



+7 (495) 54 22 5 44 / info@kvasprom.ru



Представляем

две линейки продуктов



ХУМУС

БАКЛАЖАНЫ ГРИЛЬ

Приглашаем к сотрудничеству торговые сети и дистрибьюторов!



Пример подачи блюд

ХУМУС

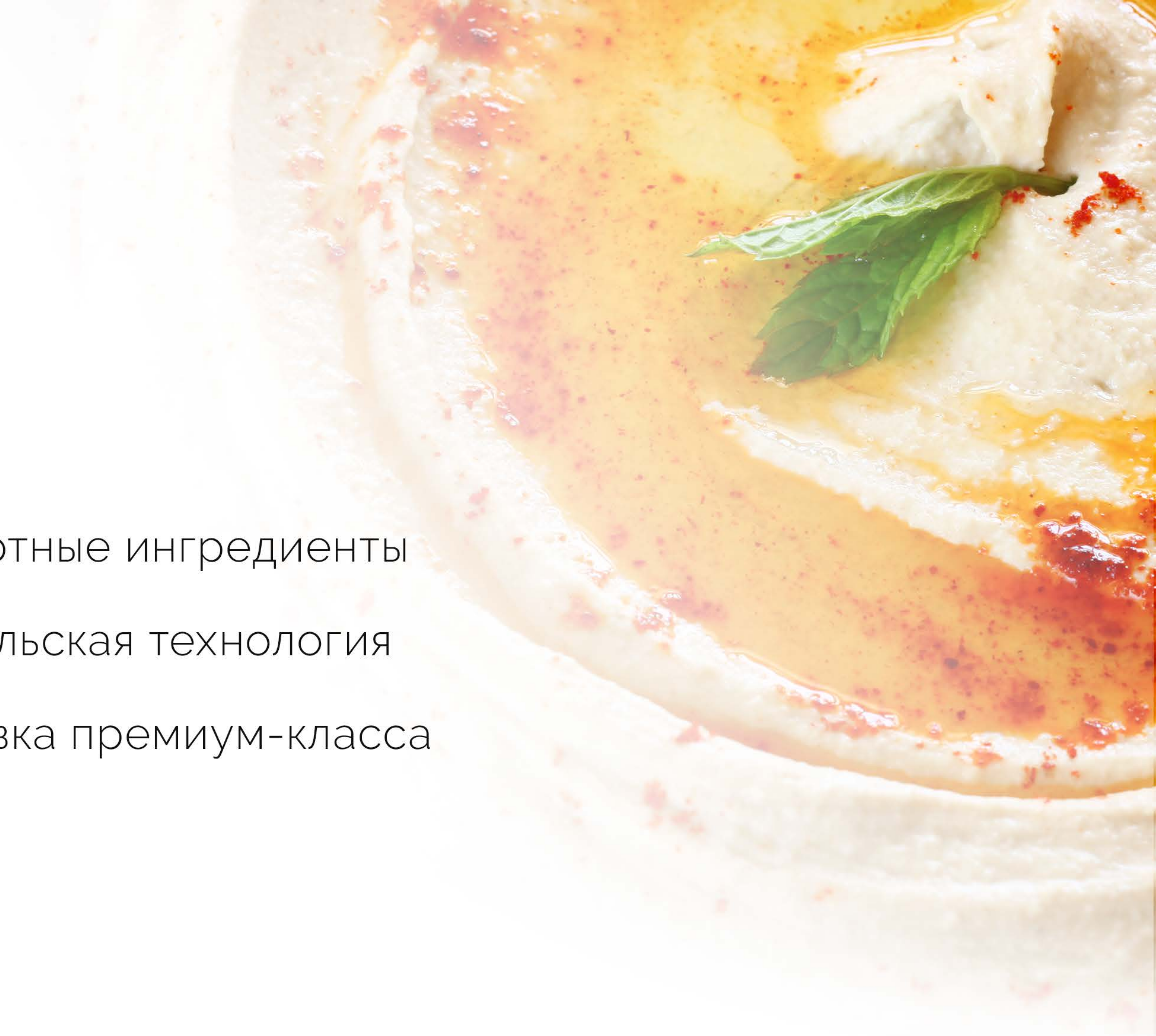
Признанный средиземноморский деликатес

- Отлично сочетается с блюдами на гриле, овощами и соленьями
- Идеальная заправка для сэндвичей и бутербродов



Преимущества SABABA™

- Импортные ингредиенты
- Израильская технология
- Упаковка премиум-класса



A glass bowl filled with creamy hummus, garnished with fresh green herbs, a sprinkle of red spices, and a few white chickpeas. Several golden-brown triangular chips are scattered around the bowl. In the background, there are fresh vegetables including red cherry tomatoes, a green pepper, and a bunch of fresh parsley. A whole head of garlic and some loose chickpeas are also visible on the dark, textured wooden surface.

SABABA™

Потребительское направление хумуса

- Постный
- Кошерный
- Вегетарианский
- Полезный и питательный



Эксклюзивная рецептура,
разработанная израильскими специалистами.

Наши продукты отличает
высочайшее качество

Условия хранения и транспортировки

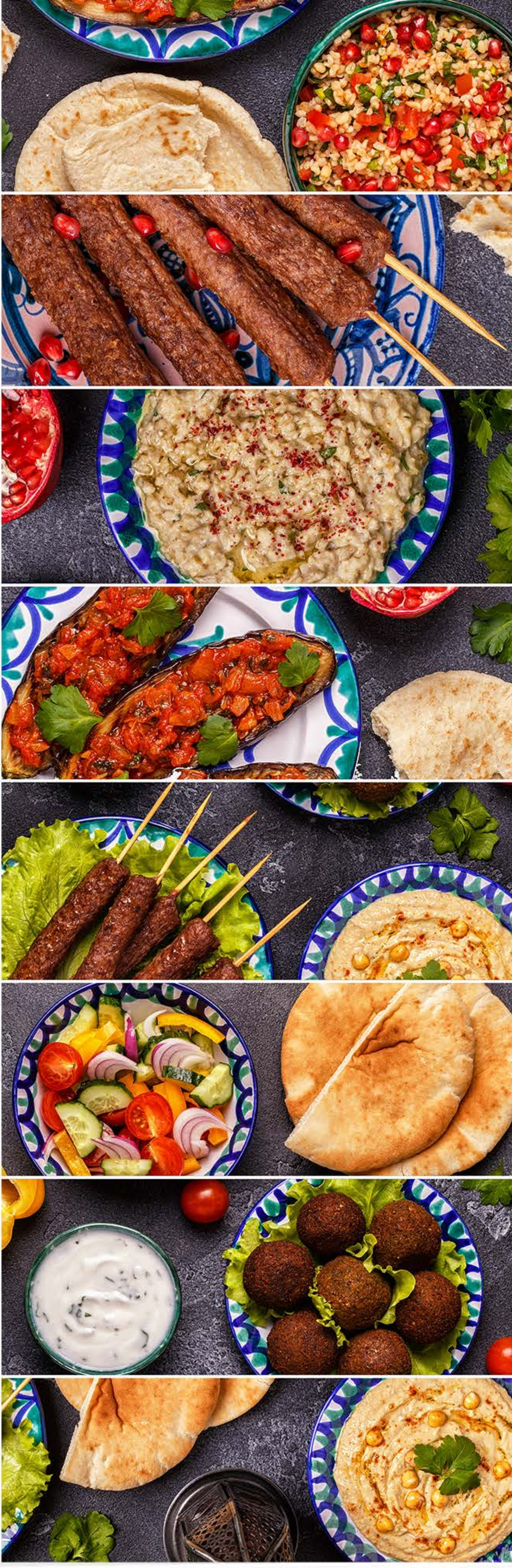
- Срок годности 45 суток.
- Температура $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$



Логистические характеристики



В полипропиленовой (PP) банке
с удобной крышкой
Фасовка: 150гр / 300гр / 1кг / 3кг / 10кг



Для приготовления хумуса SAVABA™
мы используем только отборные
и качественные ингредиенты:

- Нут - Россия, Аргентина, Чили, Канада
- Кунжутная паста «Тахини» - Израиль
- Оливковое масло и кедровый орех - Испания
- Вода - артезианская скважина
- Лимон, чеснок, петрушка, паприка - Россия

БАКЛАЖАНЫ ГРИЛЬ

Великолепно сочетаются с блюдами из мяса и рыбы.





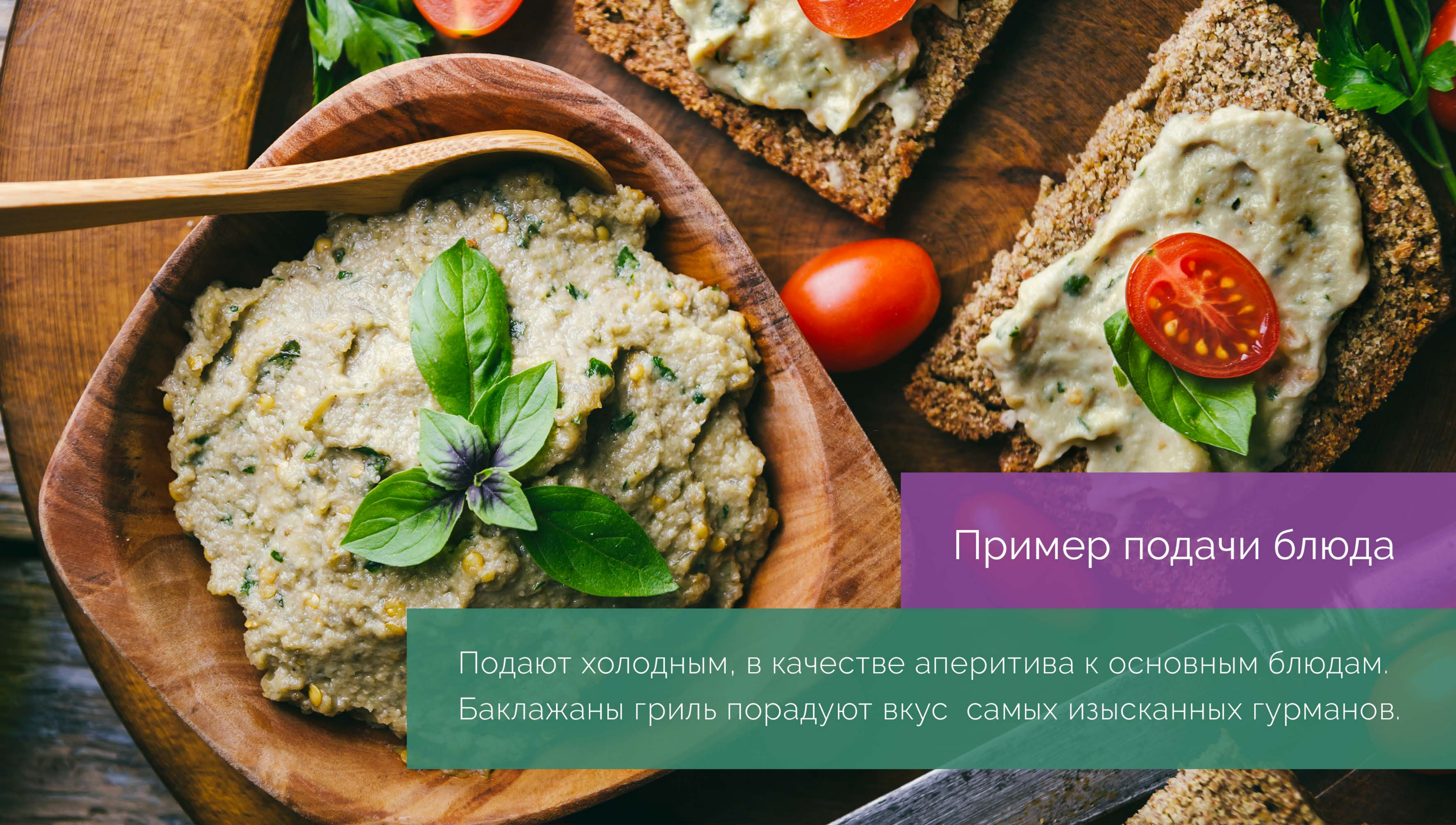
«Рецепт по-русски»

Самая популярная закуска в Израиле

A close-up photograph of various vegetables, including eggplants, tomatoes, and bell peppers, being grilled on metal skewers over an open fire. Thick white smoke rises from the grill, partially obscuring the background. The scene is set outdoors, with a wooden post visible on the right. The lighting is warm, suggesting a sunny day.

«Классические»

Запечены на открытом огне.
Отличная закуска!



Пример подачи блюда

Подают холодным, в качестве аперитива к основным блюдам.
Баклажаны гриль порадуют вкус самых изысканных гурманов.

В магазинах по всей территории России

приглашаем к сотрудничеству



ДИКСИ

ВИКТОРИЯ



гипермаркет

КАРУСЕЛЬ



УТКОНОС:
онлайн-гипермаркет



Яндекс Лавка



ДОБРЫНИНСКИЙ
кондитерский комбинат
— 1914 —



ХУМУС БАКЛАЖАНЫ



+7 (495) 54 22 5 44 / info@kvasprom.ru