

CRUNCH





s p e c i a l p r o j e c t

C I E A N H A N D S

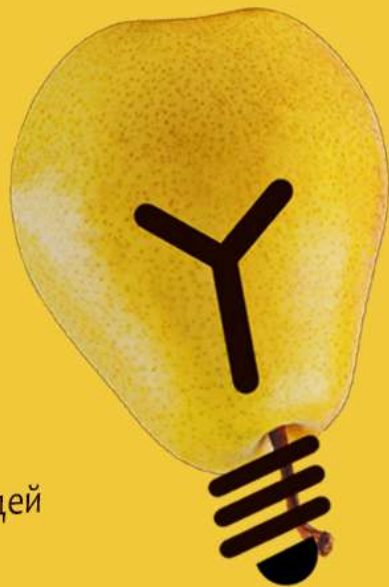


Natural Foods
CRUNCH
PREMIUM
51 ккал
20г
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ
БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
ВИШНЯ

CRUNCH IS...

ЗДОРОВАЯ **ИДЕЯ!**

Команда единомышленников
Natural Foods,
следуя идеологии
о здоровом и вкусном питании,
с помощью технологий и креативных идей
разработала
премиальный инновационный продукт...



! БЕЗ САХАРА
КРАСИТЕЛЕЙ
КОНСЕРВАНТОВ
АРОМАТИЗАТОРОВ



is ...



В качестве десерта кранчи прекрасно дополняют горячие напитки: кофе, чай, какао. А также радуют своим насыщенным вкусом при добавлении в них йогурта, орехов, шоколадной стружки, идеально дополняя композиции своей хрустящей текстурой.

charm berries



Яблоко.

Наша основа знакома каждому



Способ производства позволяет создать самую широкую палитру вкусов – купаж:
С северными ягодами, тропическими фруктами, так и даже травами - с мятой, лавандой и др.
Это позволяет удовлетворить многообразие вкусовых предпочтений каждого человека в любой стране мира:
привлечь покупателя знакомым ему вкусом, тем самым завоевать сердца неискушенных экзотикой.

Простой состав. Максимум пользы.

C

RUNCH IS...

ИСКУССТВО

ИНДУСТРИИ
ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ



ТАКАЯ УНИКАЛЬНАЯ
ХРУСТЯЩАЯ
ТЕКСТУРА
ЧТО ТАЮТ ВО РТУ

”

PRODUCED FROM NATURAL FRUITS

СЕГОДНЯ
ВКУСОВ
ВВЕДЕНО

12

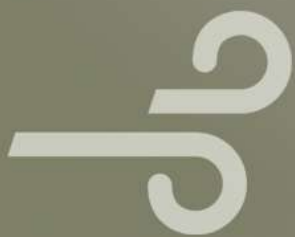
И ЕЩЕ
ВКУСОВ
ГОТОВЫ

НЕИССЯКАЕМАЯ ПАЛИТРА ХУДОЖНИКА.



FOR GLOBAL ACHIEVEMENTS





Natural Foods является первым производителем фруктовых кранчей в России. Аэрационная технологическая система позволяет гомогенизировать продукт в условиях полной герметичности с целью получения однородного фруктово-ягодного мусса, что позволяет добиться минимальной толщины продукта.



CRUNCH

+

MILK



ИСПЫТАЙ

ВОЛНУ

ОЩУЩЕНИЙ



COLLABORATION

В Европе популярен тренд на 100 калорий, упаковка многих продуктов, в том числе молочных, должна содержать равно 100 калорий.

Это удобно для потребителей по разным причинам.



MILK 50 ккал

CRUNCH 50 ккал



Такую упаковку удобно брать с собой, она стоит дешевле и позволяет экономить. Кто-то живет в одиночестве и не нуждается в больших порциях. Особенно этот тренд поддерживают женщины, потому что такая упаковка помогает считать калории и следить за тем, сколько съедено.

НЕГАТИВНОЕ ВЛИЯНИЕ
НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

НЕ ОКАЗЫВАЕТ НЕГАТИВНОГО ВЛИЯНИЯ
НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ.

**FLEX-PACK
CRAFTPACK
DOYPACK**



RECYCLING

Craftpack, doypack, flex-pack не перерабатываются,
Только утилизируются!

Под утилизацией подразумевается **прямое сжигание.**

Переработать такую упаковку нельзя.

Она представляет собой от 3 до 9 слоев разных материалов
(каждый со своими свойствами),
разделить которые просто не представляется возможным.



ALU



PAP



PP

Проект нашей упаковки разработан, чтобы снять
антропогенную нагрузку на окружающую среду.

Такая упаковка разделяется на 3 составляющих:
пластик, фольга и бумага.

Каждый из которых подлежит рециклингу.



WE ARE CHOSEN BY

Город-Сад Азбука Вкуса Foodle Delivery Club KazanExpress

Wildberries BERU! Autosushi Mergoo Robo.Market Ozon

General Fueller Taif Oil Company Fragrant world Mnogomart

Chibbis Plus Filling complexes Yandex Neste Oil Company

COMING SOON

Lenta Perekrestok Auchan Vkusvill Surf Coffee METRO

Coffee Like Karusel Your House Dixy Magnit Pharma Prizma

NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS
ECUADOR IRAN SERBIA SPAIN
NATURAL FOODS NATURAL FOODS
РАСШИРЯЕТ ГРАНИЦЫ
NATURAL FOODS NATURAL FOODS
P GREECE IRAN ПО
NATURAL FOODS NATURAL FOODS
СШИРЯЕТ ГРАНИЦЬ
NATURAL FOODS NATURAL FOODS
OR ITALY RUSSIA Э
NATURAL FOODS NATURAL FOODS
ГРАНИЦЫ ВКУСА АР
NATURAL FOODS NATURAL FOODS
ITALY INDIA ECUADOR GR
S NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS
РАСШИРЯЕТ ГРАНИЦЫ ВКУСА РАСШИ
NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS
SERBIA GREECE SPAIN IRAN INDIA S
FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS NATURAL FOODS
ШИРЯЕТ ГРАНИЦЫ ВКУСА РАСШИРЯЕТ



Forbes

«Perspectives On The Future Of Snacking»

Julia B. Olayanju
ForbesWomen

I drive innovation towards a healthier & sustainable food future.

“Snacking as a business is definitely evolving. More people are replacing meals with snacks. Which means that the types of snacks they are choosing need to be more nutritious. The trends in the snacking space are moving towards more refined, dietary focused products. Overall, my guess is that in 10 years, the snacks that people will be gravitating too will be those with real food ingredients and no processed sugar.” -Leeann Rybakov CEO, BuckWHAT Foods

“There is increased interest in snacks and foods with less or low sugar, but not just with alternative sugars or sugar substitutes; packaged food manufactures and recipe developers are looking to botanicals to add flavor where sugar and sodium used to be—chamomile, lavender, rose and elderflower are popular botanicals we're seeing a lot more of.” -Michelle Buffardi, VP of Digital Editorial, Food Network

“That's why I believe that over the next 10 years snacking will be dominated by products that are more natural and contain zero sugar or very low sugar.” - John «Sonic» Ban CEO Grass Fed Coffee

“The future of snacking is not simply a quest for 'healthier' foods, but also plant-forward, delicious and convenient products. Healthy snacking doesn't have to be boring. We can bring in the same robust, ethnic flavors we're seeing in food trends, into our snacking.” – Dr. Albert Bolles, Curation Foods CEO



THANKS

