



Торговый дом «Петровский»

Презентация оливкового масла

Содержание

- О продукте
- О бренде
- Ассортимент
- Выбор в нашу пользу
- Целевая аудитория
- Основные каналы сбыта
- Основные конкуренты
- Наше УТП
- План развития 2012
- Контакты

О продукте



Оливковое масло - это сок плодов оливкового дерева. В отличие от производства других растительных масел плоды оливок не подвергаются специальной подготовке и масло получают естественным образом, сохраняя все полезные вещества. В соответствии с итальянским фольклором, для благополучного выращивания оливковых деревьев нужно пять составляющих: солнце, камень, сухость, тишина и уединенность. Все это в изобилии можно найти в солнечном Средиземноморье, поэтому такие страны как Испания, Италия и Греция - самые крупные производители оливкового масла.

На качество оливкового масла оказывают влияние многие факторы, основные из них это:

- Технология производства
- Кислотность
- Регион происхождения
- Сорт оливок

Используй новые возможности! О продукте

По технологии производства оливковое масло разделяется на несколько видов:

Extra Virgin olive oil – масло высшей категории, добывается только механическим способом, кислотность не больше 0,8%. Существует так же термин «first cold pressure» или «первый холодный отжим», который отражает технологию производства этого масла. Практически всё масло этой категории подвергается механической фильтрации для придания прозрачности. Существует также нефильтованное масло, оно не прозрачное и в его составе могут содержаться частицы оливок. Позиционируется более полезным. Но это только маркетинговый ход. На качество, вкус и запах фильтрация влияния не оказывает. Вкус масел этой категории великолепный.

Virgin olive oil – масло высокого качества, кислотность не более 2%. Вкус хороший.



О продукте



Pure olive oil или **olive oil** – смесь натурального и очищенного масла. Кислотность в пределах 1,5%. Обычно не имеет характерного запаха. Масло среднего качества и вкуса.

Refined – масло, очищенное с применением физико-химических процессов для устранения сильного вкуса и запаха. Масло низкого качества и вкуса.

Pomace, Orujo или Sansa olive oil– смесь рафинированного, натурального и масла из жмыха. Самое низкокачественное масло.

О продукте

Сильное влияние на качество и вкус масла оказывает **кислотность**. Кислотность отражает процент органических кислот, оставшийся в масле после выработки. Чем выше кислотность, тем обычно более интенсивный запах имеет масло, и тем менее оно подходит для жарки.

Именно кислотность оливкового масла является показателем того, как оливки были собраны, повреждены ли были при сборе, сколько времени прошло с момента сбора до доставки на переработку, начался ли процесс гниения-брожения и пр. В этом случае появляются посторонние запахи и вкус (дефекты) Так же на кислотность оливкового масла влияет время его хранения.

Масло с кислотностью в пределах 0,2 – 0,4% считается целебным.



О продукте



Страна и регион происхождения так же имеют огромное значение. Основными производителями оливкового масла являются Испания, Италия, Греция.

Основная масса оливковых масел являются **купажными** маслами, то есть выработанными на основе оливок разных сортов с целью получения постоянства вкуса и запаха. Часто оливки произрастают даже в разных странах.

Так же существуют оливковые масла с аббревиатурами **DOP (denominación de origen protegida)** или **PDO (Protected Designation of Origin)**. Это «марочное» масло, из выращенных в определенной географической зоне оливок, масло из которых получено и разлито по бутылкам там же. Производится по неизменным стандартам, определенным в Реестре и подвергается множеству соответствующих проверок. **Считается элитой оливковых масел.** Каждое из них имеет свой неповторимый вкус и аромат.

Практически всегда эти масла являются **односортными**, то есть выработанными на основе оливок одного сорта.

О бренде

Греческая компания «**Terra Creta S.A**» была создана в 2001 году с единственной целью выращивать и производить непревзойденное региональное оливковое масло из всемирно известного региона «Колимвари», Крит.

Компания владеет 1,9 гектарами плантаций. В 2009/2010 году был построен новый производственный комплекс, оборудованный собственной скважиной для воды и солнечными батареями для более полной сохранности уникальной экологии региона.

Две автоматические линии розлива позволяют производить до 4 000 бутылок в час. Жестяные контейнеры разливаются на трёх полуавтоматических линиях.



О бренде

Компания «**Terra Creta S.A**» производит как оливковое масло Extra Virgin, так и региональное оливковое масло защищенного наименования по происхождению (**PDO**) Kolymvari Hania Crete.

Регион Колимвари отличают от других идеальные погодные условия, традиционные методы ведения сельского хозяйства без использования удобрений, а так же традиционный сорт оливок «Коронеики», имеющие свой неповторимый вкус.

Высочайшее качество продукции подтверждено многочисленными наградами на конкурсах.



Ассортимент



Греческое оливковое масло Extra Virgin защищенного наименования по происхождению (PDO) **Terra Creta Kolymvari Hania Crete**. 0,250л. Стекло.

Греческое оливковое масло защищенного наименования по происхождению высшего качества. Кислотность всегда в пределах 0,2-0,7%

Обладает золотисто-зеленоватым цветом, характерным запахом диких трав с нотками цитрусовых плодов и специй. Вкус классический, с легким фруктовым послевкусием.

Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии. Подходит для жарки.

Широко используется как косметическое средство.

Ёмкость бутылки оптимальна для начинающих потребителей оливкового масла высшей категории.

Транспортировочные данные:

24 бутылки в коробке.

16 коробки в ряду.

6 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1141 кг.

Ассортимент

Греческое оливковое масло Extra Virgin защищенного наименования по происхождению (PDO) **Terra Creta Kolymvari Hania Crete**. 0,5 л. Стекло.



Греческое оливковое масло защищенного наименования по происхождению высшего качества. Кислотность всегда в пределах 0,2-0,7%

Обладает золотисто-зеленоватым цветом, характерным запахом диких трав с нотками цитрусовых плодов и специй. Вкус классический, с легким фруктовым послевкусием.

Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии. Подходит для жарки.

Широко используется как косметическое средство.

Ёмкость бутылки оптимальна для начинающих потребителей оливкового масла высшей категории.

Транспортировочные данные:

12 бутылок в коробке.

24 коробки в ряду.

5 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1275 кг.

Ассортимент



Греческое оливковое масло Extra Virgin защищенного наименования по происхождению (PDO) **Terra Creta Kolymvari Hania Crete.**
1л. Стекло.

Греческое оливковое масло защищенного наименования по происхождению высшего качества. Кислотность всегда в пределах 0,2-0,7%

Обладает золотисто-зеленоватым цветом, характерным запахом диких трав с нотками цитрусовых плодов и специй. Вкус классический, с легким фруктовым послевкусием.

Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии. Подходит для жарки. Широко используется как косметическое средство.

Ёмкость бутылки оптимальна для каждодневного использования.

Транспортировочные данные:

12 бутылок в коробке.

12 коробок в ряду.

5 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1127 кг.

Ассортимент



Греческое оливковое масло Extra Virgin защищенного наименования по происхождению (PDO) **Terra Creta Kolymvari Hania Crete**. 1л. Жестяная туба.

Греческое оливковое масло защищенного наименования по происхождению высшего качества. Кислотность всегда в пределах 0,2-0,7%

Обладает золотисто-зеленоватым цветом, характерным запахом диких трав с нотками цитрусовых плодов и специй. Вкус классический, с легким фруктовым послевкусием.

Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии. Подходит для жарки.

Ёмкость отлично подходит для использования в большинстве ресторанов.

Транспортировочные данные:

12 канистр в коробке.

12 коробок в ряду.

7 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1113 кг.

Ассортимент



Греческое оливковое масло Extra Virgin защищенного наименования по происхождению (PDO) **Terra Creta Kolymvari Hania Crete**. Зл. Жестяная канистра.

Греческое оливковое масло защищенного наименования по происхождению высшего качества. Кислотность всегда в пределах 0,2-0,7%

Обладает золотисто-зеленоватым цветом, характерным запахом диких трав с нотками цитрусовых плодов и специй. Вкус классический, с легким фруктовым послевкусием.

Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии. Подходит для жарки.

Ёмкость отлично подходит для использования в большинстве ресторанов.

Транспортировочные данные:

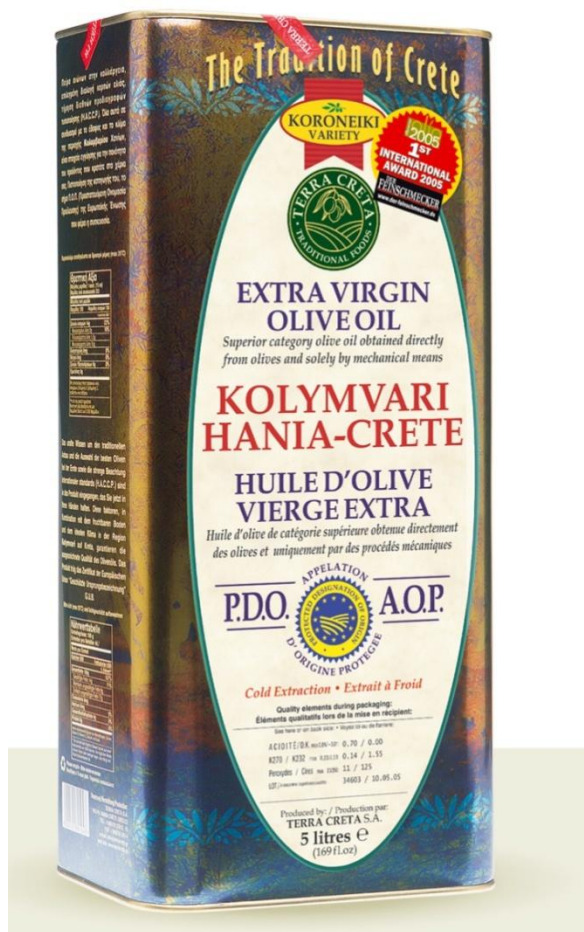
6 канистр в коробке.

12 коробок в ряду.

5 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1131 кг.

Ассортимент



Греческое оливковое масло Extra Virgin защищенного наименования по происхождению (PDO) **Terra Creta Kolymvari Hania Crete**. 5л. Жестяная канистра.

Греческое оливковое масло защищенного наименования по происхождению высшего качества. Кислотность всегда в пределах 0,2-0,7%

Обладает золотисто-зеленоватым цветом, характерным запахом диких трав с нотками цитрусовых плодов и специй. Вкус классический, с легким фруктовым послевкусием.

Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии. Подходит для жарки.

Ёмкость предназначена для производств с большим потреблением.

Транспортировочные данные:

4 канистры в коробке.

15 коробок в ряду.

4 ряда на палете.

Вес паллета брутто: 1233 кг.

Ассортимент



Греческое оливковое масло **Terra Creta** Extra Virgin. 0,100l. Спрей.

Греческое оливковое масло Extra Virgin. Обладает глубоким фруктовым ароматом и характерным терпким послевкусием.

- ✓ Уникальная, специально разработанная бутылка.
- ✓ Экономичная упаковка.
- ✓ Спрей изготовлен из нержавеющей стали и пластика, сертифицированного для продуктов питания.
- ✓ Защитный колпачок для предохранения от загрязнения.
- ✓ Удобное использование: 1 нажатие – 1 калория. Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии.

Транспортировочные данные:

24 бутылочки в коробке.

25 коробок в ряду.

7 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1106 кг.

Ассортимент



Греческое оливковое масло **Terra Creta** Extra Virgin. 0,250l. Спрей.

Греческое оливковое масло Extra Virgin. Обладает глубоким фруктовым ароматом и характерным терпким послевкусием.

- ✓ Уникальная, специально разработанная бутылка.
- ✓ Экономичная упаковка.
- ✓ Спрей изготовлен из нержавеющей стали и пластика, сертифицированного для продуктов питания.
- ✓ Защитный колпачок для предохранения от загрязнения.
- ✓ Удобное использование: 1 нажатие – 1 калория. Идеально для салатов, сэндвичей, кулинарии.

Транспортировочные данные:

12 бутылочек в коробке.

29 коробок в ряду.

6 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1078 кг.

Ассортимент

Бальзамический уксус **Terra Creta**.
0,100l. Спрей.



Полностью натуральный, бальзамический уксус непревзойденного качества с острова Крит. Обладает сложным букетом и сладко-кислым послевкусием. Производится из красного винограда сорта «Ромейко». Созревает в дубовых бочках. Идеален для салатов, сэндвичей, кулинарии для мясных и рыбных блюд.

Транспортировочные данные:

14 бутылочек в коробке.

25 коробок в ряду.

7 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1190 кг.

Ассортимент



Бальзамический уксус **Terra Creta**.
0,250l. Спрей.

Полностью натуральный, бальзамический уксус непревзойденного качества с острова Крит. Обладает сложным букетом и сладко-кислым послевкусием. Производится из красного винограда сорта «Ромейко». Созревает в дубовых бочках. Идеален для салатов, сэндвичей, кулинарии для мясных и рыбных блюд.

Транспортировочные данные:

12 бутылочек в коробке.

29 коробок в ряду.

6 рядов на паллете.

Вес паллета брутто: 1184 кг.

Выбор в нашу пользу



Преимущества

- ✓ Масло из разных стран даёт возможность выбрать то, которое Вам больше подходит.
- ✓ Оптимальное соотношение цены и качества.
- ✓ Лучшие масла для разных потребностей у одного поставщика.
- ✓ Высочайшее качество, подтвержденное многолетней историей производителя и многочисленными победами на конкурсах.

Целевая аудитория

- Оливковое масло предназначено для широкого круга потребителей.
Возраст 0+
- Используется в косметических и лечебных целях.
- Используется как ингредиент многих диет.
- Для людей с большими физическими и умственными нагрузками в качестве источника витаминов.
- Для жителей крупных городов с неблагоприятной экологией в качестве антиоксиданта.
- Для людей, подвергающихся длительным стрессам в качестве антидепрессанта.

Основные каналы сбыта

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

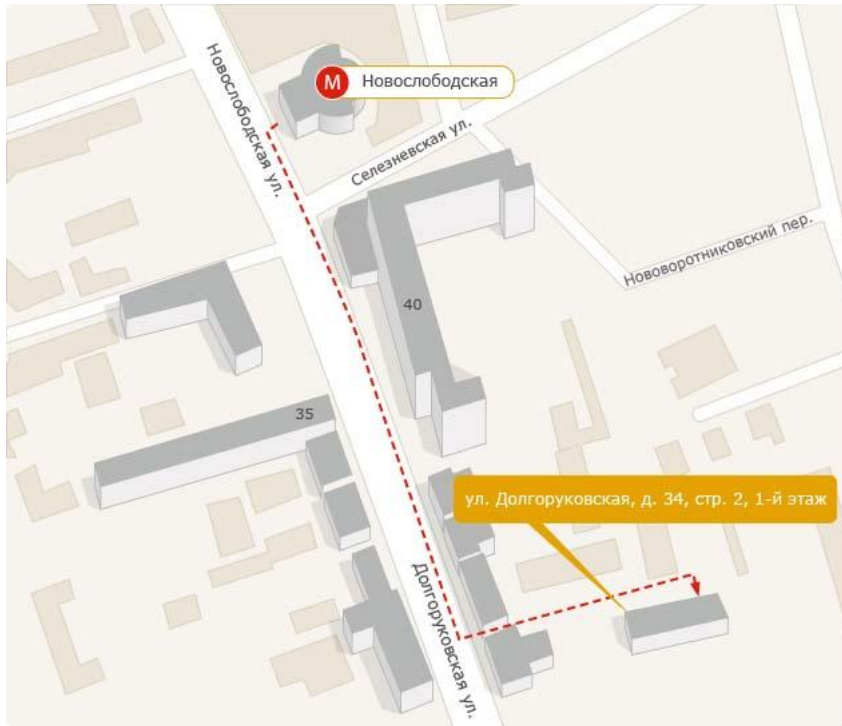
Наше УТП (уникальное торговое предложение)

На Российском рынке представлено большое количество оливковых масел из разных стран и различного качества. Все они отличаются как ценой, формой, размерами, так и качеством. Каждое масло имеет свой вкус, цвет, запах, полезные свойства. Мы отобрали ассортимент как для любителей ощутить всю прелесть высококачественного масла защищенного наименования по происхождению, так и для любителей традиционного вкуса.

Основное отличие нашего предложения от конкурентов это то, что мы всегда предлагаем только натуральные, высококачественные продукты питания, которые привносят в вашу жизнь не только новые вкусы, но и здоровье и отличное настроение.

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