



**Oswald**

Geheimtipp seit 1951.

Oswald empfiehlt: **Освальд рекомендует:**

**HERZLICH WILLKOMMEN.**

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!!!**

# VIVASAN - OSWALD

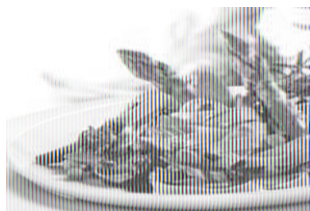
## КУЛИНАРНОЕ ШОУ в Ст.Петербурге

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

# 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*



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



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



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



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



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



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