

LIDERZY KATEGORII / PEWNY ZYSK / CO WYBRAĆ?

Poradnik Detalisty

SMAKI WIELKANOCY



Wielkanocny KOSZYK ZAKUPOWY

PRZED NAMI OKRES PRZEDŚWIĄTECZNEJ AKTYWNOŚCI W HANDLU, DRUGI POD WZGLĘDEM INTENSYWNOŚCI PO BOŻYM NARODZENIU. W BUDŻETACH RODZINNYCH ZAWSZE SĄ ZAPLANOWANE WIĘKSZE WYDATKI NA TEN CEL. ŚREDNIA WARTOŚĆ KOSZYKA ZAKUPOWEGO JEST W TYM CZASIE WYŻSZA O 20 PROC. OD ŚREDNIEJ ROCZNEJ, CO STANOWI OK. 4 PROC. ROCZNEGO OBROTU DLA MNIEJSZYCH I ŚREDNICH SKLEPÓW*.

W ubiegłym roku wartość prawie co czwartego koszyka zakupowego wynosiła 300-400 zł. Tegoroczne prognozy są optymistyczne. Według danych Eurostatu, wysokość sprzedaży detalicznej w Polsce rośnie: w grudniu zanotowała przyrost o 10,2 proc., a w styczniu o 19,5 proc. licząc rok do roku.

W jaki asortyment się zaopatrzyć, by klienci chętnie nas odwiedzali i do nas wracali? **Sprawdź koniecznie w wielkanocnym wydaniu naszego Poradnika Detalisty.**

*źródło: www.propertynews.pl, www.portalspozywczy.pl,
www.dlahandlu.pl, www.businessinsider.com

CIEKAWIE!

Jedno z największych jaj, stworzonych przez artystów, znajduje się w Kanadzie. Ośmiometrową pisanek można podziwiać w miejscowości Vegreville.

JAJA NIE TYLKO od święta

AB OVO AD MALA, MÓWILI STAROŻYTNI RZYMIANIE. DOSŁOWNIE ZNACZY TO OD JAJKA DO JABŁKA, W PRZENOŚNI — OD POCZĄTKU DO KOŃCA. RZYMIANIE ROZPOCZYNALI UCZTY JAJKIEM, A KOŃCZYLI JABŁKIEM. TRADYCYJNE WIELKANOCNE ŚNIADANIE ROZPOCZYNAMY DZIELĄC SIĘ JAJKIEM, SYMBOLEM ODRADZAJĄCEGO SIĘ ŻYCIA. W WIELU KULTURACH, OD TYSIĘCY LAT, JAJKO SYMBOLIZUJE NADZIEJĘ I WITALNOŚĆ, A CHRZEŚCIJANOM PRZYPOMINA O ZMARTWYCHWSTANIU CHRYSZTUSA.

Zdobienie jaj jest prawie tak stare jak zwyczaj ich podawania. Szczególnie w tradycjach Europy Środkowej – w Polsce, Rumunii, Bułgarii, Czechach, Słowacji i na Ukrainie, popularne jest kolorowe dekorowanie skorupki oraz rzeźbienie jaj w drewnie.

Z Europy Zachodniej pochodzi zwyczaj wytwarzania jajek czekoladowych, które po raz pierwszy pojawiły się na dworze francuskiego Ludwika XIV. We włoskim Turynie, w XVIII wieku, jako formy używano pustych skorupki, które wypełniano roztopioną czekoladą. Równie popularne stały się też jajka marcepanowe i wytwarzane z cukru, a następnie barwione.

WAŻNE!

Do ozdabiania pisanek od wieków używano naturalnych barwników. Obecnie rośnie tendencja kupowania gotowych zestawów do przygotowywania wielkanocnych dekoracji. Klienci chętnie korzystają z termokurczliwych naklejek, kolorowych owijek i śmiesznych tatuaży. **Sprawdź na str. 44!**



JAJA Z CHOWU KLATKOWEGO
rozmiar M, L, 10 szt., KURZA PACZKA



JAJA Z CHOWU ŚCÍŁKOWEGO
rozmiar M, 10 szt., KURZA PACZKA



JAJA Z CHOWU NA WOLNYM WYBIEGU
rozmiar M, L, 10 szt., KURZA PACZKA

Czy wiesz, że...

Polacy chętnie jedzą jajka – ich szacunkowe spożycie wynosi nieco ponad 3 tygodniowo. Dietetycy uważają, że zjedzenie jednego jajka dziennie nie wpływa w znaczący sposób na poziom cholesterolu, posiadają one natomiast wysoką wartość odżywczą – są cennym źródłem białka, witamin A, D, B1, B2, B12 i żelaza*.

TWARÓG i śmietanka



STÓŁ WIELKANOCNY NIE MOŻE SIĘ OBYĆ BEZ SERNIKA. MIMO ŻE TEN SŁODKI RARYTAS ZNANO JUŻ W ANTYCZNYM RZYMIE, A W SWOICH NAZWACH NOSI TEŻ DUMNIE MIANO „WIEDEŃSKI”, JEST PRZEZ WIELU UZNAWANY ZA POLSKĄ WIELKANOCNĄ SPECJALNOŚĆ.

Biały ser twarogowy jest jednym z najpopularniejszych produktów nabiałowych. Jego wolumen sprzedaży wynosi ok. 5 proc. łącznej wartości zbytu wszystkich produktów mlecznych*. Zwłaszcza w sklepach małoformatowych (do 300 m²) jest poszukiwanym asortymentem. Zainteresowanie klientów trwa przez cały rok z dużym akcentem na okresy przedświąteczne.



TWARÓG PÓŁTŁUSTY
250 g, KANKA



ŚMIETANKA UHT
500 ml, 30 %, KANKA

CZY WIESZ, ŻE...

Twaróg z racji swojej niskiej kaloryczności i wysokiej zawartości wapnia jest znakomitym składnikiem diet odchudzających, choć nie powinny go spożywać osoby z alergią na ten rodzaj białka. Jest też polecany osobom dbającym o rozwój masy mięśniowej.

Warto wiedzieć!

Śmietana, oprócz niezastąpionych walorów smakowych, zawiera wiele cennych składników: sód, potas, wapń, fosfor i magnez. Jest też źródłem wielu witamin z grupy B – beta-karotenu i kwasu foliowego oraz witaminy A.

Mimo swojej kaloryczności, pozostaje podstawowym produktem w polskiej kuchni. Największą konsumpcję generują gospodarstwa domowe osób starszych, na poziomie ok. 0,5 l miesięcznie, najniższe odnotowuje się wśród młodej kadry menedżerskiej – średnio niecałe 0,3 l w przeciągu miesiąca.



WAŻNE!

ZAOPATRZ SWÓJ SKLEP

- ✓ w typowo świąteczne produkty, także te niezawierające glutenu lub laktozy, np. mleko, ser
- ✓ zatowaruj sklep w produkty regionalne
- ✓ zamów produkty sezonowe

SERNIK WIELKANOCNY NA KRUCHYM SPODZIE Z OWOCAMI

SKŁADNIKI NA KRUCHY SPÓD:

- 250 g mąki pszennej ŻŁOTY ŁĄN
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 60 g cukru drobnego
- 125 g masła extra KANKA
- 1 jajko

SKŁADNIKI NA MASĘ SEROWĄ:

- 500 g twarogu półtłustego KANKA
- 150 ml śmietanki UHT 30 % KANKA
- 6 jaj
- 150 g cukru pudru
- 15 g cukru brązowego
- 15 g cukru ze skórką pomarańczową
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 100 g rodzynek
- szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KRUCHY SPÓD:

Do miski wysypać przesianą mąkę pszenną, dodać proszek do pieczenia, drobny cukier i pokrojone na kawałeczki zimne masło. Całość rozetrzeć palcami, aż powstanie kruszonka. Następnie dodać jajko i zagnieść ciasto, uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą, spłaszczyć ciasto i wstawić do lodówki na 30 minut. Po tym czasie wyciągnąć ciasto z lodówki i wykleić nim spód oraz boki tortownicy o średnicy 30 cm. Delikatnie miejscami podziurkować ciasto widelcem. Piekarnik nagrzać do 170°C, wstawić kruche ciasto i podpiec przez 10 minut.

MASA SEROWA:

W misce ubić białka na sztywną masę dodając odrobinę soli. W osobnej misce utrzeć żółtka z masłem i cukrem pudrem oraz brązowym cukrem. Dodać cukier ze skórką pomarańczy oraz mąkę ziemniaczaną. Powoli, małymi partiami dodawać ser. Na koniec dodać ubite białka i rodzyнки. Delikatnie połączyć ciasto w jednolitą masę. Wlać masę serową do tortownicy na wcześniej przygotowany kruchy spód i wstawić do piekarnika. Piec całość przez 1 godzinę w temperaturze 180°C.

Gotowy, upieczony sernik udekorować po wystudzeniu świeżymi owocami lub opcjonalnie bakaliami.

Święta

DLA AKTYWNYCH

CORAZ WIĘCEJ POLAKÓW ŚWIADOMIE WYBIERA AKTYWNY SPOSÓB SPĘDZANIA WOLNEGO CZASU W ŚWIĘTA. PRZECIEŻ TE DNI MOŻNA WSPANIALE PRZEŻYĆ NA ŚWIEŻYM POWIETRZU, DBAJĄC PRZY TYM O KONDYCJĘ I SYLWETKĘ. BADANIA WSKAZUJĄ NA DYNAMICZNY WZROST TEJ GRUPY KONSUMENTÓW*. WŁAŚNIE DLA NICH, A TAKŻE OSÓB O PREFERENCJACH WEGAŃSKICH I Z NIETOLERANCJĄ LAKTOZY, NAPOJE Z SERII ALPRO SĄ ZNAKOMITĄ PROPOZYCJĄ.

*Źródło: www.danone.pl

CZY WIESZ, ŻE...

Skład napojów Alpro jest w 100 proc. pochodzenia roślinnego. Nie zawierają one substancji słodzących, barwiących i konserwujących oraz, z wyjątkiem napojów owsianych – glutenu.

**PYSZNE
ZDROWE***
DLA PLANETY DOBRE



Bez
laktozy



Idealne
do śniadania



Źródło wapnia
i witamin



*Źródło wapnia, witaminy B12 i D. Więcej szczegółów na stronie www.alpro.com/pl/

WYKORZYSTAJ TRENDY I ZWIĘKSZ OBRÓT

KATEGORIA ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW MLECZNYCH ROŚNIE

+4,4%*

Nabiał zaspokaja wiele potrzeb konsumentów i dlatego **ważna jest różnorodność asortymentu na półce.**

TRENDY W KATEGORII



JOGURT
NATURALNY



Z PROBIOTYKAMI

Naturalność i zdrowie

Potrzeby zdrowotne konsumentów mocno przybierają na sile, co przekłada się na zainteresowanie jogurtami naturalnymi, będącymi m.in. źródłem wapnia w codziennej diecie oraz produktami z wartością dodaną (probiotyki, witaminy), które pozytywnie wpływają na odporność organizmu.



JOGURTY
DWUKOMOROWE



MLECZNE
BATONY



JOGURTY
PITNE

Chwila przyjemności

Produkty z kategorii nabiałowej stanowią doskonałą alternatywę dla klasycznych słodczy. Klienci poszukujący przyjemności mają do wyboru m.in. jogurty dwukomorowe, mleczne kanapki i batony oraz jogurty pitne o smakach deserowych.



SASZETKA



JOGURTY
PITNE

Szybko i wygodnie

Na rynek produktów mlecznych wpływają też zmiany stylu życia i wynikające z niego nowe okazje konsumpcyjne oraz zmiana sposobu, w jaki dokonujemy zakupu, dlatego ważna jest zróżnicowana oferta. Produkty w wygodnych opakowaniach, takich jak butelki czy saszetki, wciąż cieszą się popularnością.

REKOMENDOWANE USTAWIENIE KATEGORII NABIAŁOWEJ



JOGURTY PROBIOTYCZNE

Activia i Actimel – stawiaj na wysokości wzroku, aby były dobrze widoczne dla kupującego.

JOGURTY OWOCOWE

Stawiaj na wysokości wzroku, ponieważ są kupowane spontanicznie i impulsowo - tu stawiaj Fantasję. Zadbaj o różnorodność smaków, w tym nowości.

SERKI HOMOGENIZOWANE I PRODUKTY DZIECIĘCE

Stoją w baku z racji wysokiej rotacji, np. Danio, Danonki. Zadbaj o dostępność produktów w różnych wariantach smakowych i formatach opakowań.

*Źródło: Nielsen Total Poland - wartość sprzedaży 2021 vs 2020.

NIEZASTĄPIONE

masło

SPOŻYCIE MASŁA W POLSCE W OSTATNICH LATACH USTABILIZOWAŁO SIĘ I WYKAZUJE LEKKĄ TENDENCJĘ ZWYŻKOWĄ. W 2004 ROKU STATYSTYCZNY POLAK SPOŻYWAŁ ROCZNIE 4,4 KG. PO SPADKU W 2011 DO POZIOMU 4,0 KG UTRZYMUJE SIĘ STAŁY TREND ZWIĘKSZONEJ KONSUMPCJI. W 2019 ROKU WYNIOSŁA ONA 5,4 KG, A W 2020 – 5,9 KG NA OSOBE*.

Ostatnie badania specjalistów z dziedziny dietyki potwierdzają pozytywny wpływ spożywania codziennie niewielkich ilości masła. Produkt jest klasyfikowany jako posiadający wysoką wartość odżywczą i jednocześnie wysokokaloryczny (ok. 740 kcal w 100 g masła 82 proc.). Jest też lepszą alternatywą dla analogicznej, wysokokalorycznej diety węglowodanowej.

Masło zawiera wiele ważnych dla ludzkiego organizmu składników. Jest bogatym źródłem witaminy A, która wspomaga rozkład białek, wspiera funkcjonowanie błon śluzowych i skóry oraz przyspiesza regenerację komórek. Zawarte w nim kwasy tłuszczowe wykazują właściwości przeciwnowotworowe, przeciwcukrzycowe, przeciwmiażdżycowe, a także przeciwzapalne, przeciwgrzybicze oraz przeciwbakteryjne.

CZY WIESZ, ŻE...

Mąka pszenna, posiadająca 90 proc.** rynku, jest nadal liderem sprzedaży w swoim segmencie. Klienci najchętniej wybierają mąkę tortową, która najlepiej nadaje się do wypieków, ale może być też używana do sporządzania innych potraw.



MASŁO EKSTRA
200 g, KANKA

Czy wiesz, że...

Według sondaży, prawie jedna trzecia respondentów spożywa masło codziennie.



MĄKA KUCHENNA
typ 650, 1 kg, ZŁOTY ŁAN



KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW

SKŁADNIKI:

- 400 g mąki TORTOWEJ SARITA
- 300 g MASŁA EXTRA KANKA
- 150 g cukru pudru
- 5 żółtek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę zmieszaj z zimnym masłem, krojąc je i ugniatając (nie ucierać!). Uzyskaj efekt kruszonki. Dodaj żółtka jaj. Wymieszaj całość na jednolitą masę. Wstaw ciasto do zamrażalnika na 30 minut. Zimne ciasto rozwałkuj i ułóż w formie. Piecz w temperaturze 180°C przez ok. 12-15 minut.

DEKOROWANIE MAZURKÓW

Pomysłów jest tyle, ile osób szykuje świąteczne łakocie w kuchni. Często spotykane mazurki to te, które pokrywamy lukrem cytrynowym. Zdobione wielkanocnymi pudrowymi jajeczkami z dodatkiem gotowych ozdób, których na półkach sklepowych nie brakuje.

Sporo osób wypełnia mazurki kajmakiem i upiększa bakaliąmi. Ozdobą ciasta w wielu domach są też: orzechy, migdały, rodzyнки czy suszone owoce.

WAŻNE!

Aby zwiększyć sprzedaż w swoim sklepie, umieść blisko siebie:

- ✓ jaja
- ✓ nabiał
- ✓ mąkę
- ✓ dodatki do wypieków

Warto wiedzieć!

Na biel mąki wpływa ilość minerałów pozostałych w rozdrobnionej w procesie mielenia okrywie ziarna. Im mąka jest bielsza, tym zawartość minerałów niższa. Typ mąki określa się na podstawie zawartych w niej substancji mineralnych, np. typ 500 to zawartość 0,5 proc., a typ 750 oznacza 0,75 proc. substancji mineralnych znajdujących się w jej składzie.



MĄKA TORTOWA
typ 450, 1 kg, SARITA

źródło:

*raport GUS oraz Biura Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, www.kowr.pl

**www.forummleczarskie.pl, www.hurtidetel.pl

SŁODKIE grzeszki

MIMO WIELU KAMPANII O ZDROWYM ŻYWIENIU, SPRZEDAŻ CUKRU W OKRESIE WIELKANOCNYCH ZAKUPÓW UTRZYMUJE WYSOKI POZIOM. WYNIKA TO Z TRADYCJI PIECZENIA CIAST I KONSUMPCJI SŁODYCZY W ŚWIĘTA.

WARTO WIEDZIEĆ!

Sprzedaż cukru pudru wzrasta w okresie świątecznym aż pięciokrotnie. Klienci wybierają też cukier brązowy, uznawany za bardziej „naturalny”.

CUKIER TRZCINOWY
NIERAFINOWANY,
DRY DEMERARA
500 g, DIAMANT



CUKIER PUDER W TUBIE
IDEALNIE SYPKI
250 g, DIAMANT



CUKIER PUDER
IDEALNY DO WYPIEKÓW
400 g, 500 g, DIAMANT



SCHRUP SOBIE DOBRY DZIEŃ!

Czy wiesz, że...

Konfekcjonowane bakalie odpowiadają na potrzeby coraz większej liczby konsumentów, którzy do tradycyjnego podjadania między posiłkami wybierają świadomie produkty bliskie naturze i jak najmniej przetworzone.



BAKALIE na zdrowie

STAŁY WZROST RYNKU BAKALII I SUSZONYCH OWOCÓW WYNIKA Z TRENDÓW ZDROWEGO ODŻYWIANIA. SĄ TO PRODUKTY NATURALNE, STOSUNKOWO MAŁO PRZETWORZONE, PRZEZ CO ZAWIERAJĄ WIELE CENNYCH MIKROELEMENTÓW.



MIGDAŁY
100 g, KRESTO



ORZECHY WŁOSKIE
100 g, KRESTO



ORZECHY LASKOWE
100 g, KRESTO



MORELE SUSZONE
100 g, KRESTO



DAKTYLE
150 g, KRESTO



WIÓRKI KOKOSOWE
100 g, KRESTO



RODZYNKI
200 g, KRESTO



ŚLIWKI SUSZONE
200 g, KRESTO



RODZYNKI SUŁTAŃSKIE
100 g, HELIO



MAK NIEBIESKI
250 g, 500 g, HELIO



**PŁATKI
MIGDAŁOWE**
70 g, HELIO



MIGDAŁY
80 g, HELIO



MASA KRÓWKOWA
KAJMAK, 400 g, HELIO



MASA MAKOWA
Z BAKALIAMI, 400 g, HELIO



MIGDAŁY CAŁE
60 g, AGA HOLTEX



MIGDAŁY PŁATKI
50 g, AGA HOLTEX



POLEWA I DEKORACJA
DESEROWA, MLECZNA, 100 g, HELIO



RODZYNKI SUŁTANKI
100 g, 200 g, AGA HOLTEX



WIÓRKI KOKOSOWE
100 g, AGA HOLTEX



ŻURAWINA SUSZONA
80 g, AGA HOLTEX

ŚWIĄTECZNE dodatki

ATRAKCYJNY WYGLĄD CIAST I DESERÓW JEST RÓWNIE ISTOTNY JAK ICH SMAK. OFERTA RYNKU STAŁE SIĘ ROZBUDOWUJE, POZWALAJĄC TWORZYĆ MISTERNE DEKORACJE. ZDOBIENIE CIAST MOŻE BYĆ KULINARNĄ PRZYGODĄ DLA CAŁEJ RODZINY!

Coraz większą popularnością cieszą się gotowe dodatki do ciast. Masy i polewy oszczędzają czas na przygotowanie wypieków. Tradycyjnie zwiększoną sprzedaż odnotowują środki do pieczenia i aromaty smakowe.



PEREŁKI
42 g, DR.OETKER



PISAKI
CUKROWE
76 g (4x19 g)
DR.OETKER



PASTA
WANILIOWA
Z WANILII BOURBON
19 g, DR.OETKER



PEREŁKI
CUKROWE
80 g, DR.OETKER



POSYPKA
CUKROWA
80 g, DR.OETKER



LUKIER
GOTOWY
100 g, DR.OETKER



CYNAMON MIELONY
Z INDONEZJI
15 g, DR.OETKER



BARWNIK
SPOŻYWCZY
10 g, DR.OETKER

WAŻNE!

Oprócz swoich dietetycznych właściwości, bakalie i suszone owoce są niezastąpione w tworzeniu indywidualnych smaków ciast, deserów, ale także dań rybnych czy mięsnych.



CUKIER
WANILINOWY
30 g, DELECTA



AROMAT DO CIAST
WANILINOWY
9 ml, DELECTA



KAJMAK
MASA
KRÓWKOWA
460 g,
BAKALLAND



MASA MAKOWA
Z BAKALIAMI
850 g, BAKALLAND



POLEWA
SMAK CIEMNEJ CZEKOLADY
SMAK MLECZNEJ CZEKOLADY
100 g, DELECTA



KARPATKA
CZEKOLADOWA
DELECTA



WIÓRKI
KOKOSOWE
100 g, BAKALLAND



MAK
NIEBIESKI
250 g, BAKALLAND



RODZYNKI
SUŁTAŃSKIE
100 g, FRESCO



MIGDAŁY
ŁUSKANE
80 g, FRESCO

PAMIĘTAJ!

Ekspozycję dodatków świątecznych zaplanuj przy innych produktach potrzebnych do pieczenia – mące i cukrze.

WINIARY
**RAZEM
ŚWIĘTU JEMY**

**MAJONEZ
DEKORACYJNY**
400 g, WINIARY

**BULION
DROBIOWY
WARZYWNY
WOŁOWY**
160 g, WINIARY

**SOS
TATARSKI, CZOSNKOWY**
250 g, WINIARY

BARSZCZ BIAŁY
66 g, WINIARY

ŻUREK
49 g, WINIARY

**KETCHUP
PIKANTNY, ŁAGODNY**
560 g, WINIARY

WAŻNE!

Mięso w galarecie nazywa się też galantyną. W tradycji wielkopolskiej galareta ze stopek wieprzowych to galart.


**ŻELATYNA
SPOŻYWCZA**
20 g, 50 g, GELLWE

**MIĘSO Z WARZYWAMI
W GALARECIE**
SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa wieprzowego
- 1 l wody
- 10 g żelatyny GELLWE
- 1 włoszczyzna
- 2 łyżeczki Vegety lub uniwersalnej przyprawy Warzywko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ugotuj wywar z mięsa i warzyw. Wlej do naczynia 0,5 l przygotowanego wywaru. Wsyp ok. 10 g żelatyny (2-3 łyżeczki). Wymieszaj aż do rozpuszczenia. Nie gotuj! Rozdrobnione kawałki ugotowanego mięsa wraz z plasterkami marchewki włóż do salaterki i zalej wywarem. Ostudzone, wstaw do lodówki, do stężenia.

WARZYWKO
VEGETA
PODRAVKA
**Święta
ze smakiem!**


ŻYWIECKA
PODSUSZANA
230 g, KRAKUS



KIEŁBASA
MYŚLIWSKA
270 g, KRAKUS



SZYNKA KRUCHA
500 g, KRAKUS



SZYNKA OD SZWAGRA
KRAKUS, LUZ



SCHAB OD SZWAGRA
KRAKUS, LUZ



SZYNKA
EKSPORTOWA
120 g, KRAKUS



SZYNKA
KONSERWOWA
2,5 kg, KRAKUS



BOCZEK CARSKI
1,5 kg, MORLINY



POŁĘDWICA SOPOCKA
LUZ, MORLINY



BOCZEK
WĘDZONY
PARZONY, 150 g, MORLINY



SZYNKA
KONSERWOWA
LUZ, BLOK MORLINY



KIEŁBASA BIAŁA
PARZONA, 600 g, MORLINY



BOCZEK MORLIŃSKI
WĘDZONY PARZONY. 3 kg, MORLINY

KIEŁBASA
PODWAWELSKA
520 g, MORLINY



MAJONEZ
STOŁOWY
260 g, FAMILIJNY



JOGURT
NATURALNY
180 g, KANKA

LIDER SPRZEDAŻY!

Aż 90 proc. respondowanych Polaków nie wyobraża sobie Wielkanocy bez majonezu. W okresie świątecznym jego konsumpcja wzrasta aż pięciokrotnie. Statystyczny Polak spożywa rocznie 1,5 kg tego produktu.*

WIELKANOCNA
SAŁATKA JARZYNOWA

SKŁADNIKI:

- 8 dużych ziemniaków
- 3 średnie marchwie
- 2 pietruszki
- 4 ogórki kiszone
- 4 jaja
- 1 jabłko
- 100 g szynki
- 200 g zielonego groszku konserwowego
- 100 g majonezu FAMILIJNEGO lub jogurtu naturalnego KANKA
- sól i pieprz oraz inne przyprawy do smaku
- opcjonalnie można dodać też do sałatki jarzynowej kukurydzę konserwową, czerwoną fasolę lub paprykę.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie świeże warzywa obierz i gotuj w osolonej wodzie ok. 25 minut. Jaja ugotuj na twardo. Wszystkie składniki pokrój w kostkę. Dodaj groszek (i inne warzywa konserwowe). Następnie dodaj majonez, aby połączyć całość. Aby obniżyć kaloryczność sałatki, możesz zastąpić go jogurtem naturalnym lub połączyć w proporcji 1:1. Przełóż do salaterki. Udekoruj natką pietruszki i plasterkami marchwi lub rzodkiewki.

*źródło: www.innpoland.pl

WARZYWA konserwowe

WARZYWA KONSERWOWE SĄ WAŻNYM ELEMENTEM ŚWIĄTECZNEGO MENU. ZNAJDUJĄ ZASTOSOWANIE W SAŁATKACH JARZYNOWYCH ORAZ JAKO DODATKI DO WĘDLIN I DAŃ MIĘSNYCH. KLIENCI SIĘGAJĄ TAKŻE PO PRODUKTY W PUSZKACH I SŁOIKACH, NP. PAPRYKĘ CZY OGÓRKI KONSERWOWE, ORAZ WARZYWA STRĄCZKOWE. ZAPLANUJ ICH UŁOŻENIE NA LINII WZROKU KLIENTA.



FASOLA CZERWONA
KONSERWOWA
400 g, SŁONECZNY OGRÓD



GROSZEK
KONSERWOWY
400 g, SŁONECZNY OGRÓD



KUKURYDZA
KONSERWOWA
400 g, SŁONECZNY OGRÓD

Warto wiedzieć!

Zielony groszek nadaje charakterystyczny smak tradycyjnej sałatce warzywnej. Konserwowana kukurydza wybierana jest chętnie także do sałatek z kurczakiem lub tuńczykiem.

PAMIĘTAJ!

Czerwona papryka i zielone ogórki podniosą też walor kolorystyczny świątecznego stołu. Ich wyrazisty smak oczyści kubki smakowe i zaostreży apetyt.



PAPRYKA
KONSERWOWA
600 g/280 g
SŁONECZNY OGRÓD

CZY WIESZ, ŻE...

Warzywa konserwowe zawierają wiele mikroelementów warzyw świeżych. W procesie produkcji stają się lepiej przyswajalne, szczególnie przez osoby, które z różnych powodów nie mogą spożywać surowych i twardych produktów.



OGÓRKI
KONSERWOWE
900 ml/430 g
SŁONECZNY OGRÓD

CZEKOLADOWY smak szczęścia

CHOCIAŻ CZEKOLADY MLECZNE POSIADAJĄ W POLSCE NAJWIĘKSZY UDZIAŁ W RYNKU, TO WSPÓŁCZESNE TRENDY ŻYWIENIOWE ZWRACAJĄ UWAGĘ KONSUMENTÓW NA PROCENTOWY SKŁAD ZIAREN KAKAO I WARTOŚĆ ENERGETYCZNĄ PRODUKTU. OSOBY PROWADZĄCE AKTYWNY TRYB ŻYCIA CORAZ CZĘŚCIEJ WYBIERAJĄ CZEKOLADY AMELIA O ZAWARTOŚCI KAKAO POWYŻEJ 60 PROC.

PAMIĘTAJ!

Słodczyce są bardzo często kupowane w charakterze upominków świątecznych. Ważne jest właściwe wyeksponowanie oferty, zwłaszcza, że część z tych produktów nabywana jest impulsowo. Słodkie ciasteczka czy batoniki są chętnie wybierane jako prezent od Zajączka.

Warto wiedzieć!

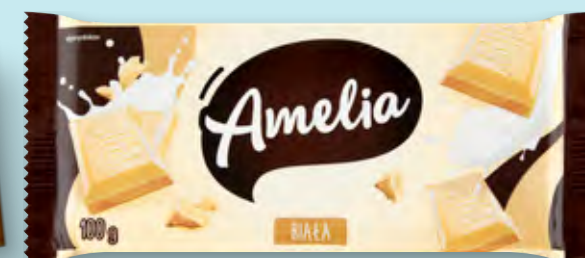
Czekolada bogata jest nie tylko w magnez i żelazo, ale i w przeciwutleniacze, które chronią organizm przed wolnymi rodnikami. Flawonoidy zawarte w gorzkiej czekoladzie obniżają ciśnienie krwi, poza tym dzięki wysokiej zawartości kakao spada poziom złego cholesterolu LDL i zmniejsza się jego wchłanianie w jelitach.



MARKIZY
Z KREMEM KAKAOWYM
300 g, DESSIMO



CZEKOLADA
MLECZNA, BIAŁA, GORZKA
100 g, AMELIA



CZEKOLADA MLECZNA
Z NADZIENIEM
260 g, AMELIA



MLECZKO O SMAKU
WANILIOWYM
W CZEKOLADZIE
380 g, AMELIA



PIANKA DUO O SMAKU
ŚMIETANKOWYM
Z GALARETKĄ MAILINOWĄ
W CZEKOLADZIE
400 g, AMELIA

CZY WIESZ, ŻE...

Spożywanie czekolady prowadzi bezpośrednio do wzrostu poziomu serotoniny w mózgu, czyli hormonu szczęścia. Serotonina jest odpowiedzialna za nasz nastrój, rytm snu, a także temperaturę ciała.



BISZKOPTY Z GALARETKĄ
W CZEKOLADZIE
POMARAŃCZA, MALINA
135 g, DESSIMO

CZYM SIĘ RÓŻNI

kawa od kawy?

OCZYWIŚCIE ZAPACHEM, SMAKIEM, AROMATEM, ALE TAKŻE SKŁADEM CHEMICZNYM. W NAJWIĘKSZYM UOGÓLNIENIU MOŻNA PRZYJAĆ, ŻE WSZYSTKO ZALEŻY OD MIEJSCA I SPOSOBU UPRAWY ORAZ TECHNIKI I DŁUGOŚCI PALENIA ORAZ SPOSOBU PARZENIA I PRZYGOTOWANIA NAPOJU. WŚRÓD ODMIAN GLOBALNE ZNACZENIE KONSUMENCKIE MAJĄ DWIE – ARABICA I ROBUSTA.

CZY WIESZ, ŻE...

Średnie spożycie kawy w Polsce wynosi 2-4 filiżanek tego napoju na dobę. Oznacza to, że dziennie przyjmujemy dawkę 372-744 mg kofeiny (dane dla kaw palonych). Kawy kofeinowe palone mają wyższą średnią zawartość kofeiny niż ekstrakty kawy kofeinowej.*

Kofeina

Kawa powszechnie kojarzona jest z kofeiną. Arabica ma z zasady mniejszą zawartość kofeiny w ziarnach – publikowane dane podają wartości 0,8-1,4 proc., niż Robusta – analogicznie 1,7-4,0 proc..

KAWA ROZPUSZCZALNA
GOLD LIOFILIZOWANA
100 g, 200 g
DREAM BEAN COFFEE



KAWA ROZPUSZCZALNA
CREMA
160 g
DREAM BEAN COFFEE

Warto wiedzieć!

Kawa rozpuszczalna DREAM BEAN COFFEE GOLD dzięki technologii liofilizowania posiada niepowtarzalny smak i aromat świeżo palonych ziaren kawowca.

SZANUJĘ, nie marnuję

ZJAWISKO MARNOWANIA ŻYWNOŚCI JEST PROBLEMEM GLOBALNYM. MA WYMIAR EKOLOGICZNY, GOSPODARCZY I SPOŁECZNY. WEDŁUG FAO AŻ 30 PROC. WYPRODUKOWANEJ ROCZNIE ŻYWNOŚCI NA ŚWIECIE JEST MARNOWANA. W POLSCE JEST TO OK. 5 MLN TON.

W okresie przedświątecznym zatowarowanie naszych sklepów jest większe. Pamiętaj jednak o kilku zasadach.

KATEGORIA PRODUKTÓW ŚWIEŻYCH

Klienci oczekują najwyższej jakości towaru. Tak planuj ich zamówienie, żeby mieli codzienny dostęp do świeżej, wysokojakościowej oferty.

ANALIZUJ SPRZEDAŻ PRODUKTÓW POD KĄTEM ICH POPYTU

Obserwuj, analizuj i zastanów się nad racjonalnym składaniem zamówień, zwiększeniem lub zmniejszeniem zamawianych ilości bądź całkowitym wycofaniem. Przy zamówieniach uwzględniaj daty ważności produktów.

WSPÓŁPRACUJ Z LOKALNYMI PRODUCENTAMI I ROLNIKAMI

Zyskujesz nie tylko produkty świeże, ale też wspierasz rozwój lokalnej przedsiębiorczości.

ZASTANÓW SIĘ NAD MOŻLIWOŚCIĄ ZAOFEROWANIA TWOIM KLIENTOM USŁUGI ZAMAWIANIA TOWARU NA ŻYCZENIE

Możesz wtedy, podobnie jak przy usłudze zamawiania towaru z dowozem do domu, w pełni kontrolować zamówienie i dzięki temu nie powodować strat.

PRZY PRZYJĘCIU TOWARU STOSUJ KONTROLE JAKOŚCIOWE

Zapytaj o warunki transportu, sprawdź, jak wygląda sam produkt i jego opakowanie.

PRZECHOWUJ ŻYWNOŚĆ ZGODNIE Z WYMAGANIAMI OKREŚLONYMI PRZEZ PRODUCENTA

Monitoruj temperaturę i wilgotność. Regularnie zlecaj przeglądy wszystkich urządzeń zapewniających właściwe warunki przechowywania, przede wszystkim sprzętów chłodniczych. Dbaj o czystość w magazynie i na ekspozycji.

STOSUJ ZASADĘ FEFO (ang. first expired, first out)

Jeżeli data przydatności do spożycia produktu A jest krótsza niż produktu B, to produkt A powinien opuścić strefę sprzedaży jako pierwszy.

PRZECIWDZIAŁAJĄC MARNOTRAWIENIU JEDZENIA MOŻESZ PRZEKAZAĆ PRODUKTY SPEŁNIAJĄCE WYMOGI DO WYBRANYCH ORGANIZACJI POZARZĄDOWYCH.

Oto kilka z nich:
Banki Żywności, Caritas Polska,
Fundacja Babcia i Dziadek,
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Arka Noego,
Stowarzyszenie Centrum Pomocy Panaceum,
Teen Challenge,
Towarzystwo Pomocy imienia św. Brata Alberta.

Organizacje działające w Twojej okolicy możesz znaleźć na stronie www.spis.ngo.pl.

Báhama



SIRBA owocowa

SIRBA TO POŁĄCZENIE
SŁODKAWEGO SMAKU
ORAZ WYJĄTKOWEGO
OWOCOWEGO AROMATU.
POCHODZĄCA Z MOŁDAWII
GAMA PRODUKTÓW
O SMAKACH WIŚNI,
BRZOSKWINI I GRANATU,
IDEALNIE SPRAWDZI SIĘ
SERWOWANA
Z DESERAMI.
NAJLEPIEJ SMAKUJE
DOBRZE SCHŁODZONA
LUB Z DODATKIEM
KOSTEK LODU.

SIRBA
CHERRY,
PEACH,
POMEGRANATE
750 ml



FAKTORIA
—WIN—

Świętujemy z bąbelkami

Wielkanoc to czas uroczystych posiłków, podczas których nie może zabraknąć lekkiego, półsłodkiego prosecco. Włoskie Amanti - bo o nim mowa - zachwyca naturalnymi bąbelkami. Owocowy smak, w którym wyczuwamy gruszkę, jabłka i brzoskwinie, będzie wspaniałym dopełnieniem lekkich deserów. Ale może być także jednym z jego składników!

Amanti Prosecco

Włochy
białe, musujące, półsłodkie

Na zielonych i żyznych przedgórzach Alp, w regionie Vento (Wenecja Euganejska) dojrzewa popularny szczep prosecco, zwany również glera. To z niego wytwarza się najbardziej znane i lubiane, lekko musujące wino z północno-wschodnich Włoch - Prosecco Amanti. Bąbelki w tym białym, orzeźwiającym winie powstają w sposób całkowicie naturalny, gdyż pochodzą z fermentacji. Bardzo owocowy i orzeźwiający

nuty smakowe
owoców egzotycznych



idealne jako
aperitif

Crème brûlée z prosecco

Składniki:

1 jajko
5 żółtek
1 i 1/2 kubka śmietany kremówki
Pół szklanki cukru + 6 łyżek
2 łyżeczki skórki pomarańczowej
2 łyżki soku pomarańczowego
1/3 szklanki prosecco Amanti

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzewamy do 140 st. C. Mieszymy składniki: jajko, 5 żółtek, śmietanę, cukier, skórkę pomarańczową i sok oraz Amanti. Masę przekładamy do 6 kokilek. Umieszczamy je w naczyniu do pieczenia. Naczynie z kokilkami do połowy napełniamy wrzątkiem. Pieczemy ok. 35-40 minut.

Wyjmujemy kokilki z piekarnika i pozostawiamy do ostudzenia. Następnie wkładamy do lodówki na co najmniej 2 godziny (najlepiej na całą noc).

Na koniec posypujemy nasz crème brûlée cukrem i używamy specjalnego palnika, aby pięknie się zarumienił. W tym celu można też wykorzystać podgrzaną łyżkę.



Knock Knock

Hiszpania
czerwone, półwytrawne

Knock Knock jest częścią kolekcji Wine Tales od Torre Oria. Historię tych hiszpańskich producentów zapoczątkowała rodzina Oria w 1897 roku, w regionie Requena, gdzie klimat kontynentalny spotyka wpływy śródziemnomorskie, zapewniając winogronom świetne warunki dojrzewania. Za atrakcyjnym designem etykiety kryje się tradycyjna mieszanka dwóch odmian winogron: tempranillo i shiraz. Dzięki połączeniu tych doskonałych szczepów wino ma piękny kolor czerwonych jagód, owocowy aromat z nutą czekolady oraz niezwykle jedwabistą strukturę.

nuty smakowe
czerwonych owoców



idealne do
potraw mięsnych



Knock Knock

Hiszpania
białe, półwytrawne

Knock Knock to półsłodkie, białe wino o słomkowo-żółtej barwie ze złotymi refleksami. W zapachu wyczuwalne aromaty limonki i zielonego jabłka. W smaku jest świeże i soczyste, o wyraźnych nutach dojrzałych owoców i orzechów, z długim finiszem.

nuty smakowe
dojrzałych, żółtych owoców



idealne do
owoców morza

Świąteczne potrawy?

Uzupelnia je wina z gron skapanych w słońcu

Polacy coraz częściej wprowadzają do swoich domów smaki pochodzące z różnych części świata, także w Święta. Ciekawym kierunkiem kulinarnym, który pełen jest wyjątkowych smaków i doskonałych win, jest kuchnia gruzińska, która staje się coraz bardziej popularna także w Polsce.

Kulinarne, a więc i ściśle związane z winem ścieżki wyznaczają słynne winnice znajdujące się w kilku rejonach, jak Kachetia, Kartia czy Meschetia. Twoi klienci mogą poznać smak tamtejszych win w swoich domach, celebrując spotkania w gronie najbliższych. Wystarczy, że podczas świątecznego obiadu uraczą się wyśmienitymi winami, jak choćby Old Tbilisi, czy Tbilvino Sachino.

Z regionu Kachetia pochodzi wino Sachino. Swój niepowtarzalny smak zawdzięcza najlepszej odmianie winogron rkatsiteli. Zarówno czerwone, jak i białe Tbilvino Sachino zachwyca delikatnym aromatem i charakterystycznym słodkim posmakiem, który idealnie komponuje się z daniami z drobiu, a takich wiele można znaleźć na wielkanocnych stołach.

Idealne do podania gościom podczas wielkanocnego spotkania będą także wina Old Tbilisi. Półwytrawne Alaverdi i półsłodkie Alazani to wina czerwone, które powstały z dojrzewających w słońcu gron rkatsiteli i saperavi. Pierwsze doskonale sprawdzi się do potraw z drobiu, drugie świetnie podkreśli smak świątecznych deserów.



Old Tbilisi

Alaverdi

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych owoców

Old Tbilisi Alaverdi to trunek niezwykle aromatyczny, mocno owocowy, a przy tym delikatny w smaku. Świetnie pasuje do potraw z grzybami, warzywami, a także drobiowych, dzięki czemu doskonale sprawdzi się podczas świątecznego obiadu.



Old Tbilisi

Alazani

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych owoców

Old Tbilisi Alazani zawdzięcza swoją owocową słodycz połączeniu dwóch lokalnych szczepów: rkatsiteli i saperavi, uprawianych w Gruzji od tysięcy lat. Znakomicie podkreśla smak ciast i deserów.



Tbilvino

Sachino

GRUZJA

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
żółtych owoców

Sachino białe zachwyca delikatnym aromatem oraz charakterystycznym dla tej odmiany słodkim smakiem. Jeśli szukasz wina odpowiedniego na wiosenną kolację, to białe, półwytrawne Sachino będzie idealnym rozwiązaniem.



Tbilvino

Sachino

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych owoców

Sachino czerwone to wino produkowane w regionie Kachetia z najlepszej jakości gron odmiany rkatsiteli. Zachwyca delikatnym aromatem oraz charakterystycznym dla tej odmiany słodkim smakiem dojrzałych, czerwonych owoców.

FAKTORIA
—WIN—

ESTD
HARDYS
1853

ODKRYJ NOWE OBLCIE HARDYSA

Pierwsza winnica sygnowana nazwiskiem Hardys powstała w 1853 roku w dawnym młynie i działa nieprzerwanie od sześciu pokoleń producentów. Powstają w niej wina, które kocha cały świat – dojrzałe, aromatyczne i doskonale zrównoważone. Nieprzerwanie od 20 lat to jedna z 10 najsilniejszych marek wina na świecie.



Sauvignon blanc to szczep o niezwykle starym rodowodzie, sięgającym prawdopodobnie średniowiecza. Świat kocha jego niebywałe walory smakowe – świeże, orzeźwiające, kwasowe. Jego nazwa nie jest przypadkowa i oznacza „dzikie białe” (sauvage blanc).

To nie przypadek, że merlot jest najczęściej uprawianą winoroślą we Francji. Szlachetny smak tego szczepu, jego charakterystyczna rubinowa barwa i bogata taninowość sprawiają, że wina merlot są bezapelacyjnie doskonałe.



CZY WIESZ, ŻE...

Wytwórnia Jack Daniel's w Lynchburgu jest najstarszą, oficjalnie zarejestrowaną destylarnią w Stanach Zjednoczonych. Do dzisiaj ta whiskey jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek na świecie.

NEGRONI Z WHISKEY

SKŁADNIKI:

- 40 ml Jack Daniel's
- 40 ml Martini Rosso
- 40 ml Campari
- kostki lodu
- zest z pomarańczy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do szklanki barmańskiej wrzucić 2-3 kostki lodu, wleć whiskey, Martini Rosso i Campari. Wszystko mieszać łyżką barową około 10-15 sekund. Przelej drinka przy pomocy sitka barowego do szklanki wypienionej lodem. Dla nadania dodatkowego aromatu, szklankę delikatnie przetrzyj po brzegach kawałkiem skórki z pomarańczy i wrzucić ją do drinka.

Warto wiedzieć!

Klasyczny, niepowtarzalny smak whiskey Jack Daniel's uzyskiwany jest przez poddanie alkoholu filtracji przez węgiel drzewny i leżakowanie w nowych beczkach z białego dębu amerykańskiego.

DZIŚ ZDARZA SIĘ TYLKO RAZ



Jack Daniel's®
Tennessee Whiskey
0.7 L 40% alc.

JACK DANIEL'S
MAKE IT COUNT

PIJ ODPOWIEDZIALNIE.
WWW.PIJODPOWIEDZIALNIE.PL

JACK DANIEL'S, OLD NO. 7, TENNESSEE FIRE i TENNESSEE HONEY
SĄ ZAREJESTROWANYMI ZNAKAMI TOWAROWYMI.
©2012 JACK DANIEL'S. WSZYSTKIE PRAWA ZASTRZEŻONE.



Jack Daniel's®
Tennessee Apple
0.7 l, likier, 35% alc.



Jack Daniel's®
Tennessee Honey
0.7 l, likier, 35% alc.



Jack Daniel's®
Tennessee Fire
0.7 l, likier, 35% alc.

ESENCJA

whisky

HIGHLANDER TO WHISKY TYPU BLENDED, LEŻAKOWANA 3 LATA W DĘBOWEJ BECZCE, O NASYCONYM SMAKU, PEŁNYM NUT OWOCOWYCH I INTENSYWNYM, CZĘSTO DYMNYM FINISZU. POCZĄTKOWO ZASKAKUJE MOCĄ I ZDECYDOWANIEM, BY ZŁAGODNIEĆ PO CHWILI. DOLEWAJĄC ODROBINĘ ZIMNEJ WODY POCZUJEMY DELIKATNOŚĆ MIODU I WANILII, A NA FINISZU ROZGRZEWAJĄCY AKCENT DYMU I DZIKICH OWOCÓW.

PAMIĘTAJ!

HIGHLANDER BLENDED SCOTCH WHISKY to trunek uniwersalny. Znajdzie uznanie smakoszy zarówno podany na lodzie (lub z kroplą wody źródlanej), ale także jako podstawa wielu alkoholowych koktajli.



WHISKY HIGHLANDER
3-LETNIA, 40 %
1l, 700 ml, 500 ml, 200 ml

HIGHLANDER

Black Cherry



Czy wiesz, że...

Highlander black cherry to kompozycja wybornej szkockiej whisky i aromatów czarnej wiśni. Połączenie orzeźwiającego zapachu owocu wiśni ze szlachetnym, mocno waniliowym smakiem whisky tworzy niepowtarzalny likier, który idealnie pasuje do spożywania z lodem, a także otwiera nowe możliwości w tworzeniu unikalnych receptur drinków.



RADOSNYCH ŚWIĄT WIELKIEJ NOCY



**ŻUBR SMAKOWY PONAD CZTEROKROTNIE ZWIĘKSZYŁ
WOLUMEN SPRZEDAŻY ROK DO ROKU!**

*Stock za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska (Food),
sprzedaż wolumenowa, okres: MIA Dec 2021,
kategoria: wódki smakowe ekonomiczne

CZYSTY SMAK

wódki

NIE TYLKO BOND WYBIERAŁ WÓDKĘ Z MARTINI. NEUTRALNOŚĆ JEJ SMAKU I BRAK BARWY POZWALA NA KOMPONOWANIE Z NIEJ DRINKÓW O ROZMAITYM SMAKU I CHARAKTERZE. RÓWNOLEGLE Z PODNOSZENIEM JAKOŚCI PRODUKCJI ROŚNIE ILOŚĆ MAREK WÓDEK KLASY PREMIUM. BY POZNAĆ JEJ NIUANSE SMAKOWE MOŻNA – NA AMERYKAŃSKĄ MODŁĘ – PODAWAĆ CZYSTĄ NA LODZIE Z KAWĄŁKIEM CYTRYNY.

Według tradycji naszej części Europy, wódkę powinno się wytwarzać ze zboża lub ziemniaków (to zdecydowanie polska domena). Od 2007 roku jej nazwę w Unii Europejskiej rozszerzono o destylaty z winogron i innych składników. Istotne jest, by informacja o użytym surowcu widniała na etykiecie.

Czysty destylat spirytusowy jest stosunkowo neutralny w smaku. Niuanse smakowe i wyczuwalną moc alkoholu uzyskuje się podczas procesu dalszej produkcji. Ilość destylacji i rodzaje filtrowań oraz użyta woda – to one, oprócz użytego surowca – w znacznej mierze wpływają na oryginalny smak danej wódki.

Elegancki toast

Mimo że wódkę tradycyjnie podaje się zmrożoną, w małych kieliszkach (na nóżce z małą czarą), służących do szybkiego opróżnienia, to podczas spotkań oficjalnych i wygłaszanych toastów, nie wychyla się jej „na raz”.

CZY WIESZ, ŻE...

Czesław Miłosz, podczas uroczystości wręczenia nagrody Nobla z dziedziny literatury, poprosił, by do toastu, zamiast tradycyjnego szampana, podano mu kieliszek wódki.



JESTEM CZYSTOŚCIĄ STWORZONĄ W FINLANDII

ODKRYJ ŚWIAT SMAKÓW Z CZYSTEJ FINLANDII

Czy wiesz, że dzięki równym cenom całego portfolio Finlandia® Vodka, sprzedaż wariantów smakowych może wzrosnąć aż o 24%?*

Finlandia® Vodka Czysta
0,7 l, 40% alk.

Finlandia® Vodka Botanical Wildberry & Rose, Botanical Cucumber & Mint, Lime, Redberry, Coconut, Cranberry, Raspberry, Grapefruit, Blackcurrant, Mango
0,7 l, 30%-37,5% alk.

* Rekomendacja poziomu cen. Rekomendacja ma charakter niewiążący dla sprzedawcy. Sprzedawca ma pełną swobodę w dowolnym ustaleniu cen sprzedaży. Niniejszy dokument zawiera estymację potencjalnego wzrostu sprzedaży na podstawie wskazanych danych sprzedażowych. Sprzedawca podlega we wskazanych zakresach oraz na własną odpowiedzialność własnej decyzji gospodarczej. Jedną z informacji zawartych w niniejszym dokumencie nie może być traktowanie jako zgłoszenie ze strony Brown-Forman Polska Sp. z o.o. oświadczenia o określonych wskaźnikach gospodarczych. Dane zawarte w niniejszym dokumencie są przekazywane wyłącznie dla celów informacyjnych. Niniejszy dokument zawiera informacje stanowiące własność Brown-Forman Polska Sp. z o.o. W związku z tym, zabronione jest przekazywanie, powielanie, kopiowanie oraz jakiegokolwiek innego typu czynności dotyczących informacji. Brown-Forman za Niebabe dane skanujące Supermarkety (300-1000m2), cała Polska, Finlandia czysta vs Finlandia smakowa w pojemności 0,7l, maj – sierpień 2017, wzrost odsetka wolumenowych w sklepach z wybraną ceną Finlandia smakowej i Finlandia czystej vs sklepy z ceną wyższą wódek smakowych.

Pij odpowiedzialnie. www.pijodpowiedzialnie.pl

Finlandia jest zarejestrowanym znakiem towarowym. ©2022 Brown-Forman Finland. Wszystkie prawa zastrzeżone.

NOWOŚĆ

FINLANDIA BOTANICAL

JESTEM SMAKIEM FIŃSKIEGO LATA

Finlandia Botanical to starannie tworzone połączenie naturalnych składników, wzbogacone botanicznymi esencjami i aromatami, dające świeże, orzeźwiające i krystalicznie czysty smak, inspirowany fińskim latem.

Finlandia® Botanical
Cucumber & Mint, Wildberry & Rose
0,7 l, 30% alk.

Pij odpowiedzialnie. www.pijodpowiedzialnie.pl

Finlandia jest zarejestrowanym znakiem towarowym. ©2022 Brown-Forman Finland. Wszystkie prawa zastrzeżone.

ŚMIGUS-DYNGUS, CZYLI LANY poniedziałek

W NASZEJ TRADYCJI LUDOWEJ, W RÓŻNYCH REGIONACH KRAJU, ŚMIGUS-DYNGUS NIE OZNACZAŁ BYNAJMNIEJ TYLKO OBLEWANIA PANIEN WODĄ. BYŁ WYRAZEM WITALNOŚCI – PO TYGODNIACH POSTU MOŻNA BYŁO SIĘ WRESZCIE BAWIĆ.

Służyło temu właśnie wzajemne oblewanie wodą, a towarzyszyły temu pochody przebierańców oraz smaganie witekami wierzbowymi panien na wydaniu. Te formy zabawy niejednokrotnie przekraczały dobre obyczaje. Pierwsze restrykcje porządkowe, mające zapobiec nadmiernym swawolom, pojawiły się na ziemiach polskich już w średniowieczu!



**ŚMIGUSÓWKA
DUŻA**
1 szt., ARPEX



**KOSMICZNY
PISTOLET
NA WODĘ**
1 szt., ARPEX



OCIEPLACZ NA JAJKO
2 szt., ARPEX



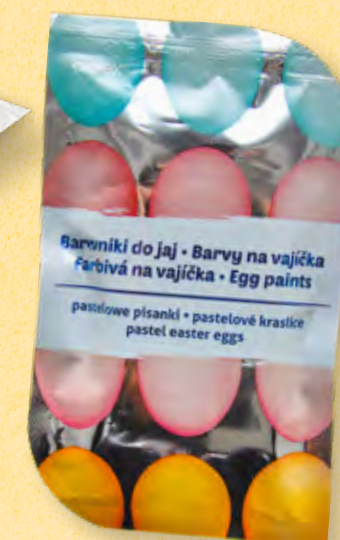
BALONY WODNE
20 szt., ARPEX



**ZESTAW
WIELKANOCNY
STOKROTKI**
1 szt., ARPEX



BARWNIKI DO JAJ
5 kolorów, ARPEX



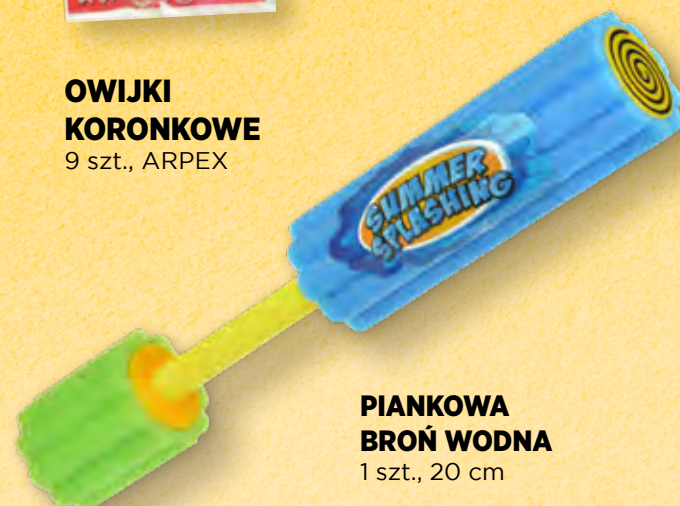
**BARWNIKI DO JAJ
PASTELOWE PISANKI**
ARPEX



**OWIJKI
KORONKOWE**
9 szt., ARPEX



**OWIJKI
TERMOKURCZLIWE**
KRÓLEWSKIE,
ARPEX



**PIANKOWA
BROŃ WODNA**
1 szt., 20 cm



**ŚMIESZNE TATUAŻE
NA PISANKI**
24 szt., ARPEX

CZY WIESZ, ŻE...
Lany poniedziałek przez wielu uznawany jest za typowo polską tradycję wielkanocną. Wywodzi się z prastawiańskich zwyczajów obmywania się wiosną z brudów zimy.



**ŚMIGUSÓWKA
FIGURKI**
1 szt., ARPEX

ABY DOM PACHNIAŁ wiosną

ŚWIĄTECZNO-WIOSENNE PORZĄDKI MIAŁY W POLSKIEJ TRADYCJI SYMBOLICZNE ZNACZENIE. UWAŻANO, ŻE WYMIATA SIĘ WÓWCZAS Z DOMÓW ZIMĘ, A Z NIĄ WSZELKIE CHOROBY I ZŁO. POŚWIĘCANO NA NIE PIERWSZE DNI WIELKIEGO TYGODNIA. TAKIE SPRZĄTANIE MA NADAL WIELKI WALOR PSYCHOLOGICZNY. ZNACZNIE MILEJ JEST USIAŚĆ PRZY ŚWIĄTECZNYM STOLE, GDY WOKÓŁ WSZYSTKO LŚNI, A DOM PACHNIE CZYSTOŚCIĄ.

Klienci cenią sobie komfort sprzątania. W gorąccze przedświątecznych przygotowań na wszystko brakuje czasu. Czytelna i intuicyjna ekspozycja zarówno środków czystości, jak i produktów typu ściereczki do czyszczenia czy ręczniki papierowe, pomoże kupującym w sprawnych zakupach.

**ŚCIERKI
UNIWEERSALNE**
„JAK BAWĘŁNA”
5 szt., PAN PACK



PŁYN UNIWEERSALNY
1 l, HELP



**MLECZKO
UNIWEERSALNE**
CYTRYNOWE
700 g, HELP



PŁYN DO SZYB
500 ml, HELP



ZMYWAK UNIWEERSALNY
5 szt., PAN PACK

PAMIĘTAJ!

W tym roku Wielkanoc wypada późno i wiele osób z pewnością wcześniej zabierze się za sprzątanie domu. Pamiętaj o zatowarowaniu sklepu w potrzebne produkty z odpowiednim wyprzedzeniem.



RĘCZNIK PAPIEROWY
PREMIUM 1 rolka, MEGA



*By każde zakupy były
racjonalne i udane, a każdy
produkt się sprzedawał.*

*Byśmy w czasie
świąt Wielkanocnych
cieszyli się ze spotkania
z rodziną w spokojnej
i bezpiecznej atmosferze.*



życzy

**ZESPÓŁ
EUROCASH CASH & CARRY**

