СУ-ВИД
МАСТЕР

Готовьте быстро,
питайтесь правильно!

Су-вид мастер® - готовим вместо вас!

Компания Сытый папа предлагает вам линейку приготовленных по современной технологии су-вид блюд из:

- свинины,
- говядины,
- птицы.

Основные отличия су-вид от традиционных методов приготовления:

- Свежий продукт упаковывается в пакеты, и блюда готовится с использованием точно регулируемого нагрева.
- Блюда готовятся при низких температурах в диапазоне 60-70 °C, что позволяет добиться уникальных вкусовых свойств, мягкости и аромата.
- Вакуумная упаковка предотвращает потерю ароматических веществ и влаги во время приготовления, а также препятствует появлению не свойственных продукту вкусов.
- Вакуумная упаковка также снижает рост количества бактерий и способствует эффективной передаче тепловой энергии от воды (или пара) к продукту.

Самое дорогое и ценное в нашей жизни – это время!

Наша цель - дать людям возможность есть вкусно, полезно, а готовить быстро и без усилий.

Предлагаем попробовать наши продукты, а сэкономленное время потратить на общение с семьей, детьми, любимое увлечение, отдых с друзьями, занятия спортом!

Наши продукты полностью готовы к употреблению, останется только придать блюду настроение!

В нашем ассортименте готовые блюда не только для владельцев и поваров небольших семейных ресторанов, модных кофеин и крафтовых пивных, но и для магазинов здорового питания под маркой «healthy food».

Для Вашего удобства мы подготовили два пакетных предложения:

Пакет «Ресторанный»

Каждая позиция поставляется в кол-ве кратном 10 шт. (кол-во в 1 упаковке).
Температура хранения 0-6С°.
Остаточный срок годности не менее 10 дней.
Скидка на пакетное предложение - 10% от цены в прайсе.

Наименование	Упаковка	Вес, гр	Цена, руб
Стейк свиной с травами	Вакуум.пакет	130	130
Стейк свиной с томатами	Вакуум.пакет	130	130
Шашлычки пикантные свиные	Вакуум.пакет	160	160
Куриная грудка	Вакуум.пакет	130	110
Куриные шашлычки пикантные	Вакуум.пакет	150	130
Стейк "Су-вид мастер"	Вакуум.пакет	200	350
Стейк "Су-вид мастер" пикантный	Вакуум.пакет	200	350

Пакет «Healthy food» для магазинов

Каждая позиция поставляется в кол-ве кратном 10 шт. (кол-во в 1 упаковке).
Температура хранения 0-6С°.
Остаточный срок годности не менее 10 дней.
Скидка на пакетное предложение - 10% от цены в прайсе.

Наименование	Упаковка	Вес, гр	Цена, руб
Вырезка деликатесная	Вакуум.пакет	250	240
Стейк свиной с травами	Вакуум.пакет	130	130
Куриная грудка	Вакуум.пакет	130	110
Курочка нежная	Вакуум.пакет	150	130
Грудка индейки	Вакуум.пакет	130	140
Шашлычки пикантные куриные	Вакуум.пакет	150	130

Прайс-лист

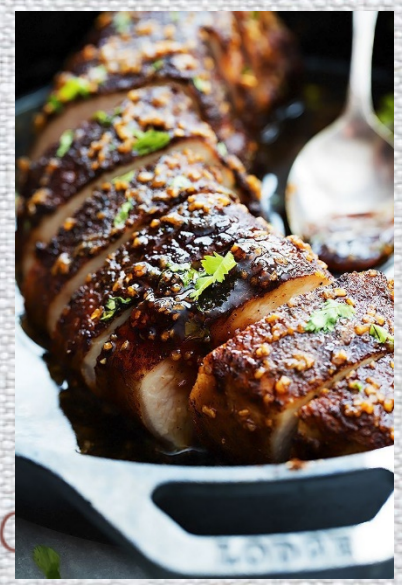
Наименование	Упаковка	Вес, гр	Цена, руб
Вырезка деликатесная	Вакуум.пакет	250	240
Стейк свиной с травами	Вакуум.пакет	130	130
Стейк свиной с томатами	Вакуум.пакет	130	130
Медальоны из свинины	Вакуум.пакет	130	160
Шашлычки пикантные свиные	Вакуум.пакет	160	160
Куриная грудка	Вакуум.пакет	130	110
Куриные шашлычки пикантные	Вакуум.пакет	150	130
Курочка нежная	Вакуум.пакет	150	130
Грудка индейки	Вакуум.пакет	130	140
Фрикандон оригинальный	Вакуум.пакет	150	280
Стейк стриплойн	Вакуум.пакет	200	350
Мини-ростбиф бутербродный	Вакуум.пакет	250	440
Стейк "Су-вид мастер"	Вакуум.пакет	200	350
Стейк "Су-вид мастер" пикантный	Вакуум.пакет	200	350

Мы ориентированы:

- на владельцев и поваров небольших семейных ресторанов,модных кофеин и крафтовых пивных;
- горожан, ведущих активный образ жизни в условиях мегаполиса, родителей с маленькими детьми, служащих офисов, студенческую молодежь, творческих людей;
- всех, кто просто любит вкусно поесть и не тратить время на приготовление.

Преимущества работы с нашей компанией

✓Свежая продукция.
✓Своевременные поставки.
✓Су-вид мастер® постоянно следит за тенденциями и запросами рынка для оперативного реагирования на пожелания и предложения покупателей и партнеров.



Контакты

ООО «Сытый папа»

https://sousvidemaster.ru

115093, г. Москва, ул. Павловская, д.27, стр3

Телефон: +7 (495) 943-06-36

e-mail: info@sousvidemaster.ru

«Готовьте быстро, питайтесь правильно!»