



ЖЁРНОВ

## ТОВАРЫ ТОРГОВОЙ МАРКИ «ЖЕРНОВ» СНИМИТЕ ВСЕ «СЛИВКИ» С ПРОДАЖ НОВОГО ПРОДУКТА

ДОБАВЬТЕ ДЛЯ ВАШИХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ  
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВУЮ МУКУ ТОРГОВОЙ МАРКИ «ЖЕРНОВ» В ОТДЕЛ БАКАЛЕИ

Расширьте ассортимент магазина  
Удовлетворите самых требовательных покупателей  
Получите гарантированную прибыль от продажи - **35%**

### ПРОИЗВОДИМ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВУЮ МУКУ НА КАМЕННЫХ ЖЕРНОВАХ

Расфасована в пакеты 0,5 кг, 1 кг, 2 кг

РЖАНАЯ

ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧИ

ПШЕНИЧНАЯ

АМАРАНТОВАЯ

НУТОВАЯ

От 46 РУБ/КГ

От 84 РУБ/КГ

От 50 РУБ/КГ

От 159 РУБ/КГ

От 116 РУБ/КГ



**35%**

ПРИБЫЛЬ ОТ СБЫТА  
БОЛЬШЕ 35 %



ГАРАНТИЯ  
ОТ ПОТЕРИ ДЕНЕГ



ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ  
КОММЕРЧЕСКАЯ  
УПАКОВКА

от **10 КГ**

ПРОБНАЯ ПАРТИЯ  
ПО ВЫГОДНОЙ  
ОПТОВОЙ ЦЕНЕ

ПОЛУЧИТЕ БЕСПЛАТНЫЕ ОБРАЗЦЫ МУКИ,  
ПОЛНЫЙ ПРАЙС-ЛИСТ И УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

[www.zhernoff.ru](http://www.zhernoff.ru)

ЧЕМ МУКА «ЖЕРНОВ» ОТЛИЧАЕТСЯ  
ОТ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ДРУГИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ?

НАТУРАЛЬНАЯ МУКА:



Соблюдаем старинную технологию помола.



Без ГМО, без разрыхлителей, без стабилизаторов и консервантов.



Крафтовое производство гарантирует качество муки



Закупаем зерно у фермеров в экологически чистых регионах России: в Ивановской, Воронежской и других областях.



Перемалываем зерно на каменных жерновах.



Сырьё не обрабатывается антибиотиками, все природные достоинства и польза сохранены.



Жернова правильно сбалансированы, насечки на них регулярно обновляются.



Зёрна размалываются только один раз, поэтому оболочки и богатые белком зародыши попадают из зерна в готовую муку.



Покупатели отмечают, что качество муки «Жернов» стабильно, и тесто всегда поднимается.



Мука хорошо хранится.

Напишите  
ответное письмо-запрос  
по адресу:

+7 (4932) 21-10-35

+ 7 (960) 503-42-21

[info@zhernoff.ru](mailto:info@zhernoff.ru)