

LIDERZY KATEGORII / PEWNY ZYSK / CO WYBRAĆ?

Poradnik Detalisty

WIELKANOCNE INSPIRACJE



Szanowni Państwo,

Zbliżają się święta Wielkiej Nocy. To jeden z najważniejszych okresów w roku, zarówno pod względem wspólnego świętowania w rodzinnym gronie, jak i w kontekście sprzedażowym.

Przedświąteczne zakupy rządzą się innymi prawami, niż te codzienne, dlatego już dziś każdy detalista powinien podjąć odpowiednie przygotowania do tego okresu.

Najnowsze wydanie Poradnika Detalisty podpowie Wam, jak zwiększyć zyski z najpopularniejszych, wielkanocnych kategorii. Znajdziecie w nim mnóstwo praktycznych wskazówek i podpowiedzi, **jak w odpowiedni sposób wyeksponować produkty na półce sklepowej, by wpasować się w stale zmieniające się trendy i standardy**, a przy tym sprostać rosnącym oczekiwaniom klientów. Ciekawostki i wiele interesujących informacji, związanych z Wielkanocą, również okażą się przydatne.

W Poradniku Detalisty, który przygotowaliśmy dla Państwa, pokazujemy jakich produktów Wasi klienci z pewnością będą szukać podczas wielkanocnych zakupów i w które warto się zaopatrzyć, by nie zabrakło ich w przedświątecznym okresie. Pamiętajmy, że **kulminacja sprzedaży przypada na sam koniec Wielkiego Tygodnia**. Przekazujemy Wam prawdziwe kompendium wiedzy na temat rynku i zachowań konsumenckich w tym czasie życząc spokojnych i radosnych Świąt Wielkanocnych.

Zapraszamy do lektury!
Zespół Eurocash Cash & Carry





Czego Polacy poszukują w sklepach na Święta?

WEDŁUG BADAŃ CBOS **67%** POLAKÓW PRZEŻYWA WIELKANOC JAKO ŚWIĘTA RODZINNE I NA PRZESTRZENI OSTATNICH KILKUNASTU LAT NIEWIELE SIĘ W TYM PODEJŚCIU ZMieniŁO. I CHOCIAŻ SZUKANIE SŁODKICH DROBIAZGÓW TO DOMENA DZIECI, TO NA PRZEDŚWIĄTECZNE ZAKUPY WYRUSZĄ WSZYSCY DEKLARUJĄCY POZOSTANIE NA ŚWIĘTA W DOMU (PONAD 65%). SZCZYT SPRZEDAŻY W SKLEPACH PRZYPADA NA DRUGĄ POŁOWĘ WIELKIEGO TYGODNIA.

Niekwestionowanym królem półek jest

MAJONEZ,

którego rynek szacowany jest na

670 mln zł

W okresie przedświątecznym co czwarty sprzedany słoik przekracza objętość pół litra.

1% rynku

z tendencją wzrostową notują majonezy wegańskie (bez żółtek).



JAJA, PIECZYWO, WĘDLINY

Poszukiwane są jaja, pieczywo, wędliny i kiełbasy – wśród nich biała paczkowana.



CZY WIESZ, ŻE...?

1,5 KG

TYLE MAJONEZU ZJADA
ROCZNIE STATYSTYCZNY
POLAK. W OKRESIE
PRZEDŚWIĄTECZNYM JEGO
SPRZEDAŻ WZRASTA AŻ
5-KROTNIE!

MAKA

Na rynku konsumenckim widoczne jest duże przywiązanie do mąki pszennej. Ceni się ją za rodzaje oraz typy, w których występuje. Według danych GUS w 2019 r. wzrosła produkcja

mąki żytniej

198 tys. ton,

a spadła

mąki pszennej

1 812 tys. ton.

SŁODKA WIELKANOC

Lubimy słodką Wielkanoc, a ponieważ przeżywamy renesans domowych wypieków, na półkach nie powinno zabraknąć masła, margaryn i proszków do pieczenia, drożdży, olejków i bakalii oraz mielonych twarogów i maku. Czekolada w tym okresie jest nie tylko przysmakiem dzieci. Wzrosty sprzedaży notują też soki, nektary i napoje, których wolumen porównywalny jest z okresem majówki i Bożego Narodzenia.

300-800 zł

TAKIE KWOTY DEKLAROWANO
W UBIEGŁYM ROKU
NA WYDATKI NA ZAKUPY
ZWIĄZANE Z ORGANIZACJĄ
ŚWIĄT WIELKANOCNYCH,
PRZY CZYM ODSETEK OSÓB
ZBLIŻAJĄCYCH SIĘ DO GÓRNEJ
GRANICY PRZEDZIAŁU
Z ROKU NA ROK ROŚNIE
I WYNOŚI PONAD

20%

Według danych Krajowej Izby Producentów Drobiu i Pasz przy wyborze jaj wśród konsumentów dominują względy ekonomiczne. Wybierane są te **najtańsze** – z chowu klatkowego.

Ulubione potrawy wielkanocne

OD LAT ULUBIONĄ ZUPĄ POLAKÓW NA WIELKANOC JEST ŻUREK.

ŻUREK

żurek bije co roku rekordy popularności, a **20%** jego rocznej sprzedaży przypada na okres poprzedzający święta Wielkanocne. W zależności od regionu Polski, różne są przepisy na przygotowanie współczesnego żurku. Podstawą jest jednak zawsze zakwas z mąki żytniej. Często jest on gotowany na wędzonce lub w wodzie po ugotowaniu białej kiełbasy. Głównym dodatkiem, oprócz ziemniaków i włoszczyzny, jest też wędlina – biała kiełbasa lub inna, wędzona.



BARSZCZ BIAŁY



(CZY WIESZ, ŻE...?)

DAWNIEJ ŻUREK
BYŁ TRAKTOWANY
JAKO DANIE POSTNE –
PRZYGOTOWYWANO GO
BEZ MIĘSNYCH
SKŁADNIKÓW.

← Często mylony z żurkiem, jest on równie smaczny i zakorzeniony w wielkanocnej tradycji. Kiedyś przyrządzano go na bazie kiszzonej rośliny o nazwie barszcz pospolity, obecnie – w odróżnieniu od żurku – do jego przygotowania stosuje się zakwas z mąki pszennej. Pozostałe składniki oraz zioła i przyprawy (pieprz, chrzan, czosnek, majeranek) są dodawane według uznania.

BARANEK

Bez baranka nie ma święconki. Kiedyś wypiekano go z ciasta lub robiono w specjalnych formach z masła lub marcepanu. Obecnie często zastępują go gotowe baranki.



WĘDLINY

Wśród wędlin królują białe kiełbasy oraz szynki – te pierwsze chętnie jedzone z chrzanem, te drugie – często z sosem tatarskim.



**SAMODZIELNE
PRZYGOTOWYWANIE
POTRAW
WIELKANOCNYCH
PRZEZ POLAKÓW**



CIASTA

70%



ŻUREK

70%



PASZTET

30%



CHLEB

20%

JAJKA I MAJONEZ

Obowiązkowe są też jajka i... król wielkanocnych stołów – majonez!

Aż **90%** respondowanych Polaków uznaje, że jest on nieodzowny na świątecznym stole. Używamy go przecież nie tylko jako dodatek do potraw, ale też jako składnik sosów tatarskich i sałatek (warzywnych i rybnych).

Smaczny wybór

SŁONECZNY OGRÓD

Słoneczny Ogród to kompleksowa gama warzyw konserwowych – ulubionych składników dań, sałatek i dodatków do obiadów. Największe segmenty rynku warzyw w puszcze stanowią: kukurydza, groszek i fasola.



FASOLA

to doskonały dodatek do świątecznych sałatek



CZY WIESZ, ŻE...?

JUŻ W XVI WIEKU POJAWIAŁY SIĘ WZMIANKI O **ĆWIKLE Z CHRZANEM**. JEST TO DOSKONAŁY DODATEK DO MIĘS I KIEŁBAS, PRZYDATNY NA WIELKANOCNYM STOLE.

Kropla smaku

OLEJ NIEZBĘDNY NA CO DZIEŃ I W ŚWIĘTA

ZADBAJ O PÓŁKĘ

OLEJE NA PÓŁCE
USTAWIAMY
OD NAJDRÓŻSZEGO
DO NAJTAŃSZEGO.
DUŻE POJEMNOŚCI
UMIESZCZAMY
NA DOLNEJ PÓŁCE.

OLEJ SŁONECZNIKOWY

Jest znakomity do sałatek, sosów, dipów i majonezów. Ma największą ze wszystkich oliw i olejów zawartość witaminy E, bogaty jest też w kwasy omega-6.



(CZY WIESZ, ŻE...?)

UDZIAŁ OLEJU
RZEPAKOWEGO
W POLSKIM RYNKU
WYNOŚI
67%
WŚRÓD WSZYSTKICH
OLIW I OLEJÓW.

OLEJ RZEPAKOWY

Jego uniwersalność wynika z faktu, że w odróżnieniu od innych produktów w tej kategorii można go stosować zarówno do smażenia, pieczenia, jak i na zimno.

Olej rzepakowy jest źródłem witaminy A, E i K. Badania naukowe dowiodły wysoką zawartość ważnych dla organizmu człowieka kwasów omega-3 i omega-6 oraz kwasu oleinowego odpowiedzialnego za zachowanie właściwego poziomu cholesterolu LDL we krwi.



Pisanki

**SYMBOLEM ŻYCIA I ODRÓDZENIA JEST JAJO,
Z KTÓREGO W OKRESIE ŚWIĄT WIELKIEJ NOCY
ROBIMY PIĘKNE, KOLOROWE PISANKI.**



ZDOBIENIE WOSKIEM

Od wieków pisanki stanowią dekorację stołu.
Jedną z najstarszych metod
ozdabiania skorupki jaj jest wykorzystanie
do tego celu wosku.

JAK UZYSKAĆ PIĘKNE KOLORY NA JAJKACH?

GOTUJĄC JAJKA W WODZIE
Z MŁODYM ZBOŻEM ZAFARBUJEMY
JE NA ZIELONO, BRĄZOWE UZYSKAMY
DZIĘKI CZERWONEJ CEBULI,
ŻÓŁTE PRZEZ DODANIE SZAFRANU,
A FIOLETOWE – PRZY WYKORZYSTANIU
KWIATU MALWY.



Z MOTYWEM LIŚCI

Jajka wielkanocne pięknie ozdobimy umieszczając liść lub kwiatek na powierzchni skorupki surowego jajka zabezpieczonego pończochą. Jajka gotujemy na twardo z wybranym naturalnym barwnikiem.



SPOSÓB WYKONANIA PISANEK

- 1 Wybrane produkty zagotuj w dwóch szklankach wody.
- 2 Dodaj dwie łyżeczki octu (może być jabłkowy).
- 3 Gotuj przez 5 minut, a następnie dodaj surowe jajko i gotuj je wraz z kolorowym wywarem 10 minut.
- 4 Jajko przełóż do kubka, zalej wodą z barwnikiem i pozostaw na kilka godzin.
- 5 Jeśli zależy Ci na naprawdę intensywnym kolorze, zostaw je na całą noc.

Efekt na pewno Cię zadowoli!



**MALOWANIE
FARBAMI
I OKLEJANIE**

Bakaliowe święta

HELIO TO MARKA BAKALII O WYJĄTKOWYM SMAKU ORAZ WALORACH ODŻYWCZYCH. JEJ JAKOŚĆ SPRAWIA, ŻE JEST NAJCHĘTNIEJ KUPOWANĄ MARKĄ WŚRÓD PRODUKTÓW W TEJ KATEGORII.



PAMIĘTAJ

KONSUMENT, PRZY ZAKUPIE BAKALII, CZĘSTO WYBIERA TE PACZKOWANE. OPAKOWANIE SUSZONYCH OWOCÓW I ORZECHÓW UŁATWIA ICH TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE.



MAZUREK WIELKANOCNY

SKŁADNIKI

- 170 g mąki pszennej
- 80 g mąki ziemniaczanej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 50 g cukru białego
- 150 g masła
- 1 jajko
- 3 łyżki powideł
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 gotowa polewa czekoladowa
- 1 szklanka bakalii:
 - kandyzowana skórka pomarańczowa
 - suszone śliwki
 - orzechy włoskie
 - rodzynki
 - suszona żurawina
 - migdały
 - daktyle



MIESZANKA KEKSOWA

To urozmaicenie wypieków i deserów. Zawiera m.in. kandyzowane ananasy, daktyle i marchew.

CZY WIESZ, ŻE...?

PRZED ŚWIĘTAMI
WIELKANOCNYMI BAKALIE
SĄ POSZUKIWANYM
DODATKIEM DO CIAST.
PODOBNI JAK ŚWIEŻE
OWOCE, SĄ ONE RÓWNIEŻ
SKŁADNIKIEM DIETY BOGATEJ
W MINERAŁY I WITAMINY.



POLEWA

Wygodna w użyciu, posiada eleganckie opakowanie, które przyciąga uwagę konsumenta.





Czas na dobrą włoską kawę!





Rynek kawy w Polsce
szacowany jest na

6 mld zł.

Rocznie
wypijamy ok.

500

filiżanek
tego napoju!

PONAD POŁOWA

BADANYCH PIJE KAWĘ Z MLEKIEM

PONAD 20% SŁODKĄ

KAWĘ CZARNĄ preferuje

ok. **13%** Polaków

CZY WIESZ, ŻE...?

DODATKOWA EKSPOZYCJA KAWY
W OKRESIE PRZEDŚWIĄTECZNYM
POWINNA BYĆ BLISKO KATEGORII
KAWY, SŁODYCZY I PIECZYWA,
NAJLEPIEJ PRZY WEJŚCIU
DO ALEJKI.

PONAD

80%

DOROSŁYCH

POLAKÓW

DEKLARUJE

REGULARNE

PICIE KAWY,

W TYM

60%

PRZYNAJMNIEJ

RAZ DZIENNIE.

16%

POLAKÓW

PIJE KILKA KAW

DZIENNIE!

Podaruj czekoladową przyjemność



Czekolada ma w sobie odrobinę luksusu. Kremowe i rozpylające się w ustach mleczne czekolady Amelia kuszą nadziewanymi smakami. W nadchodzącą Wielkanoc sięgnij po kawowe TIRAMISU, truskawkową PANNA COTTĘ, oraz mleczny krem z KAKAOWYMI CIASTECZKAMI.

Obdarowanie bliskiej osoby to przyjemność sama w sobie, odkryj ją w te Święta z czekoladami Amelia.

W 2019 r.
statystyczny
Polak spożył
ok. **4,5** kg
wyrobów
czekoladowych,
co oznacza
100%
wzrostu spożycia
na przestrzeni
jednego
pokolenia.

W Polsce dominuje sprzedaż
czekolady mlecznej.
Co trzeci konsument przy decyzji
zakupowej zwraca uwagę na
zawartość kakao w produkcie,
co jest prognozą wzrostu
sprzedaży segmentu czekolad
gorzkich.





BAILEYS LATTE

DLACZEGO NIE?



WYBIERZ SMAK, KTÓRY...

- ŁĄCZY PONAD 40 LAT TRADYCJI
- TRAFIA DO CIEBIE PROSTO Z IRLANDII
- JEST IDEALNY JAKO DODATEK DO KAWY I DESERÓW

BAILEYS LATTE

40 ML BAILEYS ORIGINAL
25 ML KAWY ESPRESSO
GORĄCE MLEKO
BITA ŚMIETANA
KAWAŁKI CIASTECZEK

PODGRZANE MLEKO WLEJ DO WYSOKIEJ SZKLANKI,
PAMIĘTAJ O POZOSTAWIENIU MIEJSCA NA BAILEYS
ORIGINAL ORAZ ESPRESSO, DODAJ JE, CAŁOŚĆ WYMIESZAJ.
UDEKORUJ BITĄ ŚMIETANĄ I CIASTECZKAMI.



KOKTAJL ZAWIERA 5,44 G CZYSTEGO ALKOHOLU

Najpopularniejsze ciasta

JAKIE SKŁADNIKI POWINIENIEŚ MIEĆ W SWOIM SKLEPIE?

ŚWIĘTA WIELKANOCNE NALEŻĄ DO NAJBARDZIEJ SMAKOWITYCH OKRESÓW W ROKU. WIELE SPECJAŁÓW KOJARZY SIĘ WŁAŚNIE Z TYMI ŚWIĘTAMI, A WŚRÓD NICH WYPIEKI.



BABKA CYTRYNOWA

Do jej przygotowania używa się proszku do pieczenia zamiast drożdży. W niektórych przepisach do wypieku wykorzystuje się też mąkę ziemniaczaną lub krupczatkę. Ważna jest też **CYTRYNA** – jej sok oraz starta skórka dodają charakterystycznego smaku.



BABKA DROŻDŻOWA

Najpopularniejsza i od wieków zapisana w polskiej tradycji jest drożdżowa baba wielkanocna. Kiedyś baby były wielkich rozmiarów – do ich przygotowania używano nawet **60 ŻÓŁTEK**, a wypiekano w charakterystycznych, wysokich formach. Obecne nie wymagają aż takich nakładów. Potrzebna jest mąka tortowa, jajka, masło, cukier, drożdże oraz olejek smakowy (migdałowy, pomarańczowy), a także bakalie: rodzyнки, kandyzowane owoce i skórka pomarańczowa.



MAZUREK

Wielkanocne mazurki są ważnym elementem świątecznego śniadania. Wypiekane są na kruchym spodzie z masami w wielu smakach i pięknie dekorowane bakaliami. Najpopularniejsze wypełnienia to: masa kajmakowowa i czekoladowa, lukier lub smażone jabłka i powidła śliwkowe.



SERNIK

Serniki uchodzą za polski wynalazek. Mogą być pieczone na kruchym spodzie lub bez i przygotowywane na zimno. Z lukrem, polewą czekoladową lub galaretką, z bakaliami lub bez. Podstawą ich smaku jest biały ser – kiedyś mielony w domu, obecnie dostępny w postaci gotowej do użycia.



LISTA ZAKUPÓW

Niezbędne składniki ciast:

- mąka tortowa i luksusowa
- mąka ziemniaczana
- masło lub margaryna do pieczenia
- cukier biały kryształ i cukier puder (do polewy)
- jaja
- drożdże
- proszek do pieczenia
- bułka tarta
- olejek smakowy (migdałowy, cytrynowy, pomarańczowy itp.)
- bakalie (rodzynki, skórka pomarańczowa, kandyzowane owoce, migdały)
- masa kajmakowa
- kakao, gorzka czekolada
- cytryny
- jabłka (szara reneta, boskopy)
- powidła śliwkowe
- twaróg do pieczenia
- a także: formy i papiery do pieczenia



WIELKANOCNE DODATKI

W SKLEPACH MAŁOFORMATOWYCH
DO 300 M² SPRZEDAŻ WSZELKICH
DODATKÓW DO CIAST **WZRASTA**
NAWET 3-4 KROTNIE.
KLIENCI KUPUJĄ GŁÓWNIIE CUKIER
WANILINOWY ORAZ PROSZEK
DO PIECZENIA.



Klienci pytają także o kremy do ciast, polewy, aromaty oraz gotowe masy do ciast.

Stodrycz od serca

CZY WIESZ, ŻE...?

PRODUKTY DO DEKORACJI
CIASTECZEK, MAZURKÓW
I CIAST WARTO UMIEŚCIĆ
W OKOLICY KASY.
KLIENCI KUPUJĄ JE
IMPULSYWNI.



INTENSYWNE EFEKTY
DO AROMATYZOWANIA WYPIEKÓW,
DESERÓW, DAŃ, SOSÓW
ORAZ NAPOJÓW.



SPRAWDŹ
WSZYSTKIE
RODZAJE WANILII
I WYBIERZ TE
NAJLEPSZE
DLA SWOICH
KLIENTÓW.



OBDAROWYWANIE BLISKICH
SAMODZIELNIE PRZYGOTOWANYMI
UPOMINKAMI JEST CORAZ MODNIEJSZE.

WŁASNORĘCZNIE OZDOBIONE LUKROWANE CIASTECZKO
JEST SŁODKIE NIE TYLKO W SMAKU.
OSOBNO OPAKOWANE Z PRZYZCZEPIONYM DO KOKARDKI
KARNECIKIEM MOŻE BYĆ PRZEMIŁĄ NIESPODZIANKĄ.



PRODUKTY
DO OZDOBY
CIASTECZEK

- PEREŁKI CUKROWE
- BARWNIKI SPOŻYWCZE
- KOLOROWE POSYPKI
- GOTOWE KOLOROWE LUKRY





**ZAINSPIRUJ
KONSUMENTÓW
DO WŁASNORĘCZNEGO
PRZYGOTOWYWANIA
CIASTECZEK.
PAMIĘTAJ O DODATKACH,
KTÓRE WARTO
POSIADAĆ
W SKLEPIE.**



KSZTAŁTNE CIASTECZKA WIELKANOCNE

zajączek, jajo, kurczak

SKŁADNIKI NA CIASTO

- 450 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 200 g cukru
- 4 łyżeczki miodu
- 2 łyżki mleka
- 2 jaja
- 2 krople naturalnego ekstraktu z cytryny
- 1 kropla naturalnego ekstraktu z pomarańczy





**WARTO
WIEDZIEĆ**
BIEL MĄKI WYNIKA
Z ROZDROBNIONEJ
W PROCESIE MIELENIA
OKRYWY ZIARNA

Ciasta na święta

JAKĄ MĄKĘ WYBRAĆ DO WYPIEKU ŚWIĄTECZNYCH CIAST?

MODA NA ZDROWY TRYB ŻYCIA ORAZ ZWIĄZANE Z TYM TRENDY DOMOWYCH WYPIEKÓW DYNAMIZUJĄ RYNEK SYPKICH PRODUKTÓW ZBOŻOWYCH. LIDEREM SPRZEDAŻY JEST MĄKA PSZENNA POSIADAJĄCA 90% RYNKU, A WŚRÓD NIEJ MĄKA TORTOWA.

CZY WIESZ, ŻE...?

TYP MĄKI OKREŚLONY LICZBĄ
OZNACZA ZAWARTOŚĆ SUBSTANCJI
MINERALNYCH – NP. 550
OKREŚLA ICH ZAWARTOŚĆ
NA POZIOMIE 0,55%.
POTOCZNIE WYNIK TEN NAZYWA
SIĘ ZAWARTOŚCIĄ POPIOŁU.



MĄKA SARITA

Sarita jest uznaną marką na rynku produktów zbożowych: mąk, makaronów, ryżu, kasz oraz warzyw strączkowych. Sprawdzona, wysoka jakość oraz bardzo dobra rozpoznawalność opakowań generuje wysoką sprzedaż produktów.



CZY WIESZ, ŻE...?

JAJA SPOŻYWCZE KLASY A
KLASYFIKOWANE SĄ
WEDŁUG WAGI:

- S – PONIŻEJ 53 G
- M – OD 53 G DO 63 G
- L – OD 63 G DO 73 G
- XL – OD 73 G



SERNIK

na kakaowym spodzie

SKŁADNIKI

- 300 g mąki
- 1 kg twarogu półtłustego
- 100 ml mleka UHT 3,2%
- 200 ml śmietany kremówki
- 4 łyżki cukru
- 100 g masła
- 2 żółtka
- 5 całych jaj
- 3 łyżki kakao
- 1 op. cukru waniliowego
- świeże owoce: maliny, borówki



Galaretki i budynie



NOWOŚĆ!

Kategoria galaretek
w nowych, orzeźwiających
smakach:
**ARBUZADA,
LEMONIADA
I COLA!**

**GALARETKI SĄ IDEALNE
ZARÓWNO JAKO PÓŁPRODUKT
DO PRZYGOTOWYWANIA
BARDZIEJ ZŁOŻONYCH**

**DESERÓW,
JAK I JAKO
SAMODZIELNY
DESER.**

**TO WŁAŚNIE GALARETKI
SĄ IDENTYFIKOWANE
PRZEZ KONSUMENTÓW JAKO
„PRAWDZIWY
DESER”!**



EKSPOZYCJE

Pamiętaj o dodatkowych
ekspozycjach przy kategoriach
komplementarnych, takich jak
np. świeże owoce.

ZADBAJ O PÓŁKĘ

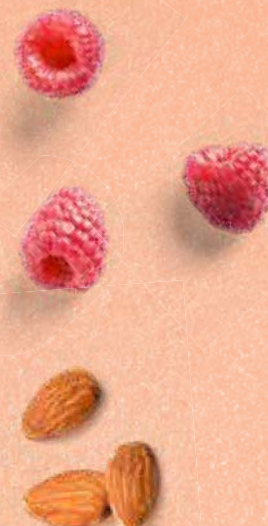
DESERY POWINNY
BYĆ USTAWIONE
NA WYSOKOŚCI
WZROKU POMIĘDZY
3-6 PÓŁKĄ.
UKŁADAJ JE
KOLORAMI.



BUDYŃ Z OWOCAMI

SKŁADNIKI

- 1 op. budyniu waniliowego z cukrem
- 1/2 litra mleka
- 2 łyżeczki masła
- 5 g migdałów
- 4-6 kropli soku z cytryny
- świeże owoce w zależności od dostępności (truskawki, porzeczki lub maliny)



ZATOWAROWANIE

Dopilnuj,
by w kluczowych
okresach mieć dobrze
zatowarowanie półki.
Zadbaj, by znaleźli się
na niej liderzy
kategorii
i topsellery.



PAMIĘTAJ!

KUPUJĄCY BUDYŃ
WYBIERAJĄ NAJCZĘŚCIEJ
3 PRODUKTY.
BUDYNIE OBECNE SĄ
W 2 NA 3 GOSPODARSTWACH
DOMOWYCH
W POLSCE!



PRODUKTY WINIARY
Z KATEGORII
GALARETEK I BUDYNI
SĄ BEZGLUTENOWE!
POSIADAJĄ CERTYFIKAT
POLSKIEGO
STOWARZYSZENIA
OSÓB Z CELIAKIĄ
I NA DIECIE
BEZGLUTENOWEJ.

Kraina miodem płynąca...



W Polsce spożycie miodu jest od lat na niezmiennym, wysokim poziomie. Miód łączy tradycję staropolskiej kuchni ze zdrową żywnością. Klienci doceniają walory smakowe i odżywcze tego naturalnego produktu.

Baśniowa Pasieka jest marką o ugruntowanej renomie, która ma w swojej ofercie miody wielokwiatowe i lipowe w różnych gramaturach. Szeroka oferta produktów oraz atrakcyjne ceny to ważne atuty tej marki, dzięki którym liczba zadowolonych konsumentów stale rośnie.



WIŚNIAK

NA RUMIE

Perfekcyjnie
wyważona kompozycja



PODARUJ wino

Wino to doskonały pomysł na prezent – praktyczny, uniwersalny i elegancki. Trzeba je tylko właściwie wybrać, a to już wcale nie jest taka prosta sprawa.

Niezależnie od tego, w jakim jesteśmy wieku, otrzymywanie prezentów sprawia nam ogromną frajdę. Gdy jednak dorastamy, zaczynamy też dostrzegać przyjemność w ich wręczaniu. Nie zawsze jednak wystarczająco dobrze znamy osobę, której chcemy sprawić radość. Wówczas warto postawić na prezent, który zawsze się sprawdza, a do takich należy wino. Czym powinniśmy się kierować przy jego wyborze? Przede wszystkim gustem osoby, której chcemy je podarować. Warto upewnić się, czy woli wina głęboko wytrawne czy skłania się ku słodczy? Czy jest zwolennikiem win białych, a może preferuje czerwone? Bo jeśli uda nam się odpowiedzieć na te wszystkie pytania, nasz prezent na pewno sprawi jej ogromną przyjemność, a ona sama poczuje się naprawdę wyjątkowo. Wybierając wino dla osoby, która jest w tej dziedzinie znawcą, warto postawić na klasykę, bo jest gwarancją wysokiej jakości, i przyrzec się trunkom produkowanym w Europie – może to być francuskie bordeaux, włoskie chianti czy hiszpańska rioja. Natomiast jeśli chcemy kogoś dopiero rozsmakować w winie, sięgnijmy po alkohole z Nowego Świata, w których łatwiej się zakochać. Postawmy na chilijskie carmenere, argentyński malbec, kalifornijski zinfandel, nowozelandzkie sauvignon blanc, a może australijski shiraz? Zawsze też, a zwłaszcza w okresie świąteczno-noworocznym, sprawdzają się wina musujące – cieszące się ogromną popularnością katalońskie cavi i prosecco pochodzące z północnych Włoch. A zatem, udanej niespodzianki!

Castillo San Simón

**czerwone
wytrawne**

-  Hiszpania
-  16–18°C
-  0,5 h
-  na prezent

Smak

Castillo San Simón to znane hiszpańskie wino pochodzące z południowo-wschodniej prowincji Hiszpanii – z regionu Murcji. Rosnące na łagodnych zboczach, owoce czerwonych winogron ze szczepu Monastrell tworzą bukiet pełen intensywnych owocowych aromatów. To szlachetne wino spędziło 2 lata w beczce i 3 lata leżało w butelce – idealne na prezent.

Chianti Torfagiano

**czerwone
wytrawne**

-  Włochy
-  16–18°C
-  0,5 h
-  na prezent

Smak

Chianti to wyjątkowe wino z Włoch, zrodzone ze szczepu Sangiovese, który swój unikatowy charakter zawdzięcza lokalnej glebie. Wino to, produkowane jest wyłącznie w Toskanii, w optymalnym klimacie, który charakteryzuje się ciepłymi dniami i chłodnymi nocami. Wyczujesz w nim aromat suszonych czerwonych owoców oraz torfu. Idealnie sprawdza się jako prezent – nawet dla wymagającego podniebienia.



Deser
w godzinie!



CIASTO CZEKOLADOWE

Składniki:

- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka
- pół szklanki cukru
- 125 g masła
- ½ szklanki mleka
- 100 g gorzkiej czekolady
- 2 łyżki kakao
- figi, winogrona i rozmaryn do dekoracji

Figa w czekoladzie

Połącz ze sobą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Do rondelka wlej mleko i dodaj masło – podgrzewaj na małym ogniu, aby masło roztopiło się w mleku. Zdejmij garnek z palnika i dodaj pokruszoną czekoladę. Po kilku minutach mieszania, czekolada powinna się rozpuścić. Ostudź. Następnie ubij jajka z cukrem, aż powstanie puszysta masa. Wlej do niej powoli masę czekoladową, cały czas wolno miksując. Na koniec wsyp sypkie składniki i wymieszaj. Tortownicę (20 cm) posmaruj masłem, wlej ciasto. W nagrzanym do 180 st. C piekarniku piecz ok. 45 min. Po ostygnięciu udekoruj figami, winogronami i rozmarynem. Wyborne smakuje w duecie z kieliszkiem półsłodkiego białego lub czerwonego wina!

DAOS Chardonnay

białe
półsłodkie

- Mołdawia
- 8–10°C
- 2 h
- do posiłku

Smak

Nazwa wina - Daos oznacza wilka ze starożytnego plemienia Daków, ludu, który osiedlił się na obecnych terenach Mołdawii oraz Rumunii. DAOS Chardonnay to białe półsłodkie wino o orzeźwiającym smaku z nutami migdałów oraz aromatami kwiatów i owoców egzotycznych. Powstało z ręcznie zbieranych owoców szczepu chardonnay w winnicy położonej w samym sercu Mołdawii.



DAOS Cabernet Sauvignon

czerwone
półsłodkie

- Mołdawia
- 16–18°C
- 0,5 h
- do relaksu

Smak

Cabernet sauvignon to najbardziej znany czerwony szczep winny na świecie, który powstał w XVIII w. na bazie krzyżówki odmian sauvignon blanc i cabemet franc. W słonecznej Mołdawii, w znanym z wysokiej jakości win czerwonych regionie Etulia, owoce zbiera się ręcznie, a następnie dokładnie selekcjonuje.



ADVOCAAT

CLASSIC



ORYGINAŁ JEST TYLKO JEDEN

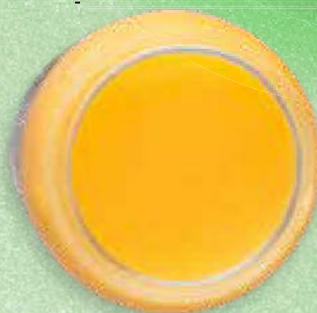
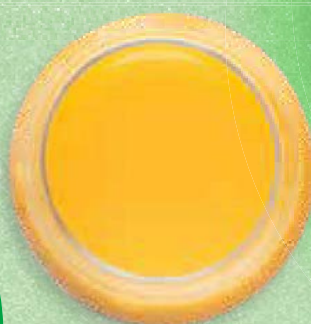


Premium Liqueur

Likiery jajeczne a sprzedaż

ADVOCAAT

NIE JEST MARKĄ CHRONIONĄ.
ORYGINALNY, NIDERLANDZKI
ADVOCAAT SPORZĄDZANY JEST
NA BAZIE BRANDY Z DODATKIEM
JAJEK, CUKRU I WANILII.
NIGDY SIĘ NIE
ROZWARSTWIA.



Wśród alkoholi w okresie wielkanocnym
prym w sprzedaży wiodą

LIKIERY,
a wśród nich

**LIKIERY
JAJECZNE,**

zwane Advocaatem.

Jego oryginalna nazwa pochodzi
z siedemnastowiecznych Niderlandów.
Rodzaj używanego w produkcji alkoholu
zależy od regionu geograficznego
i miejscowej tradycji (w Europie jako bazę
stosuje się koniak, brandy lub wódkę,
a w Ameryce najczęściej rum).
Niepowtarzalny smak likierowi
nadają jednak przede wszystkim
żółtka jaj

(wg normy UE minimum 140 g żółtka
na 1 litr gotowego produktu).

CZY WIESZ, ŻE...?

AJERKONIAKIEM
NAZYWAMY LIKIERY
DOMOWEJ LUB
RZEMIEŚNICZEJ PRODUKCJI,
KTÓRE MOGĄ SIĘ
ROZWARSTWIAĆ PODCZAS
DŁUGIEGO
PRZECHOWYWANIA.

Biały BOCIAN[®]

PREMIUM QUALITY

DUMA POLSKIEJ NATURY
— W OWOCOWYM WYDANIU —



ORKISZ™

KRÓLEWSKA PSZENICA
SZLACHETNY SMAK

PODANA W TEMP. 4-6 STOPNI ODŚLANIA PEŁNĄ SUBTELNOŚĆ



ROYAL SPELT
VODKA

PREMIUM CLASSIC VODKA

MONIUSZKO

EXCELLENT GRAIN VODKA

— WIRTUOZ —
WŚRÓD WÓDEK ZBOŻOWYCH





STUMBRAS
VODKA

WIERNY NATURZE



Maczego Bourbon?

POPULARNOŚĆ AMERYKAŃSKIEJ WHISKEY WCIĄŻ ROŚNIE

W SKALI GLOBU WARTOŚĆ RYNKU PRZEKROCZYŁA 4 MILIARDY DOLARÓW I TYLKO PATRZEĆ, KIEDY ZDOMINUJE SWOJĄ STARSZĄ, SZKOCKĄ KOLEŻANKĘ. U ŹRÓDEŁ SUKCESU LEŻY ZARÓWNO STAŁE ZWIĘKSZAJĄCA SIĘ LICZBA WYTWÓRNI W STANACH ZJEDNOCZONYCH, JAK I PREFERENCJE KONSUMENTÓW WYBIERAJĄCYCH CORAZ CZĘŚCIEJ DRINKI W MIEJSCE CZYSTEJ WHISKY. A DO NICH, Z RACJI ŁAGODNIEJSZEGO SMAKU, AMERYKAŃSKIE TRUNKI PODOBNO LEPIEJ PASUJĄ.

**BURBON
WYTWARZANY
JEST NA TERENIE
STANÓW
ZJEDNOCZONYCH
OD KOŃCA
XVIII W.**

(CZY WIESZ, ŻE...?)
WHISKEY DOJRZEWA W NOWYCH
BECZKACH Z AMERYKAŃSKIEGO
DĘBU. BECZKI RAZ UŻYTE
NIE MOGĄ BYĆ ZALANE PO RAZ
KOLEJNY. SĄ SPRZEDAWANE
DO EUROPY - GŁÓWNIEM DO SZKOCJI,
GDZIE DOJRZEWA W NICH SŁYNNNA
SZKOCKA WHISKY.

DUCH WESTERNÓW

Od 1964 r. nazwę **BOURBON** mogą nosić tylko te trunki, do produkcji których używa się w pełni naturalnych składników, są one wytwarzane z mieszanki zbóż zawierającej minimum

51 % KUKURYDZY,

i leżakują w nowych, opalanych, dębowych beczkach przez 2 lata.

Rye whiskey - gatunek, który obecnie przeżywa prawdziwy renesans, szczególnie jako składnik koktajli, musi zawierać

51 % ŻYTA.

**WARTO
WIEDZIEĆ
95%**

ŚWIATOWEJ PRODUKCJI
BURBONA POCHODZI
Z KENTUCKY.

TENNESSEE TO JUŻ
INNY STAN - STĄD
NAZWA TENNESSEE
WHISKEY.

RÓŻNICA TKWI TEŻ
W FILTRACJI, KTÓRĄ
DOKONUJE SIĘ PRZECZ
GRUBĄ WARSTWĘ
KLONOWEGO WĘGLA
DRZEWNEGO.



CELEBRUJMY RAZEM
MAŁE I DUŻE OKAZJE.

JIM BEAM
225
YEARS OF BRINGING
PEOPLE TOGETHER



**JIM BEAM
APPLE**
0,7L



**JIM BEAM
HONEY**
0,7L



**JIM BEAM
RED STAG**
0,7L



**JIM BEAM
BLACK**
0,7L



**JIM BEAM
DOUBLE OAK**
0,7L

Ręcznie zanurzany w wosku.
Doskonały Bourbon.



**MIEJSKI
RODOWÓD.
CHARAKTER.**



AUCHENTOSHAN[®]
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
[O-KEN-TOSZ-EN]

HIGHLANDER

BLENDED SCOTCH WHISKY

Highlander 7-letni powstaje w Szkocji nieopodal jeziora Loch Lomond. Nasza whisky charakteryzuje się bogatym i wyrafinowanym smakiem, w którym dominują aromaty owocowo-miodowe. Przechowywanie przez 7 lat w dębowych beczkach nadaje jej zaskakujący smak pełen słodkich, owocowych nut z akcentem palonego drewna. Delektując się naszą whisky, na początku wyczuwamy delikatny owocowy smak i zbalansowane nuty miodowe. Gdy dodamy odrobinę zimnej wody, wyczuwamy aromat cytrusowy, a na finiszu rozgrzewający akcent dymu.



JOHN BARR™

BLENDED SCOTCH WHISKY

PRZENIEŚ SIĘ DO KRAINY SZKOCKIEJ WHISKY



A close-up photograph of a woven basket filled with several speckled Easter eggs in various colors including blue, green, yellow, and pink. The basket is made of light-colored straw or twigs. The background is softly blurred, showing more of the same scene.

*Zdrowych,
wesołych i rodzinnych
Świąt Wielkiej Nocy*

życzy
Zespół
Eurocash Cash & Carry