

**«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 в упаковке Дой- 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.

