

1

megbízhatóság

2

egyszerű
használhatóság

3

nincs extra
kezelési igény

4

stabilitás

5

minőség

6

következetesség

7

frissesség

8

kreativitás

9

elérhetőség

10

költségcsökkentés

KIVÁLÓSÁGOK SORA

Aktív száraz élesztőinket kivételesen magas minőség jellemzi. Most összeállítottunk belőlük, valamint néhány élesztőnkéből és enzimkeverékünkéből egy kollekciót, hogy Ön mindenféle nehézség nélkül választhassa ki erjesztőanyagát.

A Fermentis termékekkel kapcsolatos kérdéseikkel, rendelési igényeikkel forduljanak bizalommal a Szendei Wine Kft. kollégáihoz. Elérhetőség: www.szendei.hu



SZENDEI

WINE



Fermentis

by Lesaffre



MIRŐL IS VAN SZÓ? A SafYeast™ egy márka, amelynek ernyője alá az összes aktív száraz élesztőnk mellé begyűjtöttük néhány egyéb élesztőnk, valamint enzimkeverékünket is. A QR-kód beszkennelése után megtekintheti a márkáról, valamint a sok más egyéb témáról szóló filmet.



10 érv

AZ ÖN MEGGYŐZÉSÉRE

Azért, hogy Ön még könnyebben igazodhasson el aktív száraz élesztőink között, egy ernyő, a SafYeast™ alá gyűjtöttük be azokat. Egy rövid, könnyen megjegyezhető nevű márkáról van szó, amely megbízhatóan hoz tíz erényt.

1. MEGBÍZHATÓSÁG

Páratlanul egyenletes teljesítményt és érzékszervi tulajdonságokat szavatolunk a legkülönbözőbb körülmények között is.

2. EGYSZERŰ HASZNÁLAT

Az E2U™ minősítésű termékeket rehidratálhatja vagy akár közvetlenül be is olthatja – a döntés az Öné.

3. NINCS EXTRA KEZELÉSI IGÉNY

A SafYeast™ termékek nem okoznak semmilyen fejfájást Önnek, hiszen nem igényelnek különleges bánásmódot. Csak hagyja, hogy azok végezzék a dolgukat – közben pedig igyon egy pohár bort!

4. STABILITÁS

Kutatás-fejlesztési, minőségbiztosítási, valamint ipari technológiai szakértőink szoros együttműködésben dolgoztak azért, hogy genetikailag stabil, tételről tételre egyenletes genotípusú élesztőket bocsájthassunk az Ön rendelkezésére. A kivételesen hosszú eltarthatóság jóvoltából pedig éveken át garantált az egyenletesen kiváló teljesítmény.

5. MINŐSÉG

A Fermentis minden egyes lépésnél minőségellenőrzést végez az élesztőtörzs beérkezésétől egészen a világ legkülönbözőbb pontjaira való kiszállításig.

6. KONZISZTENCIA

Tökéletes tételt sikerült összehoznia? Csak így tovább. A SafYeast™ jóvoltából újra és újra ugyanilyen kiváló eredményre számíthat.

7. FRISSESSÉG

Az általunk alkalmazott szárítási eljárás a legjobb formájában „fagyasztja be” az élesztőt – vagyis akkor, amikor az mind az életképesség, mind a vitalitás tekintetében a topon van.

8. KREATIVITÁS

Ez már az Ön asztala. Engedje szabadjára a képzelőerejét: élesztőink választéka, valamint az, ahogyan azok a legkülönbözőbb körülmények között, a legkülönbözőbb összetevők jelenlétében viselkednek, határtalan perspektívákat tár fel Ön előtt. Tehát rajta, kísérletezésre fel!

9. ELÉRHETŐSÉG

Egy termék, többféle kiserelés. Az igényeivel összhangban válassza az Önnek megfelelő méretű csomagot, majd szállíttassa azt házhöz világszintű partneri hálózatunkkal.

10. KÖLTSÉGCSÖKKENTÉS

Tökéletesen tisztában vagyunk azzal, hogy az élesztő fífkás egy portéka. Takarítson meg időt, helyet, felszerelést és energiát azzal, hogy az élesztőgazdálkodást egy világklasszis szakértőre bízva. Így tényleg arra összpontosíthat, amit igazán szeret – a minőségi borok készítésére.

A kínálatból vajon melyik élesztő az Öné? Tanácsért forduljon bizalommal értékesítési csapatunkhoz vagy a forgalmazónkhoz