

## НОВА СЕРИЯ СЛАЙСОВЕ "КФМ" В ЗАЩИТЕНА АТМОСФЕРА



Виенска шунка, 120/250гр



Печена шунка, 120 гр



Пуешка печ.шунка, 120 гр



Пуешко филе, 120 гр



Бекон Маестро, 100/250 гр



Лук. салам Закуска, 80 гр



Лук. салам Мусала, 80 гр



Карпатски салам,  
80/250/400 гр



Луканка Панагюрска  
80 гр



Старобългарски Бабек  
80гр



Луканка Смядовска,  
80/250 гр



Филе Елена Резерва  
80 гр



Телешка пастърма  
80 гр



Говежда пастърма Резерва  
80 гр



Салчичон Кулар, 100 гр



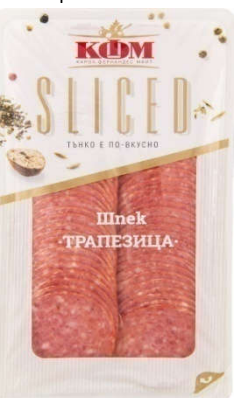
Прошутто крудо, 100 гр



Хамон Серано, 100 гр



Пеперони Пица, 250 гр



Шпек Трапезица, 250 гр



Дисплей кутии за слайсове

# ПРЕДИМСТВАТА НА НАШИТЕ СЛАЙСОВЕ:

**Получавате готов за директна консумация продукт, само го отваряте и консумирате с Удоволствие!**

- Спестявате си неизменните загуби (фири) при нарязване и досадните „крайчета“, което е много съществена икономия за която вероятно не сте се замисляли;
- Всички резенчета (слайсчета) са с еднакви размери и тегло;
- Не използвате ножове и остри предмети, което може да ви спести усилия и травми;
- Никога не може да нарежете така финно и прецизно продуктите, както може да го направим ние;

**Спестете време – не белите, не режете, не изхвърляте отпадъци, не заточвате и не миете ножове;**

Получавате **КАЧЕСТВО**: При нарязването ние използваме изключително прецизно съвременно ободудване на световно ниво, а самия процес се извършва в стерилна среда. Стерилна среда означава, че работим в зали с по-ниска температура и по-висока скорост на филтрация на въздуха от тази в операционните зали. Затова нашите слайсирани продукти са много по-хигиенични. Само си помислете колко ръце пипат продуктите преди да ги нарежат пред вас в магазина! Да не говорим, че след това ги опаковат в хартиени опаковки, които не са санитарно чисти.

Получавате **СВЕЖЕСТ**: В много магазини продуктите се нарязват предварително и така остават незащитени, окисляват се, повяхват, замърсяват се. Нашите продукти са свежо нарязани и опаковани. Така ги доставяме до търговските обекти, а оттам нататък всичко е в ръцете на техните стопани, които трябва да с грижат за тях според изискванията за хладилно съхранение!



Традиционен пазар, Хорека и Експорт

Моб.: 0888 004 404

E-mail: trade\_office@karol-fernandez.com

„Карол Фернандес Минит“ ООД

2700, гр. Благоевград, бул. "Св. Димитър Солунски" №1    Отдел „Заявки“: 073 885 940+941, 0887 803 242

Регионален Мениджър Продажби за *София, Пловдив, В. Търново и Плевен*

Моб.: 0886 860 090; e-mail: julian\_ganchovski@karol-fernandez.com

Регионален Мениджър Продажби за *Варна, Бургас и Стара Загора*

Моб.: 0885 848 489; supervisor\_southeast@karol-fernandez.com