



Pekárna Kabát, s.r.o.

Випічка ручної роботи. Першокласні продукти, в основному чеського виробництва, без хімічних добавок і харчових замінників. Випічка з використанням традиційних рецептур. Благородне пекарное ремесло, як за часів дідів і прадідів

Це основні характеристики Пекарні Кабат, яка була заснована в 1992 році, в якості сімейного бізнесу в кращих традиціях домашньої пекарні. На сьогоднішній день, компанією керує вже друге покоління.

Головне на що робиться акцент, це якість готової продукції. Відрізняється Пекарня Кабат від конкурентів тим, що абсолютно вся випічка робиться вручну. Все, що знайшло місце на великій вітрині, пекарі печуть власними руками з натуральних продуктів без консервантів та інших кулінарних хитрощів. Продукція має великий попит, що говорить про високу оцінку покупця.

Пекарня Кабат використовує біологічно чисті продукти і має відповідний сертифікат, що підтверджує це. Більшість продукції виготовляється за традиційними старовинними рецептами і технологіями.

Пріоритетом компанії є турбота про своїх клієнтів, тому чотири рази на день у всі празькі точки продажу, розвозять свіжу ароматну випічку.

Крім традиційної солодкої і солоної випічки, покупець може придбати багети і булочки з різноманітною начинкою, а також бутерброт і сендвічі. Пекарня пропонує своїм покупцям і класичні кондитерські вироби. Фірмові точки продажу можна знайти по всій Празі. Для зручності покупців, торгові точки розміщуються в метро, на зупинках. По місту їздять пересувні фургони.

Традиційними рецептами і ручним виробництвом, пекарня Кабат істотно відрізняється від своїх конкурентів.

Джерело: www.pekarnakabat.cz