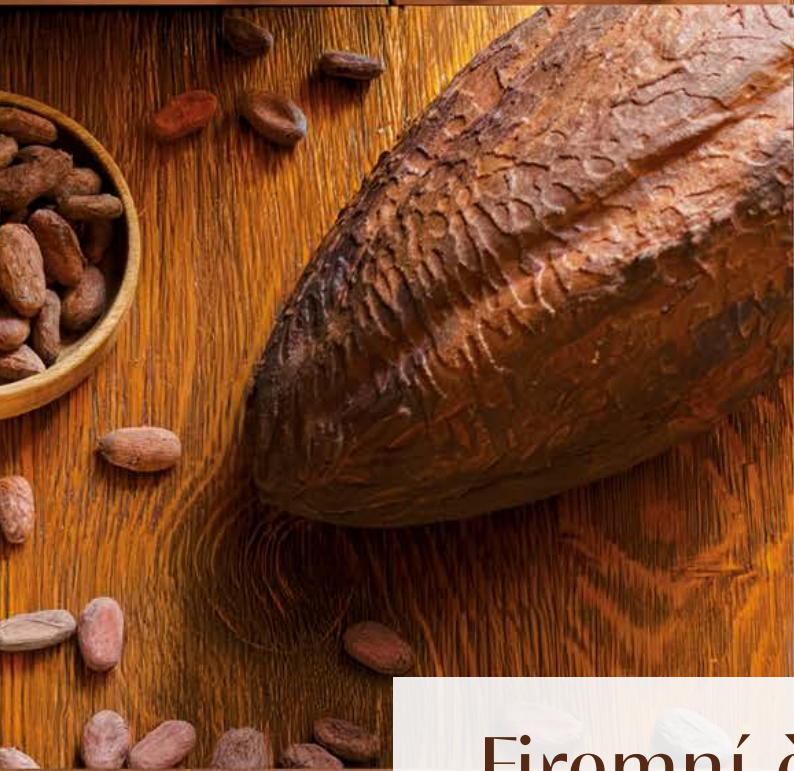




Firemní čokoládové zakázky



Naše pralinky

Příběh, chuť, poctivá práce...

Každá pralinka, tabulka nebo čokoládová figurka z Muzea čokolády a marcipánu v Táboře je ručně tvořený originál, který projde rukama našich zkušených čokolatiérů. Žádná sériová výroba. Jen trpělivost, řemeslo a radost z tvorby. Pralinky vyrábíme z kvalitních čokolád od prověřených výrobců.

Na každém kousku nám záleží.

Naše čokoládová výroba je zároveň chráněnou dílnou, díky které poskytujeme práci lidem s hendikepem. Každý náš výrobek tak v sobě skrývá i kousek dobra. Ochutnat čokoládu u nás znamená poznat poctivost a kvalitu. Být chráněnou dílnou nám umožňuje být poskytovatelem náhradního plnění.

Nabízíme elegantní dárkové krabičky, které lze ozdobit etiketou s vlastním logem. Cena se odvíjí od velikosti, počtu pralinek a úrovně individuálního přizpůsobení.

Pralinky jsou ideálním dárkem pro klienty, obchodní partnery i zaměstnance.

Pro konkrétní kalkulaci nás neváhejte kontaktovat – rádi Vám připravíme nabídku na míru.

Kromě dárkových balení nabízíme také zážitkové degustace čokolád, které lze rozšířit o párování s vínem nebo rumem. Tyto degustace jsou skvělou volbou pro teambuildingy či firemní akce a lze je uspořádat přímo u nás v muzeu nebo ve Vaší společnosti.

Výběr pralinek z více než 80 druhů, nekonečné chuťové možnosti. Velikosti krabiček na 2/4/5/9/10 pralinek, dále na 16/18/24 pralinek. Krabičky: mat, lesk, velký výběr barev dle vzorníku, nestandardní barvy (delší doba dodání), možnost ražby i tisku na krabičku. Dekorování krabiček dle Vašeho přání: mašle, komplementky, etikety.



Reliéfní čokolády, mince a pralinky

Nutnost investice do reliéfní formy.
Možnost promítnutí Vašeho loga či fotografie na čokoládu.
Lhůta od schválení návrhu po výrobu formy 3 až 5 týdnů.

Reliéfní čokoláda, 60 g

baleno v krabičce s průhledným přebalem
barva krabičky hnědá nebo zlatá

Reliéfní pralinka, 14 g

ve 2 variantách (plněná/neplněná)
baleno do krabiček

Reliéfní mince, od 11 do 25 g

baleno do krabičky či sáčku

Bean to bar

Čokolády je možné dodat také ve verzi Bean to bar.

Vznikají tak nejvyšší řady čokolád.

Slazeno Panelou - sušenou šťávou z cukrové třtiny.



Tabulková čokoláda, 100 g

přebal dle Vašeho grafického návrhu
cena přebalu dle počtu kusů





Diamantová čokoláda, 80 g
možnost označit vlastní etiketou či komplementkou
baleno v plastové krabičce

Crazy čokolády
30 / 90 / 400 / 1 000 g

vlastní výběr příchutě a dekoru





Plněné čokolády, 75 g

baleno v přírodních obalech, možnost vlastního přebalu



**Muzeum čokolády
a marcipánu
Tábor**

**Muzeum čokolády
a marcipánu o.p.s.**

Kotnovská 138

390 01 Tábor

**Gabriela Soukupová – zakázková výroba
tel.: 720 839 485**

