



Vzorkovník komplimentiek

KARTIČKY S VENOVANÍM
SAMOLEPKY ★ ETIKETY

Doplníme Vaše logo, text či slogan.
Veľkosť, text na kartičkách vieme prispôbiť
Vášmu želaniu!

PF karta/komplimentka s venovaním je dostupná ZDARMA
v našich darčkových baleniach:

Rozmery: 50 x 35 mm / 70 x 40 mm / 90 x 50 mm /vizitková veľkosť/.

Rozmer prispôbujeme veľkosti darčkového balenia (odporúčime).

Umiestnenie: buď priamo v balení/darčkovom koši, alebo s dierkou, uviazané cez stuhu.

★ Vianočné motívy



S13



S14



S15



S16



S17



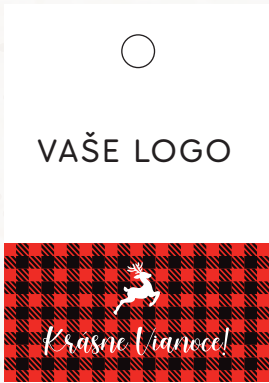
S18



S19



S20



S21



S22



S23



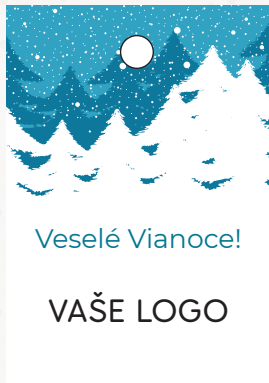
S24



S25



S26

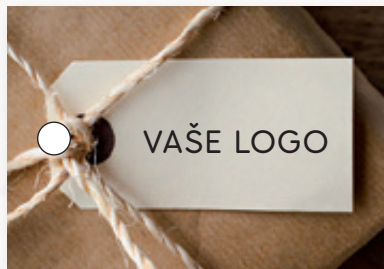


S27



★ Neutrálne motívy (celoročné)

S28



S29



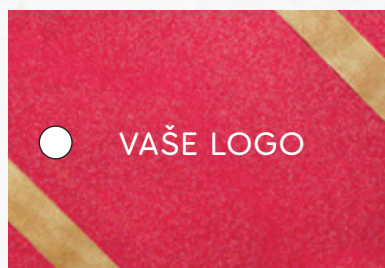
S30



S31



S32



S33



S34



S35



S36



S37



S38



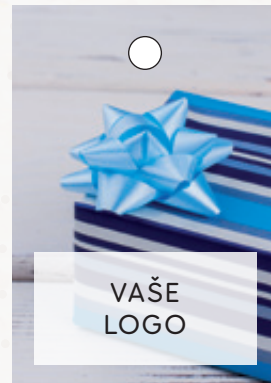
S39



S40



S41



★ PF KARTY

Štandardné formáty: 210 x 100 mm, 150 x 150 mm

- pozdrav/novoročenku pripravíme na mieru s textom podľa Vašej požiadavky.

Grafiku vieme prispôbiť podľa grafiky komplementiek, príp. vyberajte z nasledovných dizajnov:

PF1



PF2



PF3



PF4



★ PF KARTY

PF5



PF6



PF7



PF8



PF9



Formát DL
210 x 100 mm

★ Tematické kartičky k baleniam

Ku každému darčkovému baleniu pripravíme tematickú kartičku podľa Vašej požiadavky, napríklad:

VIANOČNÝ KAPUSTNICA SET

(táto kartička je otváracia, obsahuje recept)

Balené v chránenej dielni
zo ♥ pre vás.

*Set vianočná
kapustnica*

VAŠE LOGO

Ingrediencie:
1 ks cibuľa, 2 pl masť/oleja,
30 gr sušené hříby, 0,5 kg kyslá kapusta,
1 ks mangalicová klobása,
sol', koreníe, bobkový list,
mletá červená paprika, rasca,
strúčik cesnaku,
pár ks sušených sliviek bez kôstok.

Postup:
Na oleji alebo masťi opražíme cibuľku do zlatista,
zalejeme trochou vody a pridáme všetky koreniny.
Následne pridáme kapustu, podlejeme vodou
(cca 1-1,5 l, môže byť aj z kapusty ak chceme
kyslejšiu polievku) a sušené hříby (ktoré si
predtým namočíme do vody na 1 hod).
Varíme asi 20 minút, potom pridáme klobásku
najkrájanú na kolieska a varíme ďalších 20 minút.
Tesne pred koncom ešte pridáme sušené slivky,
aby sa nerozvarili.

HRNČEKOVÝ SET LENIVEJ GAZDINKY

(táto kartička je otváracia, obsahuje recept)

Dobrá chuť!

RECEPT

Hrnčekový koláč
lenivej kuchárky

Ingrediencie:
2 hrnčeky polohrubej múky,
2 hrnčeky cukru,
2 hrnčeky mlieka,
1 hrnček maku, 1 hrnček oleja,
3 vajíčka, 1 prášok do pečiva

Postup:
Vajcia s cukrom vyšľaháme
do peny. Pridáme mlieko a olej.
Postupne prispeme múku
a vyšľaháme na hladké cesto. Cesto vylejeme
na vymastený plech a pečieme pri teplote 180 stupňov.
Po vychladnutí potrieme džemom a polejeme roztopenu
čokoládou.

★ Kruhové samolepky

Štandardne 60 mm – pripravíme na mieru s textom podľa Vašej požiadavky. Grafiku vieme prispôsobiť podľa grafiky komplementiek, príp. vyberajte z nasledovných dizajnov:



★ Personalizované kolekcie

Pripravíme grafiku rôznych typov tlačovín v jednotnom dizajne podľa požiadavky:
Komplimentka/PF karta/kruhovú samolepku/obal na čokoládu

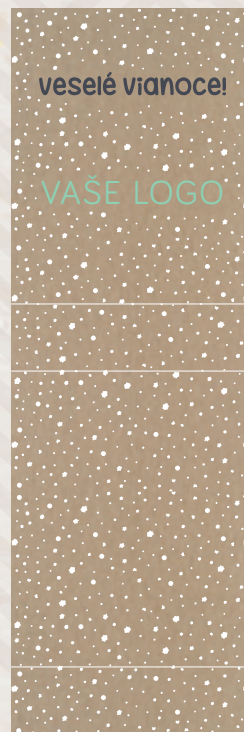
Kruhovú samolepku



Komplimentka



Obal na čokoládu



PF KARTA



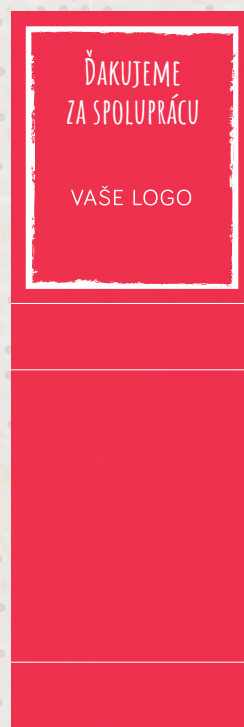
Kruhovú samolepku



Komplimentka



Obal na čokoládu



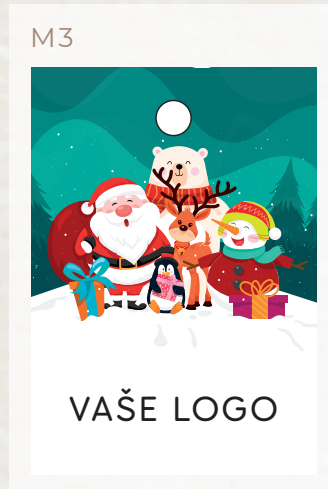
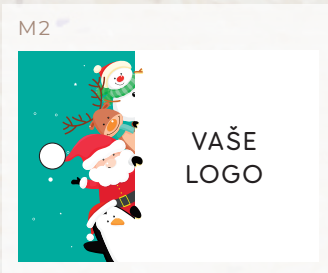
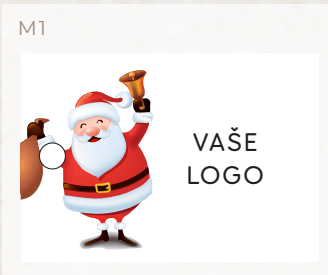
PF KARTA



Vaše logo

★ Komplimentky a nálepky na detské mikulášske balenia

M5



★ Etikety na produkty

Vpredu na etikete umiestníme Vaše logo, venovanie a vzadu povinné údaje o zložení, spotrebe a pod.

Grafiku prispôbíme komplimentke alebo celému baleniu podľa Vašej požiadavky!

Etikety na orechy



Etikety na čokolády 40 gr., 100 gr.

