

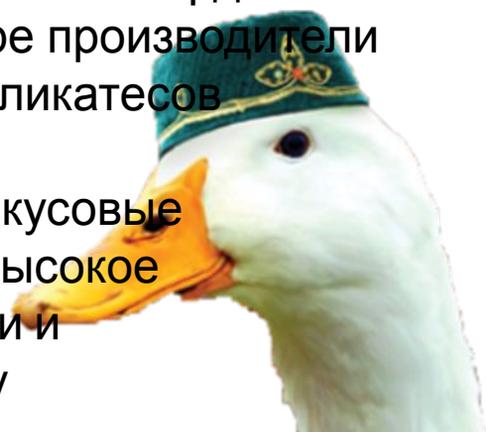


Мясная продукция сельскохозяйственного кооператива «Каусар» производится только из натурального и свежего мяса уток, собственных фермированных и выращенных биологически чистых районах Республики Татарстан. Для получения качественного и уникального продукта мы привезли в Россию селекционное родительское стадо уток породы Черри Велли из Англии. Тщательный контроль качества биологической безопасности, обеспечения наилучших условий для роста, кормов и технологических процессов производится на всех этапах от мясосырья и до покупателя, так как кооператив имеет собственный цех убоя и мясоперерабатывающий комплекс, производительностью 300 тонн колбасных изделий и деликатесов в месяц. Производство обладает не только современными технологиями и новейшим оборудованием, но и отточенными традициями Халяль, которые являются для нас не только стандартами, а философией предприятия.

Мясо уток Черри Велли относится к красному, содержит большое количество витаминов и микроэлементов и имеет превосходный вкус.

Уникальность нашей продукции бесспорна. Мы первыми освоили переработку утки и с гордостью заявляем, что мы единственные в мире производители премиальных колбасных изделий и деликатесов из мяса утки.

Мы гарантируем, эксклюзивные вкусовые качества, свежесть, натуральность и высокое качество продукции, удобство упаковки и способность продукции к длительному хранению, сертификация



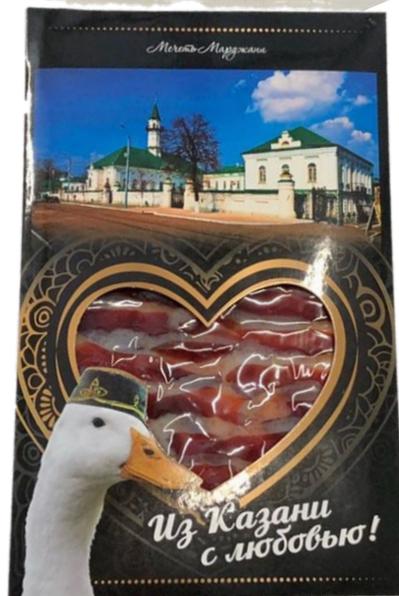
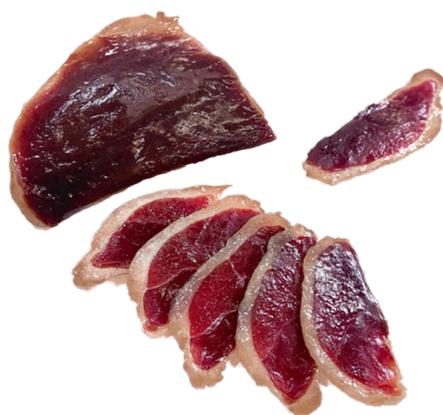
Филе утки сыровяленое в нарезке

Тончайшие ломтики филе сыровяленой утиной грудки обладают достаточно насыщенным и богатым вкусом и текстурой и не оставят равнодушными самого изысканного потребителя. Для вяления отбирается лучшее филе, разделанное вручную. Благодаря сочетанию использования оригинального фирменного рецепта и современных технологий сыровяленое филе обладает всеми полезными свойствами сушеного мяса: содержит много протеинов в концентрированной форме.

Очень удобная и практичная подача нарезки на подложке в вакууме, в конверте. Отпускная стоимость со склада город Казань с НДС 10%

конверт 60 грамм – 120 рублей,
конверт 90 грамм – 180 рублей.
Срок годности при t от 0 до +4С 60 суток.

Состав: филе утиной грудки на коже, посолочная смесь.



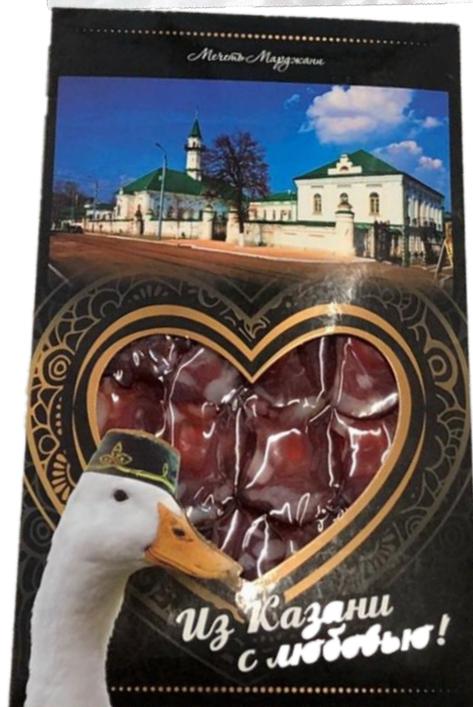
Колбаса сыровяленая «утиная» ручной работы в нарезке

Тончайшие ломтики сыровяленой утиной колбасы обладают самым утонченным вкусом. Благородные ингредиенты приготовлены натуральным традиционным способом созревания мяса, который позволил развить самые удивительные вкусовые качества. Которым мы можем насладиться самым изощренным вкусом потребителя.

Очень удобная и практичная подача нарезки на подложке в вакууме, в конверте. Отпускная стоимость со склада город Казань с НДС 10%

конверт 60 грамм – 120 рублей,
конверт 90 грамм – 180 рублей.
Срок годности при t от 0 до +4С 90 суток.

Состав: мясо уток (филе на коже), посолочная смесь, перец черный, чеснок сухой, мускатный орех, стартовые культуры микробиального происхождения.



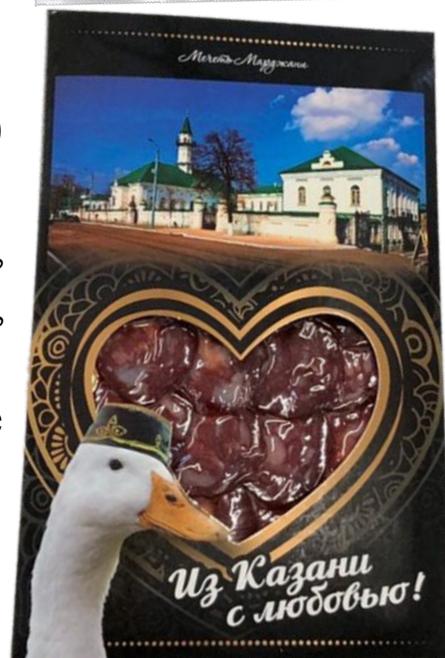
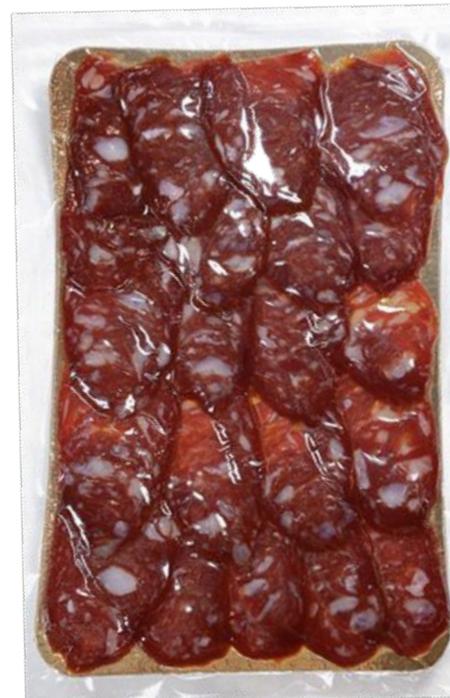
Колбаса сырокопченая «утиная» в нарезке

Тончайшие ломтики сырокопченой утиной колбасы обладают легким ароматом копчения. Благородные ингредиенты приготовлены натуральным традиционным способом созревания и холодного копчения мяса, который позволил развить самые удивительные вкусовые качества. Которым мы можем насладиться самый изощренный вкус потребителя.

Очень удобная и практичная подача нарезки на подложке в вакууме, в конверте. Отпускная стоимость со склада город Казань с НДС 10%

конверт 60 грамм – 120 рублей,
конверт 90 грамм – 180 рублей.
Срок годности при t от 0 до +4С 90 суток.

Состав: мясо уток, жир утиный, посолочная смесь, чеснок, можжевельник, горчица, перец черный, мускатный орех, стартовые культуры микробиального происхождения.



Колбаса сыровяленая «утиная» ручной работы

Эксклюзивный продукт на мировом рынке, который не оставит равнодушными никого. Отборное кусковое мясо утки в специях, вручную набивается в оболочку и созревает 45 суток.



Колбаса сырокопченая «утиная» с белой плесенью

Отборное рубленое мясо уток обваливается в специях и набивается в оболочку. Во время созревания подвергается холодному копчению в течении 72-х часов на ольховой щепе.

Колбаса сырокопченая «утиная»

Представленные колбасы являются уникальными, имеют длительный срок хранения 90 суток. Удобная и презентабельная упаковка. Колбасы сыровяленая и сырокопченая 330 грамм – 500 рублей; 100 грамм – 150 рублей. С белой плесенью 330 грамм – 600 рублей; 100 грамм-180 рублей..



Колбаски мини сырокопченые

Прекрасное решение для быстрого, вкусного и полезного перекуса с высоким содержанием белка. Вес одной колбаски 30 грамм, фасовка в вакуумную упаковку, также удобный формат в стаканчике для «автоперекусов». Отпускная стоимость со склада город Казань с НДС 10% в вакуумной упаковке 180 грамм-110 рублей. Срок годности при t от 0 до +4С 3 года.



Паштет из утиной печени

Натуральный паштет из утиной печени, приготовленный по оригинальному рецепту с безупречным богатым вкусом. Отпускная стоимость со склада город Казань с НДС 10% в стеклянной таре 90 грамм-50 рублей. Срок годности при t от 0 до +4С 3 года.

Состав: печень утиная, мясо уток, жир утиный, вода, масло сливочное, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, сахар, специи.



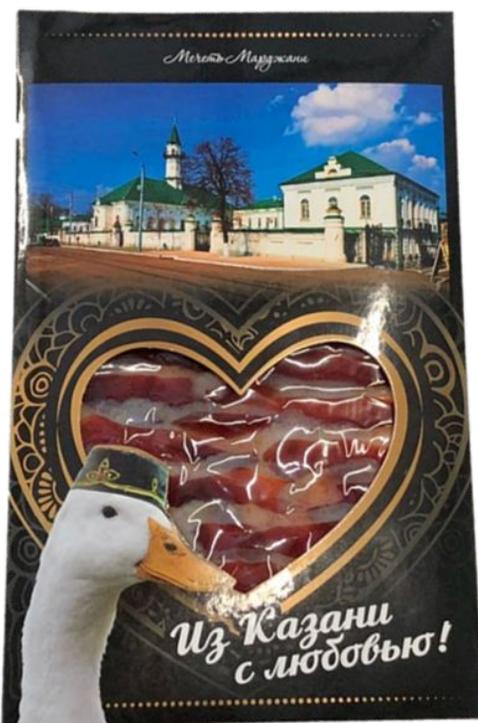
Филе утки «КАРПАЧО» сырокопченое в нарезке

Тончайшие ломтики филе сырокопченой утиной грудки воплотили в себе нежнейший вкус вяления и изысканный аромат копчения. Вяленое филе коптится на натуральной буковой щепе в течении 8-ми часов при низких температурах.

Очень удобная и практичная подача нарезки на подложке в вакууме, в конверте. Отпускная стоимость со склада город Казань с НДС 10%

конверт 60 грамм – 120 рублей, конверт 90 грамм – 180 рублей. Срок годности при t от 0 до +4С 60 суток.

Состав: филе утиной грудки на коже, посолочная смесь, пряности (чеснок, горчица), экстракты пряностей (черный перец, можжевельник).





Целевой потребитель АЗС, бренда G-Drive, так же как и потребитель нетопливного бренда Drive Café очень разборчив и взыскателен и требует уникального торгового предложения.

Почему именно Мы?

Потому что Мы предлагаем Вам абсолютно уникальный продукт на мировом рынке. Нашим преимуществом является не только **1. отсутствие на рынке аналогичной и даже альтернативной продукции** ; но и

2. Эксклюзивность – презентуемый ассортимент продукции представлен только в сети «Глобус-Гурмэ» и отчасти в «Бахетле»;

3. Качество – вся продукция проходит лабораторные исследования, имеет сертификацию и более того стандартизацию Халяль, что вызывает доверие потребителя;

4. Натуральность – при выращивании и переработке используется только натуральное сырье и ингредиенты, тенденция здорового питания;

5. Экологичность – наша птица выращена и переработана в экологически чистых уголках Российской Федерации, что вызывает доверие к бренду;

6. Удобство – продукция готова к употреблению, лаконичный, комфортный и безопасный формат первичной и вторичной упаковки;

7. Дизайн – привлекательная, стильная и динамичная вторичная упаковка в соответствии с современными трендами. Базовые цветовые решения розничного бренда, суббрендов АЗС в единой дизайн-концепции с упаковкой продукции;

8. Реализуемость – «внедрение за разумные деньги», соотношение стоимости и качества продукта;

9. Гибкость – благодаря собственному производству от А до Я, мы способны к быстрому поиску новых стратегий и решений, готовы **участвовать в акциях** и реализовывать совместные проекты.

10. Ассортимент – широкий выбор. Не изменяя собственным принципам, мы идем в ногу со временем, поэтому постоянно совершенствуемся и расширяемся.

11. Интеграция – ключевая аудитория АЗС преимущественно автомобилисты с уровнем дохода выше среднего, придающие значение качеству услуг, поэтому представленная продукция является премиальным сегментом. Нам очень близка философия развития АЗС «Газпромнефть».

Поэтому мы считаем, что наша продукция должна располагаться **в прикассовой зоне на уровне «золотой полки» при температурном режиме от 0 до +4С**, так как наша продукция позволит поднять эффективность продаж, обеспечит «вторую покупку». Покупатель повторно вернется на АЗС не только «накормить» свой автомобиль и выпить чашечку ароматного кофе, но и приобрести вкусный и качественный продукт производства «Каусар», что в переводе означает Райская река.