

LIDERZY KATEGORII / PEWNY ZYSK / CO WYBRAĆ?

Celebryj ŚWIĘTA!

Poradnik Detalisty

hurtownie.eurocash.pl

 **EUROCASH**
CASH & CARRY



ŚWIĄTECZNE ZAKUPY W MAŁYCH SKLEPACH

Szanowni Państwo

Te święta Bożego Narodzenia będą trochę inne niż wszystkie – z racji pandemii Polacy spędzą je w domach w gronie najbliższej rodziny, samodzielnie przygotowując świąteczne posiłki oraz domowe wypieki, do czego będzie im potrzebne wiele produktów spożywczych.

Dane wskazują, że klienci na święta kupują więcej niż zwykle i częściej wybierają marki premium. Szczyt zakupowy przypada na dni od 15 do 24 grudnia i na ten czas detalista musi być dobrze przygotowany, z odpowiednim asortymentem w dużych ilościach. Warto jest przygotować specjalne promocje na święta oraz oferować produkty idealne na prezenty – zestawy kosmetyczne, słodkości, wina.

Świąteczny okres to świetna okazja dla właścicieli małych sklepów, które są bardziej popularne w tym roku z racji zagrożenia epidemicznego. Wielu konsumentów woli wybrać się do pobliskiego sklepiku, unikając tłumów w marketach czy konieczności dojazdu komunikacją miejską do większych sklepów. W małoformatowych sklepach zarówno zaopatrują się na całe święta, robiąc duże zakupy, jak i kupują na ostatnią chwilę to, czego im zabraknie podczas pieczenia czy gotowania.

Detalisto – sprawdź, czego potrzebuje Twój sklep, by być gotowym na świąteczny szal zakupowy!

BOŻE NARODZENIE, TO CZAS, KTÓRY KOJARZY SIĘ Z WIGILIJNYM KARPIEM, ALE TO NIE JEDYNE RYBY, KTÓRE MOGĄ ZAGOŚCIĆ W TYM OKRESIE NA STOLE. WARTO SPOŻYWAĆ TAKŻE INNE RYBY, KTÓRE SĄ ŹRÓDŁEM BIAŁKA I KWAŚÓW OMEGA 3.

RYBY NA ŚWIĘTA

nie tylko karp!

KWASY OMEGA-3, W KTÓRE BOGATE SĄ RYBY, WYRÓŻNIAJĄ SIĘ PROZDROWOTNYMI WŁAŚCIWOŚCIAMI: WPŁYWAJĄ KORZYSTNIE NA ODPORNOŚĆ, UKŁAD KRAŻENIA ORAZ UKŁAD NERWOWY, OBNIŻAJĄ CIŚNIENIE ORAZ POZIOM CHOLESTEROLU, DZIAŁAJĄ PRZECIWPALNIE, ZWIĘKSZAJĄ PRODUKCJĘ HORMONU SZCZĘŚCIA, CZYLI SEROTONINY.

Ważne!

Sprzedż konserw rybnych ma się świetnie w tym roku. Średnio 64 proc. Polaków spożywa ryby i owoce morza przynajmniej raz w tygodniu lub więcej. A najwięcej ryb jedzą właśnie w grudniu i przed Bożym Narodzeniem!

Dane za: strefabiznesu.pl

orka

ŚWIĄTECZNA SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM

Składniki:

• 1 puszka tuńczyka Orka w kawałkach w sosie własnym lub oleju • 1 woreczek ryżu, pół puszki kukurydzy • 3 jajka • pół czerwonej cebuli • pomidorki koktajlowe • pół brokuła • 3 ogórki konserwowe • 3 duże łyżki majonezu • garść szczypiorku, sól i pieprz.

Przygotowanie:

1. Ugotuj ryż oraz jajka na twardo.
2. Odsącz kukurydzę, tuńczyka i ogórki z zalewy.
3. Pokrój cebulę, pomidorki, ogórki i gotowanego brokuła oraz posiekaj szczypiorek.
4. Wymieszaj wszystkie składniki w misce, dodaj majonez i dopraw solą i pieprzem.



ŚLEDŹ W SOSIE
POMIDOROWYM 170G

FILETY ŚLEDZIOWE
W OLEJU 170G

FILETY Z MAKRELI
W OLEJU 170G

ŚLEDŹ W OLEJU 170G

SZPROT POPULARNY
W SOSIE POMIDOROWYM 170G

FILETY Z MAKRELI W SOSIE
POMIDOROWYM 170G

SZPROT
WINTER 170G

TUŃCZYK ORKA
SAŁATKOWY
W ZALEWIE Z OLEJU
ROŚLINNEGO 185G

*Pyszne
konserwy rybne...*

TUŃCZYK ORKA
SAŁATKOWY
W WODZIE 185G

TUŃCZYK ORKA
KAWAŁKI
W SOSIE WŁASNYM
I W OLEJU 170G





**Śledzie z kremem
marchewkowo-pomarańczowym
z chrzanem oraz dodatkiem kaparów
i marynowanego zielonego pieprzu
z suszonym nagietkiem**

- 5 filetów śledziowych matjas
- 250 g marchewki
- 75 g korzenia chrzanu
- 1 szklanka mleka
- 250 ml świeżego soku z pomarańczy
- skórka starta z 1 pomarańczy
- 100 ml śmietanki 36%
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka kaparów
- 1 łyżeczka marynowanego zielonego pieprzu
- 1 łyżka suszonych płatków nagietka
- kilka listków mięty

Sposób przygotowania:

Umyć śledzie **LISNER**, zalać mlekiem i odstawić na około 2 godziny, a następnie po tym czasie odcedzić i osuszyć. Pokroić jeden filet śledziowy **LISNER** na cztery kawałki. Obrzą marchew i zetrzeć na drobnej tarce, a następnie dusić na maśle pod przykryciem przez 10 minut. Obrzą chrzan i również zetrzeć na drobnej tarce. Do marchewki dodać świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy, chrzan oraz skórkę z pomarańczy i podgrzewać na wolnym ogniu ok. 5 minut, a następnie dodać śmietanę i tylko podgrzać (nie gotować). Całość zmiksować. Posmarować talerz kremem, ułożyć obok kremu mały kawałek śledzia a pod spodem cały filet, na którym ułożyć odrobinę kremu. Udekorować całość kilkoma kaparami i ziarenkami pieprzu oraz posypać talerz płatkami nagietka i listkiem mięty.



*Wypróbuj
świąteczny
przepis!*



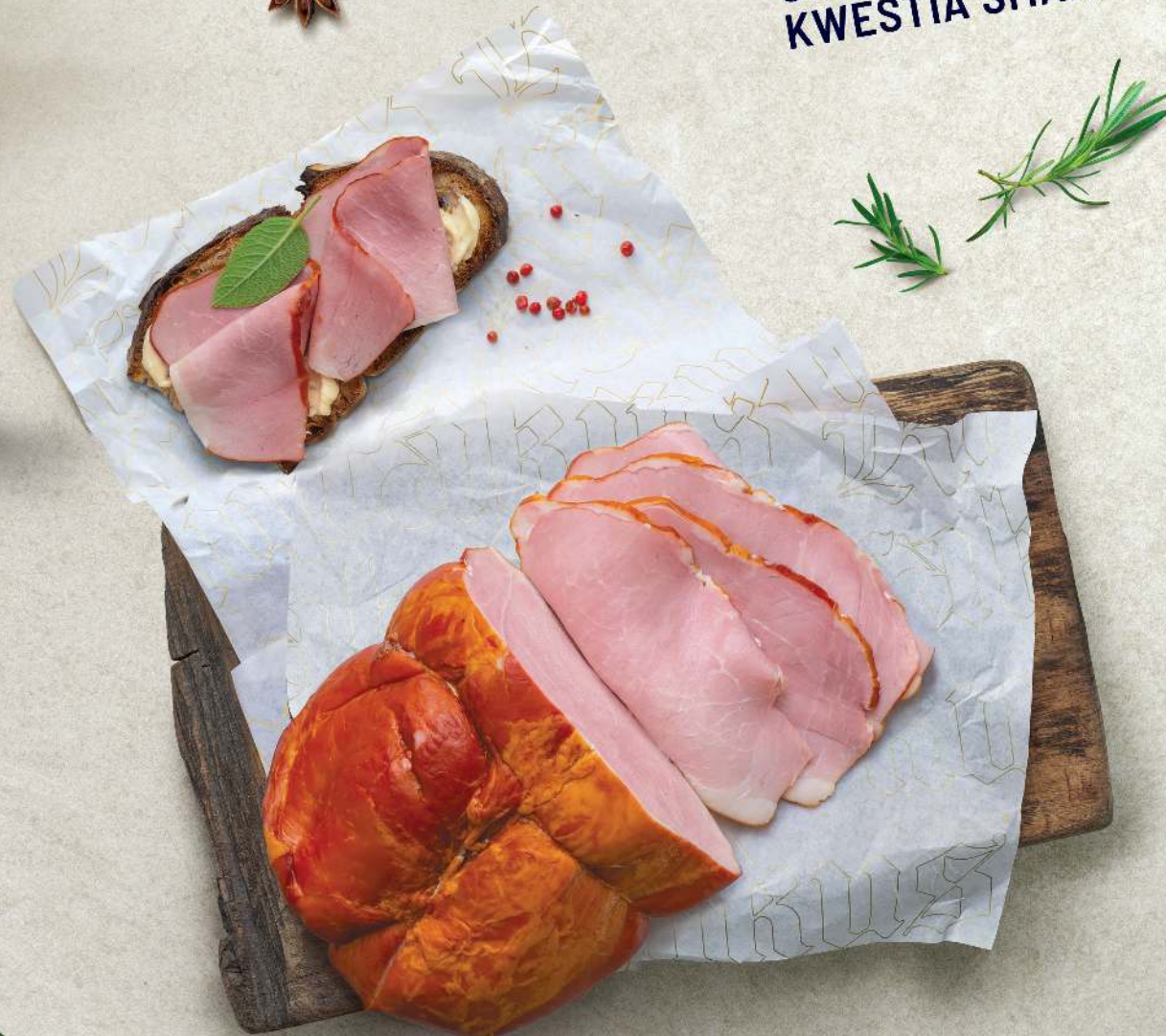


Święta ze smakiem

Krakus od zawsze przykładą ogromną wagę, aby wytwarzać produkty zgodnie z zasadami rzemiosła wędliniarskiego z selekcjonowanych, najlepszych mięs, odpowiednio dobieranych mieszanek przypraw, ze skrupulatnie dopracowanym czasem parzenia i wędzenia aby uzyskać odpowiedni smak. Smak, który łączy w sobie tradycję i nowoczesność, odwagę i poszanowanie zasad, wyrazistość i delikatność. Dzięki temu produkty Krakusa zajmują poczesne miejsce na polskich stołach, szczególnie w okresie świątecznym.

Krakus. Od zawsze kwestia smaku.

OD 1951
Krakus
OD ZAWSZE
KWESTIA SMAKU



SERNIKI,

makowce, pierniczki, ciasteczka

TRADYCJA PIECZENIA NA BOŻE NARODZENIE JEST W POLSCE MOCNO ZAKORZENIONA. PRODUKTY DO PRZYGOTOWANIA SERNIKA, MAKOWCA, DROŹDZOWEGO, KEKSA, PIERNIKÓW, CIASTEK CZY MUFFINEK MAJĄ DOSKONAŁĄ ROTACJĘ W MAŁYCH SKLEPACH W OKRESIE PRZEDŚWIĄTECZNYM. JEŚLI CZEGOŚ ZABRAKNIŁ PRZY PIECZENIU, TO NAJŁATWIEJ WYBRAĆ SIĘ PO TO DO LOKALNEGO SKLEPU!

Pamiętaj!

Produkty do pieczenia mają długą datę przydatności, więc możesz zamówić je na długo przed świętami, tym bardziej, że wielu klientów kupuje je wcześniej.

Czy wiesz, że...

Jak przyznaje producent marki Gellwe, w czasie Bożego Narodzenia i Wielkanocy generowana jest połowa rocznej sprzedaży cukru waniliowego i proszku do pieczenia.

Ważne!

W tym roku przewiduje się większy niż zwykle popyt na produkty do pieczenia, bo Polacy spędzają dużo czasu w domach. Już od marca do października odnotowano wzrost sprzedaży tych produktów.

Merchandising produktów do pieczenia

Zwiększ asortyment do co najmniej 13 wariantów produktów do pieczenia, w tym po 1-2 wersje proszków do pieczenia, aromatów i cukru waniliowego. Ustaw je obok mąki, jaj, cukru, czyli komplementarnych produktów do wypieków, niedaleko foremek do pieczenia, jeśli je oferujesz, lub obok przypraw korzennych.

Czego potrzeba do świątecznych wypieków?

Zadbaj o to by mieć przed świętami w asortymencie produkty przydatne do wypieków jak:

- mąka, cukier, cukier puder, mleko, jaja;
- drożdże, margaryna, masło, śmietanka;
- proszek do pieczenia, cukier waniliowy, soda;
- aromaty, dodatki do wypieków np. posypki, polewy;
- twaróg na sernik, masa makowa na makowiec;
- bakalie, kakao, miód, gorzka czekolada.

Przepis na TRADYCYJNY SERNIK

Składniki:

- 1 kg twarogu tłustego Mleczna Zagroda dwukrotnie zmielonego,
- 250 g cukru,
- 3 łyżeczki cukru waniliowego,
- 100 g masła Mleczna Zagroda,
- 7 jajek rozmiaru M Kurza Paczka,
- 2 łyżki skrobi ziemniaczanej,
- 2 łyżki mąki tortowej Sarita typu 450,
- rodzynki, aromat, skórka pomarańczowa,
- cukier puder.

Przygotowanie:

1. Wyłożyć dno tortownicy papierem do pieczenia Pan Pack.
2. Oddzielić żółtka od białek, wymieszać mąkę ze skrobią w miseczce.
3. Utrzeć mikserem masło, cukier i cukier waniliowy na masę, potem miksować na wysokich obrotach, dodając po kolei po jednym żółtku.
4. Następnie dodawać ser tłusty Mleczna Zagroda, mąkę tortową Sarita ze skrobią oraz rodzynki, aromat, skórkę, miksując cały czas na średnich obrotach.
5. Ubić białka na sztywno i delikatnie dodać do masy serowej.
6. Włożyć masę do tortownicy, piec 60 minut w 170°C.
7. Sernik oprószyć cukrem pudrem.



JAJKA Z CHOWU ŚCIEŁKOWEGO / NA WOLNYM WYBIEGU

KURZA PACZKA

ROZMIAR M I L 10 SZT.



TWARÓG TŁUSTY

MLECZNA ZAGRODA

250G



MĄKA TORTOWA

SARITA 1KG



MASŁO EKSTRA

MLECZNA ZAGRODA

200G



PAPIER DO PIECZENIA

PAN PACK 8M

PYSZNE dekoracje



DEKORACJE CUKROWE

RÓŻNE RODZAJE

POLEWA DO CIAST

DESEROWA I MLECZNA

LUKIER DO CIAST

RÓŻNE RODZAJE



PISAKI DO CIAST

RÓŻNE RODZAJE



PISAKI DO CIAST

RÓŻNE RODZAJE



BARWNIKI DO CIAST

RÓŻNE RODZAJE



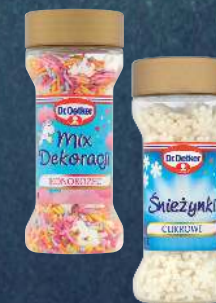
POSYPKI DO CIAST

RÓŻNE RODZAJE



PEREŁKI DO CIAST

RÓŻNE RODZAJE



CUKROWE DEKORACJE

RÓŻNE RODZAJE

BAKALIE

ZDROWE PRZEKĄSKI

i dodatek do ciast

BAKALIE OD BAKALLAND TO SMACZNA I ZDROWA PRZEKĄSKA, A TAKŻE DOSKONAŁY DODATEK DO WYPIEKÓW, POPRAWIAJĄCY ICH WALORY SMAKOWE I WIZUALNE. BAKALIE TO WITAMINOWE BOMBY:

- Suszona śliwka to źródło witaminy A i błonnika.
- Morele zawierają mnóstwo wapnia.
- Rodzynki są źródłem witaminy B6.
- Łuskane migdały zawierają magnez, żelazo i wapń.

KRÓWKOWA CZY MAKOWA?

Współcześnie pieczenie jest łatwiejsze niż kiedyś, bo nie trzeba samodzielnie przygotowywać masy kajmakowej lub makowej. Takie gotowe produkty oferuje Bakalland – kajmak tradycyjny, orzechowy lub kakaowy, masę makową z bakaliami.



MASA MAKOWA
BAKALLAND 850G

KAJMAK
RÓŻNE RODZAJE
BAKALLAND 460G

PIECZENIE JEST PROSTE Z DELECTĄ!

Dla osób niemających wprawy w pieczeniu sprawdzą się zestawy do pieczenia Delecta, jak Pierniczki, Korzenny Piernik, Ciasto Czekoladowe, do których wystarczy dodać jaja, masło czy margarynę.



PIERNICZKI
DELECTA XG

**PIERNIK, CIASTO
CZEKOLADOWE**
DELECTA XG

OLEJKI SMAKOWE
DELECTA XML

Pamiętaj!

Produkty mocno rotujące – aromaty, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia, soda – ustaw na wysokości wzroku, czyli ok. 120-160 cm.

SŁODKIE

dodatki



CUKIER BIAŁY
DIAMANT 200 SASZETEK



**CUKIER BIAŁY
W KOSTKACH**
DIAMANT 500G



**CUKIER BIAŁY
DROBNY**
DIAMANT 500G



CUKIER PUDER
DIAMANT 500G



**CUKIER TRZCINOWY
W KOSTKACH**
DIAMANT 500G



**CUKIER TRZCINOWY
DEMERARA DROBNY**
DIAMANT 500G



CUKIER BRĄZOWY
DIAMANT 500G



**CUKIER TRZCINOWY
NIERAFINOWANY**
DIAMANT 500G

SŁODKIE ŚWIĘTA

TO UDANE ŚWIĘTA!

KLIENCI W OKRESIE OKOŁOŚWIĄTECZNYM KUPUJĄ MNÓSTWO SŁODYCZY: NA DESER PO ŚWIĄTECZNYM OBIEDZIE, JAKO PREZENTY DLA BLISKICH CZY NA DEKORACJĘ. WEDŁUG RAPORTU DELOITTE, SŁODYCZE CZEKOLADOWE SĄ TRZECIM PRODUKTEM NA LIŚCIE NAJCHĘTNIEJ KUPOWANYCH PRZED BOŻYM NARODZENIEM!†

Ważne!

Kalendarze adwentowe z czekoladkami dla dzieci to produkty typowo bożonarodzeniowy, którego największa sprzedaż odnotowuje się w okresie przedświątecznym.



PIANKA DUO O SMAKU ŚMIETANKOWYM Z GALARETKĄ MALINOWĄ W CZEKOLADZIE AMELIA 400G



MLECZKO O SMAKU ŚMIETANKOWYM I WANILIOWYM W CZEKOLADZIE AMELIA 380G



CZEKOLADA AMELIA RÓŻNE SMAKI 265G

TRENDY W SPRZEDAŻY SŁODYCZY.

Na rynku słodczy w okresie świątecznym widoczne są trendy:

- Stawiania na wyroby premium, bo klienci wydają więcej pieniędzy.
- Kupowania marek znanych i lubianych, które proponują bogaty wybór różnych słodczy.
- Wybierania słodczy atrakcyjnie zapakowanych, nadających się na prezent.

JAKIE SŁODYCZE WYBRAĆ NA DODATEK DO UPOMINKU?

Boże Narodzenie to wyjątkowy czas i takie też powinny być prezenty. Warto zatem postawić na:

- najbardziej kojarzące się ze świętami słodkości, czyli pierniczki, np. pierniczki lukrowane lub w czekoladzie Dessimo
- słodycze w specjalnych świątecznych opakowaniach, idealne na prezent np. mleczko marki Amelia o smaku śmietankowym w czekoladzie
- duże czekolady z bogactwem nadzienia, jak np. Mleczna czekolada marki Amelia z nadzieniem arachidowym i karmelowym z kawałkami orzeszków,
- uwielbiane przez dzieci słodycze, zwłaszcza figurki świąteczne lub czekoladowe bombki na choinkę

Czy wiesz, że...

Zainteresowanie słodyczami zaczyna się już na początku grudnia, bo czekoladowe figurki Mikołajów to świetny prezent na Mikołajki.

Słodkiej Gwiazdki z sercem!

Dessimo

Ciepłych i spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
pełnych niezapomnianych smaków
w otoczeniu najbliższej rodziny
oraz szczęścia w każdym dniu
Nowego Roku
2021



Nie tylko PREZENTY CO JEST WAŻNE W ŚWIĘTA?



**KAWA ROZPUSZCZALNA
GOLD**
DREAM BEAN COFFEE 200G, 100G



**KAWA ZIARNISTA
CREMA, ESPRESSO**
DREAM BEAN COFFEE 500G

**KAWA
ROZPUSZCZALNA
CREMA**
DREAM BEAN
COFFEE 160G



Pamiętaj!

Klienci zaopatrują się w kawę na święta, dlatego należy zadbać o to, by mieć chociaż kilka różnych rodzajów kawy od lubianych marek, np.:

- kawę ziarnistą Dream Bean Coffee, wersja Crema i Espresso,
- kawę rozpuszczalną Dream Bean Coffee, wersja Crema czy Gold.

WBREW POZOROM W ŚWIĘTA CHODZI NIE TYLKO O OBDAROWYWANIE SIĘ PREZENTAMI. SKORO SPOTKANIA Z BLISKIMI SĄ TAK WAŻNE, TO WARTO ZADBAĆ O ICH WŁAŚCIWĄ AURĘ. W KUCHNI CZY JADALNI UMIEŚĆ ŚWIĄTECZNE DEKORACJE, A NA POCZĘSTUNEK ZASERWUJ SŁODKOŚCI ORAZ AROMATYCZNĄ, PYSZNĄ KAWĘ, PRZY KTÓREJ MIŁO UPLYNĄ LENIWE ŚWIĄTECZNE ROZMOWY.

Dane za: weekend.gazeta.pl

Zapraszam na kawę!

*Zaproszenie
Linda*



MOKATE
CAPPUCCINO

CIESZ SIĘ ŻYCIEM



WINO

idealny prezent dla KONESERÓW

WINO WYSOKIEGO GATUNKU TO IDEALNY PREZENT DLA KONESERÓW TEGO TRUNKU. POD CHOINKĘ NAJLEPIEJ JEST WYBRAĆ WINA Z WYŻSZEJ PÓŁKI, ZATEM NIE STOŁOWE, ALE REGIONALNE LUB POSIADAJĄCE TZW. APELACJĘ, CZYLI POCHODZĄCE ZE ŚCIŚLE OKREŚLONEGO REJONU PRODUKCJI Z RYGORYSTYCZNYMI ZASADAMI DOTYCZĄCYMI UPRAWY WINOROŚLI. TAKIE WINA MAJĄ ADNOTACJĘ:

• AOC DLA FRANCJI • DOC DLA HISZPANII • DOCG DLA WŁOCH.

Czy wiesz, że...

Wina białe podaje się przed czerwonymi, lżejsze przed cięższymi, młodsze przed starszymi i słodkimi, a słabsze przed lepszymi.

Ważne!

Modne są ostatnio wina wegańskie, np. niemiecka odmiana silvaner lub wina bio, jak wino ze szczepu nero d'Avola z Sycylii.

Pozwól sobie na chwilę relaksu

Kto powiedział, że nie można kupić wina dla siebie? Aby zrelaksować się po stresującym dniu przygotowań do świąt, wybierz butelkę białego, różowego czy czerwonego wina półwytrawnego lub półsłodkiego o owocowym i delikatnym aromacie lub lekkiego wina musującego.

UŁÓŻ WINA W SKLEPIE

1. Według barwy lub/i kraju pochodzenia.
2. Na półce od lewej do prawej, od najdroższego do najtańszego lub w pionie: drogie na górze, a tanie na dole.
3. Za kasą, by móc kontrolować asortyment, udzielać wsparcia klientom i sprawdzać wiek kupujących.

FOODPAIRING, CZYLI DOBIERZ WINO DO POTRAWY:

DO GOTOWANIA:
BARDOLINO VITIS
NOSTRA C/WY 0,75L



NA PREZENT:
CASTILLO SAN SIMON
GRAN RESER. 0,75L



DO RELAKSU:
FW DAOS CHARDONNAY
B/PS 0,75



Do ryb, białych mięs, wędlin, delikatnych serów, makaronów, pasztetów, grzybów: białe półwytrawne i różowe.



Do niekrwistych czerwonych mięs, ryb smażonych i w sosie, pizzy, fasolki po bretońsku, bigosu: lekkie wina czerwone.



Do mięs i dziczyzny, fermentowanych serów: dojrzałe wina czerwone.



Do deserów: wina różowe półsłodkie lub białe słodkie.

Celebruj świąteczne chwile Z KIELISZKIEM WINA!

Wina spokojne idealnie wpisują się w świąteczny nastrój, dlatego chętnie wybierane są na prezent. Sprzyjają celebrowaniu eleganckich kolacji w gronie najbliższych. To również czas win musujących, które podkreślają radosną atmosferę świąt, a za sprawą perlistych bąbelków świetnie sprawdzają się podczas sylwestrowych toastów.



Świąteczne wina W DOBRYM GUŚCIE

Ostatni miesiąc roku to intensywny okres sprzedaży. Z myślą o dużym zainteresowaniu konsumentów winami na świąteczny stół, warto uzupełnić ofertę o wina gruzińskie oraz Grzańca.



Sachino
C/PW



Sachino
B/PW



Old Tbilisi
Alazani
C/PS



Old Tbilisi
Alaverdi
C/PW



Grzaniec
Zimowy
C/S

Wina spokojne

Sylwester PEŁEN BĄBELKÓW

Końcówka roku to okres, kiedy konsumenci najchętniej wybierają wina musujące. Oferta uzupełniona o trunki pełne bąbelków będzie odpowiedzią na ich oczekiwania.



Pinot Grigio
Amanti
B/W



Prosecco
Amanti Extra Dry
B/PW



Prosecco
Amanti
B/PS



Cava Jaime
Serra Brut
B/W



Lambrusco
Emilia
C/PS

Wina musujące

STWÓRZ ŚWIĄTECZNY NASTRÓJ z *Faktorią Prezentów!*

Grudzień obfituje w liczne okazje do spotkań przy winie. Z myślą o trunkach na świąteczne stoły przygotowaliśmy szeroką ofertę win białych i czerwonych. Konsumenci docenią dojrzałe trunki z dawką południowoafrykańskiego słońca, radości i kolorów — takich, jak wina Kumala.



Kumala Pinotage

czerwone,
półwytrawne

nuty smakowe:
dymne

 idealne do
czerwonego
mięsa



Kumala Chenin Blanc

białe,
półwytrawne

nuty smakowe:
żółtych owoców

 idealne
jako
aperitif



Kumala Rose

różowe,
półsłodkie

nuty smakowe:
czerwonych owoców

 idealne
jako
aperitif



Kumala Reserve Pinotage

czerwone,
wytrawne

nuty smakowe:
czerwonych owoców

 idealne do
czerwonego
mięsa



Kumala Reserve Chenin Blanc

białe,
półwytrawne

nuty smakowe:
żółtych owoców

 idealne do
ryb



Kadarka

białe,
półsłodkie



Kadarka

czerwone,
półsłodkie



Sophia

białe,
półwytrawne



Sophia

czerwone,
półwytrawne



Sophia Frizzante Brzoskwinia

różowe,
słodkie



Sophia Frizzante Truskawka

różowe,
słodkie



Sophia Frizzante Malina

czerwone,
słodkie



Lieblingwein

białe,
półsłodkie



Egri Bikaver

czerwone,
wytrawne



Soave Vitis Nostra

białe,
wytrawne



Montepulciano D'abruzzo Galante

czerwone,
wytrawne



Hardys Crest Chardonnay Sauvignon Blanc

białe,
wytrawne



Hardys Crest Cabernet Shiraz Merlot

czerwone,
wytrawne



WIECZÓR ZYSKUJĘ
**NOWY
SMAK**

SEZON ZE SMAKIEM

W nowej rzeczywistości rynkowej konsumenci liczą na sprawdzone wybory i pewne marki. Dotyczy to w szczególności produktów kupowanych rzadziej, na specjalne okazje i doniosłe momenty w naszym życiu. Ze względu na sytuację, nikt nie chce wtedy przecież wi-
zerunkowej „wpadki”. Przykładem są tu wina musujące, które nieodłącznie związane są z celebracją – czy to z ważnymi okazjami jak zaręczyny, wesela czy imprezy sylwestrowe ale też kameralnymi spotkaniami w mniejszym gronie – toastami z okazji udanego zakupu czy awansu.

W takich momentach warto postawić na markę nr.1 wina musującego w Polsce – DORATO, która towarzyszy w świętowaniu małych i dużych okazji kolejnemu pokoleniu Polaków. Klasyczne, białe DORATO Bianco czy eleganckie DORATO Rose to wina, których sprzedaż sięgająca już prawie 200 milionów butelek jest potwierdzeniem niezmiennego jakości. Trafiającej w gusta konsumentów.

Nowością w tym sezonie jest DORATO Blackcurrant – pierwsze w trzydziestoletniej historii marki wino aromatyzowane, w którym smak

czarnej porzeczki połączony z winem musującym przywodzi na myśl klasyczny koktajl „Kir Royale”. To także odważna propozycja otwarcia marki na nowy smak wina musującego, który jest coraz ważniejszy dla szerokiego grona konsumentów kategorii. Wszak aromatyzowane, smakowe wina musujące notują spektakularne wzrosty (z 16,7 do 32,4 mln zł wartości segmentu w ostatnim roku) pokazując, że wino musujące to nie tylko symboliczne „strzelenie z korka” ale także pyszny alkohol do picia i smakowania na wiele okazji.



CIN&CIN

FREE

BEZALKOHOŁOWA REWOLUCJA

Nowa kategoria bezalkoholowych win musujących urosła w ostatnim roku przeszło czterokrotnie i staje się kolejnym motorem rozwoju win musujących w Polsce. To nie przypadek.

Konsument szuka „bezalkoholowych alkoholi” z kilku powodów – po pierwsze, chcemy przyjemności i smaku wina musującego ale doceniamy wolność wyboru jaką daje kieliszek bez procentów. Dzięki niemu, po towarzyszący spotkaniu ze znajomymi łatwo wrócić do swoich zajęć i obowiązków. Lampka smakowitego Cin&Cin FREE to idealny wybór na piknik w ciągu dnia, spontaniczny toast w pracy czy na sytuację gdy nie możemy sobie pozwolić na „kaca” następnego dnia.

Ale to nie wszystko.

Trend „Fit” także wpływa na popularność nowej kategorii – nawet w czasach Pandemii, mamy okazję zająć się dietą albo poćwiczyć w domu. „Bezalkoholowe alkohole” to jeden ze sposobów na znaczne ograniczenie kalorii – kieliszek Cin&Cin FREE ma przeszło 3 razy mniej kalorii niż zwykle, alkoholowe wina musujące.

Jak w przypadku wielu innych kategorii, okazuje się, że kluczowe jest wprowadzenie nowego produktu pod znaną, sprawdzoną marką, która jest dla konsumentów gwarancją niezmiennego jakości. Potwierdza to Cin&Cin FREE, które w krótkim czasie stało się liderem nowego, dynamicznego segmentu notując w nim udział wartościowy na poziomie 70% (Dane własne, Total Poland, Wrzesień 2020).





Nastrój się
na piękno!



drink beauty

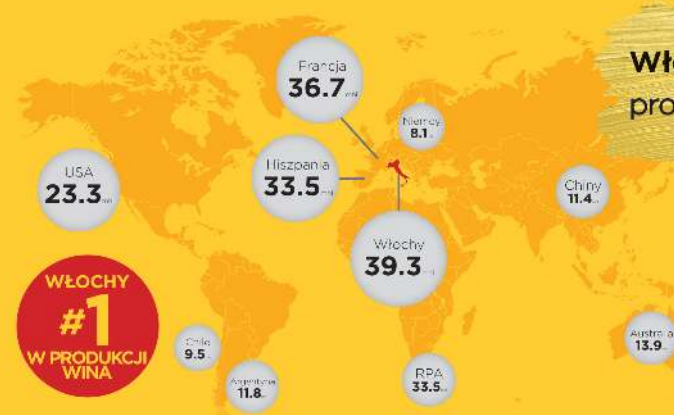
Czerwone i białe ulubione wina Polaków!

- Co drugie sprzedawane w Polsce wino to wino czerwone (55% rynku)*
- Najczęściej wybierane białe wino to białe półwytrawne (10% rynku)*

UDZIAŁ WIN
BIAŁYCH
PÓŁWYTRAWNYCH
W RYNKU
10%



UDZIAŁ WIN
CZERWONYCH
W RYNKU
55%



Włochy największym*
producentem wina na świecie!

Wina GANCIA w drugim* najbardziej atrakcyjnym segmencie cenowym!

- **30%** rynku¹ (23 miliony litrów)
- **+8%** wzrostu wolumenu (2x szybciej niż kategoria)



WZROST
SEGMENTU
+8%



Carlo Rossi®

Szeroki wybór
smaków na Święta



PREZENT
dla niego...

HIGHLANDER
Black Cherry



HIGHLANDER

BLENDED SCOTCH WHISKY

Highlander to whisky o pełnym, nasyconym smaku i intensywnym, często dymnym finiszu. Trzy lata leżakowania w dębowej beczce zapewniają mu wyjątkowe bogactwo smaku i aromatu.

Delektując się whisky Highlander 3 letnią, wyczuwamy nuty owocowe. Gdy dodamy odrobinę zimnej wody, poczuwamy delikatność miodu i wanilii, a na finiszu rozgrzewający akcent dymu i dzikich owoców.



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.



Program dający możliwość zakupu wybranych whisky w cenach niższych niż regularne ceny w Hurtowniach Eurocash Cash & Carry.

Stabilne ceny, nawet po Nowym Roku.

Dodatkowo otrzymasz materiały ekspozycyjne i edukacyjne.

Znane marki w programie.

PÓŁKA
MINI



Wybierz
wariant
dla Twojego
sklepu!

PÓŁKA
MIDI



Wejdź do programu i zarabiaj więcej!

Półka	Produkt	Pojemność [w l]	Cena hurtowa dla sklepu w CnW [netto]	Cena maksymalna sprzedaży dla konsumenta [brutto]
MINI	HIGHLANDER 40%	0,5	19,99	28,99
MINI	J. WALKER RED 40%	0,5	25,49	36,99
MINI	GRANT'S BLENDED 40%	0,7	34,82	49,99
MINI	JACK DANIEL'S 40%	0,5	44,90	64,99
MIDI	HIGHLANDER 40%	0,7	26,90	38,99
MIDI	BALLANTINE'S FINEST 40%	0,7	35,80	51,99
MIDI	JAMESON 40%	0,7	48,35	69,99
MIDI	CHIVAS REGAL 12YO 40%	0,7	68,99	99,99

Jak przystąpić do programu?

3 kroki do rejestracji online
www.czasnawhisky.pl

1. Wypełnij formularz
- dane firmy i dane kontaktowe.
2. Podaj adresy sklepów biorących udział w programie oraz wariant półki, który wybierasz.
3. Zaakceptuj regulamin i potwierdź zgody na przysyłanie danych.



czasnawhisky.pl



Zapytaj o szczegóły:
61 333 22 20

Informacja Handlowa. Informacja używana do celów handlowych pomiędzy przedsiębiorcami zajmującymi się produkcją, obrotem hurtowym i handlem napojami alkoholowymi.
Oferta handlowa obowiązuje od 1.10.2020 r. do odwołania, jeśli nie wystąpił błąd w druku i/lub do wyczerpania zapasów.

Koktajle W ŚWIĄTECZNYM KLIMACIE



GRANT'S PLUM SOUR

- 40 ml Grant's Triple Wood
- 20 ml soku z limonki (opcjonalnie z cytryny)
- 1 łyżka miodu rozpuszczona w 20 ml gorącej wody
- 1 łyżka powideł śliwkowych
- lód
- skórka pomarańczy do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Średniej wielkości stoik wypełnij do połowy kostkami lodu. Wlej 40 ml Grant's Triple Wood, a następnie 20 ml soku z limonki. Dodaj łyżkę powideł śliwkowych oraz miód rozpuszczony w gorącej wodzie. Zamknij stoik i mocno wymieszaj, aby wszystkie składniki się połączyły. Całość przelej do szklanki i udekoruj skórką pomarańczy.

IRISH COFFEE

- 30 ml Tullamore D.E.W. Original
- 60 ml czarnej kawy (2 espresso)
- 1 łyżeczka cukru
- 30 ml śmietanki 30%
- cynamon lub kakao

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogrzej szklankę gorącą wodą. Do nagrzanego naczynia wlej 30 ml Tullamore D.E.W. Original w temperaturze pokojowej. Dodaj łyżeczkę cukru i mieszaj, aż cukier się rozpuści. Następnie dodaj 60 ml świeżo parzonej kawy i ponownie wymieszaj. Ubij lekko schłodzoną śmietankę i delikatnie nalej po ściance, aby stworzyć warstwę. Całość udekoruj cynamonem lub kakao.



WIESZY MATERIAŁ STANOWI INFORMACJE UŻYWANA DO CELÓW HANDLOWYCH PÓMIĘDZY PRZEDSIĘBIORCAMI ZAMIAJĄCYMI SIĘ PRODUKCJA, OBROTEM KULTOWYM I HANDLEM WOPŁAMI ALKOHOLOWYMI.

Stoli®

ESTD 1938



**SPEŁNIENIA
ŚWIĄTECZNYCH ŻYCZEŃ!**



KRYSTALICZNIE CZYSTA

Z MROŻNEJ FINLANDII



Pij odpowiedzialnie. www.pijodpowiedzialnie.pl www.finnland.com

Finlandia i Finlandia Vodka są zarejestrowanymi znakami towarowymi. ©2020 Finlandia Vodka. Wszystkie prawa zastrzeżone.

OFERTA PREZENTOWA

Finlandia® Vodka w unikalnej metalowej
puszce idealnie sprawdzi się
jako elegancki prezent na każdą okazję.



Finlandia® Vodka w metalowej puszcze
0,7 l, 40% alk.



JACK FIRE SHOT

Jack Daniel's®
Tennessee Fire
0,7 l, Likier, 35% alk.



HONEY TONIC

Jack Daniel's®
Tennessee Honey
0,7 l, Likier, 35% alk.



GINGER APPLE

Jack Daniel's®
Tennessee Apple
0,7 l, Likier, 35% alk.



GENTLEMAN SOUR

Jack Daniel's®
Gentleman Jack
0,7 l, 40% alk.



Jack Daniel's® Tennessee Whiskey
w w metalowym opakowaniu ze szklankami
0,7 l, 40% alk.



DLA JEDNYCH, TO BUTELKA
**DOBREJ
WHISKEY,**
DLA NAS, OBIETNICA
CHWIL, KTÓRE MAJĄ
ZNACZENIE.

JACK DANIEL'S
MAKE IT COUNT

GENEALOGY JACK DANIEL'S, OLD NO. 7, TENNESSEE FIRE I TENNESSEE HONEY SĄ ZAREJESTROWANYMI
ZNAKAMI TOWAROWYMI ©2020 JACK DANIEL'S. WSZYSTKIE PRAWA ZASTRZEŻONE.
HODOWCZY PRZEDPOKŁAD PIŁODPOWIEDZIALNIE.PL



Krupnik

Poradnik Detalisty 43

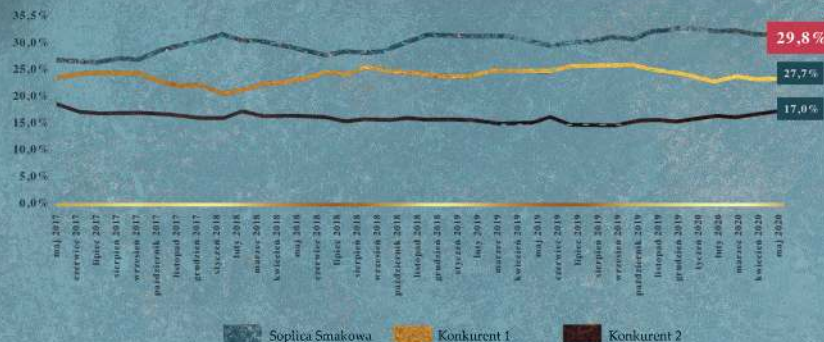
**POSTAW NA
DOBRE TOWARZYSTWO
W ŚWIĘTA**

**ŚWIĘTA. PRZYJACIELE.
WILLIAM PEEL.**



SOPLICA NIEKWESTIONOWANYM LIDEREM WÓDEK SMAKOWYCH*

UDZIAŁY WOLUMENOWE W WÓDKACH SMAKOWYCH* RYNEK TRADYCYJNY



* Źródło: CDDC za Nielsen, badanie panelu handlu detalicznego, rynek tradycyjny - sklepy o powierzchni poniżej 300 m², udział wolumenowy w wódkach smakowych.

* Kategoria wódki smakowej wg Nielsen obejmuje: wódki, nalewki alkoholowe, likiery na bazie spirytusu (z wyłączeniem likierów na bazie miodu i śmietany), napoje spirytusowe oraz napoje i drinki alkoholowe na bazie spirytusu i wódki (zawartość alkoholu powyżej 20%).

SILA SOPLICY TO SMAKI OBECNE NA RYNKU OD LAT I NOWOŚCI, KTÓRE RAZEM NIEZMIENNIE NADBUDOWUJĄ SPRZEDAŻ WÓDEK SMAKOWYCH*

SOPLICA SMAKOWA: SPRZEDAŻ WOLUMENOWA W MILIONACH LITRÓW, CAŁA POLSKA



Wolumen sprzedaży wódek smakowych w mln litrów, cała Polska*

- Soplica DUB
- JABŁKOWA
- MIECHOWA
- MIECHOWA
- MIECHOWA
- Cytrynowa i limonowa
- Jagodowa
- Orzech włoski
- Truskawkowa
- Sliwkowa
- Ciepła Porzeczka
- Pigwowa
- Malinowa
- Orzech laskowy
- Witaminowa

Nowość



SOPLICA O SMAKU WIŚNI W CZEKOŁADZIE

To połączenie smaku czekolady oraz soczystych i aromatycznych wiśni. Trunek o aksamitnej konsystencji, który przyjemnie pobudza zmysły.

SOPLICA O SMAKU MIGDAŁA W KARMELU

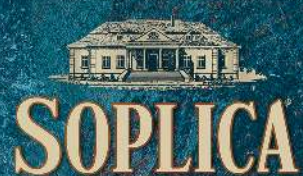
Głęboki smak migdałów, połączony z rozpylającym się w ustach, złocistym karmelem. Idealnie zbalansowana. Zachwyca bogactwem aromatu i smaku.

SOPLICA O SMAKU ORZECHA W CZEKOŁADZIE

Aksamitne połączenie smaku czekolady i aromatycznych orzechów laskowych. Zniechwała bogatym aromatem i głębokim smakiem.

PRZYJEMNOŚĆ UKRYTA W SMAKU

Rozkosz odkrywania



PRZYJEMNOŚĆ UKRYTA W SMAKU

Odkrywanie nowych Smaków Przyjemności od Soplicy to prawdziwa rozkosz dla zmysłów. Każdy z trzech wariantów to wyrafinowana, harmonijnie zbalansowana kompozycja – aksamitne połączenie lubianych smaków z wyśmienitym smakiem czekolady lub złocistym karmelem w roli głównej.

Nowe Soplice można z przyjemnością degustować na wiele sposobów, tradycyjnie w kieliszku lub jako dodatek do aromatycznej kawy czy wyśmienitych deserów.

A to dopiero początek rozkosznej przygody...

NOWA SOPLICE MOŻESZ Z PRZYJEMNOŚCIĄ DEGUSTOWAĆ NA WIELE SPOSOBÓW.



Delektuj się nią tradycyjnie w kieliszku w temperaturze pokojowej lub schłodzoną.



Odkryj jej inspirujący charakter w fantazyjnych drinkach.



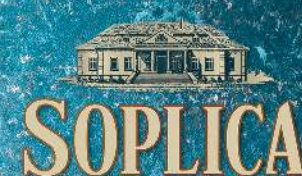
Sprawdź, jak wspaniale smakuje z lodami, apetycznymi deserami i ciastami.



Przekonaj się, że potrafi rozpalić zmysły, podana na gorąco z ulubioną kawą, czekoladą lub kakao.

PRZYJEMNOŚĆ UKRYTA W SMAKU

— Rozkosz odkrywania —



ORZECH W KAWIE

45 ml Soplicy o smaku
Orzecha w Czekoladzie
30 ml Soplicy Szlachetnej

30 ml kawy espresso
15 ml syropu cukrowego
5 kostek lodu

Składniki wlać do shakera lub szklaka, mocno wstrząsnąć przez 15 sekund. Przełożyć do schłodzonej szklanki.



CZEKOLADOWE BROWNIE ORZECHA WARTO

250 g gorzkiej czekolady
150 ml Soplicy o smaku
Orzecha w Czekoladzie
250 g masła
250 g cukru trzcinowego
4 jajka

3 łyżki mąki uniwersalnej
2 łyżki kakao
1/4 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
garść prażonych orzechów laskowych

Czekoladę roztopić razem z masłem w kąpieli wodnej. Zdjąć miskę z kąpieli wodnej, dodać cukier i dobrze wymieszać. Wbić jajka jedno po drugim, cały czas mieszając masę wlać Soplicę. Dodać mąkę, kakao, sol oraz proszek do pieczenia i dobrze wymieszać. Formę do brownie wyłożyć papierem do pieczenia (opcjonalnie) i nasmarować masłem. Przełożyć masę do formy i piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 min w temperaturze 180°C, grzałka góra, dół.



SPRÓBUJ TAKŻE POZOSTAŁYCH SMAKÓW PRZYJEMNOŚCI:
SOPlicy o smaku WIŚNI w CZEKOLADZIE
ORAZ SOPlicy o smaku MIGDAŁA w KARMELE

KOSMETYKI SĄ NUMEREM JEDEN NA LIŚCIE KUPOWANYCH PREZENTÓW. WEDŁUG BADAŃ AŻ 35% POLAKÓW DAJE JE POD CHOINKĘ! IDEALNYM PREZENTEM NA OSTATNIĄ CHWILĘ POD CHOINKĘ SĄ ZESTAWY KOSMETYCZNE – PRAKTYCZNE, ELEGANCKIE, A DO TEGO WYGODNE, BO NIE TRZEBA ICH DODATKOWO OPAKOWYWAĆ. TAKIE ZESTAWY ZAWIERAJĄ NP. DEZODORANTY, BALSAMY DO CIAŁA, PŁYNY DO KĄPIELI.

ZESTAWY KOSMETYCZNE

mały prezent, a cieszy!

GRUDZIEŃ TO ZAWSZE WZMOŻONY CZAS SPRZEDAŻY KOSMETYKÓW – **WZRASTA ONA WTEDY O OKOŁO 30%!** CO WIĘCEJ, WIELU POLAKÓW SPODZIEWA SIĘ KOSMETYKÓW JAKO PREZENTU GWIAZDKOWEGO.

O CZYM TRZEBA WIEDZIEĆ

- Postaw na minimalny asortyment w kategorii pielęgnacja twarzy, kosmetyki kolorowe i zapachowe od marek popularnych z niskiej i średniej półki.
- Większy wybór zapewnij w kategoriach preparatów do włosów, higieny jamy ustnej oraz myjących, a także dezodorantów.
- Wybieraj serie uniwersalne, do każdego rodzaju cery czy bez względu na wiek.
- Ustaw kosmetyki w widocznym miejscu oraz tam, gdzie będzie przestrzeń, by podjąć decyzję o ich wyborze.
- Na każde 25 m² sklepu powinien być metr bieżący regału z kosmetykami i chemią.

Pamiętaj!

Mocnym trendem są ostatnio produkty ekologiczne, zdrowe dla skóry lub produkowane w Polsce.

Ważne!

Zestawy kosmetyczne są atrakcyjnie opakowane i będą dobrze się prezentować w sklepie na oddzielnym standzie czy półce, wprowadzając świąteczną atmosferę.

KLIENCI PRZY WYBORZE KIERUJĄ SIĘ NIE TYLKO CENĄ, ALE GŁÓWNIIE MARKĄ I JAKOŚCIĄ. WYBIERAJĄ PRZEDZYSZYSTKIM POPULARNE, DOBRZE IM ZNANE MARKI, KTÓRE OBDARZAJĄ ZAUFANIEM. DO SWOJEGO SKLEPU WYBIERZ ZATEM ZESTAWY KOSMETYCZNE OD LICZĄCYCH SIĘ NA RYNKU MAREK, A DO TEGO ATRAKCYJNIE ZAPAKOWANE I O UNIWERSALNYM PRZEZNACZENIU.

ŚWIĄTECZNE ZESTAWY KOSMETYCZNE *w Twoim sklepie!*

ZESTAW STR8 ORIGINAL
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



ZESTAW STR8 FAITH
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW CTHRU
HARMONY BLISS**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW JEAN MARC LA
BELLE**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW CTHRU
JOYFULL**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW JEAN MARC
COPACABANA**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW BOND
SPACEQUEST**
DEZODORANT
+ PIANKA DO GOLENI
+ WODA PO GOLENIU

**ZESTAW OLD SPICE
CAPTAIN, WHITEWATER**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW WOMAN SOFT
CARE NIVEA**



**ZESTAW PAW PATROL BOY,
SPONGEBOB**
ŻEL DO RĄK + ŻEL POD
PRYSZNIC + GĄBKĄ



ZESTAW BOND CLASSIC
DEZODORANT
+ WODA PO GOLENIU



**ZESTAW PORTO DI CAPRI
BI-ES**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW ULTIMATE SPORT
NIVEA**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW BI-ES GLORIA
SABIANI, PINK PEARL
WOMAN**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



**ZESTAW REXONA
MEN COBALT, SEXY**
DEZODORANT
+ ŻEL POD PRYSZNIC



ZESTAW PANI WALEWSKA
DEZODORANT
+ PERFUMY

**WESOŁYCH ŚWIĄT
I DO SIEGO ROKU 2021!**

WSZYSTKIM PAŃSTWU PROWADZĄCYM
Z ZAANGAŻOWANIEM I PASJĄ MAŁOFORMATOWE
SKLEPY, KTÓRE UŁATWIAJĄ CODZIENNE
FUNKCJONOWANIE MILIONOM POLAKÓW, ŻYCZYMY
PRZED W SZYSTKIM:
OWOCNEGO OKRESU SPRZEDAŻY PRZEDŚWIĄTECZNEJ,
ZDROWYCH, SPOKOJNYCH I RODZINNYCH ŚWIĄT
BOŻEGO NARODZENIA,
UDANEGO WIECZORU SYLWESTROWEGO
I SAMYCH SUKCESÓW W 2021 ROKU!
OBYŚCIE SPROSTALI WSZYSTKIM WYZWANIAM, JAKIE
PRZYNIESIE KOLEJNE 12 MIESIĘCY I Z SATYSFAKCJĄ
PROWADZILI SVOJE MAŁE WIELKIE BIZNESY!