

Обязательный ассортимент:



Продукция:		Нормативный документ	Штрих код	Масса нетто	Кол- во (шт. в уп.)	Срок годност и	Условия хранения	
Ква	шеные, соленые овощи, салаты п	о-корейски:						
1	Капуста квашеная (ТМ «Капустные дольки»)	ΓΟCT P 53972-2010	4 820 206 470 331	250 г	30	29 суток		
2	Капуста квашеная (ТМ «Капустные дольки»)	ΓΟCT P 53972-2010	4 820 020 719 722	800 г	12	29 суток	при температуре от -1 °C до +4°C , относительной	
3	Огурцы соленые (ТМ «Капустные дольки»)	ΓΟCT P 53972-2010	4 820 206 470 188	1000 г	12	29 суток	влажности воздуха 85%-95%	
4	Томаты соленые красные (ТМ «Капустные дольки»)	ΓΟCT P 53972-2010	4 820 206 470 584	1000 г	12	29 суток		
5	Салат из маринованных грибов по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4 820 206 470 133	250 г	30	29 суток	при температуре от +2°C до +6°C	
6	Салат из моркови по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4 820 020 719 814	250 г	30	29 суток		
7	Салат из морской капусты по- корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017		250 г	30	29 суток		

Капуста квашеная





- Умеренное количество натуральных специй;
- Один из главных зимних источников витаминов
- □ Естественное брожение



Состав: капуста белокочанная свежая, морковь свежая, соль, перец

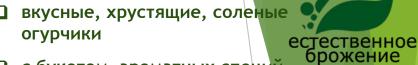
черный горошек, лавровый лист





Огурцы соленые





- с букетом ароматных специй и пикантной остренькой ноткой
- всегда желанный гость на столе
- неотъемлемый ингредиент холодных закусок и горячих блюд





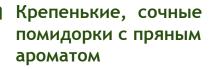
Состав: огурцы, вода питьевая, укроп, хрен, чеснок, перец черный

горошек, лавровый лист



Томаты соленые красные



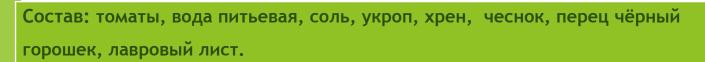




) Естественное брожение.







Условия хранения: 29 дней при t от -1C до +4C

1000 г



Салат из моркови по-корейски



Состав: морковь свежая, соль, сахар, перец черный молотый, перец красный молотый, чеснок свежий, уксус, масло подсолнечное, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия) корица молотая.



Салат из маринованных грибов по-корейски



Салат из пряных маринованных грибочков в сочетании с ароматным чесночком всегда будет оригинальной закуской в будни и украшением стола в праздники.



Состав: гриб древесный восстановленный, масло подсолнечное рафинированное, уксус, сахар, соль, чеснок свежий, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).

Салат из морской капусты по-корейски



Салат из морской капусты - прекрасная возможность легко поесть и насытить свой организм йодом. С пикантной ноткой кориандра.





Состав: морская капуста восстановленная, уксус, сахар, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная пищевая, вода питьевая, кориандр, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия)

Рекомендуемый ассортимент



Про	дукция:	Нормативный документ	Штрих код	упаковка	Масса нетто	Кол -во (шт. в уп.)	Срок годност и	Условия хранения	
Ква	Квашеные, соленые овощи:								
1	Капуста квашеная (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 020 719 746	ведро	3000 г	-	29 суток	при температуре от -1 °C до +4°C ,	
2	Капуста квашеная с клюквой (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 206 470 348	контейнер	250 г	30	29 суток	относительной влажности воздуха 85%-95%	
3	Капуста квашеная с клюквой (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 020 719 692	ведро	800 г	12	29 суток		
4	Капуста квашеная с хреном (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 206 470 355	контейнер	250 г	-	29 суток		
5	Капуста квашеная с хреном (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 020 719 753	ведро	800 г	12	29 суток		
6	Огурцы соленые (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 206 470 171	ведро	3300 г	-	29 суток		
7	Томаты соленые (зеленые) (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 206 470 607	ведро	1000 г	12	29 суток		
8	Томаты соленые (зеленые) (ТМ «Капустные дольки»)	FOCT P 53972-2010	4 820 206 470 591	ведро	5500 г	-	29 суток		
9	Томаты соленые красные (ТМ «Капустные дольки»)	ГОСТ Р 53972-2010	4 820 206 470 591	ведро	5500 г	-	29 суток		

Рекомендуемый ассортимент



	одукция: латы по-корейски:	Нормативный документ	Штрих код	упаков ка	Масса нетто	Кол- во (шт. в уп.)	Срок годности	Условия хранения
Cu	narbi no Ropencion.							
1	Салат из моркови по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4 820 020 719 814	ведро	3000 г	-	15 суток	
2	Салат из баклажанов по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4 820 206 470 645	ведро	1000 г	12	29 суток	
3	Салат из баклажанов по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	-	ведро	5500 г	-	15 суток	
4	Салат с баклажанами в соусе по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4 820 206 470 652	ведро	1000 г	12	29 суток	
5	Салат с баклажанами в соусе по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	-	ведро	5500 г	-	15 суток	



Рекомендуемый ассортимент

Продукция:		Нормативный документ	Штрих код	Масса нетто	Кол- во (шт. в уп.)	Срок годност и	Условия хранения			
Ca	Салаты с грибами:									
1	Салат из маринованных грибов по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4820206470126	3000 г	-	15 суток				
Ca	паты из морской капусты:									
2	Салат из морской капусты по- корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017		3000 г	-	15 суток				
3	Салат из морской капусты с кунжутом по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4820206470409	250 г	30	29 суток				
4	Салат из морской капусты с кунжутом по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017		3000 г	-	15 суток				
5	Салат из морской капусты с грибами по-корейски (ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017	4820206470393	250 г	30	29 суток				
6	Салат из морской капусты с грибами по-корейски(ТМ «Капустные дольки»)	CTO 37676459-018-2017		3000 г	-	15 суток				

Капуста квашеная с хреном





- Пикантное трио из нежной моркови, сочной капусты и жгучего хрена;
- поставщик витаминов;
- В лучших традициях славянской культуры;
- Естественное брожение.





Состав: капуста белокочанная свежая, морковь свежая, соль, перец черный горошек, лавровый лист, с добавлением хрена



Капуста квашеная с клюквой





- Приятное сочетание сочной морковки и упругой капусты;
- Приготовлено по старинной рецептуре
- Клюква основной поставщик витамина С в организм
- Естественное брожение



Состав: капуста белокочанная свежая, морковь свежая, соль, перец

черный горошек, лавровый лист, с добавлением клюквы



Салат с баклажанами в соусе по-корейски



Баклажаны в пикантном кисло-сладком соусе оригинальная закуска в будни и на праздничном столе.

Состав: баклажаны отварные, томаты, масло подсолнечное рафинированное, морковь свежая, сахар, чеснок свежий, соль, уксус, вода питьевая, перец чёрный молотый, кориандр, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), перец красный молотый.



Салат из баклажанов по-корейски



Баклажаны с морковью покорейски покорят вас своим изысканным вкусом. Чудесная закуска, которая одинаково актуальна и в летнюю пору и холода.

Состав: баклажаны отварные, морковь свежая, масло подсолнечное рафинированное, сахар, уксус, чеснок свежий, соль, вода питьевая, перец чёрный молотый, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), перец красный молотый.



Салат из морской капусты с кунжутом по-корейски



Морская капуста - от природы богатый источник йода, а в сочетании с ароматным зерном кунжута - пикантная закуска.





Состав: морская капуста восстановленная, уксус, сахар, масло подсоль рафинированное, соль поваренная пищевая, вода питьевая, зерна куну консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).

Салат из морской капусты с грибами по-корейски



Для ценителей восточной кухни и всех, кто любит сочные пряные закуски предлагаем: безупречный салат из морской капусты с маринованными грибочками.



Состав: морская капуста восстановленная, гриб древесный восстановленный, уксус, сахар, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная пищевая, вода питьевая, чеснок свежий, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).



- ✔ Натуральная продукция для разнообразного полноценного питания с сохранением пользы витаминов подаренных самой природой
- ✔ Все соления отличаются приятным пикантным вкусом и нарядно выглядит на любом столе!

Высоких продаж!

Команда производителя:

Руководитель направления 3ПФ - Шлемко Ю.Ю. - <u>z-hercules@mail.ru</u>, к.те<mark>л.: 050 989 00 52</mark>

Бренд-менеджер направления Соленья - Данилова Ю.М., к.тел.: 095 87 85 372