



**Oswald**

Geheimtipp seit 1951.

Oswald empfiehlt: **Освальд рекомендует:**

HERZLICH WILLKOMMEN.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!!!

VIVASAN - OSWALD

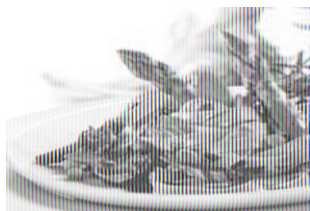
КУЛИНАРНОЕ ШОУ в Ст.Петербурге

Выпуск 5 – новые продукты

Отель «Парк Инн Прибалтийская»
26-27 июня 2010 г.



Д-р. Хельмут Бюстроу – Экспорт-менеджер
Г-н Михаэль Тум – Менеджер по каналам сбыта
Г-жа Анита Дусс – Экспорт- администратор





Oswald Nahrungsmittel GmbH

- Факты и цифры Освальд
- Производство и распространение
- Бизнес-модель и каналы сбыта
- Доля ВИВАСАН в обороте
- Новые продукты – инновации на 2010 год
- Фильм о выставке
- Кулинарное шоу с продуктами Освальд



Тара: Банка piccolo

Вес: 180 г

Компоненты: *Пряности и различные травы (паприка, чеснок, лук, орегано, любисток, эстрагон, горчица, петрушка, белый перец, базилик, куркума), растительное масло*



<p>Преимущества</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Интенсивный вкус, благодаря высококачественным травам •Кремовидная структура •Разнообразное применение
<p>Полезьа</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Экономия времени •Гарантия успешного приготовления – просто добавить молоко •Разнообразие в кухне •Признание и похвала повару
<p>Разностороннее использование</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Для красного и белого мяса (жареного или гриль) •Для рыбы (жареной или гриль), дичи •Для овощей и пасты

Соус 4 сыра

с моцареллой и голубым сыром



Тара: Банка piccolo
 Вес: 170 г
 Компоненты: *Моцарелла, сыр с голубой плесенью, твердый сыр, мягкий сыр, овощи и травы (лук, чеснок, петрушка, мускат, куркума, белый перец), растительное масло*



<p>Преимущества</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Сливочный соус с высоким содержанием сыра ● Сбалансированный вкус сыра ● Без глутамата (усилителя вкуса)
<p>Польза</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Признано, как блюдо с изысканным вкусом ● Простота применения и экономия времени
<p>Разностороннее использование</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Для пасты и овощных блюд ● Для приготовления блюд способом <i>гротен</i> ● <u>Совет:</u> Для более изысканного вкуса добавить грецкие орехи, фрукты или белое вино.



Тара: Банка piccolo
 Вес: 300 г
 Компоненты: *Йодированная соль, паприка, петрушка, карри, розмарин, белый перец, лук, чеснок, мускат*



<p>Преимущества</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Сбалансированное сочетание соли и пряностей •Придает картофелю насыщенный вкус •Имеется в наличии в банках piccolo, дозировать можно дозатором на крышке
<p>Польза</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Признание: картофель имеет вкус, как настоящий romme frites (картофель-фри), подаваемый в ресторанах Швейцарии •Гарантия успешного приготовления и экономия времени, поскольку нет необходимости пробовать и смешивать пряности
<p>Разностороннее использование</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Для картофеля фри (romme frites) •Для жареного картофеля/ картофеля по-деревенски country cuts •Для блюд из мяса, птицы, сырных блюд



Тара : Банка mini
 Упаковка: 300 г
 Компоненты: *Пшеничная мука,
 дрожжи, соя, йод. соль, лук, паприка,
 петрушка, горчица, чеснок, белый перец,
 орегано, тимьян, растительное масло*



<p>Преимущества</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Быстрое приготовление: только смешать с рубленным мясом и водой, придать форму и поджарить на сковороде или запечь в духовке •Не надо размачивать хлеб, резать лук, зелень, подмешивать яйца и т п. •Содержит все необходимые компоненты •Единственный продукт такого рода на швейцарском рынке
<p>Польза</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Гарантия удачного приготовления блюда •Экономия времени, так как не надо резать зелень и т п. •Признание: вкус блюд не хуже, чем у традиционно приготовленных
<p>Разностороннее использование</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Для котлет (биточков, фрикаделек, зраз, тефтелей, шницелей и т.п.) •Для мясного рулета •Для запеченных овощей



Тара: Банка piccolo
Вес: 300 г
Компоненты: *Мука из цареградского стручка, сахар, кукурузный крахмал, глюкоза, ванилин, сливки*



Преимущества	<ul style="list-style-type: none">•Средиземноморский десерт с изысканным вкусом•Простое приготовление с молоком и сливками•В банке 22 порции, поэтому хватит надолго
Польза	<ul style="list-style-type: none">•Можно сервировать со свежими фруктами, вареньем или кондитерскими изделиями•Быстрое приготовление (экономия времени)•На упаковке даны различные рецептуры
Разностороннее использование	<ul style="list-style-type: none">•Можно выложить в формы в виде пудинга и украсить (обсыпать шоколадом, залить сиропом т.п.)