**Sezon 2017 pod znakiem „Bąbel wafla” – Lodziarze przygotowali prawdziwy hit!**

**Wprowadzony zaledwie miesiąc temu do oferty białostockiej Wytwórni Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” deser pod dźwięcznie brzmiącą nazwą „Bąbel Wafel” z miejsca stał się prawdziwym hitem sprzedaży. Jak przyznają właściciele Wytwórni, klienci wprost pokochali „Bąbelka”. W efekcie, już wkrótce produkt ma szansę na stałe wzbogacić menu innych działających w sieci lokali tej marki.**

„Bąbel Wafel” to nic innego jak połączenie właściwości tradycyjnego wafelka do lodów o wyglądzie, konsystencji i smaku... prawdziwego gofra! W opinii przedstawicieli Wytwórni Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”, kluczem do sukcesu jest właśnie jego smak oraz wygląd, zdominowany – co jasne – przez nietuzinkowe bąble. *- Jak podkreślają zresztą sami klienci, bąbel wafel w zdecydowany sposób króluje nad goframi oferowanymi w większości punktów serwujących słodkie przekąski - przyznaje* *Paulina Daniłowicz, manager rozwoju sieci „u Lodziarzy”. - A do tego wyróżnia się zawartością – zdominowaną przez nasze tradycyjne lody.*

Bąbel Wafel jest wypiekany na bieżąco, bezpośrednio tuż przed podaniem, ponieważ ciasto, z którego jest wyrabiany dość szybko zastyga, dosłownie w kilka chwil po upieczeniu, dlatego od razu - na gorąco - gofrowy bąbel wafel musi zostać uformowany w rożek, do którego następnie trafiają lody. I w takiej właśnie formie jest serwowany klientom.

*- Ze względu na to, że produkt musi zostać przygotowany tuż przed podaniem, lodziarnia nie może przygotować bąbli „na zapas”. Jednak tych kilka chwil oczekiwania na skomponowanie deseru w pełni rekompensuje klientom to, co otrzymują – deser wypełniony trzema porcjami lodów z pokaźną porcją bitej śmietany i smacznymi dodatkami do wyboru – orzeszkami, posypką, ciasteczkami lub owocami. Ponadto oznacza to, że bąbel wafel zawsze będzie świeży - podkreśla.*

Produkt na początku został wprowadzony testowo tylko do oferty jednej lodziarni – pierwszej, powstałej dokładnie przed trzema laty „Wytwórni” w Białymstoku. Ale szybko okazało się, że z miejsca stał się hitem. Jak informuje przedstawicielka marki, nowość oczywiście nie zdominowała sprzedaży innych produktów, z których dotąd słynęły lokale tej sieci, czyli lodów wytwarzanych na bazie tradycyjnej receptury i z wykorzystaniem wyłącznie świeżych produktów, serwowanych „na packi”.

*- Ale faktycznie już teraz możemy śmiało ocenić, że rok 2017, będzie sezonem „Bąbel Wafla”. Co ciekawe, Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” wprowadziła ten rodzaj lodowego deseru jako jedna z pierwszych w kraju, co zresztą jest dla nas bezpośrednim powodem do satysfakcji i dumy – zaznacza Paulina Daniłowicz.*

Wszystko też na to wskazuje, że nowy lodowy przysmak wraz z rozpoczęciem sezonu trafi do oferty innych lodziarni w kraju działających pod tym rozpoznawalnym już szyldem.