

КРАФТОВЫЕ СЫРЫ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА ТМ



WILLIAMS

CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

СОДЕРЖАНИЕ



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

- ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
- СЫРЫ

ОБЗОР РЫНКА

- УНИКАЛЬНОСТЬ СЫРОВ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ДИСТРИБЬЮТОРОВ

- КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
-

ОПИСАНИЕ
ПРОДУКТА

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



Наша компания основана в 2020 году. Объединив команду технологов, инженеров, сыроделов, мы создали новую концепцию производства натуральных сыров максимально высокого качества.

Наши технологи непрерывно работают над созданием новых видов сыров, а также над адаптацией всемирно известных рецептур на нашем производстве.

Большое значение наша компания придает внешнему виду нашей продукции, упаковке и маркетингу. В процессе упаковки используются современные европейские технологии и упаковочные материалы.

Наше предприятие расположено в деревне Меркульево Брянской области, которая славится своей замечательной природой. В то же время территория нашего предприятия имеет удобное логистическое месторасположение, что позволяет в кратчайшие сроки доставлять нашу продукцию до покупателя.

На сегодняшний день география поставок нашего Торгового дома ООО «Гринвилль» динамично расширяется.

Наша молодая гибкая, креативная команда всегда готова прислушаться к пожеланиям и учесть интересы партнеров.

Присоединяйтесь к команде единомышленников с философией, основанной на принципах производства только натуральной, здоровой и полезной продукции!!!!



СЫРЫ

AZTECO GOLD

Ацтеко Голд Топленое Молоко

Натуральный
сливочный сыр
с ароматом топленого
молока



Круг - 5 кг, сегмент - 250 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 48%
Энергетическая ценность - 350 ккал / 1464 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток
Срок выдержки - 2 месяца



Топленое Молоко
Ацтеко Голд

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

СЫРЫ

MAASDAM

Маасдам

Классическая
голландская рецептура
всемирно известного
сыра



Круг - 5 кг, сегмент - 250 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 45%
Энергетическая ценность - 318 ккал / 1330 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток
Срок выдержки - 2 месяца

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

Маасдам



СЫРЫ

PECORINO GRANDE

Пекорино Гранде

Сыр нежной, однородной, эластичной консистенции с использованием овечьего фермента, что придаёт ему особенную пикантную остринку



Круг - 5 кг, сегмент - 250 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 48%
Энергетическая ценность - 315 ккал / 1110 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток
Срок выдержки - 3 месяца



W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

Гранде
Пекорино

СЫРЫ

RAGUSA DOLCE

Рагуза Дольче

Использование козьего фермента придаёт этому сыру спектр ярких вкусовых оттенков, от сладковатого до пикантно-острого



Круг - 5 кг, сегмент - 250 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 52%
Энергетическая ценность - 352 ккал / 1473 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток
Срок выдержки - 3 месяца



Дольче Рагуза

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

СЫРЫ

CRE'ME

Сливочный

Яркий, насыщенный,
сливочный вкус и
нежная консистенция



Круг - 5 кг, сегмент - 250 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 55%
Энергетическая ценность - 389 ккал / 1612 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток
Срок выдержки - 2 месяца



СЛИВОЧНЫЙ

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

СЫРЫ

FIorentina FRESCO

Фиорентина Фреско

Сыр с ярким молочным
вкусом и нежной
консистенцией



Круг - 5 кг, сегмент - 250 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 46%
Энергетическая ценность - 318 ккал / 1330 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток
Срок выдержки - 3 месяца



WV
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

Фреско
Фиорентина

СЫРЫ

PARMESAN MEDIUM

Пармезан Медиум

Выдержанный сыр
с пикантной остринкой,
хрупкой консистенции
и плотным подкорковым
слоем



Брус - 3 кг, сегмент - 300 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 40%
Энергетическая ценность - 358 ккал / 1490 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 90 суток
Срок выдержки - 4 месяца



W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

Медиум
Пармезан

СЫРЫ

PARMESAN OLD

Пармезан Олд

Выдержанный сыр с ярким пикантным ароматом и богатым вкусом. Обладает твёрдой, хрупкой консистенцией.

Допускаются мелкие вкрапления кальция



Брус - 3 кг, сегмент - 300 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 40%
Энергетическая ценность - 328 ккал / 1372 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 90 суток
Срок выдержки - 6 месяцев



W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

Олд
Пармезан

СЫРЫ

PARMESAN YOUNG

Пармезан Янг

Сыр средней степени выдержки. Насыщенный натуральный вкус с лёгкой остринкой плотной консистенции и образовавшейся корочкой



Брус - 3 кг, сегмент - 300 г.
Массовая доля жира в сухом веществе - 40%
Энергетическая ценность - 358 ккал / 1490 кДж
Срок хранения при температуре от +0°C до +6°C
и относительной влажности воздуха 80-85% - 90 суток
Срок выдержки - 2 месяца

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

Янг
Пармезан

ОБЗОР РЫНКА

W
WILLIAMS
CRAFT CHEESE FOR THE PEOPLE

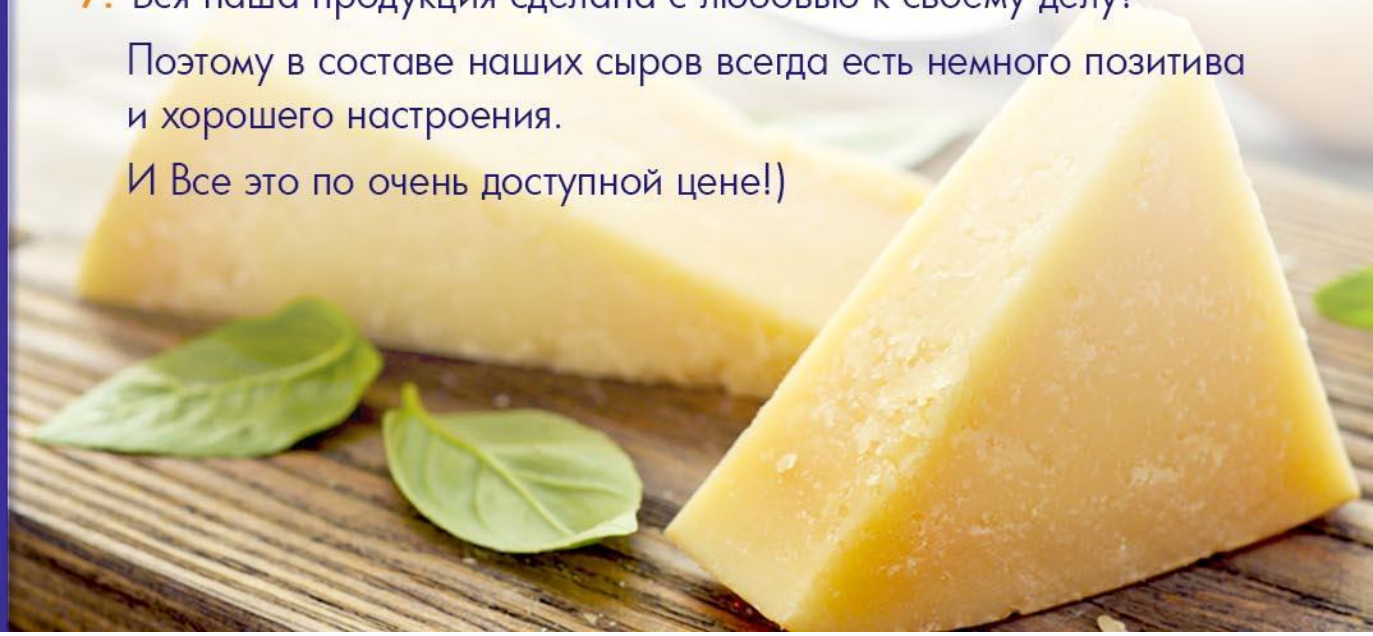


УНИКАЛЬНОСТЬ НАШИХ СЫРОВ



Несколько причин почему Мы:

1. Мы используем молоко только самого лучшего качества.
 2. При производстве своей продукции используем натуральные ингредиенты от проверенных европейских и новозеландских производителей!
 3. Осуществляем контроль качества каждой партии продукции.
 4. Эксклюзивная рецептура, разработанная нашими технологами.
 5. Всегда неординарный, эксклюзивный подход к упаковке и дизайну.
 6. Ручной труд, бережное и внимательное отношение к каждой головке сыра.
 7. Вся наша продукция сделана с любовью к своему делу!
- Поэтому в составе наших сыров всегда есть немного позитива и хорошего настроения.
И Все это по очень доступной цене!)



КОММЕРЧЕСКОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ



ПРИ ОБЪЕМЕ ВЫБОРКИ

ОТ **2,5** ТОНН В МЕСЯЦ ▶ **1%** СКИДКА В ЦЕНЕ
ОТ СУММЫ БЕЗ НДС

ОТ **5** ТОНН В МЕСЯЦ ▶ **2%** СКИДКА В ЦЕНЕ
ОТ СУММЫ БЕЗ НДС

ОТ **7,5** ТОНН В МЕСЯЦ ▶ **3%** СКИДКА В ЦЕНЕ
ОТ СУММЫ БЕЗ НДС

ОТ **10** ТОНН В МЕСЯЦ ▶ **4%** СКИДКА В ЦЕНЕ
ОТ СУММЫ БЕЗ НДС

+7 (4832) 34-41-51; +7-910-337-28-75
green-gv@mail.ru