



Коммерческое предложение

Уважаемые партнёры!

Готов предложить Вам сотрудничество по своему новому продукту – это **100 % цельнозерновая мука «Хомяков-Хлеб»**: ржаная и пшеничная, **смолотая на мельнице с каменными жерновами**.

В настоящее время многие потребители внимательно относятся к качеству, составу и происхождению продуктов питания. Растёт количество людей, которые следят за своим здоровьем и стараются питаться «правильно».

Цельнозерновая мука широко используется не только при изготовлении хлеба, но и блинов, пирожков, сырников и даже тортов. Помимо пользы выпечка из такой муки обладает ярким вкусом и приятным цветом.

Мука «Хомяков-Хлеб», безусловно, относится к продукции категории «здорового питания».



Хочется выделить ряд особенностей, которые отличают наш продукт и придают ему эксклюзивность и конкурентные преимущества:

- зерно для нашей муки выращено без использования химических удобрений и ядохимикатов, поэтому является **био-продукцией**. Хозяйство, которое выращивает нашу пшеницу и рожь, много лет занимается экологическим растениеводством в средней полосе России. Мука из такого зерна имеет очень высокие хлебопекарные показатели.

- наша мука не просеивается и не отбеливается – это **100 % натуральный продукт**.

- при производстве муки **смалываются цельные зёрна пшеницы и ржи**. Таким образом, полученная мука сохраняет в себе все части зерна: питательный эндосперм, богатый витаминами; зерновой зародыш и оболочку зерна, содержащую клетчатку – то, что нужно организму человека.

- кроме того очень важно, что **зерно перемалывается на мельнице с каменными жерновами**. Используемый камень «малиновый кварцит» считается одной из самых прочных и твёрдых пород. Мельница с такими жерновами осуществляет **бережный помол зерна**. Основные ценности такой муки: 1. Отсутствие металломагнитной примеси. 2.

Мука не перегревается в процессе помола и, соответственно, сохраняет все необходимые микроэлементы и ферменты, отвечающие, в том числе, и за «подъём» теста.

- предлагаемая упаковка эстетично смотрится на любой витрине, а **удобная фасовка 0,5 кг.** позволит любой хозяйке приобрести муку на пробную выпечку и оценить качество. При необходимости массу упаковки можно увеличить. Также рассматривается сотрудничество с пекарнями по нефасованной продукции.

- **«Хомяков-Хлеб»** – это небольшое ремесленное производство хлеба в русской дровяной печи и цельнозерновой муки на мельнице с каменными жерновами, поэтому качеству выпускаемой продукции уделяется особое внимание. К тому же, наш собственный хлеб выпекается только из собственной свежесмолотой муки. А это внутренний контроль качества сырья.

Мука «Хомяков-Хлеб» сертифицирована по ГОСТ.
Готов к обсуждению взаимовыгодного сотрудничества.



С уважением, Хомяков Игорь
(ИП Хомяков И.В.)
+7(928) 411 21 03.
khomyakov_hleb
express_kr@mail.ru