tmavý

SB006

Černá

PANTONE 419 CP

E 172 oxidy a hydroxidy železa

SB012

Zelená

PANTONE 2264 C

E 141 měďnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů

SB014

Kakao standard - tmavší

PANTONE 4705 CP

Kakaový prášek mix barev

SB016

Růžová

PANTONE 211 C

E 120 karmínová červeň

SB002

Tmavě červená

PANTONE 7627 CP

E 172 oxidy a hydroxidy železa

SB005

Kakao standard

PANTONE 4715 C

Kakaový prášek standard

SB011

Světle žlutá

PANTONE 116 C

E 160a betakaroten, E 100 kurkumin

SB013

Červenohnědá

PANTONE 7609 C

E 172 oxidy a hydroxidy železa

SB015

Kakao standard bez arabské gumy

PANTONE 479 CP

Kakaový prášek standard bez arabské gumy

SB017

Oranžová

PANTONE 158 CP

E 172 oxidy a hydroxidy železa

SB018

Tmavě žlutá

PANTONE 150 CP

E 172 oxidy a hydroxidy železa

SB020

Modrá

PANTONE 3553 C

E 131 Patentní modř V

SB019

Tmavě zelená

PANTONE 7742 C

E 141 měďnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů

SB023

Fialová

PANTONE 4121 C

E 120 karmínová červeň
E 131 patentní modř V

Bio kvalita

SB009

BIO kakao bez arabské gumy

PANTONE 4645 C

Bio kakaový prášek bez arabské gumy

SB021

BIO karob tmavý

PANTONE 4635 C

BIO karob

SB010

BIO Zelená

PANTONE 2249 C

Spirulina, mladý ječmen

- Etiketa může obsahovat i kombinaci více barev.
- Zesvětlením jsme schopni docílit více barevných odstínů (v rámci jedné barvy).
- Barvy PANTONE jsou nejbližšími ekvivalenty skutečných tištěných barev. Jejich zobrazení se může lišit v závislosti na typu monitoru.
- Při první objednávce účtujeme jednorázový poplatek 1 500 Kč (60 €) za výrobu tiskové šablony pro každou konkrétní barvu.
- Minimální objednávka v rámci této technologie je 15 000 ks etiket.

breAd.

Nabídka typu papíru

tolerance tloušťky papíru $\pm 10 \%$



- JEDLÝ PAPÍR – tenký – bílá barva – tloušťka 0,4 mm
- JEDLÝ PAPÍR – standard – bílá barva – tloušťka 0,6 mm
- JEDLÝ PAPÍR – standard – béžová barva – tloušťka 0,6 mm
- JEDLÝ PAPÍR – kukuřičný – béžová barva – tloušťka 0,9 mm

v BIO kvalitě:

- BIO JEDLÝ PAPÍR – standard – bílá barva – tloušťka 0,6 mm
- BIO JEDLÝ PAPÍR – kukuřičný – béžová barva – tloušťka 0,9 mm

Další možnost:

Automatizovaná aplikace

Výrazné ušetření nákladů
za ruční aplikaci

Zvýšení efektivity

Možnost instalace na stávající
i novou výrobní linku



breAd.

Vyvinuli jsme **strojní zařízení pro automatizovanou aplikaci jedlých etiket**. Tato technologie si poradí **s aplikací etiket na chléb z horní, boční i přední strany** a to **na širokou škálu pekařských i cukrářských výrobků**.

Rychlost produkce není překážkou. Aplikátor snadno zvládne produkci **3 000 až 30 000 kusů za hodinu**.

Pekárny a cukrárny **sníží náklady** a **zvýší ziskovost**. Aplikátor se může **instalovat na jakékoli stávající i nové výrobní linky**.



Ukázky jedlých etiket

Jedlými etiketami lze označit širokou škálu pekařských a cukrářských produktů.





breAd.

Chcete vědět více?
Domluvte si konzultaci!



info@bread.cz
[+420 775 445 511](tel:+420775445511)

www.bread.cz

