



Продающий текст для потенциальных партнёров

КУЛИНАРНАЯ НОВИНКА 2018 ГОДА

«Курица в гонконгском стиле»

Уже получила звезду «Мишлена» и теперь появилась в Казахстане, чтобы привлечь вам больше клиентов и заработать больше денег

Посетители алматинских кафе, баров и ресторанов люди со вкусом, хорошо разбирающиеся во вкусной и качественной еде.

А ещё они любят НОВУЮ ВКУСНУЮ ЕДУ, которая доставляет истинное удовольствие и положительные эмоции. Особенно, когда это модно и становится восходящим кулинарным трендом.

Предложите своим гостям знаменитую новинку 2018 года — курицу в гонконгском стиле.



Куриное мясо любят все. Это все народы всех религий и конфессий. Таким образом, курица в гонконгском стиле позволяет вам существенно расширить круг покупателей.

Курица великолепна как в горячем, так и в холодном виде. Идеальна для формата takeaway – доставка на дом или в офисы.

Кулинарный шедевр, который непременно нужно попробовать!

Сочная курица, готовится в насыщенном бульоне на основе соевого соуса. Она медленно варится на тихом огне, весь трудоёмкий процесс приготовления занимает 8 часов.

Результат – справедливая оценка экспертами путеводителя «Мишлен».

Фирменный секрет – волшебный аромат 18 натуральных специй и трав, а также привлекательный, аппетитный вид блюда и, конечно же, незабываемый вкус!

Такое блюдо перед едой любят фотографировать и выкладывать в интернет.

Курица в гонконгском стиле понравится вашим гостям.
А ваше заведение запомнится, его будут рекомендовать
друзьям и знакомым.

Разнообразные вариации блюд с одной курицей

Вы получаете возможность освежить меню сразу несколькими яркими позициями, например:

Курица целиком



Половинки



Ножки



И все эти восхитительные блюда подаются с бархатистым имбирным соусом или с фирменным насыщенным тёмным соевым соусом. **Таких вкусов на нашем рынке сегодня нет.**

Курица в гонконгском стиле — самостоятельное блюдо. При этом она может быть компонентом и в других блюдах, которые она преобразит и выведет на новый уровень вкуса. Например:

ЧИКЕН-РОЛЛ ПО-ГОНКОНГСКИ: мелко нарезанное филе курицы можно заправить ароматным тёмным соусом, добавить мелко нарезанный свежий огурец, немного фирменного имбирного майонеза. После чего всё это сворачивается в тонкий лаваш.

Гости могут получить такое блюдо уже через 3–4 минуты после заказа или взять её с собой.

Удобно хранить и быстро подавать

Курица на 100% готова, упакована в специальные пакеты с безвоздушной средой или в стильные одноразовые ланч-боксы.

Её можно хранить до 7 дней в холодильнике, и до 2 месяцев в морозильной камере.

Для установки витрины достаточно 1 м² пространства.

Достаточно 1 минуты для разогрева мяса до комнатной температуры, чтобы раскрыть её оптимальные вкусовые качества и подать клиентам.



Приходите на бесплатную дегустацию!

Меня зовут Нурлан Ибрашев. Я ресторатор с 20-летним стажем.

В течение 3 лет я проживал в Гонконге и обучался готовить это блюдо непосредственно у местных мастеров. Теперь я вернулся в Казахстан, собрал команду талантливых поваров и основал компанию HONG KONG SOY.

В Казахстане мы единственные, кто может готовить курицу в гонконгском стиле. Готовим по оригинальному рецепту и технологии — точно, как в Гонконге. Считайте, у вас на кухне мастер-повар из Гонконга, который специально готовит для вашего заведения и ваших гостей.

ЛИЧНО ПРИГЛАШАЮ НА БЕСПЛАТНУЮ ДЕГУСТАЦИЮ.

Вы откроете новый для себя вкус курицы и сможете пообщаться с шеф-поварами, приоткрыв завесу тонкостей её приготовления. Приходите и приводите знакомых.

Также, мы бесплатно обучим ваших поваров специальной технике разделки курицы и поделимся секретами правильной, выгодной для вашего заведения подачи блюд.

Позвоните нам по номеру в Казахстане:

+7 707 5050 333.

или напишите в Whatsapp на этот номер.

Ваши выгоды:

- ✓ Вы получаете 100% готовое блюдо, значительно экономя свои время и деньги.
- ✓ Для тестирования спроса возможна поставка «под реализацию».
- ✓ При регулярных закупках возможна рассрочка платежа.
- ✓ При оптовых покупках, предусмотрены серьёзные скидки.
- ✓ Делаем бесплатную доставку продукции на следующий день после заказа.
- ✓ Если мы не привезём заказ на следующий день, вы получите его бесплатно.
- ✓ Мы разместим у себя рекламу с рекомендацией Вашего заведения

Это также экономически выгодно — вы подаёте блюдо «мишленовского» уровня по цене, в среднем, 1 250 тенге за 1 кг (стоимость обычной жареной птицы в магазинах стартует с 2 500 тенге).

Ваше меню дополнится новыми изысканными блюдами!

Ваше заведение станет ещё более популярным!

Ваш средний чек значительно возрастёт!

* * *

Позвоните нам по номеру в Казахстане:

+7 707 5050 333.

или напишите в Whatsapp на этот номер.

Мы ответим на все вопросы и обсудим комфортное для вас время проведения дегустации.

Также ответим на ваше электронное письмо

hksoy@mail.ru