



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

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

НАТУРАЛЬНАЯ МУКА:



Соблюдаем старинную технологию помола.



Крафтовое производство гарантирует качество муки



Перемалываем зерно на каменных жерновах.



Жернова правильно сбалансированы,
насечки на них регулярно обновляются.



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



Без ГМО, без разрыхлителей, без стабилизаторов и консервантов.



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



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



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



Мука хорошо хранится.

Напишите
ответное письмо-запрос
по адресу:

+7 (4932) 21-10-35

+ 7 (960) 503-42-21

info@zhernoff.ru