



# ГлинтМейстер

*Знает всё про глинтвейн*



# ГлинтМейстер

*Знает всё про глинтвейн*

**Глинтвейн происходит от немецкого *Gluhende Wein* - горячее, пылающее вино, напиток приготовленный на основе вина и различных специй. Традиционно употребляется в Великобритании, Германии и скандинавских странах. Обладает тонизирующими и лечебными свойствами.**

**Приготовление настоящего глинтвейна имеет свои тонкости: основу напитка не нужно доводить до кипения, вино, например, просто нагревают до исчезновения белой пены. После добавления всех специй глинтвейну дают как следует настояться, для того, чтобы он приобрёл приятную густоту и пропитался волшебным ароматом специй.**

**Оптимальная температура подачи глинтвейна на стол +70 °С. Глинтвейн пьётся обязательно горячим, это согревающий, зимний напиток.**



# ГлинтМейстер

*Знает всё про глинтвейн*



- **Глинтвейн ГлинтМейстер™ – №1 из представленных на рынке аналогов. Контроль качества осуществляется в соответствии с системой менеджмента пищевой безопасности ГОСТ Р ИСО 22000- 2019 (ISO 22000-2018).**
- **В составе находятся только натуральные ингредиенты: мускатный орех, корица, лимон, имбирь, изюм, гибискус, гвоздика.**
- **Смеси ГлинтМейстер™ качественно отличаются от присутствующих на рынке конкурентов, т.к. все составляющие содержатся в смеси только в целом виде, что придает готовому напитку насыщенный цвет и богатый вкус и аромат.**
- **В линейке кроме монопозиций представлены также и подарочные наборы.**



# ГлинтМейстер



- Ассортимент – в отличие от конкурентов, мы предлагаем наборы для глинтвейна на самые разные вкусы и предпочтения. Одним людям нравится аромат корицы, другим больше импонирует гвоздика. Третьи не переносят ярких ароматов, а четвёртым подавай насыщенный аромат.
- Упаковка – наш продукт обладает информативной и привлекательной упаковкой. На каждой пачке выверенный индивидуальный рецепт по приготовлению вкусного и ароматного напитка. Говорящее название продукта.

- Уникальность рецептур – НИКТО на российском рынке не предлагает белый глинтвейн. набор для грога и глэгга.
- Качество – Для того, чтобы сохранить вкус и аромат пряностей, мы используем их в смеси только в целом виде!
- Цена – при лучшем качестве продукта, чем у конкурентов, ГлинтМейстер находится в средней ценовой категории. Возможность выкладки. Наш товар проще и легче выкладывать, чем пакетики.
- Мы – лучшие в данном сегменте!

# ГлинтМейстер



## КРАСНАЯ ЖАРА – ХИТ ПРОДАЖ!!!

- Красная Жара – глинтвейн для любителей яркого насыщенного аромата.
- Обладает сильным согревающим действием.
- Повышенная концентрация специй.
- Очень богатый аромат.
- 5 баллов по шкале интенсивности аромата.
- 10 пачек в коробке.



## СКАНДИНАВСКИЙ ГЛЁГГ – ХИТ №2

- Глэгг (Glogg)- весьма популярная в Скандинавских странах (Финляндия, Норвегия, Швеция, Дания и прочие) разновидности глинтвейна.
- Существует множество рецептов Глэгга. Во всех из них, неизменным является наличие в составе миндаля.
- 4 балла по шкале интенсивности аромата.
- Акцент на бадьян.
- 10 пачек в коробке.



# ГлинтМейстер



## АЛЬПИЙСКИЙ – БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН

- ПЕРВЫЙ на российском рынке набор для глинтвейна, который предлагается готовить на основе белого вина. Такие глинтвейны изредка можно встретить в барах Австрии и в барах других европейских стран.
- 3 балла по шкале интенсивности аромата. Акцент в аромате на корицу. Оригинальный рецепт не имеющий аналогов на российском рынке.
- 10 пачек в коробке.



## РОЖДЕСТВЕНСКИЙ – САМАЯ ПОЛЕЗНАЯ И САМАЯ РОМАНТИЧНАЯ ПОЗИЦИЯ!

- Глинтвейн с умеренным по силе ароматом. Содержит каркаде и ягоды шиповника.
- Позиционируется, как глинтвейн к Рождественскому (новогоднему) столу.
- 2 балла по шкале интенсивности.
- Акцент в аромате на гвоздику.
- 10 пачек в коробке.

# ГлинтМейстер

## АНГЛИЙСКИЙ ГРОГ



- ВПЕРВЫЕ на российском рынке предлагается набор для грога. Бодрящий и согревающий алкогольный напиток.
- Грог – овеянный легендами напиток, который появился волею его величества Случая в 1740 году.
- Готовится на основе рома (коньяка), вина, сока и чая.
- Самый мягкий и сбалансированный аромат среди наших наборов.
- 1 балл по шкале интенсивности аромата.
- 10 пачек в коробке.

*Глинтмейстер – лучшие рецепты глинтвейна со всего мира!!!*



# ГлинтМейстер

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ассортимент – 5 SKU
- Срок годности – 2 года
- Штрих-кода на коробках и блоках
- Количество вложений: 10 пачек в блоке

## УНИКАЛЬНЫЕ ТОЧКИ ПРОДАЖИ

- ГлинтМейстер – лучший продукт в сегменте. Лучший по ассортименту, упаковке, удобству для клиента и привлекательности. Это продукт – РУЧНОЙ СБОРКИ.
- Ассортимент. Только мы на рынке предлагаем наборы для глинтвейна на самые разные вкусы.
- Упаковка. У нас лучшая на рынке упаковка! Дружественная к потребителю. Подробные, ПРОВЕРЕННЫЕ и разные рецепты.
- Удобство для клиентов. Товар удобен для выкладки. Оптимальное для клиентов количество вложений в блоке.
- Состав – натуральные немолотые специи и такие необычные, как плоды шиповника, лепестки каркаде, миндаль. Единственный глинтвейн на рынке в таком виде.
- В России 7-8 месяцев в году – холодное время года. Это способствует продажам такой продукции.



# ГлинтМейстер

## ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛИНТВЕЙНА ГЛИНТМЕЙСТЕР™ «ТРАДИЦИОННЫЙ».



Этот миниатюрный набор специй полностью обеспечит приготовление глинтвейна из одной бутылки вина. Существуют неписанные правила приготовления этого замечательного напитка, следуя которым даже неопытная хозяйка сможет порадовать своих гостей и домашних ярким вкусом волшебного горячего напитка. Вы можете создать свой, уникальный глинтвейн, добавив по вкусу яблоко, мандарин или апельсин. Выбирайте и фантазируйте, а главное наслаждайтесь как процессом приготовления глинтвейна, так и полученным результатом!

*Состав набора: изюм, корица, имбирь, бадьян, лимон сушеный, ямайский перец (душистый).*

Наименование	Масса нетто	Срок годности	Кол-во в уп-ке	Страна	Штрих-код шт.
Набор специй для глинтвейна «ТРАДИЦИОННЫЙ»	15,7 г	24 мес.	20	Россия	4660015967598



# ГлинтМейстер

## ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ НАБОР СПЕЦИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛИНТВЕЙНА ГЛИНТМЕЙСТЕР™ «БОЛЬШАЯ ВЕЧЕРИНКА»

Набор рассчитан на большую компанию и в этом его преимущество! Самым приятным сюрпризом станет то, что рецепт приготовления глинтвейна можно корректировать — добавляя или уменьшая количество ингредиентов, а может и вовсе заменяя одни специи на другие. Таким образом, Вы можете создать свой, уникальный глинтвейн. Выбирайте и фантазируйте, а главное наслаждайтесь как процессом приготовления глинтвейна, так и полученным результатом!

*Состав набора: изюм, сахар, корица, бадьян, лимон сушённый, мускатный орех (целый), гвоздика, ямайский перец (душистый).*

Наименование	Масса нетто	Срок годности	Кол-во в уп-ке	Страна	Штрих-код шт.
Набор специй для глинтвейна «БОЛЬШАЯ ВЕЧЕРИНКА»	130 г	24 мес.	6	Россия	4660015965242



# ГлинтМейстер

**ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР СПЕЦИЙ  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛИНТВЕЙНА™ ГЛИНТМЕЙСТЕР -  
СМЕСЬ ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА ГЛИНТМЕЙСТЕР™ «АЛЬПИЙСКИЙ» И КРУЖКА**



Этот согревающий зимний напиток любое ненастье способен превратить в праздник! А бокал для глинтвейна дополнит это ощущение.

Подарите хорошее настроение своим близким!

Состав набора: смесь для глинтвейна ГлинтМейстер™

«Альпийский» и кружка

*Смесь для глинтвейна «Альпийский». Состав: изюм, имбирь, корица, кардамон, гвоздика, ямайский перец (душистый).*

*Пищевая и энергетическая ценность (на 100 г.сухого продукта):*

*Энергетическая ценность: 1220кДж/290 ккал; белки: 6 г; жиры: 4 г;*

*углеводы: 68 г. Минеральные вещества: 3 г*

Наименование	Масса нетто	Срок годности	Кол-во в уп-ке	Страна	Штрих-код шт.
Набор специй для глинтвейна: смесь для глинтвейна ГлинтМейстер™ «Альпийский» и кружка	44 г	24 мес.	6	Россия	4660015962333



# ГлинтМейстер

## ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ НОВИНКУ В СЕМЕЙСТВЕ ПОДАРОЧНЫХ НАБОРОВ ГЛИНТМЕЙСТЕР™

Это сочетание специй прекрасно подойдёт для приготовления глинтвейна, а оригинальная упаковка будет прекрасным дополнением для новогоднего подарка.

*Состав набора: изюм, имбирь, сахар, кардамон, гвоздика, ямайский перец(душистый), мускатный орех.*

В классическом варианте используются следующие ингредиенты: красное вино – 750 мл; вода – 100 мл; сахар – 1 столовая ложка; мускатный орех – 1 щепотка тёртого (или ½ от целого); имбирь – 1 шт; гвоздика – 5 бутонов; корица – 1 палочка (или пол чайной ложки молотой). Указанного количества ингредиентов хватит для приготовления 4–5 порций. С составом домашнего глинтвейна можно экспериментировать, добавляя другие специи и фрукты, которые нравятся. Чтобы сделать безалкогольный глинтвейн, достаточно заменить вино виноградным соком, в остальном технология приготовления остается неизменной. Для приготовления глинтвейна хорошо подходят красные столовые, сухие, сладкие и полусладкие вина.



Наименование	Масса нетто	Срок годности	Кол-во в уп-ке	Страна	Штрих-код шт.
Набор специй для глинтвейна	115 г	24 мес.	9	Россия	4660015969172