

DON FRITOLIO 
professional

фритюрное масло
рафинированное дезодорированное



ПРОФЕССИОНАЛАМ НУЖНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ



Целевая Аудитория

- Повара
- Шеф-повара
- Специалисты по закупкам в HoReCa

Позиционирование Профессиональное масло для профессионалов



DON FRITOLIO
professional фритюрное масло для профессионалов

КОРОНА
ИЗБИЛИЯ

От производителя марки «Корона Избилия»

Масло фритюрное **Don Fritolio professional** идеально подходит для приготовления фритюров. Благодаря сбалансированному жирнокислотному составу, масло **Don Fritolio** улучшает качество готового продукта, так как не передает вкус и запах предыдущих продуктов, обеспечивает сухую поверхность изделия и хрустящую корочку. Фритюрное масло **Don Fritolio professional** очень удобно в использовании, оно не вспенивается, не разбрызгивается, не образует копоти при жарке.

Главная отличительная особенность **Don Fritolio professional** можно использовать в течение 7 часов непрерывного приготовления пищи!

ТУ 9141-012-31175064-07
Состав: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, масло кукурузное рафинированное дезодорированное, олеин пальмовый рафинированный дезодорированный.

Пищевая ценность 100 г продукта
Содержание жиров 99,9 г
Энергетическая ценность 100 г продукта 899ккал
Хранить в закрытых затемненных прохладных помещениях.
Качество контролируется лабораторией.

Дата изготовления, розлива, срок годности и объем нанесены на бутылке.

Изготовление и розлив: ООО «Сигма»
РФ, Челябинская область, г. Копейск, пр. Победы 28
Тел: (351) 269-51-50, (351) 397-51-49
E-mail: kop-sigma@chel.surmel.ru
www.tdsigma.ru
Производство: Челябинская область,
г. Копейск, ул. Гага, 24

Результаты исследования фритюрного масла «Don Fritolio» в сравнении с конкурентами

№	Показатель	Марка Дон Фритолио производитель -Компания "Сигма"
1	Образование копоти	Меньше коптит
2	Испарение продукта	Испаряется в меньшей степени
3	Вкус	Нейтральный
4	Цвет масла	Соответствует
5	Запах	Отсутствует
6	Образование пены при жарке	Не пенится
7	Образование осадка	При бурном кипении не появляется мутного осадка

Характеристики

Состав	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, масло кукурузное рафинированное дезодорированное, олеин пальмовый рафинированный дезодорированный
Содержание кислот	С 16:0 Пальмитовая 10,4 – 17,8 С 16:1 Пальмитолеиновая до 0,5 С 18:0 Стеариновая 3,0 – 13,0 С 18:1 Олеиновая 19,2 – 43,0 С 18:2 Линолиевая 36,5 – 63,2 С 18:3 Линоленовая до 1,0
Рабочая температура	180 – 220°C
Массовая доля жира	max 99,9%
Влажность max	Max 0,10 %
Кислотное число	0,2 мг КОН/г
Перекисное число	2,0 ммоль ½ O ₂ /кг
Точка дымления	min 220°C
Точка воспламенения	min 230°C
Срок хранения	12 месяцев
Энергетическая ценность	899 ккал
Главная отличительная особенность - Don Fritolio professional	можно использовать в течение 7 часов непрерывного приготовления пищи

Рекомендованные уровни наценки для каналов сбыта

Наименование Товара	цена для ОД	опт (+цена для ОД, не соблюдающих наценки)	Розница	сети (скидка 5%)	на полке розница	на полке сети
Наценки	база	6%	20%	20%-5%	25%	17%
		от цена для ОД	от цен для ОД	от цен для Розницы	от цен для розницы	от цен для сетей
"Don Fritolio", 10 л.	550	583,00	660,00	627,00	825,00	733,59



Канистра 10 литров

Методика расчета:

1. ОД получает "цену для ОД" в том случае, если подписывается под соблюдением ценовой политики (и других условий договора)
 2. Отпускная цена в опте - плюс 6% к входной цене для дистрибутора
 3. Отпускная цена в рознице - плюс 20% к входной цене для дистрибутора
 4. Отпускная цена для сетей - скидка 5% от отпускной цены в рознице при соблюдении:
 - А) Рекомендованных цен на полке (фиксированных наценок в сетях)
 - Б) Рекомендованного ассортимента
 - В) Стандартов мерчендайзинга в планogramмах
- При отказе от соблюдения условий - отпускная цена для сетей: плюс 20% к входной цене для дистрибутора
5. Возможность отклонения от рекомендуемых уровней наценки без штрафов - 1% (в обе стороны)
 6. При несоблюдении рекомендуемых уровней наценки - ОД теряет статус дистрибутора и становится оптовиком, отпускная цена для ОД от ООО "Сигма - сервис" по прайсу становится равна цене в канал "опт" (см.столбец 3)