






## Les prix sur certains articles

Plus de 20 ans, les produits sont fabriqués à partir de légumes cultivés sur leurs propres champs fertiles dans la région d'Odessa (Ukraine) sous le soleil chaud du sud. Tous les champs sont à proximité de l'usine, par conséquent, pour la mise en conserve, seuls des légumes frais sont utilisés, qui après 20 minutes après la récolte sont recyclés. L'avantage de nos produits est la principale non-utilisation dans la production de colorants, épaississants, arômes, conservateurs, édulcorants. Tous les produits pour préserver la plus grande valeur biologique est emballé dans l'emballage le plus écologique - bocal en verre.

### Attention!

Les prix sont préliminaires et ils sont soumis à une clarification obligatoire au moment de la formation d'une offre commerciale (clarification de la liste de prix, des réductions, des réductions pour le volume, etc.)

No	Nom	Masse nette, g	Quantité dans l'emballage, pcs.	La date d'expiration années	Prix, FCA, € / pot verre	Photo
1	<p><b>Adjika "Épicée"</b></p> <p>Ingrédients: doux poivron rouge frais, tomates fraîches, piment, sucre granulé, sel alimentaire, piment rouge moulu, morsure naturelle, ail frais, amidon modifié.</p>	300	20	3	0,44	
2	<p><b>Adjika "Épicée"</b></p> <p>Ingrédients: doux poivron rouge frais, tomates fraîches, piment, sucre granulé, sel alimentaire, piment rouge moulu, morsure naturelle, ail frais, amidon modifié.</p>	480	12	3	0,71	
3	<p><b>Petits pois en conserve</b></p> <p>Ingrédients: pois frais de variétés de cerveau – 65%, eau potable, sucre blanc, sel alimentaire</p>	510	12	2	0,38	







4	<p><b>Caviar de courgettes «Summer»</b></p> <p>Ingrédients: courgettes fraîches, carottes fraîches, oignons frais, pâte de tomate, farine de blé, huile de tournesol raffinée, sel alimentaire, épices: poudre de poivre noir, piment moulu</p>	500	12	3	0,47	
5	<p><b>Concombres en conserve</b></p> <p>Ingrédients: concombres frais – 50%, eau potable, sel alimentaire, morsure naturelle, feuilles fraîches de raifort, ail frais, feuille de laurier, poivre noir</p>	515	12	2	0,67	
6	<p><b>Concombres en conserve</b></p> <p>Ingrédients: concombres frais – 50%, eau potable, sel alimentaire, morsure naturelle, feuilles fraîches de raifort, ail frais, feuille de laurier, poivre noir</p>	850	6	2	0,97	
7	<p><b>Concombres en conserve</b></p> <p>Ingrédients: concombres frais – 50%, eau potable, sel alimentaire, morsure naturelle, feuilles fraîches de raifort, ail frais, feuille de laurier, poivre noir</p>	3000	4	2	2,06	
9	<p><b>Jus de carotte</b></p> <p>Ingrédients: carottes fraîches 40%, eau potable, sucre blanc, acide citrique</p>	1000 ml	6	2	0,51	



10	<p><b>Jus de tomate naturel</b></p> <p>Ingrédients: tomates fraîches</p>	1000 ml	6	3	0,46	
11	<p><b>Jus de tomate naturel</b></p> <p>Ingrédients: tomates fraîches</p>	3000 ml	4	3	1,27	
12	<p><b>Jus de citrouille</b></p> <p>Ingrédients: citrouille fraîche 40%, eau potable, sucre blanc, acide citrique</p>	1000 ml	6	2	0,56	
13	<p><b>Pâte de tomate</b></p> <p>Ingrédients: tomates fraîches. Sommaire matière sèche 25%</p>	310	20	3	0,36	
14	<p><b>Pâte de tomate</b></p> <p>Ingrédients: tomates fraîches. Sommaire matière sèche 25%</p>	510	12	3	0,62	



15	<p><b>Pâte de tomate</b></p> <p>Ingrédients: tomates fraîches. Sommaire matière sèche 25%</p>	1560	6	3	1,68	
19	<p><b>Les haricots en sauce tomate</b></p> <p>Ingrédients: haricots - 62%, eau potable, pâte de tomate, sucre blanc, sel alimentaire, épices</p>	530	12	3	0,54	
20	<p><b>Haricots naturels</b></p> <p>Ingrédients: haricots - 64%, eau potable, sucre blanc, sel alimentaire, épices.</p>	520	12	3	0,52	
21	<p><b>Pois chiches à la sauce tomate</b></p> <p>Ingrédients: Pois chiches - 62%, eau potable, sel alimentaire, oignons frais, huile de tournesol raffinée, épices.</p>	535	12	2	0,53	
22	<p><b>Pois chiches naturels</b></p> <p>Ingrédients: Pois chiches - 62%, eau potable, sel alimentaire</p>	530	12	2	0,52	



23	<p><b>Hummus par «Odessa»</b></p> <p>Ingrédients: pois chiches, oignons frais, huile de tournesol raffinée, eau potable, sel alimentaire, ail frais, poudre de poivre noir</p>	480	12	2	0,7	
24	<p><b>Krasnodar sauce</b></p> <p>Purée de pomme, pâte de tomate 25%, sucre blanc, sel, vinaigre alimentaire, ail frais, poivre rouge moulu, poivre moulu parfumé, muscade moulue, poudre de cannelle, gousse moulue</p>	510	12	3	0,58	
25	<p><b>Krasnodar sauce</b></p> <p>Purée de pomme, pâte de tomate 25%, sucre blanc, sel, vinaigre alimentaire, ail frais, poivre rouge moulu, poivre moulu parfumé, muscade moulue, poudre de cannelle, gousse moulue</p>	310	20	3	0,38	
26	<p><b>Les bolets avec des légumes</b></p> <p>Les bolets - pleurotes frais, carottes fraîches, oignons frais, huile de tournesol raffinée, sel alimentaire, sucre blanc, pâte de tomate, poivre noir moulu, coriandre moulue, poivron rouge moulu</p>	480	12	2	0,89	
27	<p>Haricots aux les bolets dans une sauce tomate sont stérilisés</p> <p>Haricots, les bolets, eau potable, pâte de tomates, sucre blanc, sel alimentaire, poivre rouge moulu.</p>	535	12	2	0,69	