

A collection of jars of natural peanut butter is displayed on a rustic wooden log stand. The jars are of various sizes and colors, with some having green labels and others having orange or blue labels. The background is a plain white wall. A dark, rounded rectangular text box is overlaid on the center of the image, containing white text. In the foreground, there are some fresh strawberries and a stack of bread or crackers.

НАТУРАЛЬНАЯ АРАХИСОВАЯ ПАСТА  
ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ В КРАСНОЯРСКЕ

# В нашем ассортименте 11 видов пасты на любой вкус:



Кокосовая Без добавок, 250гр  
Состав: кокосовая стружка  
693 ккал, 13Б, 65Ж, 14У



Арахисовая Без добавок, 250гр  
Состав: арахис жареный  
550 ккал, 26Б, 45Ж, 10У



Кешию Без добавок, 250гр  
Состав: кешию жареный  
643 ккал, 26Б, 54Ж, 13У



Медовая, 250гр  
Состав: арахис жареный,  
мед  
555 ккал, 24Б, 45Ж, 14У

Американская  
медовая, 250гр

Состав: арахис жареный,  
мед, соль  
555 ккал, 24Б, 45Ж, 14У



Медовая хрустящая, 250гр

Состав: арахис жареный,  
дробленый орех, мед, соль  
555 ккал, 24Б, 45Ж, 14У



Американская , 250гр

Состав: арахис жареный,  
сахар, соль  
555 ккал, 24Б, 45Ж, 14У



Медовый какао, 250гр

Состав: арахис жареный, мед,  
какао-порошок  
549 ккал, 23Б, 43Ж, 15У



Американская  
хрустящая, 250гр

Состав: арахис жареный,  
дробленый орех, сахар, соль  
555 ккал, 24Б, 45Ж, 14У



Тропическая, 250гр

Состав: арахис жареный,  
кокосовая стружка, мед  
571 ккал, 22Б, 46Ж, 15У



Шоколадная, 250гр

Состав: арахис жареный,  
сахар, какао-порошок  
549 ккал, 23Б, 43Ж, 15У



# Мы используем только натуральные ингредиенты



Однажды мы решили проверить, насколько «живые»  
орехи используются для приготовления пасты – и  
теперь у нашей компании растет маленький символ  
качества

# Стандартная технология приготовления арахисовой пасты выглядит так:



## О чем стоит задуматься:

⚠ в производстве используется бланшированный Аргентинский арахис (без красной шелухи), который едет в мешках через половину земного шара;

⚠ технология не включает в себя мойку орехов перед приготовлением;

⚠ большинство производителей используют ПЭТ баночки, которые не подвергаются стерилизации

## Как делаем мы:



- ✓ используем Узбекистанский арахис в красной шелухе, при этом сам орех не контактирует с внешней средой во время перевозки;
- ✓ очищаем орех от шелухи непосредственно перед приготовлением пасты;
- ✓ стерилизуем стеклянные баночки перед разливом пасты

# Проверенная технология и производство готовое к оптовым поставкам по всей России

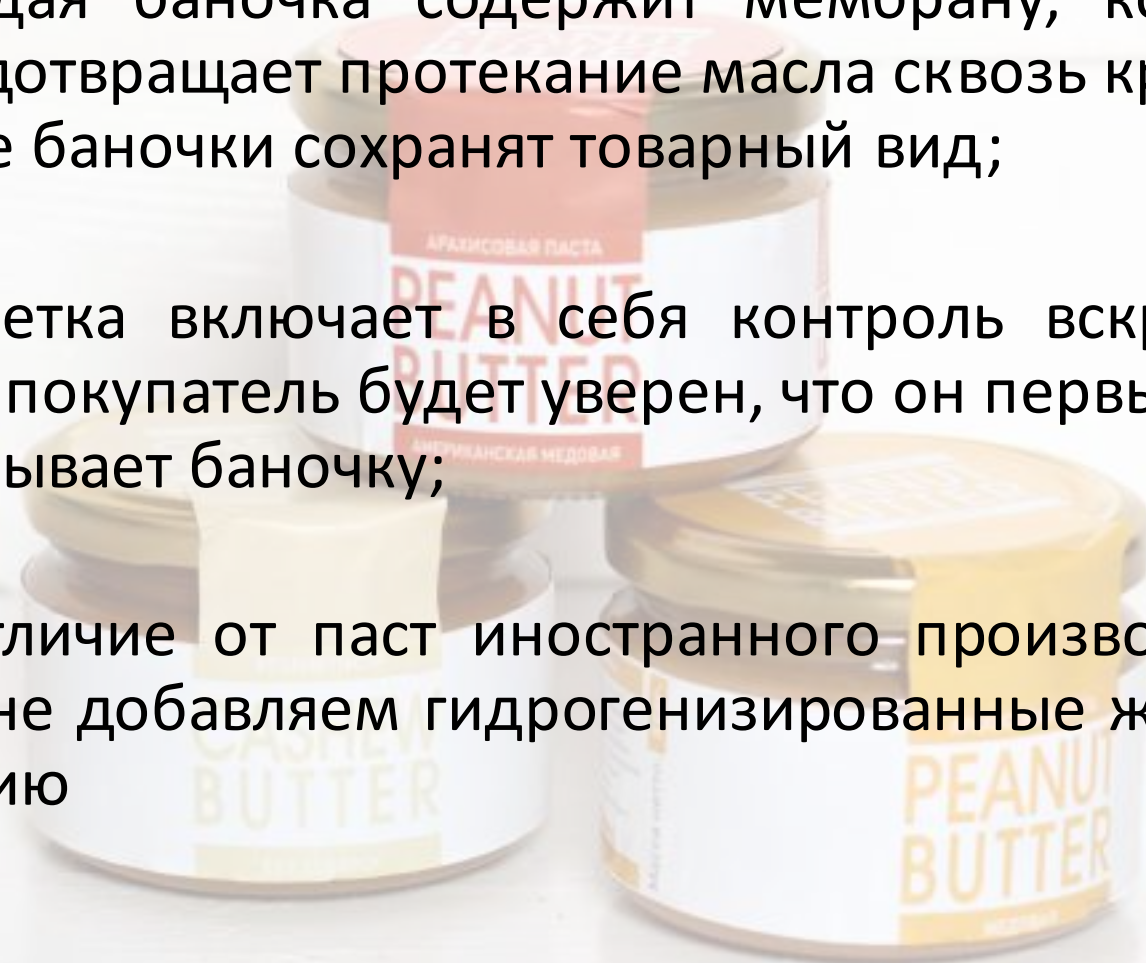


- Производство находится в г. Красноярск
- Производительность оборудования – 1000 баночек в день,  
10 тонн пасты в месяц
- Продукция сертифицирована

# Что еще следует знать о нашем продукте:



- Каждая баночка содержит мембрану, которая предотвращает протекание масла сквозь крышку – все баночки сохраняют товарный вид;
- Этикетка включает в себя контроль вскрытия, Ваш покупатель будет уверен, что он первый, кто открывает баночку;
- В отличие от паст иностранного производства, мы не добавляем гидрогенизированные жиры и химию





# С нами работают:



- Магазины полезного питания
  - Фитнес-центры
- Магазины совместных покупок
  - Магазины подарков
  - Магазины чая и кофе
  - Кондитерские, кофейни
  - Детские центры
- Магазины спортивного питания
  - Шоколадные мастерские

# Для чего клиенты покупают арахисовую пасту:

