



## sc EuroAgriFarm Grup SRL

Poiana Mare, Dolj

RO29923799

J16/408/2012

[www.FermaDinPoiana.ro](http://www.FermaDinPoiana.ro)

T: 0734.566.050

E: andrei@fermadinpoiana.ro

### În atenția departamentului de achiziții,

### Ofertă de vânzare usturoi *depelat*

Ferma noastră este direct producătoare de usturoi și în același timp procesăm lunar cantități importante. Avem o capacitate de producție de aproximativ 100 - 120 de tone pentru sezonul 2017 și putem procesa (depelare, pastă, deshidratare) aproximativ 50 de tone lunar. În această perioadă vă propunem usturoiul depelat, gata curățat de coajă, tocmai bun de adăugat în preparate.

#### Descriere

Caței de usturoi curățați de coajă în mediu uscat. Eficiența depelării este de circa 90% (vezi foto la finalul documentului).

#### Avantaje

1. **produs fără pierderi față de usturoiul în căpățână** - se livrează doar pulpa de usturoi, efectiv ceea ce se folosește în industria alimentară, nu se mai aruncă nimic. La această procesare din usturoiul căpățână se aruncă aproximativ 25-30% din cantitate, reprezentând frunze, rădăcini, căței stricați.
2. **folosiți o cantitate mai mică față de usturoiul în căpățână** - deoarece usturoiul depelat nu conține frunze, rădăcini sau chiar pământ, 1 kg de usturoi depelat echivalează cu aproximativ 1,33 kg usturoi în căpățână în ceea ce privește gustul în preparat.
3. **calitate ridicată față de usturoiul căpățână** - prin faptul că este curățat, impuritățile (frunze, rădăcini, chiar pământ) nu ajung în preparat. Astfel preparatul este de o calitate mai bună.
4. **costuri mici la procesare** - usturoiul depelat nu mai implică alte operațiuni în afară de a fi direct spălat și tocat.
5. **aroma puternică față de usturoiul deshidratat** - fiind un produs proaspăt, aroma sa este mult mai puternică față de usturoiul deshidratat. Nutrienții, vitaminele și uleiurile volatile conținute sunt de 3-5 ori mai multe în usturoiul proaspăt.
6. **preț mic față de usturoiul deshidratat** - evident, usturoiul proaspăt este mai ieftin la această oră decât cel deshidratat.

7. **cel mai bun preț pentru achizițiile din vară** - poate fi achiziționat vara la cel mai bun preț și poate fi păstrat sub formă de pastă cu sare la frigider timp de un an de zile.

### **Proveniența**

Usturoi din România sau Spania, procesat în România.

### **Ambalare**

În mod uzual saci de polietilenă de 20-25kg sigilați termic.

### **Documente și plată**

Factură + declarație de conformitate. Plata ramburs, virament bancar sau numerar.

### **Termene de livrare**

De obicei maximum 48 de ore. Poate varia în funcție de cantitate.

### **Transport**

Putem livra prin curier sau îl putem transporta la fabrica dumneavoastră.

**Pentru orice detalii suplimentare vă rog să mă contactați telefonic sau prin email.**

Cu respect,

**Andrei Segărceanu**

**0734.566.050**

**andrei@FermaDinPoiana.ro**

