

ECO MAGAZYN

Dla piekarzy i cukierników



Przygotuj się
Wielkanoc

2 Gotowe
Receptury

**Mini formaty,
maxi zysk**
cukiernicza rewolucja '26

1

CO ZNAJDZIESZ W ECO MAGAZYNIE

2

Tłusty Czwartek

3

Bombole

4

Bombole –
gotowa receptura

5

Mini formaty, maxi zyski
ARTYKUŁ

6

Must Have – sezonowy
niezbędnik

7

Babka latte

8

Babka latte –
gotowa receptura

9

Targi 2026
EXPOSWEET

TŁUSTY CZWARTEK

Postaw na pewne rozwiązania

Tłusty Czwartek to dla piekarni i cukierni jeden z najbardziej intensywnych dni w roku. Dobrze dobrane mieszanki to gwarancja powtarzalnej jakości, stabilnego procesu i sprawnej produkcji nawet przy dużych wolumenach. Z naszymi produktami **uzyskasz idealną strukturę, smak i świeżość pączków, jednocześnie skracając czas przygotowania i minimalizując straty**. Przygotuj się na Tłusty Czwartek!



ZESKANUJ I POBIERZ

Folder produktów dedykowanych na tłusty czwartek.

INDEX: 13129



BOMBOLE

Tłusty Czwartek

Kule serowe to idealna propozycja na Tłusty Czwartek. Mniejsze formy, które sprzedają się „na sztuki” i zachęcają do zakupu także większych ilości. Po wysmażeniu posiadają lekką strukturę, równomierny kolor i długotrwałą świeżość. To sprawdzone rozwiązanie, które pozwala wyróżnić ofertę i maksymalnie wykorzystać potencjał sprzedażowy sezonu.

3



Gotowa receptura

Zainspiruj się!

RECEPTURA Z SEREM BIAŁYM	g
BOMBOLE	1000
SER BIAŁY	500
JAJA	500
OLEJ	100
WODA	360*

*Ilość wody uzależniona od rodzaju i konsystencji sera białego.

RECEPTURA Z MAŚŁANKĄ	g
BOMBOLE	1000
MAŚŁANKA	860
JAJA	500
MAKA PSZENNA TYP 500	200
OLEJ	100

Sposób przygotowania:

Składniki wymieszaj na wolnych obrotach. Następnie odstaw na ok. 15 min. Uformuj kule za pomocą rękawa cukierniczego lub maszynki. Smaż w temp. 170–180°C.

Mini formaty, Maxi zysk:

Cukiernicza rewolucja '26

Jeszcze kilka lat temu standardem w polskiej piekarni była blacha drożdżowego ciasta krojona na kwadraty. Jednak w 2026 roku rynek mówi jasno: klient nie chce już kupować „na wagę”. Chce kupować emocje, estetykę i zdrowy rozsądek zamknięty w kilku kęsach. Dlaczego przejście na luksusowe mini formaty to najprostsza droga do poprawy rentowności zakładu?

Współczesny konsument, żyjący w szybkim tempie, kieruje się dwoma potrzebami: natychmiastową gratyfikacją oraz kontrolą porcji. Tradycyjna blacha ciasta kojarzy się z domową rutyną, natomiast precyzyjnie wykończona mini-brioche, monoporcja drożdżowa czy luksusowy „kqsek” z egzotycznym nadzieniem to już kategoria luksusu, na który każdy może sobie pozwolić raz dziennie.

Z punktu widzenia psychologii sprzedaży, klient znacznie łatwiej akceptuje cenę 9–12 zł za efektowną mini-sztukę, niż 45 zł za kilogram ciasta, mimo że marża w tym pierwszym przypadku jest nawet o 40% wyższa.

Ekonomia kawałka: gdzie ukryty jest zysk?

Przejście z produkcji blach na mini-formy (np. brioche w rozmiarze 50–60g, mini-chatki, drożdżowe monoporcje) to operacja chirurgiczna na marży:

- Marża jednostkowa vs. cena kilogramowa: Sprzedając tradycyjny sernik czy drożdżowe z blachy, jesteście ograniczeni „psychologiczną barierą ceny za kilogram”. Przy mini formacie cena 10–14 zł za sztukę jest akceptowalna, mimo że w przeliczeniu na wagę może oznaczać to nawet 150–200 zł za kilogram. Klient płaci za design i gotowy produkt, a nie za surowiec.



- Optymalizacja energii (Speed-to-Market): Małe formy wymagają krótszego czasu wypieku. W skali roku, przy użyciu nowoczesnych pieców wsadowych lub obrotowych, skrócenie cyklu pieczenia o 15 minut przekłada się na tysiące złotych oszczędności w rachunkach za prąd i gaz.
- Logistyka i ekspozycja: Mini-produkty pozwalają na większą rotację asortymentu na tej samej powierzchni lady. Zamiast trzech wielkich blach, możemy zaprezentować dwanaście różnych smaków i wykończeń, przyciągając szerszą grupę odbiorców.

Estetyka 2026: produkt, który „sprzedaje się sam”

W dobie mediów społecznościowych, mini formaty są idealnym nośnikiem marketingu. Mała powierzchnia zachęca do użycia technik dekoracyjnych znanych dotąd wyłącznie z cukiernictwa haute couture.

Produkt w formacie „mini” jest postrzegany jako prezent, drobny upominek dla samego siebie, co sprawia, że opakowanie jednostkowe (elegancka papilotka, kraftowy kartonik) staje się integralną częścią wartości produktu.



MUST HAVE

Święta Wielkanocne

Babki

Babka to klasyczny wyrób cukierniczy, który od lat utrzymuje stabilną pozycję w ofercie sprzedażowej. Ceniona za prostą formę, dobrą trwałość oraz łatwość porcjowania, doskonale sprawdza się zarówno w sprzedaży detalicznej, jak i hurtowej. Produkt ten pozwala na szerokie zastosowanie w ofercie cukierni, piekarni oraz punktów gastronomicznych, stanowiąc stabilny element asortymentu.

Serek na zimno

To gotowa baza do przygotowania lekkiej i puszystej masy serowej na zimno, o smaku dobrze znanego serka homogenizowanego. Szybka w użyciu i łatwa do łączenia z kremami Super Elita (także bez cukru) oraz ze śmietaną. Idealna do serników na zimno i deserów bez pieczenia.

Pączki

Pączki to jeden z kluczowych produktów w ofercie cukierniczej, charakteryzujący się wysoką rotacją i stałym zainteresowaniem klientów. Dzięki swojej uniwersalności doskonale sprawdzają się zarówno w sprzedaży detalicznej, jak i hurtowej. Odpowiednia jakość wykonania, świeżość oraz estetyka wyrobu wpływają na powtarzalność zamówień i budowanie zaufania odbiorców. Pączki stanowią sprawdzony element asortymentu, szczególnie w okresach sezonowych i przy zwiększonym popycie.

6



Babka Latte

Nowe smaki

Tradycyjna babka ucierana, której smak wzbogaca chrupiący akcent ciasteczek o smaku latte. Kawowy smak został przełamany kawałkami czekolady chunks, które powoli rozpuływają się w ustach.

Cytrynowka INDEX: 223102



Czekoladowka INDEX: 223202



Gotowa receptura

8

Zainspiruj się!

SUROWCE	g
BABKA UCIERANA	600
CIASTECZKA LATTE	400
JAJA	450
OLEJ	400
WODA	100
CZEKOLADA CHUNKS	100

Karmelówka INDEX: 223302



Pomarańczówka INDEX: 223502





TARGI 2026

Spotkajmy się na targach!

22-25.02.2026
Hala: 1 Stoisko 1-16
hala Expo XXI, Warszawa

Odwiedź nas i odkryj świat wyjątkowych, pachnących wypieków, które podbijają serca i podniebienia.

Na naszym stoisku porozmawiasz z Zespołem, poznasz ofertę i spróbujesz wypieków opartych na najwyższej jakości mieszankach.

Zapraszamy do odwiedzin i wspólnego spotkania podczas tego wyjątkowego wydarzenia!



PRODUCENT DODATKÓW
DLA PIEKARNICTWA I CUKIERNICTWA
ET Sp. z o. o. ul. Okrężna 8, 44 - 100 Gliwice
tel. +48 32 231 20 88 | ecotrade@ecotrade.pl

www.ecotrade.pl

