



Appetita

Uwodzi Aromatem



KATALOG PRODUKTOWY



Appetita zaprasza Was do fascynującego świata smaków i zapachów, w którym aromatyczne zioła oraz przyprawy dopełnią smak potraw i podkreślą w nich to, co najlepsze.

Z marką **Appetita** sztuka kulinarna staje się pełną inspiracji podróżą do nieznanych zakątków...

Odkryj bogactwo smaków i aromatów - sięgnij po nie z Appetitą!

ADAM CHRZĄSTOWSKI

filozof z wykształcenia, który drogę zawodową związał ze swoją największą pasją - kulinariami. Doświadczenie zdobywał w restauracjach na całym świecie, a teraz, będąc szefem kuchni i współwłaścicielem krakowskiego Ed Red, serwuje wyśmienite dania łączące w sobie kulinarne tradycje z nowoczesnością.

Jako Ambasador marki **Appetita**, prowadzi nas w niezwykle, finezyjny świat smaków i aromatów. Podpowiada, jak komponować składniki i przyprawy, by dania kusily apetycznym wyglądem i urzekaly głębokim smakiem. Wykorzystując swój kulinarny talent i wiedzę, Adam Chrzastowski razem z marką **Appetita** promuje kuchnię zdrową, naturalną, pachnącą aromatycznymi ziołami i przyprawami...



A polecam
A. Chrzastowski

Poznaj kolory świata przypraw **Appetita**



Appetita zapewni ci moc kulinarnych inspiracji!

Wejdź do świata aromatycznych przypraw,
które każdej potrawie dodadza smaku i finezji.
Niech gotowanie będzie pełne pasji!





**PRZYPRAWY
JEDNORODNE**

05-12



**MIESZANKI
PRZYPRAWOWE**

13-22



„GOTUJEMY PO POLSKU”

„KUCHNIE NARODÓW”

„SMACZNE GRILLOWANIE”

„DOMOWA SPIŻARNIA”



**DODATKI CUKIERNICZE
„DOMOWE SEKRETY”**

23-24

PRZYPRAWY JEDNORODNE

Bogactwo przypraw jednorodnych **Appetita** oczaruje wszystkich miłośników sztuki kulinarnej. Aromatyczne oraz pełne niepowtarzalnych smaków przyprawy, zamieniają każdą potrawę w niezwykłą ucztę dla podniebienia.

MARKA

silny gracz rynkowy w kategorii przypraw

BRANDING

indywidualny kolor dla naszej marki

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

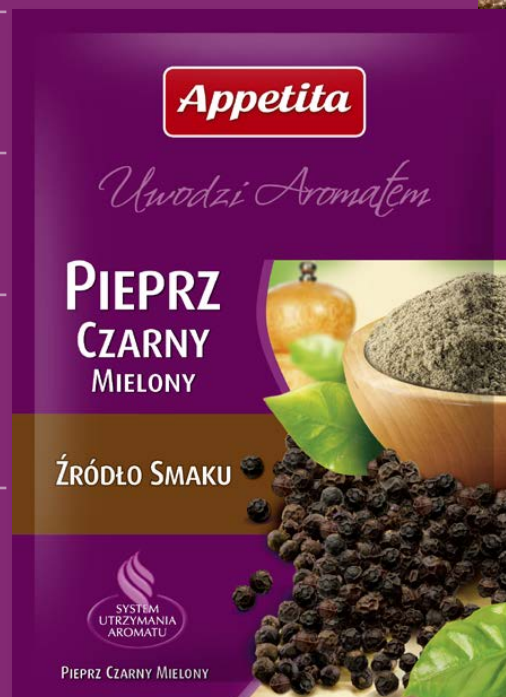
bez sztucznych dodatków i konserwantów
- 100% naturalne przyprawy

DESKRYPTOR NAWIGATOR KATEGORII

wyraźne kodowanie kolorystyczne paneli pozwala na łatwą nawigację w bogatym portfolio produktów

WIELOWARSTWOWE OPAKOWANIE

zapewnia absolutną barierowość, chroni produkt przed przenikaniem obcych zapachów i gwarantuje utrzymanie aromatu





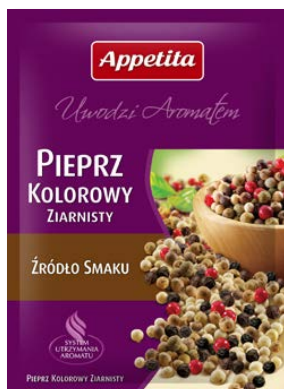
Pieprz czarny to prawdziwa klasyka wśród przypraw. Obecny w każdej kuchni, nadaje potrawom pikantny i wyrazisty smak. Jego zastosowanie kulinarne jest nieograniczone. Ziaren pieprzu dodaje się do zup, rosółu, bulionów i marynat. Stosowany jest również do sporządzania wytrawnej nalewki - pieprzówki. Dodaje się go na początku przyrządzania potrawy. Natomiast pieprz czarny mielony dodaje się do mięs, wędlin, pasztetów i ryb. Przyprawia się nim salátky, dania z warzyw, jaj i serów, a także ciepłe i zimne sosy. Zawsze dodaje się go pod koniec przyrządzania potrawy.



Pieprz biały uzyskuje się z owoców całkowicie dojrzałych, tej samej rośliny, co pieprz czarny. Ta najdelikatniejsza, ale bardzo aromatyczna odmiana pieprzu, podkreśla smak dań z drobiu, zup, sosów (np. beszamelowego), ryb, serów i jaj. Może stanowić również dodatek do deserów. Pieprz biały mielony dodaje się do potrawy pod koniec przyrządzania.



Pieprz zielony otrzymywany jest z niedojrzałych owoców jagód pieprzu. Charakteryzuje go świeży, lekko zielony posmak, który nadaje potrawom niezwyklej aromat. Idealnie komponuje się z ciemnymi mięsami i sosami. Doskonale podkreśli również smak egzotycznych zup i ryb, a także salatek, którym chcemy nadać egzotyczną nutę.



Pieprz kolorowy stanowi kompozycja starannie wyselekcjonowanych ziaren różnych odmian pieprzu, wzbogacona o pieprz czerwony. Pochodzi on z rośliny niespokrewnionej z rodziną pieprzowatych i charakteryzuje się słodko-pikantnym smakiem. Razem z czarnym, białym i zielonym pieprzem, tworzy aromatyczną mieszankę, która wzbogaci smak dań mięsnych, zup, salatek oraz sosów. Świeżo zmielony tuż przed podaniem, stanowi dodatkowy element dekoracyjny.



Pieprz ziołowy to aromatyczna mieszanka ziół i przypraw, dzięki której potrawy nabierają głębokiego smaku i aromatu. Kompozycja pasuje zarówno do potraw mięsnych, jak i dań wegetariańskich. Dzięki dodatkowi pieprzu ziołowego, charakteru nabiorą również surówki i salátky. Mieszanka podkreśla także wyjątkowe walory smakowe zup (szczególnie grochowej oraz kapuśniaku).

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Pieprz czarny mielony	18 g	5 902795 00302 8	25	5 902795 00700 2	40	10	10 000	400	36 m-cy
Pieprz czarny ziarnisty	18 g	5 902795 00301 1	25	5 902795 00713 2	40	10	10 000	400	36 m-cy
Pieprz biały mielony	10 g	5 902795 00304 2	25	5 902795 00717 0	40	10	10 000	400	36 m-cy
Pieprz zielony ziarnisty	12 g	5 902795 02712 3	25	5 902795 01442 0	40	10	10 000	400	36 m-cy
Pieprz kolorowy ziarnisty	15 g	5 902795 02713 0	25	5 902795 01443 7	40	10	10 000	400	36 m-cy
Pieprz ziołowy	20 g	5 902795 00308 0	25	5 902795 00796 5	40	10	10 000	400	36 m-cy



Papryki ostra i słodka to jedna z najpopularniejszych przypraw na świecie. Papryki zachwycają swoim bogatym smakiem, którego poziom pikantności i smaku zależy od odmiany. Dzięki temu, papryka słodka i ostra, znajdują swoje zastosowanie w różnorodnych daniach, zarówno mięsnych, jak też jarskich.



Pieprz cayenne (kajeński) charakteryzuje się bardzo intensywnym smakiem. Choć produkowany jest z papryki, swoją nazwę zawdzięcza niebywalej pikantności. Najlepiej komponuje się różnymi rodzajami mięs. Świetnie zaostża smak dań z grilla, nadając im prawdziwie ognisty charakter. Wyrazisty pieprz cayenne pasuje również do sosów, zapiekank i makaronów.



Chilli ze względu na wyjątkowo głęboki i charakterystyczny smak jest idealnym dodatkiem do potraw mięsnych, gulaszów, dań z fasoli oraz grochu. Znajduje swoje zastosowanie również w słodkich przysmakach - czekolada z chilli to jedna z propozycji dla amatorów oryginalnych połączeń smakowych.



Czosnek jest jedną z najbardziej aromatycznych przypraw. Uprawia się go na całym świecie, ale szczególną sympatią darzą go mieszkańcy krajów śródziemnomorskich. Czosnek świetnie pasuje zarówno do pieczenia, zrazów, potraw z rusztu, zup i sosów, jak i lekkich sałatek czy przekąsek. Nadaje potrawom, głęboki, charakterystyczny smak i wyjątkowy aromat.



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Papryka ostra	20 g	5 902795 00311 0	25	5 902795 00795 8	40	10	10 000	400	36 m-cy
Papryka słodka	20 g	5 902795 00316 5	25	5 902795 00794 1	40	10	10 000	400	36 m-cy
Pieprz cayenne	15 g	5 902795 00313 4	30	5 902795 00734 7	40	10	12 000	400	36 m-cy
Chilli mielone	20 g	5 902795 00312 7	25	5 902795 00714 9	40	10	10 000	400	36 m-cy
Czosnek granulowany	20 g	5 902795 00326 4	25	5 902795 00709 5	40	10	10 000	400	24 m-ce
Czosnek mielony	20 g	5 902795 00339 4	25	5 902795 00715 6	40	10	10 000	400	24 m-ce



Gałka muszkatołowa pochodzi z nasion muszkatołowca korzennego. Ma bardzo oryginalny, słodko-pikantny smak. Intensywne korzenne nuty sprawiają, że ta przyprawa doskonale pasuje zarówno do potraw słodkich, jak i słonych. Gałka muszkatołowa podkreśla smak panczów, likierów i korzennych ciast, np. piernika. Świetnie pasuje również do jasnych sosów, dań z drobiu, gulaszów czy owoców morza.



Ziele angielskie w kuchni znajduje swoje zastosowanie zarówno w całości, jak i zmielonej formie. Kilka aromatycznych ziaren wzbogaca smak gulaszów, pieczeni, zup, sosów czy marynat. Szczypta zmielonego zielea dodanego do kompotów, likierów i przetworów z owoców, nadaje im lekko egzotyczny, głęboki smak. Ziele angielskie dodaje się do potraw na początku ich przyrządzania.



Suszone pączki kwiatowe drzewa goździkowego, to jedna z najbardziej charakterystycznych przypraw. Słodko-gorzki, korzenny smak goździków idealnie współgra z wypiekami i deserami, ale znajduje swoje zastosowanie także w pikantnych daniach. Podkreśla smak marynat, ryżu i potraw z dziczyzny. Goździki podkreślają również aromat grzanego wina, piwa oraz likierów.



Ta charakterystyczna przyprawa w kuchni polskiej, od stuleci wzbogaca smak wielu potraw. Nadaje lekko pikantne nuty zarówno daniom mięsny, jak i warzywnym. Nieodłączny składnik potraw z kapusty, zup (np. grochowej i grzybowej). Oryginalny smak kminku podkreśla walory pieczywa pszennego i żytniego, babeczek czy słonych ciastek.



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Gałka muszkatołowa mielona	8 g	5 902795 00343 1	25	5 902795 00731 6	40	10	10 000	400	36 m-cy
Ziele angielskie	15 g	5 902795 00305 9	15	5 902795 00720 0	40	10	6 000	400	36 m-cy
Goździki	8 g	5 902795 00322 6	20	5 902795 00746 0	40	10	8 000	400	36 m-cy
Kminek mielony	20 g	5 902795 02714 7	25	5 902795 01444 4	40	10	10 000	400	12 m-cy
Kminek cały	20 g	5 902795 00309 7	25	5 902795 00798 9	40	10	10 000	400	36 m-cy



Intensywny zapach i wyrazisty smak gorzycy, czynią z niej niezastąpiony dodatek do ogórków kiszonych, kapusty, przetworów z papryki, cukinii i innych warzyw. Świetnie pasuje do wyrobów wędliniarskich. To bardzo aromatyczna przyprawa, która znakomicie dopełnia smak potraw mięsnych, dań z ryb, jaj oraz różnych sosów.



Kolendra jest niezwykle aromatyczna i egzotyczna w smaku. Delikatnie słodkie, świeże nuty sprawiają, że nasiona kolendry stosowane są do przyprawiania wielu orientalnych dań. Idealnie podkreśla smak różnych mięs, zup czy gulaszu. Kolendrę dodaje się także do wypieków (np. szarlotki) oraz pieczywa. Świetnie łączy się z kwaśkowymi nutami jabłek i pomarańczy.



Delikatny smak kurkumy sprawia, że stosuje się ją w wielu różnych przepisach, nadając potrawom piękny, żółty kolor. Kurkumę dodaje się do zup, sosów, dań z makaronu i ryżu. Świetnie pasuje do naleśników, omletów i biszkoptów, które uzyskują apetyczną, złocistą barwę.



Jego niezwykle aromat i pikantne, korzenno-cytrusowe nuty, idealnie współgrają z daniami mięsnymi (zwłaszcza z dziczyzny, drobiu i baraniny). Imbir podkreśla także smak orientalnych zup i egzotycznych potraw z ryżem. Stosuje się go również do słodkich wypieków oraz jako popularny dodatek aromatyzujący do herbaty oraz grzanego wina lub piwa.



Chrupiąca i aromatyczna cebulka smażona, to świetny dodatek do potraw kuchni amerykańskiej i włoskiej. Można posypać nią hot dogi, hamburgery, pizze czy dania z grilla. Znakomicie sprawdza się także jako złocista dekoracja sałatek. Może być spożywana bezpośrednio.

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Gorzczyca biała	30 g	5 902795 00307 3	25	5 902795 00759 0	40	10	10 000	400	36 m-cy
Kolendra	15 g	5 902795 00310 3	20	5 902795 00738 5	40	10	8 000	400	36 m-cy
Kurkuma mielona	20 g	5 902795 00389 9	25	5 902795 01270 9	40	10	10 000	400	36 m-cy
Imbir mielony	15 g	5 902795 00336 3	25	5 902795 00764 4	40	10	10 000	400	36 m-cy
Cebulka smażona	15 g	5 902795 03279 0	25	5 902795 03288 2	40	10	10 000	400	12 m-cy



Przyprawą są wysuszone liście tropikalnego, wiecznie zielonego krzewu o nazwie wawrzyn szlachetny. Liście laurowe stanowią dodatek do zup, gulaszów, pasztetów oraz potraw mięsnych, zwłaszcza z dziczyzny i wołowiny. Łagodzi słone potrawy oraz posiada właściwości pobudzające apetyt i ułatwiają trawienie. Zazwyczaj liście laurowe stosuje się w całości, ale mogą być także używane w postaci sproszkowanej. Połamane, dodane do potrawy wydzielają cierpkawy, nieco gorzki smak i aromat.



Majeranek jest najbardziej ceniony jako dodatek do tłustych pieczeni, kielbas, zapiekane z ziemniaków i innych warzyw. Nadaje właściwy aromat pieczonej gęsi, baraninie, żurkom, flakom, grochówce i daniom z roślin strączkowych. Majeranek dodaje się do potraw pod koniec ich przyrządzania.



Sól czosnkowa powstała z połączenia czosnku i soli. Jest doskonałym dodatkiem do zup, mięs i sosów. Współgra ze świeżymi i gotowanymi warzywami oraz potrawami z dodatkiem grzybów i serów.



Sól pekłowa nadaje mięsom soczystość oraz apetyczny, różowy kolor. Jest środkiem służącym do peklowania mięsa i wyrobów wędliniarskich poprzez bezpośrednie nacieranie lub sporządzanie zalewy pekłującej. Dzięki peklowaniu mięso na dłużej zachowuje świeżość, naturalny kolor i jest bardzo soczyste. Stosuje się do potraw z wołowiny, baraniny, wieprzowiny oraz dziczyzny.

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Liść laurowy	6 g	5 902795 00306 6	25	5 902795 01283 9	27	9	6 075	243	24 m-ce
Majeranek otarty	8 g	5 902795 00097 3	25	5 902795 00739 2	27	9	6 075	243	24 m-ce
Sól czosnkowa	30 g	5 902795 02784 0	25	5 902795 01423 9	40	10	10 000	400	24 m-ce
Sól pekłowa	50 g	5 902795 02783 3	25	5 902795 01422 2	40	10	10 000	400	9 m-cy



Bazylija idealnie komponuje się z sosami do makaronów i pizzy, a także ze wszystkimi potrawami na bazie pomidorów. To doskonała przyprawa do zup, potraw z ryb i drobiu, kotletów wieprzowych, sałatek, twarogów oraz jaj. Bazylię dodaje się do potraw tuż przed końcem gotowania.



Oregano jest jedną z podstawowych przypraw kuchni włoskiej, hiszpańskiej i meksykańskiej. Oregano charakteryzuje się przyjemnym i delikatnym zapachem oraz korzennym, lekko gorzkawym smakiem. Jest podstawową przyprawą do pizzy i spaghetti. Oregano doskonale harmonizuje z bazylią, majerankiem, tymiankiem i pieprzem.



Zioła prowansalskie są idealną przyprawą do tłustych potraw, pieczonych mięs, zapiekanek, ryb oraz potraw z grilla. Dodaje się ich do zup, sosów ziołowych, sałatek, twarogów i jaj. Każdy ze składników ziół prowansalskich charakteryzuje się wyjątkowymi walorami: oregano, tymianek i cząber gwarantują lekko gorzkawą nutę, rozmaryn sosnowy aromat, natomiast bazylija wyjątkowy powiew świeżości. Do ciepłych dań zioła prowansalskie dodaje się przed i po ich przyrządzeniu.



Natkę pietruszki suszonej można stosować do wszystkich rodzajów potraw, a w szczególności do zup i sałatek jarzynowych, surówek, serów, jaj oraz sosów sałatkowych. Dodawana jest najczęściej w końcowej fazie przygotowywania potrawy.



Koperek suszony ma charakterystyczny, odświeżający aromat i lekko korzenny smak. Znakomicie komponuje się z ogórkami, rybami, sałatą, pomidorami i duszonymi ziemniakami. Służy do aromatyzowania drobiu, twarogu oraz jasnych sosów.

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Bazylija	10 g	5 902795 00323 3	20	5 902795 00707 1	40	10	8 000	400	36 m-cy
Oregano	10 g	5 902795 00319 6	25	5 902795 00797 2	40	10	10 000	400	36 m-cy
Zioła prowansalskie	10 g	5 902795 00366 0	20	5 902795 00779 8	40	10	8 000	400	24 m-ce
Pietruszka suszona nać	6 g	5 902795 00330 1	20	5 902795 00718 7	40	10	8 000	400	15 m-cy
Koperek suszony	6 g	5 902795 00328 8	20	5 902795 00732 3	40	10	8 000	400	18 m-cy



Cząber o lekko pieprznym smaku stanowi dodatek do potraw z fasoli, grochu i innych roślin strączkowych. Przyprawia się nim również zupy jarzynowe, kapuśniaki, farsze mięsne, kielbasy oraz dania z tłustych mięs, jak wieprzowina i baranina. Niewielką ilość cząbrusa można dodać do mizerii i sosów sałatkowych. Cząber doskonale komponuje się z majerankiem i tymiankiem.



Tymianek łagodzi smak tłustych i ciężkostrawnych potraw. Polecany jest szczególnie do zup, sosów, ziemniaków, potraw z grochu i fasoli oraz innych warzyw. Dodawany jest również do mięs, głównie ciemnych, jak dziczyzna, wołowina i baranina. Wyraźnie poprawia smak dań z drobiu, ryb, grzybów i serów. Tymianek należy stosować w niewielkich ilościach ze względu na jego intensywny zapach.



Estragon stosowany jest do białych mięs, twarogów, farszów i masła ziołowego oraz do świeżych sałatek warzywnych. Używa się go także do zaprawiania octów ziołowych i musztardy oraz do kiszenia ogórków czy kapusty. Należy stosować go ostrożnie, by nie zdominował smaku potrawy. Dodaje się go pod koniec gotowania, ponieważ wysoka temperatura redukuje jego smak.



Rozmaryn jest doskonałym dodatkiem do potraw z wieprzowiny, baraniny, jagnięciny, drobiu oraz dziczyzny. Używa się go również do aromatyzowania pieczonych ziemniaków, zup jarzynowych, ciemnych sosów i do masła ziołowego. Doskonale harmonizuje z czosnkiem i grzybami duszonymi w winie. Dodaje się go do kielbas, kotletów, farszów i pasztetów.



Jałowiec jest popularnym dodatkiem do kiszonek i marynat. Świetnie harmonizują z dziczyzną, pasztetami oraz kapustą. Szczególnie doceniany jest w wędliniarstwie, dzięki niemu wędliny uzyskują aromatyczny, korzenny smak i przyjemny balsamiczny zapach. Nadaje charakterystyczny aromat ginowi, jałowcówce i likierom.

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Cząber	10 g	5 902795 00359 2	20	5 902795 00736 1	40	10	8 000	400	24 m-ce
Tymianek	10 g	5 902795 00320 2	20	5 902795 00744 6	40	10	8 000	400	36 m-cy
Estragon	10 g	5 902795 00324 0	20	5 902795 00737 8	40	10	8 000	400	36 m-cy
Rozmaryn	15 g	5 902795 03277 6	20	5 902795 03286 8	40	10	8 000	400	24 m-ce
Jałowiec owoc	10 g	5 902795 00353 0	20	5 902795 00758 3	40	10	8 000	400	24 m-ce

MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Mieszanki przyprawowe **Appetita** to kompozycje starannie wyselekcjonowanych ziół i przypraw, które podkreślają walory różnych dań bez potrzeby ich dodatkowego doprawiania. Naturalne przyprawy, nadają potrawom wyjątkowy aromat i wydobywają z nich prawdziwą głębię smaku.

MARKA

silny gracz rynkowy w kategorii przypraw

RECEPTURY GWARANCJA POWTARZALNOŚCI

proces mieszania wszystkich składników mieszanek odbywa się w mieszalnikach wstęgowych, co gwarantuje powtarzalność poszczególnych partii

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

bez sztucznych dodatków i konserwantów
– bez dodatku glutamianu sodu

DESKRYPTOR NAWIGATOR KATEGORII

wyraźne kodowanie kolorystyczne paneli linii mieszanek pozwala na łatwą nawigację w bogatym portfolio: kuchnia polska, kuchnie narodowe oraz sezonowa grill i ogórek

WIELOWARSTWOWE OPAKOWANIE

zapewnia absolutną barierowość, chroni produkt przed przenikaniem obcych zapachów i gwarantuje utrzymanie aromatu

Appetita

Uwodzi Aromatem

PRZYPRAWA DO
KURCZAKA

bez dodatku
glutamianu
sodu

GOTUJEMY
PO POLSKU

SYSTEM
UTRZYMANIA
AROMATU

PRZYPRAWA DO KURCZAKA

Proszymy podać



MIESZANKI PRZYPRAWOWE „GOTUJEMY PO POLSKU”



5 902795 000386



5 902795 027178



5 902795 027185



5 902795 000300



5 902795 000324



5 902795 000393

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Przyprawa do kurczaka	30 g	5 902795 00038 6	25	5 902795 01412 3	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do kurczaka pikantna	20 g	5 902795 02717 8	25	5 902795 01447 5	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do kurczaka słodko-kwaśna	20 g	5 902795 02718 5	25	5 902795 01448 2	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do bigosu	20 g	5 902795 00030 0	25	5 902795 01391 1	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do frytek i ziemniaków	25 g	5 902795 00032 4	25	5 902795 01393 5	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do mięsa mielonego	20 g	5 902795 00039 3	25	5 902795 01413 0	40	10	10 000	400	24 m-ce

MIESZANKI PRZYPRAWOWE „GOTUJEMY PO POLSKU”



5 902795 000355



5 902795 000362



5 902795 000317



5 902795 000037



5 902795 000416

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Przyprawa do żurku i barszczy białego	20 g	5 902795 00035 5	25	5 902795 01396 6	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do żeberka	20 g	5 902795 00036 2	25	5 902795 01397 3	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do potraw z fasoli	20 g	5 902795 00031 7	25	5 902795 01392 8	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do ryb	20 g	5 902795 00037 9	25	5 902795 01398 0	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do flaków	20 g	5 902795 00041 6	25	5 902795 01415 4	40	10	10 000	400	24 m-ce



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Przyprawa do gulaszu	20 g	5 902795 00034 8	25	5 902795 01395 9	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do mięsa wieprzowego	20 g	5 902795 00040 9	25	5 902795 01414 7	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do golonki	20 g	5 902795 02715 4	25	5 902795 01445 1	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do gołąbków	20 g	5 902795 02716 1	25	5 902795 01446 8	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do potraw z jajek	20 g	5 902795 00033 1	25	5 902795 01394 2	40	10	10 000	400	24 m-ce

MIESZANKI PRZYPRAWOWE „KUCHNIE NARODÓW”



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Przyprawa Gyros	30 g	5 902795 00024 9	25	5 902795 01385 0	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa Kebab	20 g	5 902795 00027 0	25	5 902795 01388 1	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do potraw kuchni chińskiej	20 g	5 902795 00023 2	25	5 902795 01384 3	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do pizzy	15 g	5 902795 03276 9	20	5 902795 03278 3	40	10	8 000	400	24 m-ce
Przyprawa do spaghetti	20 g	5 902795 00025 6	25	5 902795 01386 7	40	10	10 000	400	24 m-ce



5 902795 000287



5 902795 000263



5 902795 000225



5 902795 003370



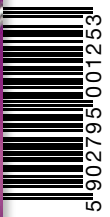
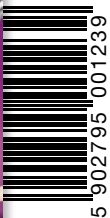
5 902795 000294

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Przyprawa do kurczaka po węgiersku	20 g	5 902795 00028 7	25	5 902795 01389 8	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa Leczo	20 g	5 902795 00026 3	25	5 902795 01387 4	40	10	10 000	400	24 m-ce
Przyprawa do potraw kuchni meksykańskiej	20 g	5 902795 00022 5	25	5 902795 01383 6	40	10	10 000	400	24 m-cy
Przyprawa Curry	20 g	5 902795 00337 0	25	5 902795 00735 4	40	10	10 000	400	36 m-cy
Przyprawa Tzatziki	20 g	5 902795 00029 4	25	5 902795 01390 4	40	10	10 000	400	24 m-ce

MIESZANKI PRZYPRAWOWE „SMACZNE GRILLOWANIE”



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
GRILL klasyczny	20 g	5 902795 00008 9	25	5 902795 01420 8	40	10	10 000	400	30 m-cy
GRILL pikantny	20 g	5 902795 00007 2	25	5 902795 01419 2	40	10	10 000	400	30 m-cy
Przyprawa do kurczaka z grilla	20 g	5 902795 02719 2	25	5 902795 03100 7	40	10	10 000	400	30 m-cy
Przyprawa do szaszłyka	20 g	5 902795 00006 5	25	5 902795 01418 5	40	10	10 000	400	30 m-cy
Przyprawa do karkówki	20 g	5 902795 00005 8	25	5 902795 01417 8	40	10	10 000	400	30 m-cy



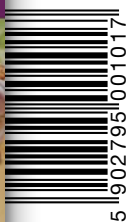
nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
GRILL Klasyczny z sosem czosnkowym	30 g	5 902795 00123 9	25	5 902795 00124 6	24	10	6 000	240	24 m-ce
GRILL Karkówka z sosem tzatziki	30 g	5 902795 00121 5	25	5 902795 00122 2	24	10	6 000	240	24 m-ce
GRILL Szaszłyk z sosem paprykowym	30 g	5 902795 00125 3	25	5 902795 00126 0	24	10	6 000	240	24 m-ce
GRILL Pieczone ziemniaki z sosem cebulowym	30 g	5 902795 00119 2	25	5 902795 00120 8	24	10	6 000	240	24 m-ce

MIESZANKI PRZYPRAWOWE „SMACZNE GRILLOWANIE”



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
GRILL Klasyczny - tuba	80 g	5 902795 00115 4	9	5 902795 00116 1	24	10	2 160	240	30 m-cy
GRILL Kurczak - tuba	80 g	5 902795 00117 8	9	5 902795 00118 5	24	10	2 160	240	30 m-cy
GRILL Karkówka - tuba	80 g	5 902795 00113 0	9	5 902795 00114 7	24	10	2 160	240	30 m-cy

MIESZANKI PRZYPRAWOWE „DOMOWA SPIŻARNIA”



nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Mieszanka do ogórków konserwowych	40 g	5 902795 00101 7	20	5 902795 01242 6	27	9	4 860	243	30 m-cy
Mieszanka do ogórków kwaszonych	40 g	5 902795 00398 1	20	5 902795 01294 5	27	9	4 860	243	30 m-cy

DODATKI CUKIERNICZE „DOMOWE SEKRETY”

Linia dodatków cukierniczych **Appetita** Domowe Sekrety została stworzona z myślą o wszystkich miłośnikach słodkości. Pyszne desery można wyczarować w zaciszu domowej kuchni. Wypieki będą niezwykle aromatyczne, a ich wyśmienity, słodki smak zachwyci każdego łasucha.

MARKA SUBBRAND

Appetita to silny gracz rynkowy w kategorii przypraw

FIOLETOWY PANEL

charakterystyczny i indywidualny dla naszej marki kolor łączy linie cukierniczą z przyprawami tradycyjnymi

GRAFIKA / NOWOCZESNY DESIGN

spójna z trendem rynkowym

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

bez sztucznych dodatków i konserwantów

PRZEPIS I CIEKAWOSTKI Z PORADNIKA PANI DOMU

Na rewersie opakowania praktyczny przepis oraz *Domowe sposoby na...*





5 902795 02700 0



5 902795 02702 4



5 902795 02705 5



5 902795 02707 9



5 902795 02704 8



5 902795 02706 2



5 902795 02708 6



5 902795 02709 3

nazwa artykułu	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE		OPAKOWANIE ZBIORCZE		PALETOWANIE				termin przydatności do spożycia
	masa netto	kod EAN	ilość sztuk w kartonie	kod EAN	ilość kartonów na warstwie	ilość warstw na palecie	ilość sztuk na palecie	ilość kartonów na palecie	
Cukier wanilinowy	15 g	5 902795 02700 0	35	5 902795 03000 0	56	10	19 600	560	12 m-cy
Proszek do pieczenia	15 g	5 902795 02702 4	35	5 902795 03002 4	56	10	19 600	560	12 m-cy
Kwasek cytrynowy	20 g	5 902795 02705 5	30	5 902795 03005 5	56	10	16 800	560	36 m-cy
Przyprawa do piernika	20 g	5 902795 02707 9	25	5 902795 03007 9	40	10	10 000	400	36 m-cy
Cynamon mielony	15 g	5 902795 02704 8	25	5 902795 03004 8	40	10	10 000	400	36 m-cy
Amoniak	30 g	5 902795 02706 2	25	5 902795 03006 2	40	10	10 000	400	12 m-cy
Soda oczyszczona	30 g	5 902795 02708 6	30	5 902795 03008 6	40	10	12 000	400	12 m-cy
Żelatyna spożywcza	20 g	5 902795 02709 3	25	5 902795 03009 3	40	10	10 000	400	36 m-cy

ZASADY EKSPOZYCJI

Najważniejszy w sprzedaży jest **SKLEP** czyli:

Stały asortyment (standardy dystrybucyjne)

Komunikacja cen i promocji

Lokalizacja (miejsce na półce)

Ekspozycja (sposób prezentacji, face'ing)

Produkt na półce (rotacja vs. zapas)

ASORTYMENT

W każdym sklepie z danej kategorii muszą znaleźć się wszystkie produkty z matrycy dystrybucyjnej oznaczone jako obowiązkowe SKU oraz dodatkowe SKU do wyboru z pozostałych.

KOMUNIKACJA CEN

Każdy produkt w punkcie sprzedaży musi mieć wyraźnie widoczną cenę dla konsumenta.

LOKALIZACJA NA PÓŁCE

Półka jest najważniejszą i główną ekspozycją przypraw w PSD (punkcie sprzedaży detalicznej). To tutaj możemy trwale budować naszą półkę i przyzwyczajać klienta do lokalizacji produktów.

EKSPOZYTOR

Przyprawy ułożone na ekspozytorze (stojaku) jako dodatkowa lub główna ekspozycja występują w sytuacji, gdy jest to nieodzownym warunkiem wprowadzenia produktów do psd. W sąsiedztwie podobnych ekspozycji produktów bezpośrednio konkurencyjnych.

EKSPOZYCJA PRODUKTU

Obowiązuje nienaganny wygląd produktów na półce. Bezwzględnie **niedopuszczone są braki produktów na półkach**, tzw.: puste półki czy ostatnie sztuki.

ROTACJA

Stosowanie zasady FIFO - produkt, który pierwszy „wchodzi” na półkę, ułożony z przodu w display’u, pierwszy z niej „wychodzi” - klient go kupuje.

ZAPAS

Zapewnienie ciągłości sprzedaży do czasu kolejnej dostawy produktów.

EKSPOZYTOR

45 cm

68 cm

92 cm

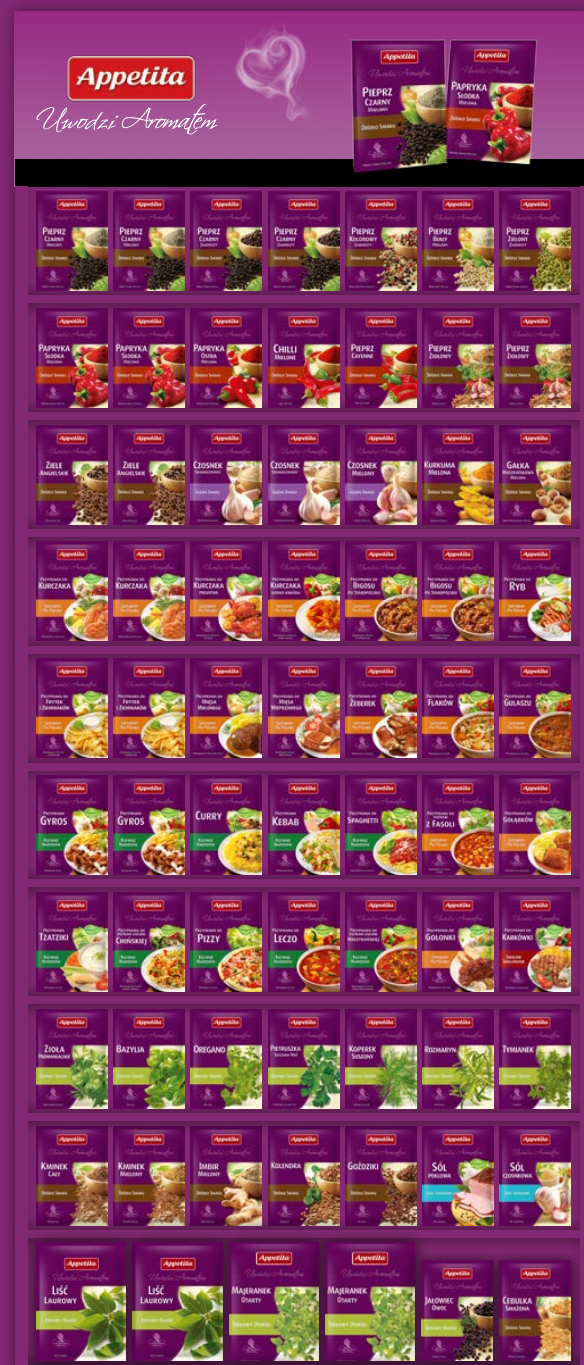
205 cm



mały



średni



duży



Appetita

Uwodzi Aromatem

Colian Sp. z o.o.

62-860 Opatówek, ul. Zdrojowa 1
tel.: 62 590 33 00, faks: 62 590 33 10
e-mail: opatowek@colian.pl

www.appetita.pl