

Lesnika

Цени настоящее!



Кто мы?

Мы команда единомышленников, объединённых общей целью - создавать самые вкусные натуральные продукты. Наш идеал - ничего лишнего. Наше кредо - цени настоящее!

С мая 1998 года мы занимаемся заготовкой дикоросов и продукции пчеловодства и их переработкой. Свою заготовительную деятельность ведем на всей территории Дальнего Востока и Сибири. Контроль качества начинается уже на этапе приёма сырья и продолжается на протяжении всего процесса создания продуктов. Мы стремимся сделать натуральные и вкусные продукты доступными для каждого. Поэтому находим выгодные условия работы с каждым магазином. Это подтверждается ежегодно растущим числом торговых точек и регионов, сотрудничающих с нашей компанией.

Будем рады видеть и Вас среди наших покупателей и партнеров!

Как мы работаем?

1. Снабжаем пчеловодов и заготовителей необходимым инвентарём, материалами и информацией
2. Организуем заготовительные пункты около мест сбора
3. Проверяем качество поступающего сырья и обеспечиваем его бережное хранение
4. Производим натуральные продукты питания по собственным рецептам
5. Распределяем по каналам сбыта: розничные магазины, гипермаркеты и супермаркеты





Сочный ассортимент



Только натуральные
продукты



3 автоматизированные
производственные
линии

49 SKU

Широта ассортимента
с тенденцией к росту

до 40%

Ваша возможная
доходность

14 780 р.

Средняя сумма продаж
с одного супермаркета
в месяц

120 200 р.

Средняя сумма продаж
с одного гипермаркета
в месяц

Мы единственный поставщик этого ассортимента с настолько выгодными условиями работы и сервисом. Хороший опыт на рынке FMCG позволяет нам предугадывать нужды потребителей, а гибкость — быстро реагировать на их потребности. Это возможность получать выгоду всем участникам процесса: от ритейлеров до конечного потребителя.

«Витамишка», «Гималашка», «Лесные продукты» - мы прошли несколько этапов становления. И с 2020 года носим международное имя «Lesnika». Но даже с новым именем мы остаёмся верны своим идеалам - ничего лишнего. Строгий контроль качества сырья, создание продуктов по собственным рецептам, автоматизация и постоянное совершенствование производства.

Мёд натуральный

10 SKU



Мы поддерживаем
прямые контакты
с пчеловодами, которые
собирают мёд



Можем перерабатывать
до 40 тонн мёда в месяц



Пыльцевой анализ
позволяет точно
определять, с каких
растений собран мёд

«Как это ни странно, чтобы получить качественный мёд, человеку
не нужно пускать в ход чудеса пищевой промышленности. Достаточно
просто не мешать природе.»

Директор компании Е. Л. Хрустов

Состав: мёд натуральный
Упаковка: 250 гр, 450 гр, 850 гр,
ПЭТ-банка

Срок годности:
3 года
Условия хранения:
не выше +20 °C



Прибыль от продажи 1 кг мёда в 9,2 раза больше прибыли
от продажи 1 кг сахара.

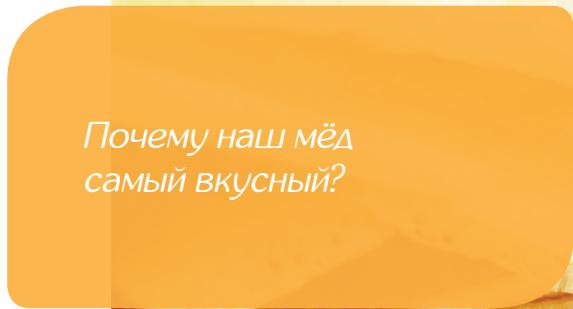


Схема движения мёда

1 На частных пасеках,
удаленных от города,
пчелы собирают мёд



2 Пчеловоды привозят
его на наши заготови-
тельные пункты



3 Мы проводим кон-
троль качества мёда



Анализ
влажности

Пыльцевой
анализ

Анализ
на отсутствие
антибиотиков

4 Перерабатываем
и фасуем мёд
в удобную упаковку



5 Магазины делают
качественный мёд
доступным каждому





Мёд натуральный 250г /450 г/850 г

Луговой



Липовый



Таёжный



Грецишный



Крем-Мёд

9 SKU

Что это такое?

Это новый способ представления хорошо известного продукта.

Крем-мёд обладает нежной текстурой с крошечными, шелковистыми кристаллами. Он получается из мёда липы путём тщательного подбора и вымешивания в процессе контролируемой кристаллизации. Этот мёд больше похож на ореховую пасту. Он не такой липкий и тягучий, как жидкий мёд, но при этом его легко достать из любой ёмкости, в отличие от закристаллизованного. Вместе с тем, это все тот же полностью натуральный, ароматный, вкусный мёд — без консервантов и прочих лишних добавок. Крем-мёд давно завоевал популярность в Канаде и странах Европы.

Чем мы лучше других?

Мы пошли дальше, решив добавить этому известному во всем мире продукту дальневосточный колорит. В процессе приготовления крем-мёда мы добавляем к нему экстракты плодов и ягод и различные продукты пчеловодства. Эти ингредиенты позволяют раскрыть вкус мёда с новых сторон, добавляя ему яркие и неожиданные акценты. Получается полностью натуральный и очень вкусный продукт.

Состав: мёд натуральный липовый, экстракт лимонника/
элеутерококка/прополиса/женьшеня/пыльца цветочная

Упаковка: 250 гр, ПЭТ-банка

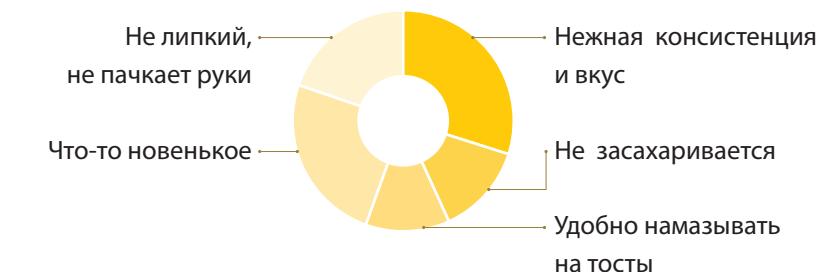
Срок годности: 12 месяцев

Условия хранения: от 0 до +20 °C

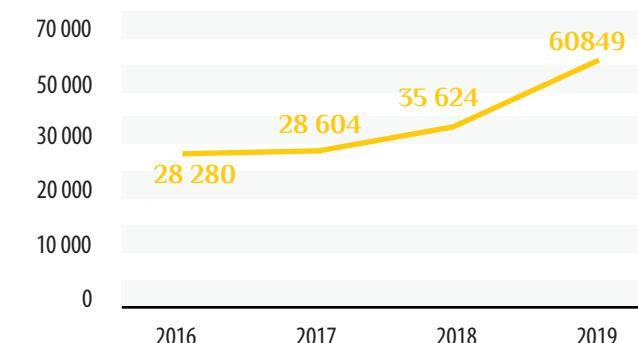
Лучшее
представление всеми
любимого мёда!



Почему выбирают крем-мёд?



Объём продаж крем-мёда «Лесные продукты», шт





Крем-мёд липовый 250 г

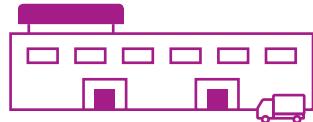


Сиропы

13 SKU

Натуральные ягодные сиропы — незаменимая вещь для ежедневного рациона. В них нет искусственных заменителей, красителей и ароматизаторов, так как большое содержание натурального сока не требует прочих добавок. Из сиропов «Lesnika» получаются сочные ягодные морсы, их можно использовать для приготовления коктейлей или в выпечке, а также добавлять в мороженое.

Продажи



С каждого
гипермаркета
17 724 штук
в год на сумму
1 833 878 руб.



С каждого
супермаркета
795 штук
в год на сумму
76 685 руб.

Хотите дополнительно
получать
от 76 685 руб.
с каждого
супермаркета?



Варианты упаковки:

- 1** 300 мл - идеальный вариант для ежедневного лакомства. Лёгкая и компактная упаковка позволяет взять сироп с собой на природу или попробовать сразу несколько вкусов.
- 2** 500мл - максимально экономичная упаковка для тех, кто точно знает, чего хочет. Из 500 мл сиропа можно получить до 3,5л морса!

Способы использования сиропа

- Освежающий морс**
- Ароматная добавка в чай**
- Ягодная пропитка для торта**
- Оригинальный коктейль**
- С кефиром**
- Топпинг к мороженому**

Свежие ягоды	6 ст. л.
Мята	300 г
Тростниковый сахар	4 ст. л.
Ягодный сироп	6–8 ст. л.
Газированная вода	500 мл

Состав: сахар, ягодный сок, лимонная кислота, сорбат калия
 Упаковка: 300 мл, 500 мл; ПЭТ бутылка
 Срок годности: 12 месяцев
 Условия хранения: от 0 до +20 °C



Сиропы 300 мл





Сиропы 500 мл



Малиновый



Облепиховый



Брусничный
с черникой



Шиповниковый



Черничный

Папоротник

С чем его едят?

Папоротник давно уже приобрел популярность как ценный деликатесный продукт в странах Юго-Восточной Азии и на Дальнем Востоке России. А вот в европейской части страны о нем знают очень мало, но это зря. Из него можно приготовить массу отличных блюд: как с мясом, так и с овощами, горячие блюда или салаты. По вкусу молодые побеги орляка напоминают грибы. Перед приготовлением его необходимо отмочить несколько часов в холодной воде и отварить 5–6 минут.

Как делают качественный продукт:



1 Сбор папоротника
в удаленных
от города лесах



2 Первая засолка



3 Вторая засолка



4 Обрезка жестких
концов



5 Заливка тузлуком



6 Упаковка

На 100 кг папоротника расходуется 100 кг соли за весь процесс посола (он занимает 30 суток). Весь процесс гарантирует хорошие сроки хранения продукта, его качественную структуру, а главное отсутствие жестких концов.



Изюминка
для вашего
ассортимента!



1 упаковка папоротника занимает на витрине столько же места,
сколько пачка макарон, а прибыли приносит в 2,6 раза больше.

Преимущества нашей упаковки



Папоротник уже нарезан
на удобные кусочки



Вакуумная среда сохраняет продукт
свежим в течение длительного времени



Объем упаковки рассчитан, как минимум,
на 3 порции



Требует минимум пространства
при транспортировке и хранении



Можно оценить качество продукта,
не доставая его из упаковки
непосредственно в магазине

Состав:

папоротник орляк солёный
620 г, 2500 г; ПЭТ пакет

Упаковка:

12 месяцев

Срок годности:

от -40 до +30° С



Папоротник орляк солёный 620 г



Десерты

7 SKU

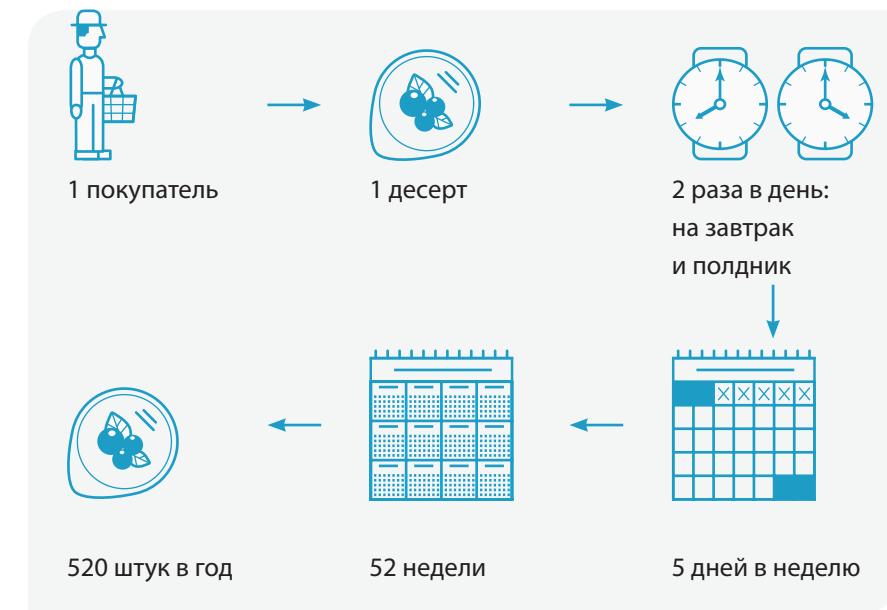
Яркий и красивый десерт от компании Лесные продукты представляет собой желе, за основу которого мы берём натуральные соки ягод и плодов. При варке добавляем каррагинан. Этот ингредиент также имеет растительное происхождение и придает десертам их желейную консистенцию. Большое количество натурального сока в составе позволяет с первой ложечки ощутить сочный ягодный вкус. А широкий ассортимент используемых нами ягод даст возможность каждому выбрать десерт на свой вкус.

Состав: сахар, ягодный сок, каррагинан, лимонная кислота, натрия бензоат
Упаковка: 175 гр; ПЭТ стакан
Срок годности: 6 месяцев
Условия хранения: от 0 до +10° С



Продукт
с самой высокой
обращаемостью!

Что вы можете получить?



17 181 руб._{.в год с каждого клиента}



Десерты 175 г



С нами работать легко:



Доставка любой транспортной компанией
Сборные грузы и контейнерные отправки.
При наличии нашего филиала, доставка заказа от **1400 р.**
по городу осуществляется **бесплатно**.



Добротная упаковка



Стабильность поставок



Гарантия качества

Вся продукция имеет необходимые документы и сертификаты, награды за качество.
Прилагаются счета-фактуры и ТТН



Отсрочка платежа

Регулярным клиентам предоставляется отсрочка платежа.



Маркетинговый бюджет 3,4%

Предоставление торгового оборудования и рекламных материалов.



Для вас подарок!



Позвоните или напишите нам и мы в кратчайшие сроки отправим бесплатные образцы, чтобы вы могли убедиться в непревзойдённом вкусе и качестве нашей продукции!

Контактная информация:

Адрес производства: г. Хабаровск, ул. Карла Маркса, 176

Официальный сайт: lesnika.com

E-mail: forestprod@mail.ru

Телефоны: 8 (4212) 333-966 — приёмная компании

8 (4212) 33-40-82 — отдел продаж

Таблица технических параметров продуктов

Наименование позиции	Упаковка	Температурный режим	Срок годности	Количество в упаковке, шт	Вес упаковки, кг	Размер упаковки, см
Сиропы 300 мл	ПЭТ бутылка	от 0°C до +25°C	2 года	12	5,4	19x26x17
Сиропы 500 мл	ПЭТ бутылка	от 0°C до +25°C	2 года	12	8,6	19x26x24
Десерты 175 г	ПЭТ стакан	от 0°C до +10°C	6 месяцев	24	5	15x30x40
Мёд натуральный 250 г	ПЭТ стакан	не выше +20°C	3 года	12	3,5	27x21x8
Мёд натуральный 450 г	ПЭТ банка	не выше +20°C	3 года	12	6	27x21x12
Мёд натуральный 850 г	ПЭТ банка	не выше +20°C	3 года	6	5,5	24x16x14
Мёд липовый с добавками 250 г	ПЭТ банка	от 0°C до +20°C	3 года	12	3,5	27x21x8
Папоротник солёный орляк 620 г	ПЭТ пакет	от -40°C до +30°C	12 месяцев	24	15,6	15x30x40
Папоротник солёный орляк 3 кг	ПЭТ пакет	от -40°C до +30°C	12 месяцев	5	15,5	15x30x40

lesnika.com

8 (4212) 333-966

8 (4212) 33-40-82