

info@bread.cz  
+420 775 445 511



# breAd.

## jedlé etikety

Marketingový nástroj ke zviditelnění  
produktů, budování značky a zvýšení  
prodeje

breAd. & edible labels





# 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.



## Zvýšit 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.

**breAd.**





**breAd.**

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 13 zemí světa.**

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

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





## 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.



## Nabídka typu papíru

tolerance tloušťky papíru  $\pm 10\%$

Další možnost:



- 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

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**.





breAd.

Jedlými etiketami lze označit širokou škálu pekařských a cukrářských produktů.







# breAd.

Chcete vědět více?  
Domluvte si konzultaci!

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

[www.bread.cz](http://www.bread.cz)

