

ЧЕСТНАЯ КУХНЯ

Хочу
Еще!

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О
СОТРУДНИЧЕСТВЕ

ИП КРОВЯКОВА О.А.
ИНН 290135012902
ОГРНИП 319312300037261
БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ,
СТАРООСКОЛЬСКИЙ РАЙОН,
С. КОТОВО, УЛ. ПРОЛЕТАРСКАЯ, 22



Мы, Честная кухня «Хочу ЕЩЁ!», Белгородская область, Старооскольский район, с Котово.

Основной род деятельности – производство полуфабрикатов премиального сегмента. Нашей организации всего три года, в течении которых мы уже успешно работаем с сетями фермерских магазинов в г. Старый Оскол и самой известной сетью натуральных продуктов из экоферм в г. Воронеж. Развили небольшую сеть собственных магазинов с продукцией исключительно собственного производства в обоих городах.

Наши оптовые покупатели продвигают идею вкусного, чистого и экологичного питания.





Мы сотрудничаем с фермерскими хозяйствами Белгородской, Воронежской и Курской области – поддерживаем местных производителей чистого сырья используя **ЭКОлогически-чистое качественное фермерское мясо и куриные яйца.**

Творог и сыр для нашей продукции изготавливается на **частой сыроварне** из цельного молока.

Мы делаем действительно ВКУСНЫЕ полуфабрикаты, поскольку используем только **100% натуральные продукты** и не экономим на качестве муки, яиц, мяса и овощей.

Мы работаем в пропорции 60/40, 60% фарша, 40% теста, у нас тонкое тесто и **много начинки.**

Наши работники не знают как выглядит соя! Мы не используем консервантов, красителей, сои, гмо, и тому подобных вредных для здоровья вещей.



Мы изготавливаем нашу продукцию **вручную**, поскольку добиться домашнего вкуса и качества в условиях крупных объемов производства, по нашему мнению, возможно только этим способом.

Мы используем **шоковую заморозку (-35°C)**, для сохранения вкусовых и питательных качеств на протяжении всего срока реализации.

У нас особое отношение не только к чистоте продукта, но и к **чистоте производственных помещений** и оборудования, поэтому мы используем сертифицированные БИОразлагаемыми безвредные для людей и окружающей среды средства.

Это не новый, но совершенно ЧЕСТНЫЙ подход к производству качественных полуфабрикатов.





На основании опыта производства, стабильно высокого качества производимой нами продукции, а также исходя из тысяч положительных отзывов клиентов и уверенности в востребованности продукции данного качества на рынке, делает возможным реализацию нашей продукции в секторе HoReCa.

Разработанные нашим шеф-поваром рецепты полуфабрикатов сочетают вкусы домашних блюд разных народностей нашей страны и не только. Кубанские вареники, грузинские хинкали, уральские посикунчики, русские пельмени, киргизские манты. В нашей продукции каждый найдёт знакомый домашний вкус.

В нашем ассортименте есть позиции базового ежедневного питания (сырники, вареники, пельмени, блинчики), которые позволят расширить меню завтраков и обедов, а также позиции ресторанного формата, которые способны удивить любого гурмана (хинкали, посикунчики, манты, котлеты из перепёлки с амарантом).





Усиленный личный контроль на всех этапах производства, упаковки и отгрузки гарантирует стабильное качество от поставки к поставке.

Мы готовы предоставить дегустационные наборы, провести переговоры на Вашей или нашей территории, а также готовы принять Вашего представителя для надзорного аудита производства.

Свободные производственные мощности цеха – до 3 тонн в месяц, как для линейки продукции, так и для одного продукта.

В случае увеличения потребности – есть возможность масштабирования.

Фасовка осуществляется в сертифицированные крафт-пакеты от 450 гр до 1 кг, предназначенные для продуктов питания.

Есть возможность отгружать продукцию насыпом, без индивидуальной упаковки.

Транспортировка продукции производится в картонных гофрокоробах.

Вес короба от 20 до 30 кг. В зависимости от вида продукции.

Габариты короба: длинна 63 см; ширина 32 см; высота 35 см.

Мы на 100% уверены в качестве и в том, что ваши покупатели оценят вкус по-достоинству.



ИП Кровякова О.А.
ОГРНИП 319312300037261
ИНН 290135012902

Тел. для связи: 8 (910) 367-03-53 Александр Кровяков
e-mail: olesya_prihodko@mail.ru