Торговый дом «Петровский»

Презентация бренда Frischli

Содержание

- О бренде 3
- Ассортимент 7
- Преимущества 10
- Целевая аудитория 14
- Основные каналы сбыта 16
- География продаж 17
- Контакты 19

О бренде

Frischli – это больше, чем свежее молоко!

На протяжении многих десятилетий марка Frischli является синонимом самого качественного и вкусного молока для всех европейских потребителей.
Продукции Frischli привыкли доверять как любители, так и профессиональные кулинары. И такое доверие оправдано!

О бренде

История

В 1901 году Герман Шекель (Hermann Schäkel) основал компанию Friller Molkerei, которая всего за несколько лет превратилась из маленького семейного предприятия в крупное предприятие по производству молочных продуктов.

Уже более столетия компания Frischli успешно развивается и постоянно расширяет ассортимент продукции и открывает новые линии

О бренде

Продукция для профессионалов

Прекрасно понимая, что фантазия и профессионализм настоящего шеф-повара незаменимы, Frischli предлагает только классические рецепты традиционных соусов, муссов, пудингов и десертов, которые помогут сэкономить время на выполнении рутинных операций и полнее отдаться кулинарному творчеству!

О бренде

Продукция для профессионалов

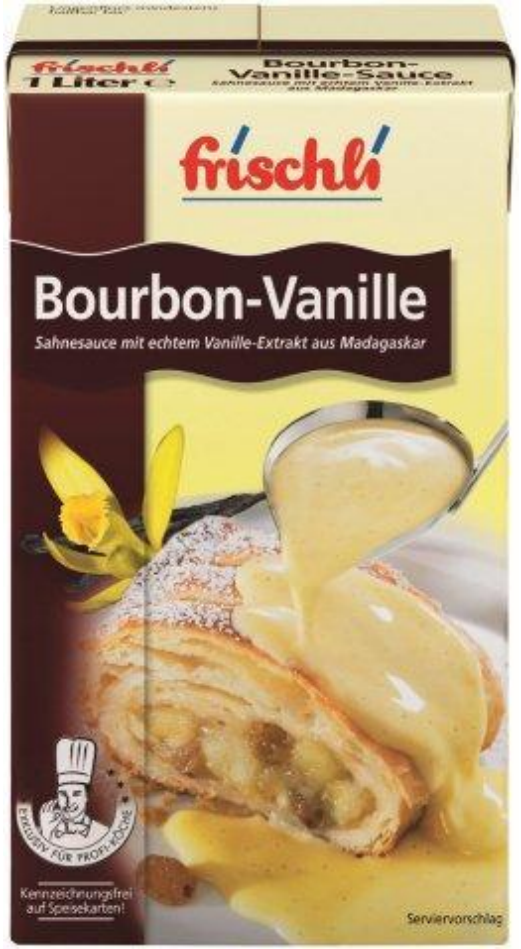
Разработанная компанией Frischli система расчета порций позволяет быстро рассчитать необходимый объем продукта.
Все соусы, муссы и десерты Frischli – это классическая рецептура приготовления и превосходный результат!

Ассортимент

Сливки для взбивания 32%, 1л.

Сливки, изготовленные из натурального молока высокого качества.
Прекрасно подходят как для взбивания так и для кулинарных и гастрономических блюд. Используется в заведениях различных форматов, от кафетериев до ресторанов высокой кухни.
Транспортировочные данные:
12 пачек в коробке.
12 коробок в ряду.
6 рядов на паллете.

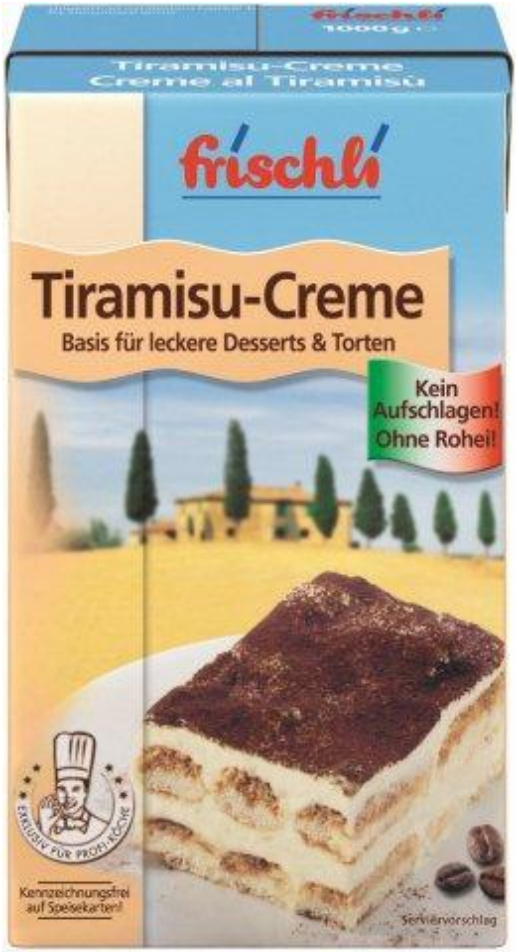
Ассортимент



Соус Бурбон-ваниль со сливками 10,9%, 1л.

Этот сливочный соус содержит в своем составе не только экстракт ванили, но и натертые стручки ванили сорта бурбон, знаменитого своим уникальным ароматом.
Соус может подаваться как в горячем так и в холодном виде.
Транспортировочные данные:
12 пачек в коробке.
12 коробок в ряду.
6 рядов на паллете.

Ассортимент



Крем Тирамису

Готовая основа для десертов и тортов, 1л.

Крем Тирамису от Frischli разработан для профессиональных поваров и кондитеров. Это полностью готовая основа для легендарного десерта Тирамису.
Больше ненужно использовать сырые яйца, что повышает безопасность продукции.
Прекрасно хранится и не теряет свойств при комнатной температуре.
Транспортные данные:
6 пачек в коробке.
24 коробки в ряду.
6 рядов на паллете.

Преимущества

Сливки для взбивания 32%

- ✔ 100 % молочные сливки
- ✔ Меньшее содержание жира при неизменном вкусе
- ✔ Отлично взбиваются и держат форму

Преимущества

Сливки для взбивания 32%

- ✔ Увеличение объёма при взбивании от 2 до 3 раз
- ✔ Незаменимы при приготовлении кондитерских изделий и кулинарных шедевров

Преимущества

Крем Тирамису

- ✔ Экономическая выгода
- ✔ Стабильное качество
- ✔ Легкость приготовления
- ✔ Натуральные ингредиенты

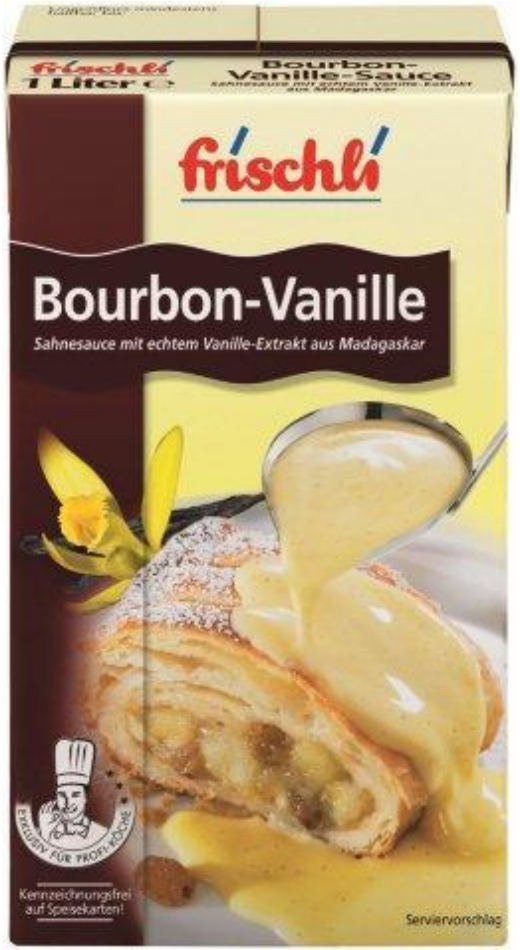
Преимущества

Крем тирамису

✔ Экономия времени

✔ Всегда отличный вкус

Преимущества



Бурбон-ванильный соус со сливками

- ✔ Полностью готов к употреблению
- ✔ Идеален как основа для других соусов
- ✔ Содержит натуральные стручки бурбон-ванили

Целевая аудитория

- Шеф-повара пищевых производств, ресторанов, кафе, гостиниц, кейтерингов.
- Розничные покупатели молочных продуктов со средним доходом и выше среднего.
- Гурманы, любители домашней кулинарии и кондитерских изделий.

Основные каналы сбыта

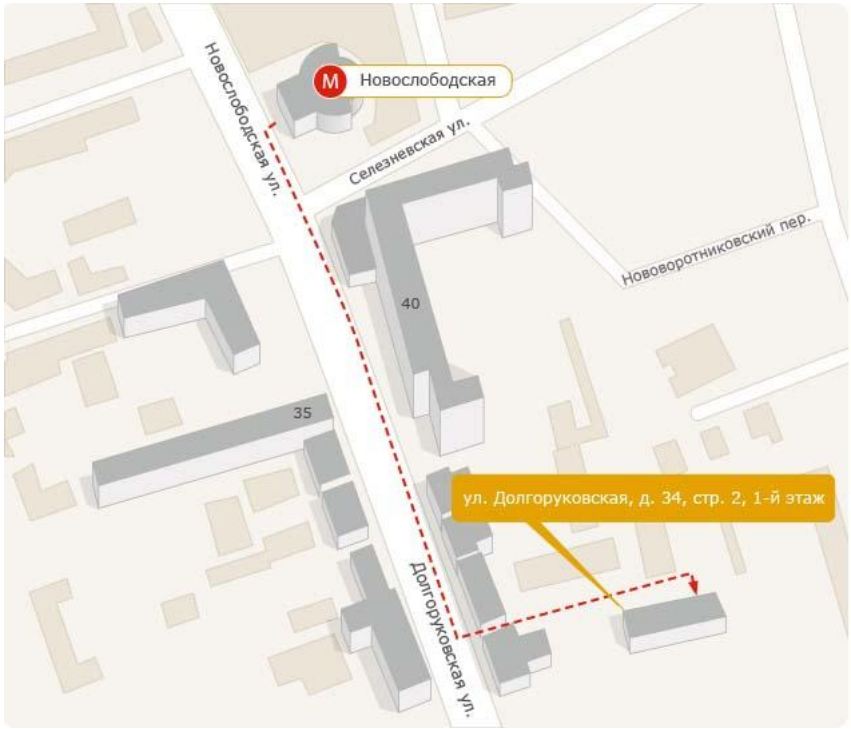
- Пищевые производства
- Рестораны, кафе, бары, гостиницы
- Кейтеринговые компании
- Розничные магазины различных форматов
- Кулинарии при розничных магазинах

География продаж

- Московский регион
- Санкт-Петербург
- Екатеринбург
- Самара
- Казань
- Челябинск
- Ростов-на-Дону
- Пермь
- Нижний Новгород
- Набережные Челны
- Тольятти
- Краснодар
- Волгоград
- Новосибирск
- Красноярск
- Барнаул
- Иркутск
- Улан-Удэ
- Владивосток
- Хабаровск
- Якутск
- Астрахань

УСПЕШНЫХ ПРОДАЖ!

Контакты:



127006, Россия, Москва,
ул. Долгоруковская,
дом 34, стр. 2, офис 112
Тел.: +7 (495) 662-98-51
e-mail: info@tdpetrovsky.ru
www.tdpetrovsky.ru