

**Природная жемчужина
вкуса**

**УНИКАЛЬНАЯ
ПРОДУКЦИЯ**



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Изысканный деликатес для настоящих гурманов
в ваших торговых точках и заведениях питания

 ulitka.korolev@yandex.ru |    8 (919) 125-60-95

Замороженное мгновение кулинарного совершенства



МЯСО СУХОПУТНЫХ УЛИТОК

в ракушке с печенью
варено-мороженое
HELIX ASPERSA MULLER
ХЕЛИКС АСПЕРСА МЮЛЛЕР

фасовка: 400 г в запаянном пластиковом лотке с фирменной обечайкой



МЯСО (ФИЛЕ) СУХОПУТНЫХ УЛИТОК

с печенью без ракушки
варено-мороженое
HELIX ASPERSA MULLER
ХЕЛИКС АСПЕРСА МЮЛЛЕР

фасовка: 200 г в запаянном пластиковом лотке с фирменной обечайкой



МЯСО СУХОПУТНЫХ УЛИТОК

в ракушке с печенью
варено-мороженое
HELIX ASPERSA MULLER
ХЕЛИКС АСПЕРСА МЮЛЛЕР

фасовка: развес

О ценности нашего предложения:

Мясо улиток - деликатес, источник белка. В нем содержатся жирные ОМЕГА-3 кислоты, кальций, витамины А, Е, К, В1, В6, В12 и другие. По своим полезным свойствам мясо улиток превосходит куриное мясо, говядину и рыбу.

Белка в их мясе на треть больше, чем в курином, а холестерина нет совсем. Так же мясо улиток является мощнейшим афродизиаком.

Улитки стоит внести в рацион тем, кто придерживается диеты, на 100 грамм продукта приходится лишь 90 калорий и 2-3 % жира, который состоит из ненасыщенных жирных кислот. При этом содержание белка существенно выше, чем в яйцах.

Спрос на мясо улиток

По данным статистики, только в Москве за год потребляют 102 тонны улиток. В регионах цифры в несколько раз меньше - 40-45 тонн. Сотрудники агентства Prado Marketing провели исследование и выяснили, что москвичи готовы потреблять до 258 тонн улиток за год, а жители регионов - до 180 тонн, просто такого количества улиточного мяса нет - предложение не успевает за спросом.

Наша компания выбрала особый путь развития. Мы отказались от традиционного подхода большинства компаний к производству эскарго и решили предложить нашим потребителям нечто большее — возможность насладиться настоящим вкусом улиток, приготовив их по своим предпочтениям и вкусам. И, как показывает практика, - нашим клиентам это нравится!

Преимущества сотрудничества с нами

- ✓ Улиточная продукция в России является редким деликатесом, что позволяет выделиться среди конкурентов
- ✓ Возможность позиционировать заведение как место с уникальными гастрономическими предложениями
- ✓ Возможность устанавливать премиальные цены на улиточные блюда, создание уникального меню с авторскими рецептами
- ✓ Возможность создания дополнительных платных позиций (соусы, гарниры), консервирования и создания деликатесных заготовок
- ✓ Возможность использования улиток в различных блюдах: от классических французских до азиатских рецептов
- ✓ продукт сопровождается полным набором документов безопасности и сертификатов качества, предоставляются ветеринарные свидетельства через платформу «Меркурий»

Мы гарантируем

Минимальные риски

- ✓ Отсутствие острой конкуренции на рынке улиточной продукции
- ✓ Возможность начать с небольшого объема закупок
- ✓ Возможность тестирования продукта на целевой аудитории

Логистическую эффективность

- ✓ Возможность согласования удобных сроков и объемов поставок
- ✓ Оптимизация затрат на хранение благодаря длительному сроку хранения продукта
- ✓ Выбор удобной формы сотрудничества (оптом или малыми партиями)



Улиточная ферма «Королёвская» выполняет полный цикл выращивания и переработки улиток:

- ✓ **Выращивание.** Мы обеспечиваем оптимальные условия для роста улиток, заботясь о каждом этапе их развития.
- ✓ **Переработка.** Наши специалисты осуществляют тщательную подготовку улиток к переработке, соблюдая все санитарные нормы.
- ✓ **Варка и заморозка.** Мы применяем современные технологии, которые позволяют сохранить все полезные свойства и вкус нашей продукции.
- ✓ **Упаковка.** Каждая партия улиток упаковывается с учетом всех стандартов качества, что гарантирует свежесть и безопасность.

Чем “Королёвские улитки” отличаются от улиток других брендов?

Натуральная селекция и выращивание

Helix Aspersa Muller - благородный вид улиток, который мы выращиваем с особым вниманием к каждой особи. В отличие от некоторых производителей, мы не используем гибридные виды, а сохраняем чистоту породы для получения настоящего деликатеса.

Тщательная подготовка

Сбалансированная натуральная диета с регулярной сменой рациона и оптимальные условия выращивания и содержания - это то, что делает наших улиток особенными.

Качество мяса

Нежное мясо наших улиток отличается особой текстурой и вкусом. Каждая особь проходит строгий контроль качества и специальную подготовку перед поступлением в продажу, что делает продукт безопасным и вкусным.

Контроль свежести

Свежесть продукта обеспечивается правильной упаковкой и хранением. Каждая партия проходит проверку качества, что гарантирует получение покупателями только лучших экземпляров.



Природная жемчужина вкуса

Выбирая наших улиток, вы получаете продукт, в который вложены знания, опыт и любовь к своему делу. Мы создаем не просто еду - мы создаем гастрономическое удовольствие для истинных ценителей деликатесов.



Улиточная ферма «Королевская»

НАШИ КОНТАКТЫ:



Волгоградская область, г. Урюпинск, мкр. Гора
Восточная, 113



ulitka.korolev@yandex.ru



8 (919) 125-60-95 (телефон, WhatsApp, Telegram)

Изысканный вкус, сохраняющий природную свежесть и утонченность