

Queeteli для кондитерских производств

Фруктовые начинки для
новых десертов с высокой
ценностью на полке

Коммерческое предложение

QUEETELI®



Готовая фруктовая основа для десертов и выпечки

Queeteli — фруктовые начинки в формате 5000 г для производств, пекарен, фабрик-кухонь и поставщиков готовых десертов.

5000 г

Формат для производств

60%

Фруктовой части

3 вкуса

Аджарский мандарин, Гурийский фейхоа, Горный гранат

12 месяцев

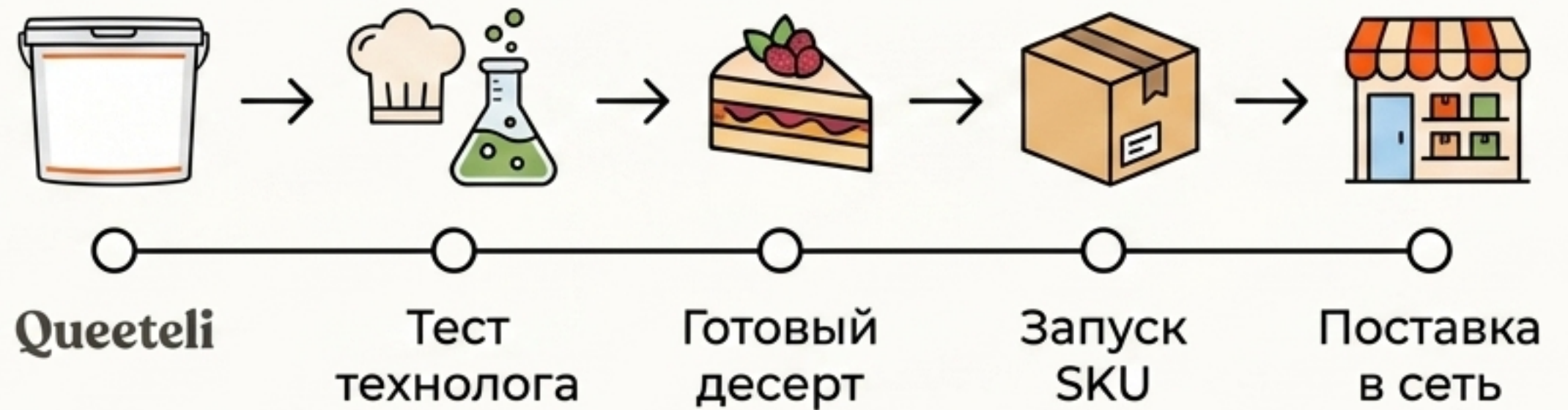
Срок хранения



Готовое решение для R&D и запуска новых SKU.

Быстрый запуск новых десертных SKU без разработки начинки с нуля

- ✓ Не нужно разрабатывать фруктовую основу с нуля
- ✓ Быстрый запуск нового вкуса
- ✓ Стабильный вкус от партии к партии
- ✓ Подходит для тестовых и регулярных партий



Queeteli помогает производству быстрее перейти от идеи десерта к готовому SKU для продажи.

Применение в десертах, выпечке и завтраках

Поствыпекаемое наполнение

Круассаны, Пончики, Эклеры,
Мафины, Кексы.

Прослойка и сборка

Бисквитные торты, Муссовые торты,
Пирожные, Рулеты холодной сборки.

Декор и открытые десерты

Тарталетки, Песочные корзинки,
Чизкейки, Порционные десерты.

Топпинги

Сырники, Блины, Каши, Творог,
Запеканки, Мороженое.

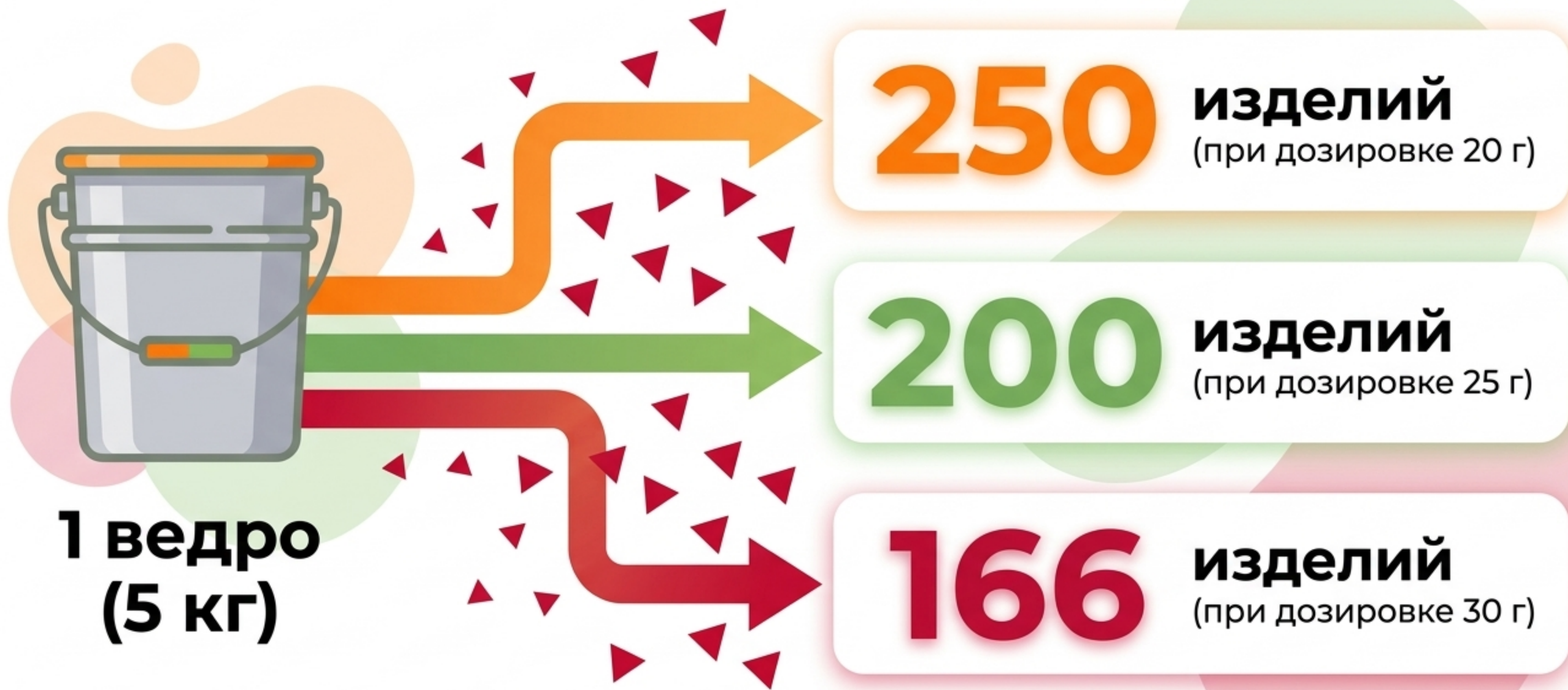
Оптимальный формат применения — после выпечки, при сборке, наполнении, декоре или подаче готового изделия.

Сырьевой вклад от 10 ₺ на изделие

Вкус	Цена за кг	20 г на изделие	25 г на изделие	30 г на изделие
 Мандарин	499 ₺	~10 ₺	~12,5 ₺	~15 ₺
 Фейхоа	564 ₺	~11,3 ₺	~14,1 ₺	~16,9 ₺
 Гранат	576 ₺	~11,5 ₺	~14,4 ₺	~17,3 ₺

При небольшом сырьевом вкладе на порцию производство получает десерт с ярким фруктовым вкусом, натуральной основой и более высокой воспринимаемой ценностью для покупателя.

1 ведро 5 кг — до 250 изделий



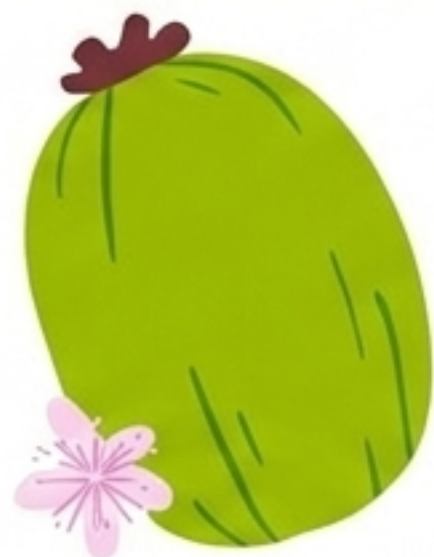
1 ведро
(5 кг)

3 вкуса для новых десертных линеек



Аджарский мандарин

- Круассан с мандариновой начинкой
- Эклер
- Бисквитный рулет
- Сырники с мандариновым соусом
- Тарталетка



Гурийский фейхоа

- Муссовое пирожное
- Эклер с фейхоа
- Торт с фруктовой прослойкой
- Десерт в стакане
- Топпинг к кашам и творогу



Горный гранат

- Чизкейк с гранатовой прослойкой
- Тарталетка
- Песочное пирожное
- Соус к сырникам
- Порционный десерт

Готовые идеи SKU для производства

Круассан с аджарским мандарином



Муссовый торт с фруктовой прослойкой



Тарталетка с гурийским фейхоа

Бисквитный рулет с мандарином



Чизкейк с гранатовой прослойкой



Десерт в стакане с фейхоа

Песочное пирожное с мандарином

Запеканка с гранатовым соусом

Queeteli лучше продавать не как «сырьё в ведре», а как основу для **НОВЫХ НОВЫХ ГОТОВЫХ** десертов, которые можно быстро вывести на полку.

Почему это выгодно для сети и производства

Небольшой сырьевой вклад на порцию помогает создать десерт, который выглядит и воспринимается дороже.

- ✓ Редкие вкусы помогают выделиться среди стандартных начинок
- ✓ Грузинское происхождение даёт понятную историю продукта
- ✓ Продукт подходит для разных десертных категорий
- ✓ Можно быстро запускать сезонные и лимитированные линейки
- ✓ Начинка повышает воспринимаемую ценность готового изделия
- ✓ Производство получает готовое решение без долгой разработки сырья

Эликсиры 850 г — для соусов, пропиток, топпингов и напитков

Концентрированные фруктовые основы как дополнительное решение



Формат:
850 г

Концентрация:
60% фруктовой части
(до 3 кг пюре в бутылке)

Разведение:
1:6 (до 6 литров
готовой основы)

Срок хранения:
12 месяцев

Сценарии применения:

- ✓ Пропитка для бисквитов
- ✓ Фруктовый соус
- ✓ Топпинг к сырникам
- ✓ Десерты в стакане
- ✓ Напитки на фабрике-кухне / в пекарне

Поставки под объём вашего производства

**Можем поставлять
в любых объёмах:
от тестовых вёдер
до регулярных поставок
на производство, РЦ
или фабрику-кухню.**



Логистическое примечание: Индивидуальные условия под объём. Коммерческие условия фиксируются в КП и зависят от объёма, маршрута поставки, регулярности закупки и условий оплаты.

Предлагаем начать с технологического теста

Передадим образцы, рассчитаем расход на изделие и вместе определим 2–3 десертные позиции для тестового запуска.






Подходит для теста на эклерах, круассанах, тарталетках, муссовых десертах, сырниках и порционных десертах.

Готовы передать образцы и рассчитать экономiku под ваши изделия

QUEETELI

AUTHENTIC PRODUCT
OF GEORGIA



-  **Website:** queeteli.com
-  **Email:** hello@queeteli.com
-  **MAX:** +7 (915) 107 26 25
-  **Telegram:** +7 (925) 509 42 22

Проведём дегустацию, передадим образцы технологу
и предложим условия под формат вашего производства.