



## חווית מסעדת השף, עכשיו בצננת.

סדרת רטבי וממרחי הבוטיק של Tasty Food למעדניות ואטליזים.  
כי היום, כל אחד יכול להיות שף בבית.

# המגמה: מהסופרמרקט למעדניית הבוטיק

## חומרי גלם עילית

הצרכן הישראלי לא מתפשר. הוא משקיע בנתחי בשר משובחים, דגים טריים וגבינות דליקטס.



## חווית הקנייה

חיפוש אחר קצביות ומעדניות קונספט שמציעות ידע, שירות ובידול שאין ברשתות השיווק הגדולות.



## הטאץ' המשלים

הדרישה לרוטב, המרינדה או הממרח שייקחו את חומר הנלם ויהפכו אותו למנת שף אצלם במטבח.



# הסוד של המסעדות הטובות בישראל, עכשיו על המדף שלכם



חברת Tasty Food, ספקית חומרי הגלם המרכזית לענף המסעדות והשוק המוסדי, פותחת דלת לשוק הקמעונאי. הקמעונאי. לקחנו עשרות שנות ניסיון, ידע של גדע של גדולי השפים, וסטנדרטים של מטבחי עילית – ודחסנו אותם לליין קמעונאי מנצח של רטבים וממרחים.

**כל הידע המקצועי. צנצנת זכוכית אחת.**

# המראה הקמעונאי החדש: אסתטיקה של בוטיק



## אריזות פרימיום

מעבר מפורמט מוסדי לצנצנות זכוכית קומפקטיות ויוקרתיות.

## נראות הום-מייד

אריזה המשדרת טריות, עבודת יד יד ואיכות ללא פשרות.

## בולטות על המדף

עיצוב שמושך את העין ומעודד רכישת אימפולס בקופה או בוויטרינה.

# אזור ה-Upsell: מדף הקצב ומוצרי הבשר

המוצרים המשלימים שכל אטליז חייב להציג ליד הוויטרנה

צ'ימיצ'ורי עשבי תיבול

שום קונפי

איולי צ'יפוטלה

רוטב בריסקט אמריקאי

הגדילו את סל הקנייה של הלקוח על ידי הצעת מרינדות, רטבי ברביקיו וממרחים המבטיחים תוצאה של מסעדת בשרים.

# קולקציית המעדנייה: גבינות, דגים וסלטים

עולם שלם של טעמים ליד ויטרירת הגבינות

טפנד זיתים (ירוק וקלמטה)

פסטו בזליקום עשיר

ממרח ארטישוק גורמה

ממרח עגבניות מיובשות

אפשרו ללקוחות הקצה להרכיב כריכי גורמה, פלטות אירוח מושלמות ומנות ראשונות במינימום מאמץ.



# הסדרה האסיאתית וחובבי החרیف

מענה מדויק לטרנדים הקולינריים החמים ביותר בישראל

רוטב טריאקי  
יפני אמיתי



סריאצ'ה (חרیف אש)



אילי ספייסי מיו



רוטב פאד תאי  
וסויה איכותית



# מטריצת ההתאמות: כלי המכירה שלכם

שילובים מנצחים להגדלת המכר בזמן אמת

## ההמלצה של Tasty



צ'ימיצ'ורי, שום קונפי, רוטב בריסקט



ממרח ארטישוק, פסטו, טפנד קלמטה



ויניגרט הדרים, טריאקי יפני, לימון כבוש



צ'ילי מתוק גורמה, רוטב ברביקיו, סריראצ'ה

## הלקוח קונה



נתח אנטריקוט / פיקאניה



פלטת גבינות קשות ולחם מחמצת



דג סלמון / דניס טרי



כנפיים / עוף בתנור

# המודל העסקי: מותג הבית שלנו או המותג הפרטי שלך

גמישות מוחלטת לצרכי העסק והמיתוג שלכם



## תוכנית ה-Private Label (PL)

יצירת סדרת רטבים יוקרתית תחת שם המעדנייה או האטליז שלכם. טיילור מייד למידותיכם.

## המותג המנצח של Tasty Food

שיווק קו המוצרים תחת הלוגו המוכר והמוניטין של חברתנו. מוכן למדף.

# Taylor-Made: תהליך יצירת המותג הפרטי שלכם



## 5. על המדף

אספקה ישירה, מוצר מוצר מנצח ורווחיות מקסימלית לעסק.



## 4. עיצוב ופסיליטיז

בחירת צנצנת זכוכית פרימיום ועיצוב תווית יוקרתית למותג שלכם.



## 3. ייצור מותאם

ייצור בקנה מידה המותאם בדיוק לגודל העסק שלכם.



## 2. פיתוח שף

רקחיות ופיתוח במעבדות Tasty יחד עם מומחי הטעם שלנו.



## 1. אפיון וטעם

הגדרת החזון הקולינרי והצרכים של קהל הלקוחות שלכם.

# הכוח התעשייתי שמאחורי הבוטיק

איכות של הום-מייד, אמינות של מפעל מוביל. למעלה מ-30 שנות ניסיון.

## תקנים וכשרות

הקפדה על סטנדרטים  
תברואתיים מהמחמירים.  
בענף. כל המוצרים  
תחת השגחת כשרות  
מהודרת.

## פריסה ויכולות ייצור

מערך הזמנות ולוגיסטיקה  
מתקדם באספקה  
ארצית, המבטיח זמינות  
ורציפות ללא פשרות.

## חקלאות מקומית

שיתופי פעולה ישירים עם  
מגדלים ישראלים  
לאספקת עשבי תיבול,  
ירקות ותבלינים בשיא  
טריותם.



# בואו נבנה יחד את מדף הפרימיום שלכם

הידע של השפים שלנו, הצנצנת המעוצבת שלנו, והמדף שלכם.  
זו הנוסחה להצלחה קמעונאית.

**צרו קשר עוד היום לקביעת פגישת טעימות והרכבת ליין מוצרים לעסק:**  
טלפון: 053-9370055 | מייל: Tastyf2010@gmail.com | אתר: tasty-food.co.il