

Бриф на брошюру Бунге Про

Размеры: 10,5* 15
(А6)

Формат: книжка в 4
страницах

Обложка

1 страница

BUNGE Pro

Олейна
РАСЧЕТНО

**Линейка продукции
BUNGE Pro
для сегмента HoReCa**

www.bunge.ru

Преимущества оливкового масла BUNGE Pro Extra Virgin

2 страница

- Натуральное масло **первого отжима Extra Virgin**
- Высококачественное масло **из Испании**
- Благодаря экономичной пластиковой бутылке обеспечивается **наилучшее соотношение цены и качества оливкового масла**

Теперь шеф-повара смогут готовить оливковым масле первого отжима, **не повышая себестоимость блюда!**

Текст выше
нужно оформить
в плашке,
пример справа

Преимущества масел Bunge Pro

- «Bunge Pro» — масло для сегмента HoReCa, которое разработано опираясь на международную экспертизу и с учетом пожеланий российских шеф-поваров.
- Продукция компании Bunge соответствует как **российским, так и европейским стандартам качества.**
- В процессе рафинации масла на заводе Bunge используется **бережная очистка масла — физическая рафинация.** Это позволяет **сохранить витамины** и производить **более безопасный продукт** без применения химических реагентов, такие как щелочь.
- В процессе прессования семян на производстве Bunge используются **мягкие режимы влаготепловой обработки ядра** (ниже 90°C), что позволяет выпускать **масло с более низким перекисным и кислотным числом,** чем в традиционных процессах производства (105°C).

Преимущества оливкового масла ВР EV

2 страница продолжение



Сделать в оливковой
плашке, пример слева,
пантон 871 С

Преимущества пластиковой упаковки оливкового масла

- Упаковка продукта в пластик (ПЭТ) позволяет удешевить продукт при сохранении его качественных характеристик
- Прозрачный пластик позволяет проверять цвет и оливкового масла
- Высокая стойкость к механическим повреждениям
- Легкость продукта по сравнению с другими упаковками

Бутылка должна быть
крупной и хорошо читаемой



Преимущества подсолнечного масла BUNGE Pro

3 страница

- Оптимально подходит для всех способов приготовления блюд
- **Высокая стабильность при жарке - до 21 часа жарки во фритюре***
- **Отлично подходит для производства продуктов питания:** гарантированно стабильное высокое качество продукта, не имеет запаха, прозрачное, без осадка, соответствует ГОСТ.
- Продукт произведен с помощью бережной очистки– физической рафинации
- Международные стандарты качества и **рекомендация «Олейны», гарантируют стабильный результат.**

Текст выше
нужно оформить
в плашке,
пример справа

Преимущества масел Bunge Pro

- «Bunge Pro» — масло для сегмента HoReCa, которое разработано опираясь на международную экспертизу и с учетом пожеланий российских шеф-поваров.
- Продукция компании Bunge соответствует как **российским, так и европейским стандартам качества.**
- В процессе рафинации масла на заводе Bunge используется **бережная очистка масла — физическая рафинация.** Это позволяет **сохранить витамины** и производить **более безопасный продукт** без применения химических реагентов, такие как щелочь.
- В процессе прессования семян на производстве Bunge используются **мягкие режимы влаготепловой обработки ядра (ниже 90°С),** что позволяет выпускать **масло с более низким перекисным и кислотным числом,** чем в традиционных процессах производства (105°С).

Преимущества подсолнечного масла BUNGE Pro

3 страница продолжение

Сделать в оранжевой плашке, пример рядом, пантон 1585 С или 158 С

Универсальное подсолнечное масло BUNGE Pro: часы «работы» при жарке

BUNGE Pro подсолнечное 1 л, 5 л

Согласно исследованию, проведенному в лаборатории BUNGE, **BUNGE Pro Универсальное «работает» 21 час!**

Бутылки должны быть крупными и хорошо читаемыми

При оценке учитывались требования российского и европейского законодательства:

- Цветное число
- Кислотное число
- Полярные липиды (ISO 8420)



Предпочитаете жарить на масле без добавок? Считайте экономию не за литр, а за час жарки. Формула расчета:

$$\frac{\text{Стоимость бутылки}}{\text{Часы жарки}} = _ \text{ рублей за 1 час жарки}$$

**Максимальное количество часов «работы» вашего масла



* Согласно исследованию, проведенному лабораторией BUNGE

4 страница BUNGE в мире и в России

- Компания BUNGE основана в 1818 году и сейчас представлена более чем в 30 странах мира
- BUNGE – мировой эксперт в производстве масложировых продуктов для сегмента HORECA. В мире мы поставщики Burger King, Dunkin' Dc



- **Наша специализация:** производство бутилированного растительного масла; закупка зерновых и маслосемян и их логистика по всему миру; переработка маслосемян, растительного масла и прочее.
- ООО «БУНГЕ СНГ» - российское подразделение BUNGE – было зарегистрировано в 2004 году.
- В 2008 году был открыт маслоэкстракционный завод в Воронежской области. Мощность завода составляет 540 тысяч тонн сырья в год, что позволяет производить свыше 200 миллионов бутылок подсолнечного масла.
- С момента открытия представительства компания прочно вошла в тройку лидеров по объемам продаж растительного масла в России
- Специально для сегмента B2B BUNGE производит и развивает линейку профессиональных продуктов под брендом BUNGE Pro. Мы гордимся нашей продукцией и нашими клиентами, в список которых входят сеть пиццерий Pizza Hut, Кондитерский комбинат «Невские берега», «Поволжский Торговый Дом» и многие другие.

