

CORNiCO

Kalkulace výroby zmrzliny z práškové směsi CORNiCO 2000g/sáček (pronájemová cena)

	jednot. mn.	cena za jed.	spotřeba ks/kg	jednotka	cena za spotřebu
Zmrzlina CORNiCO 2000g/sáček	1	600,00 Kč	1	ks	600,00 Kč
celkové náklady na výrobu 12 litrů ZMRZLINY (120 porcí á 1dcl - 70g):					600,00 Kč
náklady na výrobu 1 ks:					5,00 Kč
zisk z prodeje 1 porce ZMRZLINY - u předpokládané prodejní ceny:				15,00 Kč	10,00 Kč
tržba z prodeje 120 porcí ZMRZLINY - u předpokládané prodejní ceny:				15,00 Kč	1 800,00 Kč
Zisk v Kč z prodeje 120 porcí ZMRZLINY (1 sáček):					1 200,00 Kč

ceny uvedené v tabulce jsou bez DPH a nejsou v nich zahrnuty náklady na energie, obsluhu a obal

Druhy práškových směsí na výrobu ZMRZLINY:

#6001

VANILKA
Prášková
směs 2kg
na
zmrzlinový
desert



#6002

ČOKOLÁDA
Prášková
směs 2kg
na
zmrzlinový
desert



Příprava ZMRZLINY z práškové směsi CORNiCO:

Obsah sáčku 2000g rozpustíte v 5 litrech vody. Důkladně promíchejte (nejlépe ručním ponorným mixermem). Smíchanou směs nechejte cca 10 minut od stát a pak jí můžete nalít do stroje na výrobu ZMRZLINY (ZMRZLINOVÝCH DESERTŮ).

POZNÁMKA: do stroje MINI GEL se lije do nádoby 6 litrového objemu 3 litry hotové zamíchané směsi a dosáhnete náslehu na 6 litrů hotového produktu - zmrzlinového deserty.