



◆ ПИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ ◆

Подарочные наборы

специальное

предложение



Новый год – без хлопот от «ПИКАНТ»!

Друзья!

А давайте порадуем ваших сотрудников не только сладкими подарками к Новому году!

В преддверии зимних праздников **Пинский мясокомбинат сформирует любые заказы на новогодние наборы мясной продукции торговой марки «ПИКАНТ»** для сотрудников вашей организации.

Мы предлагаем в каждый набор включить **по одному батону колбасы вареной, салями и сыровяленой.**

Приблизительная стоимость такого набора будет варьироваться:

от 14,00 руб. до до 20 руб. (без НДС)

Минимальная партия поставки – от 20 наборов.

Если вам потребуется упаковка, мы предложим для каждого набора красочный полиэтиленовый пакет с фирменной символикой «Пикант».



Очевидная выгода предложения:

- стоимость - по цене производителя!
- мясная продукция – самая незаменимая для сервировки праздничного стола!
- мы предлагаем достойные мясные позиции только высшего качества!
- свежая поставка продукции прямо со склада поставщика!
- доставка транспортом Пинского мясокомбината в указанное Вами место!
- у вас есть возможность выбрать другую продукцию для подарков на нашем сайте

www.pikant.by

Внимание! Для того, чтобы мы смогли выполнить ваш заказ, заявку необходимо подать не позднее 10 декабря 2019 года.

Телефоны специалистов отдела торговли:

- Брест: (+375 165) 64-86-05;
- Брестская обл.: (+375 165) 64-86-03, 64-75-32, 64-08-35;
- Пинск: (+375 165) 64-77-28, 64-32-13;
- Пинский район: (+375 165) 64-86-01;
- Минск: (+375 165) 64-86-79;
- Минская обл.: (+375 165) 64-86-07, 64-85-39;
- Витебская обл.: (+375 165) 64-86-44, 64-85-39;
- Гомельская обл.: (+375 165) 64-86-02, 64-95-63;
- Гродненская обл.: (+375 165) 64-86-03;
- Могилевская обл.: (+375 165) 64-86-44, 64-75-32.

Продукт	Описание продукта	Вес , 1шт.	Срок годности	Цена, без НДС (10%), руб.
Колбаса вареная высшего сорта (без шпика) на выбор				
Телячья пикант	<i>Изготавливается из отборного мяса свинины и говядины с использованием традиционных пряностей – кардамон, мацис, любисток и кориандр, которые четко подчеркивают вкус продукта. «Телячья пикант» идеально подходит для приготовления большой порции традиционного новогоднего салата «Оливье».</i>	Фиксированный вес каждого батона - 0,65кг 	60 суток	4,65руб./шт
Докторская классик	<i>Изготавливается из отборного мяса говядины и свинины с использованием традиционных пряностей: чеснока, перца, мускатного ореха, кардамона. «Докторская классик» можно использовать для приготовления средней порции салата.</i>	Фиксированный вес каждого батона - 0,45кг 	60 суток	3,18руб./шт
Молочная классик	<i>Изготавливается из отборного мяса говядины и свинины с использованием традиционных пряностей: чеснока, перца, мускатного ореха, кардамона и добавлением сухого молока. Главное отличие от «Докторской классик» - в соотношении мяса говядины и свинины. «Молочная классик» можно использовать для приготовления средней порции салата.</i>	Фиксированный вес каждого батона - 0,45кг 	60 суток	3,02руб./шт
Запатентованная серия Продуктов из свинины мясных сыровяленых «У каждого своя история» (на выбор)				
История 2	<i>Мясной продукт, приготовленный методом вяления. Изготавливается из отборных частей свинины и говядины. Остро-нежное на вкус мясо, «У каждого своя история 2» понравится каждому, кто попробует этот мясной продукт. Островатый вкус и тонкий аромат натуральному мясу придают итальянские специи, которые придают продукту ароматный пряный вкус перца и чеснока.</i>	Вес одного батона 0,340-0,370кг 	90 суток	18,08руб./кг ≈ 6,69руб./шт
История 3	<i>Мясной продукт, приготовленный методом вяления. Изготавливается из отборных частей свинины и говядины. Аромат натурального вяления и оригинальный тонкий вкус белых грибов в составе «История 3», а также самые положительные отзывы о ней позволяют заявлять об уникальности данного продукта.</i>	Вес одного батона 0,340-0,370кг 	90 суток	17,03руб./кг ≈ 6,30руб./шт
История 4	<i>Мясной продукт, приготовленный методом вяления. Изготавливается из отборных частей свинины и говядины. Специи: «паприка чоризо» и «перец</i>	Вес одного батона 0,340-0,370кг	90 суток	17,35руб./кг ≈ 6,42руб./шт

	<i>пепперони», которые преобладают в «История 4» придают сладко-острый вкус мясному продукту и тонко подчеркивают вкус вяленого мяса</i>			
История 6	<i>«История 6» также приготовлен методом вяления. В состав этого мясного продукта, помимо отборного мяса свинины и говядины, добавляют нежнейший шпик. Готовится по четко отработанной технологии, а использование в рецептуре идеального сочетания чеснока, майорана, шафрана и фенхеля придает продукту безупречный вкус что, безусловно, вызывает восхищение у огромного количества покупателей и позволяет данному продукту «держат марку» «Пикант».</i>	Вес одного батона 0,340-0,370кг 	90 суток	15,74руб./кг ≈ 5,82руб./шт
Колбаса варено-копченая мясная высшего сорта (каждый батон в индивидуальной прозрачной упаковке)				
Балыковая Традиционная	<i>Изготавливается из лопаточной части свинины, методом варки и копчения. На разрезе «Балыковой» - крупные куски мяса с добавлением цельного черного перца, без вкраплений шпика, привычного для варено-копченых колбас. Поэтому состав, внешний вид и вкус полностью оправдывают название продукта. Усиливает аромат «Балыковой» тонкий букет специй из тмина, мускатного ореха, чеснока и кориандра, черного перца и перца чили. Пикантная особенность рецептуры «Балыковой традиционной» - целые зерна черного перца на разрезе.</i>	Вес одного батона 0,500-0,550кг. 	35 суток	9,07/руб/кг ≈ 4,99руб./шт
Кремлевская традиционная	<i>Изготавливается из свинины и говядины, методом варки и копчения. Экстракты специй перца чили, мускатного ореха, черного перца и тмина подчеркивают идеальность подобранных пропорций всех ингредиентов «Кремлевской».</i>	Вес одного батона 0,500-0,550кг. 	35 суток	10,00руб./кг ≈ 5,50руб./шт
Барбадос Традиционный	<i>Готовится «Барбадос» методом варки и копчения. Основные ингредиенты – говядина, свинина и шпик. Это один из немногих продуктов, в состав которого добавляют перец белый и аромат «Виски». Он пробуждает желание попробовать данный продукт и полюбить его навсегда.</i>	Вес одного батона 0,500 - 0,600кг. 	35 суток	10,11руб./кг ≈ 6,07руб./шт



**ХРАНИМ ТРАДИЦИИ
СОЗДАЕМ НОВЫЕ**

*Колбаса вареная
высшего сорта -
без шпика (на выбор)*



*Продукт сыровяленый
"У каждого своя история"
(на выбор)*



*У каждого своя
ИСТОРИЯ*

*Колбаса
варено-копченая
высшего сорта -
(на выбор)*

