



НОВ ПРОЕКТ

FERMENTA

ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС

ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА

САМО

- ❄️ ▶ РАЗМРАЗЯВАТЕ
- 👉 ▶ ОФОРМЯТЕ
- 🔥 ▶ ПЕЧЕТЕ

*Спестявате време.
Постигате качество.
Увеличавате печалбата!*

ЕДНО ТЕСТО – БЕЗКРАЙНИ ВЪЗМОЖНОСТИ



ПИЦА



ПЕЙНИРЛИ



ПЪРЛЕНКА



ПИНСА



ФОКАЧА



ПЪРЖЕНИ
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

ЗАЩО FERMENTA?



БАВНА
ФЕРМЕНТАЦИЯ
С КВАС



ПРЕМИУМ
ВИСОКОПРОТЕИНОВИ
БРАШНА



ВИНАГИ
СТАБИЛНО
КАЧЕСТВО



СПЕСТЯВА
ВРЕМЕ И
ТРУД



ЛЕСНО ЗА
ВСЕКИ ЕКИП



ПО-ВИСОКА
ПЕЧАЛБА

ГОТОВО ТЕСТО С ПРОФЕСИОНАЛНО КАЧЕСТВО – ВСЕКИ ПЪТ!



**ФЕРМЕНТИРАНО
ЗАКВАСЕНО ТЕСТО
ГОТОВО ЗА ПИЦИ**



ИНОВАЦИЯ

**По БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ с КВА
ГОТОВО ДУРУМ ЗАКВАСЕНО
ТЕСТО ЗА ПИЦИ**



Видео за начин на употреба, рецепти и идеи [ТУК](#)

<u>94.21.250</u>	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО по бавна ферментация 280гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	40бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти печете	0,84€/бр.
<u>94.21.251</u>	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО по бавна ферментация 420гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	30бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти печете	1,07€/бр.



ЕЛНО ТЕСТО – БЕЗКРАЙНИ ВЪЗМОЖНОСТИ



Несравнимо качество на **ПИЦИ, ПИНСИ, ПЕЙНИРИ** и **АРТОДИМИОРЪТА** до 5 минути!

- ✓ Ферментирало тесто с квас за по-добър вкус и крупност
- ✓ Готово за употреба – бързо и лесно приготвяне
- ✓ Гъвкавост – безкрайни възможности за пълненки



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус, аромат и текстура

ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА
Спестява време и труд

ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ
Атрактивни продукти с висока надценка

ЛЮБИМИ ПРОДУКТИ
Пизи, пинси, пейнири и др.

ОБЕДНО МЕНЮ | СНАК ВАР | КАФЕНЕ | ДОСТАВКА

ПРОЕКТЪТ, КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ ОЩЕ ОТ ОБЯД!



НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Ясна информация за продукта, цена и предимства. Помагат за бърз избор и повече продажби.



4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки, постове и stories, които увеличават видимостта Ви и привличат нови клиенти.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Съобщения по Viber, SMS, Email – информирайте за обедни предложения, промоции и нови продукти.



6 ЛИСТОВКА ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Представя проекта, продуктите и ползите – до касата, до клиента.



7 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално място за FERMENTA – собствена визия, която продава.



НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието на клиентите и им показва, че при Вас ги очакват вкусни обедни предложения!



2 ПЕЧАТАН ТИСУ (БУМАГА)

Стилна опаковка за пизи, пинси, пейнири и други артодимитории. Брандирано с проекта FERMENTA.



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС

СНОВО ЗА УПОТРЕБА

БЪРЗО ПРИГОТВЯНЕ

ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБА

ВДЪХНОВЕНИЕ ЗА ВАШЕТО ОБЕДНО МЕНЮ

ПИЦИ



ПИНСИ



ПЕЙНИРИ



АРТОДИМИОРИЯ



ПАНИНИ



ХЛЯБ И ФОКАЧА



ЕДИНОВРЕМЕННО
Създавайте вкусни обедни изкушения!



Създавайте вкусни обедни изкушения!





ПРОЕКТЪТ,
КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ
ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ
ОЩЕ **ОТ ДНЕС!**



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус,
аромат и текстура

ГОТОВО
ЗА УПОТРЕБА
Спестява време
и труд

ПОВЕЧЕ
ОБОРОТИ
= повече клиенти и
по-висока печалба

ЛЮБИМИ
ПРОДУКТИ
Пизи, пинси,
пейнири и др.



НЕСРАВНИМО КАЧЕСТВО
НА ПИЦИ, ПИНСИ,
ПЕЙНИРИ
И САНДВИЧИ,
АРТОДИМИОРЪЛАТА
ДО 5 МИНУТИ!

- ✓ Ферментирано тесто с квас за по-добър вкус
- ✓ Готово за употреба – бързо и лесно приготвяне
- ✓ Печеност – безгранични възможности за пътешествия



ОБЕДНО МЕНЮ СНАК БАР КАФЕНЕ ДОСТАВКА

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието на клиентите и им показва, че при Вас ги очакват вкусни обедни предложения!



2 ПЕЧАТНИ ТИСУ (БУМАГА)

Стилна опаковка за пизи, пинси, пейнири и други артодимиорени. Брандирано с проекта FERMENTA.



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС С НОВО ЗА УПОТРЕБА БЪРЗО ПРИГОТВЯНЕ ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБА

КАК РАБОТИ FERMENTA LIVE?

60-90 СЕКУНДЕН ВИДЕО ЦИКЪЛ, КОЙТО ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН



Истинският вкус има история. Покажете я!

КАКВО ВИЖДА ВАШИЯТ КЛИЕНТ НА ЕКРАНА



КРАТКО, ВИЗУАЛНО, ВЪЛНУВАЩО – ВСЕКИ ПЪТ.



БЕЗ ДЪЛГИ
ОБЪСНЕНИЯ
Ясни кадри,
сильно послание.



БЕЗ ЗВУК –
РАЗБИРА СЕ ОТ ВСЕКИ
Поддържащо за всяка
среда и всеки клиент.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЕН
ЦИКЪЛ 60-90 СЕК.
Повтаря се автоматично
през целия ден.



ЯСНО ПОСЛАНИЕ –
ВКУС, КАЧЕСТВО, ДОВЕРИЕ
Клиентът избира с увереност,
купува с удоволствие.



ПРЕПОРЪЧАНА МУЗИКА ЗА СЪПРОВОД НА ВИДЕОТО И АТМОСФЕРАТА В ЗАЛАТА

ИДЕАЛНА ЗА ВРЕМЕТО 11:30 – 14:00 • ЛЕКА, СВЕЖА, ПОЗИТИВНА, РИТМИЧНА

LOUNGE & CHILL

• Marsh Jones – Come Away With Me
• Melody Gardot – Morning Sun
• Jason Mraz – It's Yours
• John Mayer – Waiting on the World to Change

ACOUSTIC & SOFT POP

• Jack Johnson – Better Together
• Colbie Caillat – Bubble
• Corinne Bailey Rae – Put Your Records On
• Vance Joy – Riptide

ITALIAN & MEDITERRANEAN VIBES

• Eros Ramazzotti – Più Bella Cosa
• Zucchero – Balla (Sexy Thing)
• Paolo Bonolis – Via Con Me
• Gino Paoli – Segreti di Sale

UPBEAT & POSITIVE

• Pharrell Williams – Happy
• Maroon 5 – Sugar
• Bruno Mars – Just the Way You Are
• Michael Bublé – It's a Beautiful Day

Музиката е поддържаща с ниска сила на звука (-18 до -25 dB), без неправилни басы и резки промени. Създава настроение, без да пречи на разговора и избора на клиента.

СЪВЕТИ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ЕФЕКТИВНО ВИДЕО

- 1 КРАТКО И ВЪЗДЕЙСТВАЩО**
Използвайте 60-90 секунди. Кратките сцени задържат вниманието и се запомнят лесно.
- 2 ИСТИНСКИ КАДРИ**
Покажете реалния процес във Вашия обект – хора, оборудване, детайли. Аутентичността създава доверие.
- 3 ТРАНСФОРМАЦИЯ**
Покажете пътя от суровината до готовия продукт. Това е най-силната история.
- 4 ФОКУС ВЪРХУ ДЕТАЙЛА**
Блиски планове: текстури, блясък, ръчен труд, финални штрихи – те създават апетит.
- 5 ПРЕМИУМ СУРОВИНИ**
Покажете висококачествени продукти – брашно, масло, моцарела, колбаси – те говорят за стандарта Ви.
- 6 ТЕКСТ НА ЕКРАНА**
Кратки фрази върху кадрите: „Ферментирано тесто с квас“, „Истински вкус“, „Пресни продукти“.
- 7 LOOP БЕЗ ПАУЗА**
Създайте непрекъснат цикъл, който върти отначало без резки прекъсвания.
- 8 ПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ**
Монтирайте екрана над витрината под лек ъгъл към клиента. Ярост, която се вижда при всякава светлина.

Вашият труд е изкуство.
Нека всички го видят!



МУЗИКА ЗА ДЕЦА (ЛЕКА И ПРИЯТНА)

• The Beatles – Here Comes the Sun
• Disney Classics Instrumental
• He's a Pirate – Kids Version
• Baby Beluga – Ruffi



ПРОФЕСИОНАЛЕН ЕКРАН
Full HD/4K



ЛЕСНО УПРАВЛЕНИЕ
чрез USB или онлайн



РАБОТИ 24/7
за Вас и Вашите клиенти



FERMENTA LIVE
РАБОТИ ЗА ВАШИЯ УСПЕХ!



ДАЙТЕ ВКУС! ПЕЧЕЛИТЕ ПОВЕЧЕ!

Всяка хапка – нова възможност.

МИСИЯ:
30 МИНУТИ НА ДЕН
е най-ефективната реклама
за вашите пици FERMENTA.



- ✓ ЩЕ ВИ СТРУВА 3 ПИЦИ
 - ✓ ЩЕ ПРОДАДАТ 6 ПИЦИ ВЕДНАГА
- И МНОГО ПОВЕЧЕ В ДЪЛГОСРОЧЕН ПЛАН!

НА УЛИЦАТА –
ДОСТИГНЕТЕ ПОВЕЧЕ ХОРА!



Иалезте пред обекта.
Поканете минаващите да опитат
топла пица FERMENTA.

Повече хора опитват –
повече хора купуват!

В САЛОНА –
МАГИЯТА СЕ СПОДЕЛЯ!



Обиколете масите с поднос
с вкусни хапки пица.

Дайте им да опитат аромата и качеството.
Доволният клиент се връща отново!

НА КАСАТА –
ПРЕДЛОЖЕТЕ, ПОКАЖЕТЕ, СПЕЧЕЛЕТЕ!



Предложете безплатна дегустационна хапка
топла пица FERMENTA на всеки клиент.

Той опитва. Харесва. Поръчва!

ОТ МАСТОРА –
ТРАНСФОРМИРАМЕ С ЛЮБОВ!



Изпечена с любов.
Нарязана на хапки. Споделена с усмивка.
Ароматът говори вместо нас!

8 ВКУСНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ С FERMENTA ТЕСТО

1 ПИЦА МАРГАРИТА

Доматен сос, моцарела,
пресен босилек, зехтин.



2 ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА

Доматен сос, моцарела, прошуто,
свежа рукола, пармезан.



3 ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ

Моцарела и селекция от
ароматни сирена върху хрупкава
FERMENTA основа.



4 ПИЦА ДИАВОЛА

Доматен сос, моцарела,
пикантен салам и люта нотка.



5 ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК

Разтопени сирена, масло и яйце
върху ароматно тесто FERMENTA.



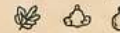
6 ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Шунка, разтопени сирена и масло.



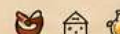
7 ФОКАЧА С РОЗМАРИН

Пухкава фокача с маслиново масло,
морска сол и розмарин.



8 МЕКИЦИ (МЕКИЧИ)

Въздушни мекици, изпечени
до златисто. Идеални за споделяне!



ТИ ПЕЧЕЛИТЕ ОТ ДЕГУСТАЦИЯТА:



ПРИВЛИЧАТЕ
НОВИ КЛИЕНТИ
Всеки опитал,
е потенциален купувач!



ПЕЧЕЛИТЕ
ДОВЕРИЕ
Споделеният вкус
създава връзка!



УВЕЛИЧАВАТЕ
СПОНТАННИТЕ ПОКУПКИ
Дегустацията води
до импулсна покупка!



ПОВИШАВАТЕ
ПОВТОРНИТЕ ПРОДАЖБИ
Доволният клиент се връща
и носи още клиенти!



СЕ ОТКРЯВАТЕ
ОТ КОНКУРЕНЦИЯТА
Не просто продавате –
създавате преживяване!



МОИРЯЗВАЙТЕ ВКУСОВЕ. ПЕЧЕЛЕТЕ СЪРЦА.
Една малка хапка днес, голяма печалба утре!



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус,
аромат и текстура



ЕСТЕСТВЕН
ВКУС
С автентични
съставки



ПОСТОЯННО
КАЧЕСТВО
Ступкаво откън,
и всеки ден



БЪРЗО И
ЛЕСНО
Готово за печене
за минути



ПРИГОТВЕНО
С ЛЮБОВ
За вас и
вашите клиенти

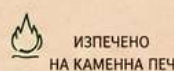




ОБЕДНО МЕНЮ

Истински вкус
във всеки хан!

ВСЕКИ ДЕН
11:30 – 14:30



ПИЦИ – ПРИГОТВЕНИ С FERMENTA ТЕСТО

1 ПИЦА МАРГАРИТА Margherita

Доматен сос,
моцарела,
пресен босилек,
зехтин.

Класиката,
която никогa не
излиза от мода!



€ / лв.

2 ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА Prosciutto & Rucola

Доматен сос,
моцарела, прошуто,
свежа рукола,
пармезан.

Фина, свежа и
истински
средиземноморска!



€ / лв.

3 ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ Quattro Formaggi

Моцарела и селекция
от ароматни сирена
върху хрупкава
FERMENTA основа.

Богат и
кремообразен вкус
за любителите на
сирената!



€ / лв.

4 ПИЦА ДИАВОЛА Diavola

Доматен сос,
моцарела, пикантен
салам и люта нотка.

Характерен вкус за
тези, които обичат
по-смеелите
комбинации!



€ / лв.

ПЕЙНИРЛИ – АРОМАТНИ И НЕУСТОИМИ

5 ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК

Разтопени сирена,
масло и яйце върху
ароматно тесто
FERMENTA.

Топло, сочно
и засищащо!



€ / лв.

6 ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Шунка, разтопени
сирена и масло.

Класическа
комбинация за
бърз и вкусен обяд!



€ / лв.

7 ПИЦА КАПРЕЗЕ Caprese

Моцарела, чери домати,
песто сос, рукола
и балсамиков крем.

Лека, свежа и
изключително
ароматна!



€ / лв.

8 ПИЦА БИАНКА С ТРЮФЕЛ Bianca al Tartufo

Бял сос, моцарела,
трюфелово масло,
гъби и пармезан.

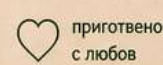
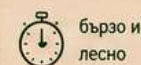
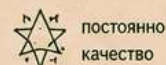
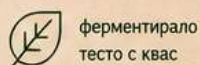
Италианска
деликатесна класика
с неустоим аромат!



€ / лв.

ЕДНО ТЕСТО. БЕЗБРОЙ ВЪЗМОЖНОСТИ.

БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С КВАС • ПОСТОЯННО КАЧЕСТВО • ИСТИНСКИ ВКУС



FERMENTA

ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС
ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА

Истински вкус. Истинско удоволствие.
8 ВКУСНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ – ЕДНА ФОКАЧА, ДВА НАЧИНА ДА Я ОБИКНЕТЕ!



БАВНА
ФЕРМЕНТАЦИЯ
С КВАС



ПУХКАВА
И ЛЕКА



100% НАТУРАЛНИ
СЪСТАВКИ



ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНА
ВСЕКИ ДЕН

За дома или за тук –
винаги прясна,
винаги вкусна! ♥

ФОКАЧА ЗА ДОМА

1



КЛАСИЧЕСКА

Зехтин, морска сол,
риган, пресни
чери домати.



2



РОЗМАРИН

Зехтин, морска сол,
розмарин.



3



С МАСЛИНИ

Зехтин, маслини
каламата, морска сол,
ориган.



4



С ПАРМЕЗАН

Зехтин, пармезан,
черен пипер,
морска сол.



5



СЪС СЕМЕНА

Зехтин, микс семена
(ленено, слънчоглед,
сусам), морска сол.



6



С ЧЕСЪН

Зехтин, чесън,
магданоз, морска сол.



7



СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ

Зехтин, сушени домати,
черни маслини,
морска сол.



8



С ЛУК

Карамелизиран лук,
зехтин, мащерка,
морска сол.



САНДВИЧ ЗА ТУК ИЛИ ЗА В ДВИЖЕНИЕ



КАПРЕЗЕ

Моцарела, чери домати,
пресен босилек,
рукола, песто.



ПРОШУТО И РУКОЛА

Прошутто крудо,
рукола, пармезан,
зехтин.



РИБЕН ТОН

Риба тон, айсберг,
червен лук, каперси,
лимонов дресинг.



ПИЛЕШКО ПЕСТО

Пилешко филе, песто,
рукола, сушени домати,
пармезан.



ГРИЛ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Гриловани тиквички,
патладжан, чушки,
рукола, крем сирене.



САЛАМИ & КАШКАВАЛ

Салами милано,
кашкавал, маруля,
горчица.



ФЕТА & СПАНАК

Сирене фета, спанак,
печени чушки,
оливов дресинг.



ВЗЕМЕТЕ ЗА ВКЪЩИ ПЪРЛЕНКА С МАСЛО И ФОКАЧА

Прясно изпечени, ароматни
и готови за вашата трапеза!



ОПИТАЙТЕ НАШИТЕ САНДВИЧИ ФОКАЧА FERMENTA

Прясно изпечена фокача
с различни свежи
пълнежи.



FERMENTA

Истински вкус.
Истинско удоволствие.

ЕДНО ТЕСТО.
БЕЗБРОЙ ВЪЗМОЖНОСТИ.

Alma
Libre
PREMIUM
PROJECTS



БЪРЗО
И ЛЕСНО
ПРИГОТВЯНЕ



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС



ПУХКАВО
И ЛЕКО



ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНО
ВСЕКИ ДЕН



ГОТОВО ЗА
НЯКОЛКО МИНУТИ



МЕКИЧИ

Истински вкус. Истинско удоволствие.



Пухкави, златисти и неустойими!
Приготвени с любов и поднесени с подбрани
натурални съставки за вашето здравословно
и вкусно начало на деня.



1 КЛАСИЧЕСКА С МЕД

Пухкави мекичи, поднесени
с натурален пчелен мед.
Проста наслада, която
никога не омръзва.



2 КЛАСИЧЕСКА С МАРМАЛАД

Сладък завършек с ароматно
домашно сладко – ягодово,
малиново или по избор.
Вкус на детство.



3 КЛАСИЧЕСКА С ЙОГУРТ

С нежен български йогурт –
свежо, леко и балансирано.
Идеален избор за здравословно
начало на деня.



4 С КРЕМ ЛЕШНИКОВ КРЕМ

Богат крем от лешници с какао –
плътен, ароматен и неустойим.
Истинско удоволствие за сетивата.



5 С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Кадифен крем от фъстъчено
масло – богат на протеини
и енергия. Перфектен за
активен ден.



6 С КРЕМ ЛОТОС И КРАМБЪЛС

Крем Лотос, хрупкави
бисквитени трохи и карамелен
аромат. Екзотично изкушение.



7 С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ

Гладък крем от тахан, поръсен
с препечен сусам.
Наситен вкус и ориенталски
аромат.



8 СИРОП АМАРЕНА И СМЕТАНА

Плодов сироп от амарена череша
и пухкава сметана.
Финалът, на който не можете
да устоите.



ЗАПОВЯДАЙТЕ ВСЯКА СУТРИН
ЗА МЕКИЧИ **FERMENTA!**