

QOSQO



© QOSQO 2015

Що таке QOSQO?



QOSQO (КОСКО) – це:

- шоколадний напій, зроблений із часток фрукта какао, який по консистенції нагадує чай
- 100 % натуральний напій (у складі тільки часточки фруктів какао кріолло і нічого більше)
- ретельний відбір фруктів какао та особлива технологія обробки
- какао кріолло чунчо – елітний сорт какао (рідкісний і дорогий сорт, займає близько 3% ринку какао)
- чарівний, неперевершений аромат
- QOSQO не містить калорій
- висока концентрація теоброміну та серотоніну – речовини, яка стабілізує кров'яний тиск, позитивно впливає на нервову систему та настрій

Corporación QOSQO

Центр Корпорації QOSQO знаходиться у Перу.

Звідти корпорація керує виробництвом та міжнародною логістикою за допомогою дочірніх та партнерських організацій.

QOSQO виготовляється в Південній Америці (Республіка Перу) під керівництвом Transformadora Agroindustrial del Cacao y Café EIRL.

Усі сертифікати виробника ми надсилаємо за запитом клієнта.



Культура QOSQO



© QOSQO 2015

Приготування напою

Візьміть 1-1,5 чайної ложки QOSQO та залийте гарячою водою (не кип'ятком!)

Зачекайте 8-12 хвилин і починайте коскувати.

QOSQO також неймовірно смакує з молоком, вершками, цукром, корицею, ваніллю.

200 грам QOSQO вистачає для приготування 60 чашок напою



QOSQO – B2B

Ми активно шукаємо партнерів в Україні, а саме: мережі ресторанів, затишні кав'ярні, арт-кафе, інтернет-магазини, розповсюджувачі продуктів какао та ін.

Пропозиція співпраці QOSQO:

- напій QOSQO в триламінованій упаковці по 900 грам кожна
- мінімальна партія для сегменту B2B – 30 упаковок QOSQO
- доставка за тиждень при замовленні партії від 100кг.
- клієнтоорієнтований підхід: ми розвиваємося разом з Вами
- рецептурна підтримка: наші кондитери безперервно працюють над створенням нових рецептів QOSQO
- рекламна підтримка Вашого закладу (магазину) на сайті QOSQO та у соцмережах Вконтакті, Facebook, Twitter

Також ми працюємо над можливістю замовлення вами інших какао-продуктів (порошок какао, масло какао, какао liqueur (він же "паста какао"))