



## Ягодные пюре и свежие варенья от компании «Ягодный мастер»

Предлагаем вашему вниманию натуральный продукт – ягодные пюре, которые производятся на современном оборудовании из отборных ягод первого класса без использования консервантов и красителей.

Мы убираем из ягоды только самый тонкий твердый слой оболочки и самую твердую часть косточки. Кроме того, наши пюре не подвергаются варке - вместо этого они замораживаются. Поэтому ягодные пюре и свежие варенья сохраняют все полезные свойства, вкус и запах свежей ягоды, не содержат косточек, имеют однородную массу.

### Применение

- **Основа для морса** (концентрированный морс) – разбавьте продукт с водой в пропорции 1:4, и вы получите натуральный fresh-морс превосходного качества
- **Ягодный чай** – очень быстро, вкусно и натурально
- Смузи, алкогольные и безалкогольные коктейли
- Тopping, свежее варенье
- Производство мороженого, десертов

### Ассортимент и стоимость (НДС не облагается)



	Стоимость за 1 кг., руб.			Стоимость за 200г., руб.
	10% сахара	35% сахара	50% сахара	50% сахара
Пюре ягодное «Клюква»	490	400	370	115
Пюре ягодное «Брусника»	490	400	370	115
Пюре ягодное «Черника»	480	400	350	109
Пюре ягодное «Облепиха»	480	400	360	109
Пюре ягодное «Малина»	540	460	440	109
Пюре ягодное «Черная смородина»	380	320	280	89
Пюре ягодное «Красная смородина»	380	320	290	89
Пюре ягодное «Клубника»	400	350	320	99
Пюре ягодное «Ежевика»	460	360	330	109
Пюре ягодное «Вишня»	430	380	350	99
Пюре фруктовое «Манго»	410	300г: 140р.		
		Вес		Стоимость, руб.
<b>Шоколадный фондан</b> (мин. 25 шт.)		100 гр.		70

### Доставка

Бесплатно от 3000 руб., в пределах МКАД + 10 км.

### Срок и условия хранения

Пюре 50% – 4 месяца при t от 0 до +5°C  
Пюре 35% – 7 месяцев при t -18°C \*  
Пюре 10% – 4 месяца при t -18°C \*