

OWOCE I WARZYWA W EUROCASH



PEWNOŚĆ I JAKOŚĆ

Nasz zaufany dostawca gwarantuje najwyższą jakość oferowanych produktów

cena za kg
2.99
z vat 3.60

DOBRA CENA

Negocjujemy najlepsze ceny, dzięki czemu zyskujesz wysoką marżę

ZAWSZE ŚWIEŻE

Kontrolujemy proces przechowywania i dostawy. Nasz dostawca stale współpracuje z polskimi producentami.

WYGODA

Teraz wszystko kupisz w jednym miejscu. Oszczędzasz czas i pieniądze.

CZY WIESZ ŻE...

EUROCASH
CASH & CARRY

Dla Ciebie tanio i wygodnie!

W cyklu całorocznym najlepiej sprzedają się:
banany, jabłka, pomarańcze,
cytryny, winogrona
oraz
ziemniaki, marchew,
pomidory i ogórki.

Owoce cytrusowe są dostępne w Polsce przez cały rok.

Warto je mieć
w swojej ofercie!



EUROCASH
CASH & CARRY

Dla Ciebie tanio i wygodnie!

WARZYWA I OWOCE

**OSZCZĘDZAJ CZAS
KUPUJ WSZYSTKO
W JEDNYM MIEJSCU**



OWOCE I WARZYWA W TWOIM SKLEPIE.

OD CZEGO ZACZĄĆ?

Świeże owoce i warzywa to ważny powód, aby Twoi Klienci odwiedzali Cię częściej.

To także doskonały sposób, aby przyciągnąć nowych Klientów do Twojego sklepu.

UMIEŚĆ W SWOIM SĄSIEDZTWIE WARZYWA:

- 1 masywne, tzw. 'z ziemi' - ziemniaki, buraki, marchewka, pietruszka, seler - mają te same wymagania, co do zachowania czystości
- 2 pomidory, ogórki i papryka - ze względu na charakter "sałatkowo-kanapkowy"
- 3 zielone dodatki - natka pietruszki, koperek i szczypiorek
- 4 o zbliżonej wielkości i kształcie: sałata, kapusta, kalafior
- 5 przyprawowe: cebula i czosnek
- 6 strączkowe: groch i fasola

UŁÓŻ OBOK SIEBIE NASTĘPUJĄCE OWOCE:

- 1 jabłka i gruszki - rodzimego pochodzenia i podobnej wielkości
- 2 cytrusy - pomarańcze, mandarynki, klementynki, grejpfruty i cytryny
- 3 owoce z przeznaczeniem na przetwory i sezonowe - wiśnie, czereśnie, śliwki
- 4 morele, brzoskwinie i nektarynki - o podobnych charakterze i wielkości

PAMIĘTAJ!

Nie umieszczaj w bezpośredniej bliskości owoców i warzyw emitujących etylen - wpływa to negatywnie na jakość i świeżość produktów.



PAMIĘTAJ!

Przechowuj owoce i warzywa w temperaturze od 6 C do 8 C (banany do 12 C). Przechowywane w temperaturze pokojowej szybko marszczą się i zaczynają gnić.

Unikaj styczności

jabłka - banany
ogórek - marchewka
gruszka - banany
gruszka - jabłko

Zadbaj o stoisko owocowo-warzywne w Twoim sklepie i zastosuj się do kilku podstawowych zasad.