

Комерційна пропозиція
для HoReCa

Сільськогосподарський кооператив «СТРИЙСЬКИЙ ЯСЬ»

Витка квасоля з екологічної зони Прикарпаття,
вирощена фермерами з любов'ю та турботою



СТРИЙСЬКИЙ ЯСЬ
Традиції, які живлять здоров'я

Ресторани найчастіше замовляють:



Квасоля

Біла витка квасоля сорту "Ясь". Однорідна, калібрована, без шкідників.

- Вишуканий солодкавий смак
- Збільшується втричі при приготуванні
- Ідеальна для широкого спектру страв

180 грн/кг



Конфітура з румбарбару 200 мл

100% натуральний склад: ревінь, цедра апельсина, кориця, цукор

- Кисло-солодкий смак - ідеальний для сирників, тостів, морозива

80 грн/бан.



Приправа 30г

Сушений шпинат, петрушка, кріп, часник і сіль

- Без консервантів та підсилювачів - лише смак і користь.
- Ідеально підходить для супів, квасолі, соусів

48 грн/уп. (картонне пакування)

Чому ресторани надають перевагу квасолі «Стрийський Ясь»

	Квасоля «Стрийський Ясь»	Квасоля інших виробників
Якість продукту	Ідеально відсортована квасоля. Офіційні сертифікати якості	Змішана квасоля різної якості. Сертифікати якості на продукцію, часто, відсутні
Поставки	Регулярні поставки погодженого об'єму	Нестабільне відвантаження продукції через сезонність, без доставки
Безпека	Промороження проти шкідників, ручне вирощування без використання хімікатів	Відсутність документації, ризик наявності залишків хімікатів та шкідників
Ціна та партнерство	Чесна ціна від виробника та можливість укладення офіційного договору	Переплата посередникам за товар без гарантій якості
Історія продукту	Унікальний продукт з понад 100-річною історією вирощування для підсилення цінності вашого меню.	Безіменний продукт без чіткої історії походження та географічного зазначення, відсутня унікальність
Зберігання	Стабільна якість та гарантований термін зберігання до 24 місяців	Ризик швидкого псування продукту та фінансових втрат
Цінність для команди	Кухар задоволений якістю, менеджер — стабільністю поставок, а ресторан — репутацією та підтримкою локального виробника	Можливі проблеми з цілісністю звареної квасолини для кухаря, з поставкою продукції для закупівельника

Більше ніж просто квасоля: любов та турбота в кожній зернині

Екологічний продукт

Вирощено в екологічно чистій зоні Прикарпаття без використання добрив та важкої техніки



Продукт з історією

Ясь зі Стрийщини з понад 100-річною історією вирощування



Підтримка фермерів

Співпраця з «Стрийським Ясем» підтримує локальних фермерів



Прозоре ціноутворення

Встановлюємо приємні ціни завдяки продажу без посередників



Що говорять лідери галузі про продукцію «Стрийський Ясь»



panistefa

862 дописів

Читачі: 12,3 тис.

Пані Стефа | Маріанна Душар



424 38 7

panistefa Це фасоля Яська, вирощена на Стрийщині кооперативом "Стрийський Ясь".

Коли вона свіжа або намочена перед готуванням - вона в 3 рази більша і важча. Смачна, аж солодка. З тоненькою шкірочкою.

З неї можна зварити чанашки або зупку, але і можна спекти тортик. Що б вам було цікавіше? Кажіть, а я зроблю.



Людмила Дацько

читачі: 15 тис. · 206 відстежуються



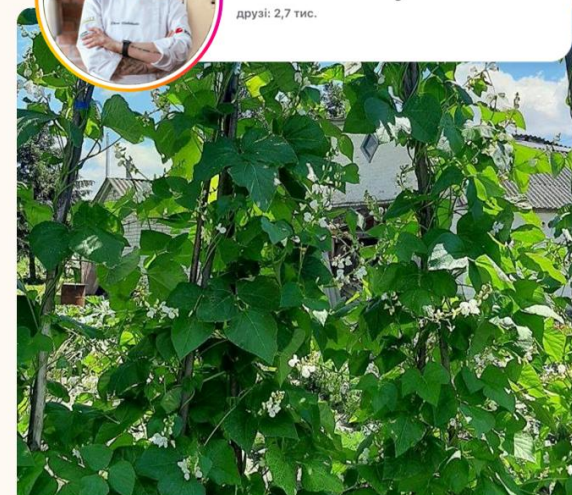
Поряд з тим, що я продаю у своєму магазині квасоло Стрийський ясь, але також її вирощую у себе на ділянці. До речі вона сильно користується популярністю серед моїх покупців, особливо цінять її ті, хто на дієтичному харчуванні.

Вона дуже чудова і смачна у борщах, супах з грибочками, холодних салатах, а пиріжки з нею взагалі неперевершені. Розмір на цій світлині відварного Яся вражає, вибачте, варилася вона разом з темними сортами квасолі. Смак просто неперевершений!



Olena Zhabotynska

друзі: 2,7 тис.



З задоволенням Підтримуємо український крафтовий продукт.

Дякуємо за смачну Яську, яку ми використовуємо в наших ресторанах для приготування перших страв, закусок і салатів. Рекомендую 🥰

Легкий старт та комфортна співпраця з нами



Залишаєте заявку або телефонуйте нам

Обговорюємо ваші потреби та специфіку бізнесу і надсилаємо продукцію на дегустацію



Проводите дегустацію нашої продукції

Готуєте різноманітні страви, щоб оцінити якісь продукту



Узгоджуємо обсяги, фасування та графік поставок

Формуємо індивідуальну пропозицію, підписуємо договір.



Замовлення та доставка

Ви робите замовлення – ми оперативно відправляємо у необхідних вам об'ємах, без перебоїв





Скористайтесь нашою унікальною пропозицією для представників HoReCa - безкоштовним дегустаційним набором, в який входить:

- Квасоля сорту Ясь – 500 г
- Конфітура з румбамбару - 200 мл
- Приправа - 30 г

Обираючи продукцію кооперативу «Стрийський Ясь», ви отримуєте не лише продукт високої якості, але й підтримуєте традиційні методи вирощування та місцевих виробників. Спробуйте і переконайтеся самі!

Для замовлення дегустаційного набору напишіть у зручний месенджер ваші дані для відправки Новою Поштою:



@olehshmilyk



+380 50 550 8508



СТРИЙСЬКИЙ ЯСЬ

Традиції, які живлять здоров'я

Зв'яжіться з нами, щоб обговорити деталі партнерства



СТРИЙСЬКИЙ ЯСЬ
Традиції, які живлять здоров'я

СК «Стрийський Ясь», Україна, 82400,
Львівська обл., м. Стрий, вул. Незалежності 17/2

+38 097 435 14 16

yaskobean@gmail.com

yass-beans.com

+380 50 550 8508

[Yaskobean](https://www.facebook.com/Yaskobean)

[DobryyGospodar](https://www.youtube.com/DobryyGospodar)

[yaskobean](https://www.instagram.com/yaskobean)