



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
- Топпинг, свежее варенье
- Производство мороженого, десертов

Ассортимент и стоимость

	Стоимость, руб. (НДС не облагается)		
	10% сахара	35% сахара	50% сахара
Пюре ягодное «Клюква»	480	380	350
Пюре ягодное «Брусника»	480	380	350
Пюре ягодное «Черника»	470	380	350
Пюре ягодное «Облепиха»	480	380	360
Пюре ягодное «Малина»	540	460	440
Пюре ягодное «Черная смородина»	380	320	280
Пюре ягодное «Красная смородина»	380	320	290
Пюре ягодное «Клубника»	400	350	320
Пюре ягодное «Ежевика»	460	360	330
Пюре ягодное «Вишня»	430	380	350
	Вес	Стоимость, руб.	
Шоколадный фондан (мин. заказ 50 шт.)	100 гр.	68	

Доставка

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

Срок и условия хранения

- Пюре 50% сахара – 4 месяца при температуре от 0 до +5°C
- Пюре для морса 35% сахара – 7 месяцев при температуре -18°C *
- Пюре для морса 10% сахара – 4 месяца при температуре -18°C *