



zwup
gust de viață bună

un produs nou în rețetare? de ce?



ZWUP este prima gamă de supe concentrate (fond) produse integral în România, prin metode tradiționale de preparare și conservare, cu ingrediente exclusiv naturale, organice.

Sortimentul inițial al gamei ZWUP include două tipuri de supe concentrate de oase – Pui / Vită, urmând să apară în scurt timp și două tipuri de supe concentrate mixte (oase și carne) – Pui cu ciuperci / Pește.

ZWUP reprezintă o bază de gătit esențială pentru prepararea supelor-cremă, sosurilor, tocănițelor, pilafurilor, ciorbelor și a altor mâncăruri complexe.

Produsele oferă simultan 3 avantaje:

- potențează gustul mâncării,
- adaugă nutrienți valoroși,
- simplifică și scurtează procesul de gătit.

Atenția acordată ingredientelor și metodelor de preparare garantează calitatea premium a supelor ZWUP, după toate criteriile de evaluare: aromă, valoare nutritivă, consistență, textură, aspect.

ZWUP este un sprijin prețios în bucătăria restaurantului, scutind timpul, efortul și deranjul de a pregăti bazele de gătit necesare.

Este supă cu care se poate găti mai ușor, mai repede, mai bun și care simplifică la maximum procesul de preparare pentru o multitudine de mâncăruri, fără nici un compromis legat de gust, savoare și conținut nutrițional.

zwup - calitate premium la îndemână, cu preț avantajos

ZWUP – supă concentrată de oase

sortiment: PUI / VITĂ

descriptor: Bază pentru gătit (fond), de utilizat la prepararea mâncărilor complexe.

Poate fi de asemenea folosită ca adjuvant în rețete, inclusiv pentru tocături de carne (cârnați, piftete, sarmale, etc.).

ingrediente: Oase de pui/vită, apă, morcov, pătrunjel, ceapă, sare iodată.

Produsul nu conține coloranți, conservanți, potențiatori de aromă sau alte substanțe de sinteză.

valoare nutritivă: Cu un conținut crescut de colagen, minerale și aminoacizi, supele concentrate de oase contribuie la reducerea durerilor și inflamațiilor articulare, la întărirea oaselor și unghiilor, la stimularea imunității și reglarea digestiei.

flux producție: Produs obținut exclusiv din ingrediente naturale, prin fierbere lentă îndelungată (de peste 12 ore) și conservat prin sterilizare (metodă tradițională). Produs 100% românesc.

păstrare: La temperaturi de 2-6°C

valabilitate: Valabilitate înainte de deschiderea borcanului – minimum 90 de zile de la data producerii. Valabilitate după deschiderea borcanului – 48h.

ambalare: În borcane de sticlă cu capac; greutate netă de 1700g.



zwup – gust de viață bună

Oamenii vin la restaurant dintr-o sumedenie de motive.

Un eveniment, o invitație, o aniversare. Poftă de ceva bun. Foame. Pentru răsfăț, sau odihnă, sau relaxare.

Ca să scape de bătaia de cap din bucătărie. Ca să se vadă cu oameni speciali.

Din curiozitate. Din plictiseală sau ca să își ocupe timpul. Pentru o surpriză frumoasă.



Oricare e motivul tainic pentru care au ajuns la un restaurant, experiența culinară le va rămâne în memorie (cu plus, cu minus sau chiar cu zero...) și va da măsura în care vor dori să se întoarcă acolo. Pentru că, dincolo de orice altceva, mâncarea bună le aduce drag și chef de viață, deseori confort, uneori alinare.

ZWUP este produsul făcut în tihnă, cu drag și cu atenție, pentru a pune în mâncare picături de savoare și sănătate, și pentru a aminti tuturor că viața trebuie să aibă gust bun.

zwup

Producător: SC Nutrizema SRL
Calea Chișinăului, nr. 132, corp C8, Iași, România
Tel. 0371 001222; Fax: 0371 001110
office@nutrizema.ro, www.zwup.ro