

О компании

- Danfor –молочно-сырная продукция;
- «DANFOR» (в переводе с итальянского языка DON-FORMAGGIO означает «Благородный сыр»).
- ТМ “Danfor” основана в 2015 году.
- Вся продукция приготавливается из натуральных ингредиентов : молодой сыр, творог ,сливки и каймак.



- **Ассортимент продукции**

- 1. Плавленный “Сливочный” сыр Danfor;
- 2. Плавленный “Шоколадный” сыр Danfor;
- 3. Плавленный “Грибной” сыр Danfor;
- 4. Болгарская малосоленая брынза “Danfor”;
- 5. Творожный сыр Danfor;
- 6. Extra молочный сырок “Danfor”;
- 7. Альбуминный творог “Danfor”;

• Целевая аудитория

- ✓ Семейные пары в возрасте от 26 до 55 лет; доход средний и выше среднего, работающие, ведут активный образ жизни, новаторы, предпочитают вкусное быстрое и удобное;
- ✓ Студенты; мотив потребления : завтрак, перекус;
- ✓ Дети; Возраст от 2 лет;



- **SMM стратегия;**

- ТМ Danfor-молочно –сырная продукция высокого качества;
- **Конкуренты:** плавленый сыр "President", "Hochland", "Pure Milky", "Cream Cheese".
- **Преимущества компании:** собственная ферма, натуральное исходное сырье молоко. На рынке с 2015 года. Современное оборудование и российская технология, которая позволяет сохранять все полезные свойства продуктов;
- **Слабости:** новый бренд, сильные конкуренты;
- **Желаемый результат:** увеличить вовлеченность, увеличить продажи, повысить узнаваемость бренда, увеличить вовлеченность.
- **Срок достижения:** 6 месяцев
- **Площадка размещения :** Facebook, instagram,ok
- **Язык публикаций:** рус.и узб.
- **Бюджет на таргетированную рекламу :** 40\$
- **Постов в месяц:** 8
- **Страница в единой стилистике;**
- **Фото живые;**



Инфо о продукте

- Плавленный сыр DANFOR – это источник белка. 100 г сыра содержат 33 г ценных и легко усваиваемых белков.
- Плавленные сыры Danfor отличаются нежным сливочным вкусом и приятным послевкусием. Весь ассортимент плавленных сыров производится строго по российской технологии из натуральных ингредиентов: творога, молодого сыра, каймака и сливок. Плавленные сыры отлично подходят для завтрака, бутербродов и выпечки;





ДАНФОР БРЫНЗА

СОСТАВ:

- нормализованное молоко
- живая закваска
- пищевая соль

вес
270г



СРОК ХРАНЕНИЯ:



30
суток



хранить строго
в холодильнике



Сыр СЛИВОЧНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

СОСТАВ:

- твердый сыр
- творог
- сливочное масло
- специи

вес
250г



СРОК ХРАНЕНИЯ:



150
суток



хранить строго
в холодильнике

DANFOR®



вес
250г

25%
жирность

Сыр

**ШОКОЛАДНЫЙ
ПЛАВЛЕННЫЙ**

СОСТАВ:

- твердый сыр
- творог
- сливочное масло
- сливки, какао, сахар

СРОК ХРАНЕНИЯ:

90
суток



хранить строго
в холодильнике



вес
250г

50%
жирность

Сыр

**ГРИБНОЙ
ПЛАВЛЕННЫЙ**

СОСТАВ:

- твердый сыр
- творог
- сливочное
масло
- грибы и специи

СРОК ХРАНЕНИЯ:

120
суток



хранить строго
в холодильнике

• Творожный сыр Danfor

Воздушный и низкокалорийный творожный сыр, который приготавливается только из нежнейшего творога.

Идеально подходит для здоровых завтраков, а также для приготовления чизкейков и различной выпечки.

DANFOR®



- **Молочный сырок Danfor**

Удобный формат молочного сырка хорошего качества, пригтовленный из свежего творога, сыра и двойной порции молока. Обладает плотной консистенцией и не растекается. Extra молочный



- **Альбуминный творог Danfor**

- разработан по рецепту итальянца Андрреас Мараско. Альбуминный творог фантастически полезный продукт, низкокалорийный и приятный на вкус. Полезные свойства: пищевая ценность творога включает в себя 11г белков, 2 г углеводов, 15 наименований минеральных элементов. В 100 г продукта 52 Ккал. Сытный, вкусный и полезный. Идеально подходит для спортсменов, а также людям, следящим за своим весом и ПП.

