

«Презентация»

«Общий прайс»

Москалюк Н. Я.

23.10.2016



Справка о торговой марке

Группа компаний «Sinko Group», включающая ООО «Империя Соусов» и ООО «ТД Синко», работает на российском рынке продуктов питания с 1995 года.

Основной деятельностью группы является производство и оптовая продажа соусов, маринадов и кетчупов под торговыми марками «Стебель Бамбука» и «Vicenta».



“Соус Синко” “Стебель бамбука”



Традиционные томатные соусы из свежих помидоров в сочетании с разнообразными компонентами образуют универсальные приправы, идеально подходящие для спагетти, мяса, птицы и любых гарниров.



“Соус СИНКО”

“VICENTA”



VICENTA — это гарантия
вкуса и качества.

Вкуснейшие соусы и
ароматные маринады
превратят обычные
продукты в
изысканные блюда.



“Соус Синко”

“Соевые

Соусы”



Соевые соусы – традиционный ингредиент восточной кухни. Технология изготовления этого соуса насчитывает более двух тысяч лет. Соус не содержит жира и низкокалориен. Идеальное дополнение для приготовления различных блюд.



“Соус Син Чэ” Соус “ВФ” бамбу



Традиционные томатные соусы из свежих помидоров в сочетании с разнообразными компонентами образуют универсальные приправы, идеально подходящие для спагетти, мяса, птицы и любых гарниров.



“Соус Соус Вилла” Пак



Соусы в упаковке Дой-Пак разнообразят любое блюдо и придадут ему особый аромат.

Традиционный томатный, экзотический сладкий, пикантный чили —

Стебель бамбука выпускает варианты на любой вкус.



“Соус
Кетчупы
Синко”
“ОТЛИЧНЫЙ”



Кетчупы «Стебель бамбука»
- это идеальный продукт
для пикников и шашлыков в
практичной упаковке по
доступной цене. Мы
предлагаем наиболее
популярные среди
потребителей виды:
томатный, шашлычный,
острый и сладкий.



"Зажигалка Feudor"



Справка о торговой марке

Зажигалки ТМ FEUDOR выпускаются в Нидерландах, держателем торговой марки является концерн "Swedish Match" – ведущий мировой поставщик зажигалок, сигар, жевательного табака, спичек, некурительных табачных изделий.

Самыми крупными потребителями товаров марки Swedish Match являются рынки: США, Скандинавии, Бразилии. Наиболее важные рынки сбыта зажигалок для "Swedish Match" – Россия, Бразилия, Великобритания, Франция, страны Скандинавии, Малайзии.



Зажигалка «FEUDOR» – преимущества

Добротные и стильные зажигалка ТМ FEUDOR охотно покупают не только те, кто курит. Безопасные и надежные они удобны в походе, на даче и повсюду, где возникает необходимость развести огонь, что-нибудь поджечь.

Для изготовления корпуса современных зажигалок FEUDOR используется промышленный нейлон фирмы "DuPont" (американский химический комбинат, обладающий авторским правом изобретения многих современных уникальных полимерных материалов). Нейлон более устойчив к внешним воздействиям, более износостоек, чем пластик, выглядит презентабельно, отталкивает загрязнения.





Выгода выбора такого товара - очевидна:

- низкая цена;
- презентабельность;
- эффективность;
- универсальность.



“Консервы Беринг”





Справка о торговой марке

Российский
производитель рыбных
консервов и
консервированных
морских
деликатесов. Компания
основана в 1999 году,
имеет
полный ассортимент
рыбной консервации





О нас

Группа компаний «Беринг» работает на рынке рыбной консервации более 15 лет. Все это время мы являемся стабильной компанией. Ассортимент составляет более 250 SKU. Это самый большой выбор рыбной консервации под одной маркой в мире.

О марке

Консервы «Беринг» изготавливаются в 22 странах по всему миру.

75% товара выпускается с ключом (easy open) или в стеклянной банке с крышкой твист, что повышает привлекательность товара для конечного потребителя.

«Беринг» — единственная российская компания рыбных консервов, которая дает рекламу на телевидении. Благодаря этому марка высоко узнаваема по всей России.

Рекламные слоганы **«Беринг»- Великое открытие!»** и **«Беринг»- Консервы из свежей рыбы!»** звучат по всей стране на федеральных и спутниковых телеканалах.

О качестве

Продукция торговой марки «Беринг» относится к ценовым сегментам "средний" и "премиум".

Для производства ассортимента нашей торговой марки используется в основном свежее или охлажденное сырье. Качество используемого сырья соответствует премиальной категории.

Этому способствуют:

- близость мест вылова к местам переработки и производства
- жесткий контроль сортности выловленной рыбы
- постоянный контроль качества непосредственно на заводах-изготовителях.

При производстве консервов приоритетом для нас являются:

- максимальная наполненность банки
- использование высококачественных натуральных масел и соусов.



**Характеристики: Тунец
консервированный "Беринг"
Основные характеристики продукта**



Масса: 185 г

**Вид консервы рыбные - тунец
кусочками в собственном соку**

Состав: тунец, вода, соль

Энергетическая ценность: 92,4 ккал

Срок годности: 36 месяцев

**Условия хранения при температуре не
выше +30°C**



Паста “Barilla”



В 1877 году Пьетро Барилла открыл небольшой магазин по продаже хлеба и пасты в итальянском городе Парма. Это событие лежит в основе более чем 130-летней истории ведущего мирового производителя пасты Barilla Group, лидера европейского рынка по продаже пасты и соусов.

СИНЯЯ ПАЧКА VARILLA – НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Миллионы семей во всем мире доверяют синей пачке Barilla, ведь с момента посева пшеницы и до появления пачки на полке, наши специалисты осуществляют около 1 000 000 проверок качества каждый год.

Ингредиенты

Особое внимание мы уделяем качеству ингредиентов, используемых при производстве всей нашей продукции. Только самая высококачественная пшеница твердых сортов и кристально чистая вода входят в состав пасты Va



КОЛЛЕКЦИОННАЯ ПАСТА

Barilla представляет «La Collezione» - эксклюзивную коллекцию особых видов пасты, родиной которых стали самые красивые регионы Италии. Серия «La Collezione» Barilla создана специально для того, чтобы Вы легко реализовали свои кулинарные фантазии

Ингредиенты

Сегодня, как и 130 лет назад, компания Barilla, уделяет особое внимание качеству сырья, отбирая только самую лучшую пшеницу твердых сортов и тщательно контролируя все стадии обработки и производства.

Каждый день новое блюдо с пастой Barilla! Благодаря многообразию форм пасты и возможных сочетаний соусов – это легко! Выбирайте, пробуйте и будьте уверены – приготовление будет быстрым, а ваши близкие высоко оценят разнообразие вкусных блюд.



Соус “Базилико”



Сладкие, выращенные под ярким итальянским солнцем помидоры и ароматный базилик - классика итальянской гастрономии.

Приготовленный, согласно традиции, без консервантов, этот свежий натуральный соус придаст Вашему блюду неповторимый вкус и



Соус “АРРАББЬЯТА”



Соус для тех, кто любит погорячее. Острый перец чили и чеснок делают его волнительно обжигающим. Густую текстуру соусу придают спелые томаты, выращенные под ярким итальянским солнцем - соус "Арраббьята", приготовленный, согласно традициям, без консервантов, придаст Вашему блюду неповторимый вкус.



Соус “НАПОЛЕТАНА”



Соус Наполетана Barilla
создан в лучших
традициях
средиземноморской кухни:
легкий, свежий и в то же
время пикантный.
Гармоничное сочетание
сочных итальянских
помидоров, лука, чеснока,
тимьяна, петрушки и
перца.



Соус “ПЕСТО ДЖЕНОВЕЗЕ”



В переводе с итальянского "песто" означает давить или растирать, что в полной мере передает суть процесса приготовления этого классического итальянского соуса. В его основе листья базилика, оливковое масло extra virgin и ароматный солоноватый твердый сыр. Соус Песто Дженовезе Varilla делается по традиционной технологии с использованием овечьего сыра Пекорино. Базилик делает Песто легким и свежим, а сыр придает ему особенный пикантный аромат и вкус.



Спички " БЕЛКА- ФАВОРИТ "



Термин «спичка», как правило, соотносят с деревянной скрепкой, на конце которой имеется застывшая капля горючей смеси. Но, рассматривая древнее применение данного термина, мы обнаруживаем иное значение. Спичками назывались гвозди для обуви. Сапожники спичками крепили подошвы к основанию сапог. Вестимо, эффективный бизнес на спичках актуален и в сегодняшнее время.



Разные виды продукта «спички»

Оборудование для производства спичек предполагает применение определённых типов материала. Материал спичек в зависимости разделяют на категории: •

Мягкая древесина (липовые, осиновые); •
Воск; • Картон. По технологии

воспламенения различают виды спичек: •

Горение от трения о традиционный

красный фосфор; • Универсальные спички, загорающиеся от трения об любую поверхность.



ООО "Спичечная фабрика "БЕЛКА-ФАВОРИТ" - современное промышленное предприятие, занимающееся производством и реализацией спичек. В "БЕЛКА-ФАВОРИТ" с 1909 года можно купить охотничьи спички, мы являемся одним из лучших производителей спичек. Путь, пройденный фабрикой с 1909 года, велик и значителен. Из кустарного производства оно превратилось в одно из современных предприятий, оснащенное новейшей импортной техникой шведской фирмы "ARENCO", позволяющей выпускать высококачественную продукцию на уровне мировых стандартов.



Ассортимент выпускаемых спичек
удовлетворит самого
взыскательного покупателя:
спички зажигательные, спички
сувенирные, спички для газовых
плит, спички каминные, спички
охотничьи, спички для туристов,
спички специального назначения,
спички сигарные, спички-книжки.



По экспертным оценкам, качество наших спичек является одним из лучших в России. Удобство, надежность зажигания и невысокая стоимость выгодно отличают спички от зажигалок. Наши спички - это качество и надежность, проверенные временем. Среднее наполнение в коробке 40 спичек. Внутренний коробок и заготовка наружной упаковки выполнены из картона. С лицевой стороны коробка наклеена красочная этикетка, которая может служить прекрасным носителем информации - вещью рекламы.

