



# Букова тріска для вудження

Приватне підприємство  
«ГАЛЛУР»

[gallur@gmail.com](mailto:gallur@gmail.com)

моб.тел. 0503394433



# Сумніви покупців, які виникають у 95% випадках при виборі продавця тріски для коптіння.

## 1. Екологічність тріски

Чи екологічно чиста тріска? Адже вона використовується для приготування продуктів харчування.

## 2. Вологість

Чи має тріска потрібну вологість? Адже сира тріска не дає диму достатньої температури, нестійко горить, а суха тріска – швидко горить, не утворюючи диму.

## 3. Зайві домішки

Чи можу я бути впевненим в тому, що в трісці відсутні домішки хвойних порід. Адже з такої тріски виділяється дьоготь і копченості можуть придбати гіркуватий присмак і брудний, нетоварний вигляд.

## 4. Стабільні поставки

В мене коптільне виробництво, яке вимагає безперебійних поставок тріски. Я не можу простоювати, під час простоїв я втрачаю гроші.

## 5. Дорого



ПП «Галлур»  
gallur@gmail.com  
тел. 050 339 44 33



# Чому букова тріска «ГАЛЛУР» найкраща?

## 1. Екологічність тріски

Саме тому, що наше виробництво розташоване у Прикарпатті, ми маємо можливість отримувати і відбирати найкращу сировину для подальшої переробки. Все це найкращим чином позначається на якості тріски - її чистоті і однорідності. Екологічно чиста деревина карпатського бука - найкраща сировина для коптильної тріски.

## 2. Вологість

Кожна партія тріски, яка відвантажується замовнику, ретельно перевіряється на вміст вологості. Граничні норми – 12-13%.

## 3. Зайві домішки

Будь-який фахівець підтвердить Вам, що букова тріска - "цариця" копчення, у неї оптимальне співвідношення різних характеристик. Якість нашої тріски підтверджено тим фактом, що всі замовники, одного разу звернувшись до нас, стали нашими постійними клієнтами.

## 4. Стабільні поставки

Терміни доставки складають від 1-2 дні по Західному регіону України і 2-4 дні при доставці в інші регіони.

## 5. Дорого

Ринок тріски для копіння переповнений перепродавцями. Наша ціна – ціна ВІД ВИРОБНИКА. Існують також знижки при замовленні великих партій.



ПП «Галлур»  
gallur@gmail.com  
тел. 050 339 44 33



# Букова тріска для КОПТІННЯ ВІД «ГАЛЛУР»

**Букова тріска** – чудова сировина для копчення риби, м'яса, птиці та сирів. Отримання якісної продукції можливо лише при використанні якісної деревної сировини і дотриманні технології виробництва.

На нашому виробництві тріска проходить попереднє очищення від пилу, ретельну сушку і стерилізацію, яка охороняє потрапляння небажаних бактерій в коптильну камеру.

## **Коптильна букова тріска від «Галлур»:**

- екологічно чиста;
- очищена від пилу;
- має фракцію 6-9 або 9-12мм;
- містить вологи не більше 12-13%;
- упакована в поліетиленові пакети по 15 кг.



ПП «Галлур»  
gallur@gmail.com  
тел. 050 339 44 33



# Скільки коштує букова тріска від «Галлур»?

**Наша ціна – 2,50 грн/кг**

УВАГА! Приємна новина: в період літнього сезону до 30.10.2013 знижка для виробників



~~2,50~~



ПП «Галлур»  
[gallur@gmail.com](mailto:gallur@gmail.com)  
тел. 050 339 44 33





# Це ще не все....

При замовленні від 1 тонни вартість складатиме

**2,10 ГРН/кг**

# Але і це ще не все....

Ми пропонуємо 5 кг букової тріски на пробу

**БЕЗКОШТОВНО!**



ПП «Галлур»  
[gallur@gmail.com](mailto:gallur@gmail.com)  
тел. 050 339 44 33



Приватне  
підприємство  
«ГАЛЛУР»

**gallur@gmail.com**  
**тел. 050 339 44 33**

A rectangular inset image in the bottom left corner showing a close-up of several large, green, heart-shaped leaves.

**ПП «Галлур»**  
**gallur@gmail.com**  
**тел. 050 339 44 33**