

Delikana

ZIMA PLNÁ
NOVINEK!

OTEVŘELI JSME 2 POBOČKY
S NOVÝM INTERIÉREM

MÁME
E-SHOP

DELIKANA ZÁKUSKY A DORTY
TAKÉ Z POHODLÍ DOMOVA

RŮŽOVÉ
NEBO ZLATÉ?

OCHUTNEJTE SUPERBLENDY,
MODERNÍ LATTÉ Z NAŠÍ NABÍDKY



OBSAH ČÍSLA

09 NAŠE TIPY Z NABÍDKY

Potřebujete doplnit vitamíny? A co takhle jablčný koláč jako od babičky?

10 SPUSTILI JSME VLASTNÍ E-SHOP

Teď už si můžete objednat naše produkty pohodlně také z domu!

03 POHLED DO HISTORIE SÍTĚ DELIKANA

Závěrečný díl z historie cukráren a kaváren Delikana.

04 PŘEDSTAVUJEME NOVÉ POBOČKY

Krásnější, modernější, útulnější. Otevřeli jsme ve Vsetíně a ve Znojmě.

12 SUPERBLENDS V DELIKANĚ

Nové trendy latté - z červené řepy nebo kurkumy? Nově v naší Zimní nabídce.

14 DOPORUČUJEME Z NAŠÍ VITRÍNY

Máte raději bezlepkový dortík Esterházy nebo Mozarta?

18 PŘEDSTAVUJEME SPOLEČNOST PREGEL

Právě díky tomuto italskému dodavateli vám naše zmrzlina tolik chutná...

20 VÍTEJTE V DELIKANĚ KARVINÁ

Navštívili jste už naši krásnou pobočku v nákupním komplexu v Karviné?

22 MAKRONKY Z DELIKANY

Barevné umění a sladké potěšení, to jsou naše lahodné makronky.

24 NAKUPUJÍ HLAVNĚ OČI

Rozhovor s naším hlavním „zmrzlinářem“ Ondřejem Kodlem

MAGAZÍN SÍTĚ CUKRÁREN A KAVÁREN DELIKANA / vydání zima 2019

Vydavatel DELIKANA, s. r. o.,
Stromořadní 3541/1a, Břeclav

Šéfredaktor, texty: Zdeněk Potočník
Zástupce šéfredaktora: Kateřina Fendrichová
Editoři: Martina Gálová, Andrea Hasíková
E-mail do redakce: info@synapse5.com
Grafická úprava: Studio SYNAPSE/5
Fotografie a foodstyling: Zdeněk Potočník

Uzávěrka vydání 15. 11. 2019
Datum vydání 1. 12. 2019
Distribuce: síť cukráren a kaváren Delikana
Tištěno v počtu 3 000 ks.

Údaje jsou platné ke dni uzávěrky.
Změny uvedených údajů nebo
tiskové chyby jsou vyhrazeny.



www.delikana.cz



/myjsmedelikana

příběh

3. DÍL

o Delikaně

Větší výroba a více poboček

Od roku 2015 je kompletní výroba sítě cukráren Delikana centralizována v nových moderních prostorách v Břeclavi u nádraží v několikapatrové vlastní budově. Kapacitně tak nová výroba dokáže vyprodukovat daleké více objemu sortimentu při stejné i vyšší kvalitě než kdy dříve. Cílem Delikany je díky tomu rozšíření počtu poboček do dalších regionů tak, aby se v každém okresním městě stala cukrárnou číslo jedna.

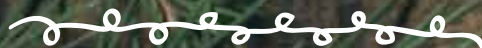
V červnu 2016 se tak otevírá nová pobočka v nádherném nově otevřeném nákupním centru Galerie Přerov a ve stejném roce na podzim objevují pobočku Delikany také obyvatelé bratislavské městské části Podunajské Biskupice.

Během roku 2017 se síť rozšířila do dalších dvou měst – ve Vyškově a také moderním nákupním centru Frýda ve Frýdku-Místku. Následující rok 2018 se Delikana rozrostla celkem do 4 nových měst – Valašské Meziříčí, Kroměříž, Karviná a Zlín (tam už to byla druhá naše pobočka). Změnami prochází také náš nabízený sortiment zákusků, který se mnohem více snažíme obměňovat, reagovat zásadněji na sezónní suroviny a modernější trendy v oblasti cukrářství. Poprvé se tak v nabídce příchutí našich zmrzlin objevuje například „černá“ vyrobená z příměsí živočišného uhlí.

Letošní rok – tedy podzim 2019 byl ve znamení „otvíračky“ našich nových prodejen ve Vsetíně ve Smetanově galerii a v novém nákupním centru ve Znojmě. Obě tyto pobočky jsou postaveny již ve zcela novém, modernějším stylu interiéru. Představujeme v nich také novou, inovativní podobu našeho loga.



OTEVŘELI JSME NOVÉ POBOČKY v krásnějším interiéru



VEDENÍ DELIKANY UŽ DELŠÍ DOBU CÍTILO POTŘEBU PROVÉST NĚCO S INTERIÉREM SVÝCH POBOČEK, S OHLEDEM NA NOVÉ TRENDY. POVO-LALO TAK KE SPOLUPRÁCI SLOVENSKOU SPOLEČNOST RM TRADING PARTNERS V ČELE S IVANEM MARKOVSKÝM. A VÝSLEDEK SE DOSTAVIL VELMI ATRAKTIVNÍ.

„Zrovna se chystali realizace dvou nových prodejen ve Vsetíně a ve Znojmě. To byla pro nás opravdu „hozená rukavice“ – nachystat koncepci nového interiéru v pestrém, modernějším a atraktivnějším designu,“ říká Markovský.

Musely se dodržet některé principy, které jsou funkčně odzkoušené ze všech dosavadních poboček a ulehčují personálu bezproblémový chod provozovny. Vizuálním omezením byla jediná červená barva, které se při nových návrzích museli realizátoři částečně držet – Delikana je přece červená :)



VE VSETÍNĚ V KRÁSNÉ SMETANOVĚ OBCHODNÍ GALERII

Nová obchodní galerie v centru Vsetína je místem, které nabízí svým zákazníkům vše, co potřebují v běžném každodenním životě a to všechno na jednom jediném místě. Nejen naše cukrárna, ale prodejny potravin, oblečení, kosmetiky, wellness centrum, fitko nebo hotel. Hned v těsné blízkosti je autobusové i vlakové nádraží a pěší chůzí je to necelých 5 minut centra města.



V NOVÉM NÁKUPNÍM CENTRU TAKÉ VE ZNOJMĚ

Nově vybudované nákupní centrum vyrostlo kromě Vsetína také ve Znojmě, na ulici Dobšická v areálu bývalé Fruty a také zde jsme otevřeli naši novou pobočku již s novým interiérem. V rámci tohoto centra najdete také spoustu dalších známých nákupních řetězců jako je Billa, DM drogerie, Sinsay, C&A, Gate nebo chovatelské potřeby SuperZOO.

„Naše snaha byla posunout tradiční výrobu zákusků do interiéru plného modernějších materiálů a stylů. Kárované potahy nábytku, dřevo, dekory. A červenou jsme doplnili černou barvou. Z pohledu mobiliáře byla naše snaha vytvořit strukturovaný interiér s různými typy sezení: lavice, boxy, křesla, židle – a dát tak zákazníkovi možnost najít si svůj ideální způsob vychutnat si zákusek s dobrou kávou. Když jsme nahlíželi do zákulisí výrobního procesu, ujistilo nás to, že tohle je potřeba ukázat i zákazníkům – jejich zákusek vyrábí také lidé a dělají to s citem i láskou,“ dodává Markovský.

Jelikož každá pobočka Delikany nabízí jiné dispoziční možnosti, potřebuje bezesporu velmi individuální přístup. Proto budou prvky z nového interiéru postupnými kroky vnášeny i do poboček stávajících. Ivan Markovský na závěr dodává: „naší snahou je v každém prostoru vytvořit příjemné místo pro každého mlsouna.“

S MODERNĚJŠÍM INTERIÉREM MĚNÍ DELIKANA TAKÉ LOGO

Nové pobočky ve Vsetíně i ve Znojmě, které jsme v průběhu listopadu postupně otevřeli, nenesou jen novou změnu v rámci interiéru a nábytku. Rozhodli jsme se po dlouhých letech zasáhnout také do našeho loga.

Delikana
cukrárna & kavárna



„Cílem rebrandingu Delikany byla v první řadě lepší čitelnost a aplikovatelnost logotypu, dále pak posunutí vizuálního vjemu od kavárny blíže k výrobě a prodeji cukrovínek a dortů. Nové logo je navázáno na širší vizuální identitu, které budou postupně přizpůsobovány také interiéry jednotlivých provozoven,“ říká Štěpán Šilhavý, který se o redesign loga postaral.

„Je kombinací klasického patkového fontu a moderního symbolu v podobě stylizovaného patrového dortu. Barevnost vychází z původního loga a ponechává Delikaně její tradiční červenou, spojujícím prvkem s interiérem je pak klasický károvaný vzorek, který lze použít jako podklad loga, nebo pozadí pro tištěné výstupy společnosti.“

Toto nové logo se tedy v plné míře využívá a objevuje na obou nových pobočkách. Postupnými kroky jej však budeme dostávat i na všechny starší prodejny a bude tak probíhat plynulá proměna celé sítě do tohoto nového konceptu včetně novějších prvků interiéru.

Delikana
cukrárna & kavárna

káva
s láskou
připravená



PRAVÁ ITALSKÁ KÁVA
CAFFÈ L'ANTICO

MAGAZÍN DELIKANA

Nestihli jste si přečíst některé z našich
předchozích vydání magazínu Delikana?
Na našich pobočkách najdete vždy aktuální
číslo, ale na webu je kompletní archiv!

www.myjsmedelikana.cz/archiv



vitavíny na zimu

Chcete si během zimního období dopřát něco zdravějšího, než je jahodový dezert? Naše smoothies mají minimum cukru, jsou plné vitamínů, minerálních látek a také vlákniny! Vyberte si z variant Lesní směs, Banánovo-jahodové nebo Banánovo-špenátové.



jako od babičky

Vyzkoušejte náš poctivý JABLEČNÝ KOLÁČ. Neodolatelná chuť šťavnatých jableček v kombinaci s rozinkami a skořicí vám připomene prázdniny u babičky na venkově. A teď si jej můžete dopřát kdykoliv i u nás v Delikaně!

máme e-shop!

OBJEDNÁVEJTE ZÁKUSKY A DORTY
NYNÍ TAKÉ Z POHODLÍ DOMOVA



PŘED NEDÁVNEM JSME SPUSTILI NÁŠ VLASTNÍ INTERNETOVÝ OBCHOD S PRODEJEM ZÁKUSKŮ, DORTŮ A CHLEBÍČKŮ. PŘEKVAPILO NÁS, JAK RYCHLE A INTENZIVNĚ JSTE SI TENTO E-SHOP OBLÍBILI. AŽ UŽ SE BLÍŽÍ OSLAVA NAROZENIN NEBO SVÁTEK, VÍKEND ČI JINÁ SLAVNOSTNÍ PŘÍLEŽITOST, TY NEJLEPŠÍ ZÁKUSKY NEBO DORTY Z NAŠEHO SORTIMENTU SI NYNÍ MŮŽETE OBJEDNAT JEDNODUŠE I Z DOMU A TO VČETNĚ BEZPEČNÉ PLATBY KARTOU.

Pro ty, kteří tento e-shop zatím nezaregistrovali, přinášíme nápovědu - jak snadno si třeba ještě dnes můžete a klidně z pohodlí vašeho domova vybrat a nakoupit ty nejlepší dobrůtky z našeho sortimentu.

ZAČNĚTE NA NAŠÍ ADRESE WWW.DELIKANA.CZ



1 VYBERTE SI PRODEJNU

Ze seznamu si vyberte prodejnu, která vám vyhovuje nejvíce – právě zde si objednané zboží vyzvednete. Prozatím je možný pouze osobní odběr na vybrané prodejní síti Delikana. Do budoucna plánujeme také vlastní rozvoz.

2 VLOŽTE DO KOŠÍKU

Do nákupního košíku si přidejte libovolné množství dobrot, které vám padnou do oka.

3 ZVOLTE SI TERMÍN

Vyberte si termín, kdy si objednávku vyzvednete. Minimální termín dodání je 48 hodin, tzn. pokud v pondělí objednáte, ve středu si můžete objednávku vyzvednout. Můžete si takto objednat termín třeba i několik týdnů předem. Delikana disponuje rozsáhlou vlastní výrobou a tak bude vaše zboží, které přes e-shop objednáváte, zaručeně čerstvé přesně v den, kdy si jej přijdete vyzvednout.

4 ZAPLAŤTE KARTOU

Úhradu objednávky provedete z pohodlí domova, snadným a bezpečným zadáním čísla vaší bankovní platební karty. Žádné další poplatky na prodejně při vyzvednutí již platit nebudete.

5 VYZVEDNĚTE

Zvolte si prodejnu, která je nejblíže vašemu domovu a vyzvedněte si svoje připravené zboží.

NOVINKY V NAŠÍ ZIMNÍ NABÍDCE

SUPERBLENDS

*objevte nové
trendy latté v Delikaně!*



NETRADIČNÍ BAREVNÉ LATTÉ V ZIMNÍ NABÍDCE
DELIKANY - Z KVALITNÍCH PŘÍRODNÍCH RAW SUROVIN,
PLNÝCH PROSPĚŠNÝCH LÁTEK A VITAMINŮ.

SUPERBLENDY ANGLICKÉ ZNAČKY DRINK ME CHAI VÁS
JISTĚ PŘEKVAPÍ SVOJI VELMI ORIGINÁLNÍ CHUTÍ
A INTENZIVNÍ BARVOU. NEOBSAHUJÍ ŽÁDNÁ BARVIVA
ANI 'ÉČKA'. JSOU ZCELA BEZ LEPKU A JAKO
ALTERNATIVA KÁVY ZCELA BEZ KOFEINU.

PINK LATTE

Sušená řepa jemně slazená kokosovým cukrem, chuťově doplněná lehce pikantním zázvorem, kakaovým práškem a skořicí. Vyzkoušejte toto krásné růžové latte. Červená řepa jako superpotravinu je bohatá na vitamíny a antioxidanty. A navíc – jak krásně barví!

GOLDEN LATTE

Směs úžasně žluté kurkumy, kokosu, skořice a špetky pikantního černého pepře. A navíc zcela bez cukru! Kurkuma známá jako indický šafrán – nejenže krásně barví, ale jako bonus je plná antioxidantů a má vynikající protizánětlivé účinky.



Z PŘÍRODNÍCH
RAW SUROVIN
A BEZ LEPKU!

NAŠE PRODUKTY

HITY V NAŠÍ VITRÍNĚ

TYHLE ROZHODNĚ OCHUTNEJTE!

Delikana
cukrárna & kavárna



ESTERHÁZY

Milujete kokos v kombinaci s čokoládou? Pak si tento dortík plný kokosového a čokoládového krému zalitého mléčnou čokoládou určitě oblíbíte!

Vždy čerstvý jej chystáme výhradně bezlepkovou recepturou.



DENNĚ ČERSTVÝ

CHLEBÍČEK ŠUNKA A SÝR

Lahodný vždy denně čerstvý chlebiček s máslovou pomazánkou, šunkou a sýrem, okurkou, vejcem, rajčátkem a navrch zdobený čerstvou petrželkou.



MOZART

Opravdová symfonie chutí. Tento dortový klínek si zamilujete - korpus lehce pistácie chuti, chuťově i vůní oříškový krém a mléčně kakaová poleva navrch zdobená oříškem a čokoládovým zdobením.



Horké maliny

TOHLE JE NEBE NA JAZYKU...

Říká se jim také „horká láska“ - to jsou horké maliny s naší nejlahodnější šlehačkou. A když si je navíc dáte ve variantě se zmrzlinou? To už pak není třeba slov...

Horké maliny se šlehačkou

55 Kč

Horké maliny se šlehačkou
a zmrzlinou

69 Kč



už jste
ochutnali
Chai
latte?

OBLÍBENÝ INDICKÝ NÁPOJ
V NAŠÍ ZIMNÍ NABÍDCE

DENNĚ
ČERSTVÉ

chlebíčky



dáte si zmratinový
Red Velvet?



Horká čokoláda



56 Kč

PŘÍCHUTĚ

150 ml

TRADIČNÍ, OŘÍŠKOVÁ,
MLÉČNÁ, HOŘKÁ, BÍLÁ,
KOKOSOVÁ, NUGÁTOVÁ,
POMERANČ A SKOŘICE



Horké nápoje

HORKÁ
BROSKEV
LESNÍ SMĚS
VANILKA

56 Kč

250 ml



už jste
ochutnali

naši

Linné nabídku?

Čerstvé horké čaje

49 Kč

300 ml



Chai Latte

200 ml

56 Kč

Vánoční punč

PŘÍCHUTĚ

ČERNÝ RYBÍZ, POMERANČ,
JAHODA, MERUŇKA,
JABLKO, HRUŠKA

NEALKO

56 Kč

ALKO

79 Kč



69 Kč

200 ml

Grog



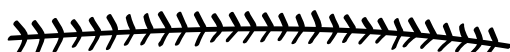
Svařák

200 ml

69 Kč



poznejte slast **POZNEJTE PREGEL**



**PŘEMÝŠLELI JSTE NAD TÍM, PROČ NAŠE ZMRZLINA CHUTNÁ TAK LAHODNĚ?
PROZRADÍME VÁM MALÉ TAJEMSTVÍ - SUROVINY PRO JEJÍ PŘÍPRAVU NÁM
DODÁVÁ ITALSKÁ SPOLEČNOST PREGEL :-)**



NEJVYŠŠÍ ÚROVEŇ KVALITY...

Již téměř 50 let si značka PreGel uchovává svou myšlenku ve sladkém podnikání: umožnit Vám vyrábět řemeslnou i točenou zmrzlinu a cukrářské výrobky, které kombinují nejvyšší úroveň kvality s neustálými inovacemi.

Na českém trhu má PreGel více než 20ti letou tradici. Náš klíč k úspěchu je založen na důležitosti mezilidských vztahů, individuálním přístupu a vysoké kvalitě našich produktů.

.....

**Značka PreGel si zakládá na soběstačnosti,
jednoduchosti užitých surovin
a té nejlepší možné chuti.**

.....



JEDINEČNÉ ITALSKÉ SUROVINY PRO PŘÍPRAVU CUKRÁŘSKÝCH DOBROT

Pro kopečkovou zmrzlinu společnost PreGel nabízí základy pro pasterizaci, bez pasterizace, ovocné zmrzliny, ovocné sorbety, čokoládové zmrzliny, light & wellness, bez laktózy, a základy pro alkoholové zmrzliny. V nabídce má také ochucovací pasty, klasické smetanové, ale i ovocné fortefrutto®

V oblasti cukrařiny dodává PreGel suroviny pro výrobu dezertů a dortů, směsi na korpusy, stabilizátory na šlehačku, ochucené krémy, polevy, ovocné náplně, směsi na makronky, eclairy a další.

„U nás v DELIKANĚ spolupracujeme s italskou firmou PreGel téměř u veškerého zpracování zmrzliny. Některé jejich suroviny využíváme stále více i u zákusků. PreGel má v nabídce spoustu kvalitativních produktových řad, nám do Delikany dodává většinu surovin v té lepší, prémiové kvalitě. A to má na kvalitu především zmrzliny značný vliv,“ říká Ondra Kodl, který je za výrobu zmrzliny v Delikaně odpovědný již několik let.

PreGel
Your passion. Our ingredients.

(rozhovor přímo s Ondřejem najdete také v tomto vydání magazínu)

italský tým firmy PreGel na veletrhu Sigep





NAVŠTÍVILI JSTE UŽ NAŠI ČESKOU POBOČKU v Karviné?

Prodejnu Delikana najdete v přízemí moderního nákupního centra GALERIE PŘEROV. To nabízí více než 60 obchodů, módní butiky, sportovní sortiment, ale i dětskou hru Človíček a supermarket. Pobočka Delikana s příjemnou atmosférou je umístěna v přízemí, máme WI-FI zdarma, a v letním období nabízí příjemné posezení na zahrádce před prodejnou.

Prodejnu najdete na adrese:
Nádražní 2069/2b, Karviná
Tel.: +420 607 053 904

Otvírací doba:
Po—Ne: 8.00—20.00 hod

 /delikanakarvina

 /delikanakarvina

naše klasické Trubičky



KLASICKÉ ZÁKUSKY V DELIKANĚ

Makronky

BAREVNÉ UMĚNÍ a sladké potěšení



MAKRONKY JSOU KRÁSNÝM A MODERNÍM CUKROVÍM, KTERÉ SE SKVĚLE HODÍ I NA VÁNOCE. K JEJICH VÝROBĚ STAČÍ OBVYKLE JEN TŘI SUROVINY, JEJICH PŘÍPRAVA JE ALE VÝZVOU I PRO ZKUŠENÉ CUKRÁŘE. ANI MY VŠAK NEJSME POZADU, TYTO LAHODNÉ A RAFINOVANÉ SUŠENKÁCH SI DOPŘEJETE I U NÁS V DELIKANĚ.

Přestože se makronky tváří jako rodilé Francouzky, pocházejí z renesanční Itálie. Výraz macarone se údajně v Benátkách používal pro jemnou pastu. Do Francie je odtud přivezla Kateřina Medicejská. Francouzi nicméně bílkové pusinky velmi ochotně přijali za své. Celosvětový věhlas a oblibu si získaly především ty pestrobarevné, slepované po dvou krémy nejrůznějších příchutí. A ty zas tak dlouhou historii nemají: vůbec poprvé prý dvě makronky k sobě přilepil Pierre Desfontaines na začátku dvacátého století.

V České republice tahle laskomina ještě před pár lety dvakrát netáhla. Zato teď jsou makronky v kurzu a své místo nachází už nějakou dobu i ve vitrínách naší sítě Delikana.

Aktuálně jsou u nás k dostání makronky v pěti příchutích – čokoláda, jahoda, pistácie, vanilka a šmoula. Tak moc dlouho nečekejte, aby pro vás ještě nějaká zůstala.





NAKUPUJÍ hlavně oči



TENTOKRÁT JSME SI POVÍDALI S **ONDŘEJEM KODLEM**, KTERÝ SE U NÁS V DELIKANĚ VYPRACOVAL Z PŮVODNÍ POZICE OBSLUHY ZAŘÍZENÍ PŘES VÝROBU ZÁKUSKŮ A ZMRZLINY AŽ NA „MISTRA VÝROBY“. MÁ TAK JIŽ NĚKOLIK LET VELKÝ PODÍL NA TOM, JAK VÁM NAŠE VÝROBKY CHUTNAJÍ A JAKÝ SORTIMENT U NÁS OBJEVÍTE.

Co vás do Delikany přivedlo a co máte na své práci nejraději?

Při hledání zaměstnání, mě vždy nejvíce motivovalo neumřít hladu. Jednoduše jsem hledal novou práci a má sestra zde již pracovala jako cukrářka. Jelikož jsem vyučený strojní technolog a konstruktér, v Delikaně jsem zpočátku nastoupil na pozici obsluha zařízení. Brzy na to jsem se začal věnovat více chystání surovin a „pekařině“, přitom jsem vypomáhal i ve výrobě. Původní krátkodobý záskok na výrobě zmrzliny, se prodloužil na několik let. Práce v Delikaně mě baví, díky ní bylo, je a bude za člověkem něco vidět, ať už záskusky, zmrzlina nebo i kila navíc. Je to hezký pocit přímo v cukrárnách

vnímat reakce na produkty, které sám vymyslím nebo se podílím na jejich výrobě a realizaci. Také jsem díky práci začal péct a experimentovat i doma.

Jak vnímáte vývoj a současnou pozici Delikany na trhu?

Doba se hodně mění, stále více zákazníků vyhledává zdravé produkty, bez éček, barviv, lepku, laktozy... Ovšem ne všechny „požadavky“ jsou oku nebo i chuťovým buňkám lahodící. Mnoho let se náš sortiment zásadněji neměnil, nyní ale reagujeme častěji na trendy i sezónnost surovin. Z původního sortimentu klasických zákusků asi jen desetina zákusků



Jaké jsou mezi zákusky aktuální trendy a kde čerpáte inspiraci pro svůj sortiment?

Já osobně sleduji hodně na instagramu - různé cukráře. Navštěvujeme veletrhy v Německu a Itálii, zveme si technology našich dodavatelů, aby nám představili novinky v jejich sortimentu. Velkým trendem jsou zákusky „polévané“ lesklou glazurou, kde si lze pohrát s vrstvením polev a barev. Nakupují hlavně oči.

Chystá Delikana mezi zákusky do budoucna nějaké zajímavé novinky?

Vždy se snažíme, aby se do našich produktů promítly sezónní suroviny – teď na zimu to tedy budou jablka, hrušky, skořice, oříšek, karamel. Chtěli bychom mít vitrínu pestrou a barevnou.

A Váš oblíbený zákusek? Který si v Delikaně vždycky rád dopřejete?

Mezi mé nejoblíbenější zákusky patří Tiramisu jak ve formě kelímku tak i řezu, Panna Cotta a ovocné tvarohové klínky.

DORTY Z DELIKANY

MODERNÍ I KLASICKÉ, VŠECH TVARŮ I CHUTÍ
a tyhle fotky jsou od Vás!



OBJEDNÁVEJE NA KTERÉKOLIV NAŠÍ PRODEJNĚ

Chcete se i vy ostatní podělit o krásné dorty, které jsme pro vás v Delikaně vyrobili?
Pošlete nám fotografii a třeba právě vaši fotografii vybereme do dalšího vydání magazínu.

Fotografie včetně uvedení vašeho jména a města zasílejte na e-mail obchod@delikana.cz

SEZNAM NAŠICH PRODEJEN V ČR A SR

ČESKÁ REPUBLIKA

BŘECLAV U BILLY

Trída 1. máje 3346
tel.: +420 519 322 462

BŘECLAV U NÁDRAŽÍ

Stromořadní 3541/1a
Tel.: +420 702 181 780

FRÝDEK-MÍSTEK

OC Frýda, Na Příkopě 3727
Tel.: +420 727 886 352

HODONÍN

Masarykovo náměstí 257/16
Tel.: +420 725 914 187

KARVINÁ

OC Hypernova, Nádražní 1939
Tel.: +420 607 053 904

KROMĚŘÍŽ

Velehradská 105
Tel.: +420 722 306 450

MIKULOV

Náměstí 1593/19a
Tel.: +420 775 382 500

OLOMOUČ

OC Hana, Kafkva 1223/8
Tel.: +420 702 118 343

PŘEROV

OC Galerie, Čechova 929/26
Tel.: +420 702 118 775

UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Zelný trh 1514/01
Tel.: +420 725 914 166

VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ

Nádražní 929
Tel.: +420 725 908 203

VSETÍN

Smetanova 2360
Tel.: +420 736 163 025

VYŠKOV

Brněnská 522/9a
Tel.: +420 727 880 747

ZLÍN

Trída Tomáše Bati 193
Tel.: +420 774 751 234

ZLÍN

Náměstí Práce 2523
+420 732 460 167

ZNOJMO

Dobšická 3929/4
+420 774 043 024

SLOVENSKO

BÁNOVCE NAD BEBRAVOU

Svätoplukova 782/12
Tel.: +421 903 479 727

PODUNAJSKÉ BISKUPICE

Ulica Svornosti 58/12998
Tel.: +421 948 865 756

MALACKY

NC Malavia,
Pezinská 11/a
Tel.: +421 948 116 848

TOPOLČANY

P.O. Hviezdoslavova 4998
Tel.: +421 940 137 356

TRENČÍN

Hviezdoslavova 142
Tel.: +421 948 420 551

TRNAVA

Kollárova 20
Tel.: +421 948 126 494

PRIEVIDZA

Nábřežná 11
Tel.: +421 915 999 049

SENICA

Hviezdoslavova 310
Tel.: +421 950 418 124

ŽILINA

Dolný val 37
Tel.: +421 915 900 292

ŽILINA

Prielohy 1020/1C
Tel.: +421 915 900 292



The background is a dark blue, textured wooden surface. It is decorated with various coffee-related items: a white cup of coffee with a saucer and a spoon in the top right; a glass of dark coffee with cinnamon sticks and star anise in the top left; a glass of orange juice with berries in the bottom right; a bowl of coffee grounds in the bottom center; and a glass of coffee with orange slices and star anise in the bottom left. Scattered coffee beans, star anise, and blue leaves with yellow flowers are also visible.

Delikana
cukrárna & kavárna

PŘÍJEMNÉ CHVÍLE RELAXACE
NAD VÝTEČNOU ITALSKOU KÁVOU

EXPLOZE CHUTÍ - TRADIČNÍ,
ALE I MODERNÍ ZÁKUSKY A DORTY

PŘÍJEMNÁ SETKÁNÍ S PŘÁTELI
A RODINOU V MILÉM PROSTŘEDÍ

JE NÁM CTÍ BÝT U TOHO
S VÁMI JIŽ VE 26 POBOČKÁCH

