

Все для отличного чаепития!

Компания «Кас-Кад плюс»

Дождливой осенью и холодной зимой так приятно посидеть с семьей или друзьями за чашкой чая, особенно если на столе есть изысканные кондитерские изделия, которые сразу же наполнят ваш дом сказочным теплом и уютом. Что для этого надо? Все просто: собрать всех за одним столом, заварить свежий чай и достать всеми любимую кондитерскую продукцию компании «Кас-Кад плюс»



Кондитерское предприятие «Кас-Кад плюс» (г. Санкт-Петербург) было основано в 1997 году как обыкновенная мини-пекарня. В 1999 году руководители предприятия приняли решение начать производство нового продукта – сухарей уменьшенного размера. Этот момент стал переломным как в истории пекарни, так и во всей истории выпечки сухаря.

Компания «Кас-Кад плюс» размещена на двух площадках: Купчино и Автово. В Автово производятся только сухари и бараночные изделия, здесь также расположен главный офис компании. В Купчино на современных и новых линиях производится весь ассортимент компании. Общая производительность – 7200 тонн в год, у компании есть возможность увеличивать производительность до 9600 тонн.

Сухари компании «Кас-Кад плюс», в отличие от конкурентов, по качеству относятся к сегменту премиум. Компания следует тенденциям рынка, т. е. выбору своих покупателей! Компания использует оригинальную рецептуру по выпечке сухарей более 20 вкусов. Сухарные изделия выпускаются в трех вкусовых группах – классические сдобные ТМ «Кас-Кад плюс», медовые ТМ «Медунки» и новая ТМ «Куко Марио».

Классические сдобные сухари – самая популярная серия сухарей – представлена разнообразными вку-

сами. Оригинальная разработка технологов компании в этой серии – сухари «Тропические» с фруктовыми цукатами.

Уникальный вкус у сухарей «Медовые». Издавна на Руси были в почете сладкие изделия с добавлением меда. При изготовлении сухарей «Медовые» используется натуральный пчелиный мед.

Новая ТМ «Куко Марио» – это прежде всего новая упаковка с отличным дизайном и улучшенными потребительскими качествами. Ассортиментная линейка этой ТМ обладает более богатой рецептурой и дополнительными вкусами, которые не оставят равнодушными потребителя.

Помимо сухариков, «Кас-Кад плюс» производит сахарное печенье под одноименной торговой маркой компании. Печенье представлено в среднем ценовом сегменте, привлекая потребителей хорошим качеством и удобной экономичной упаковкой. Ассортимент представлен тридцатью различными наименованиями и вкусами.

Продукция компании «Кас-Кад плюс» не содержит красителей, консервантов, различных добавок «Е» и других химических ингредиентов, в производстве используется только высококачественное и натуральное сырье. Компания заботится о здоровье своих потребителей.

Процесс выпечки уникальный, о чем свидетельствует срок хранения продукции: сухари – 90 суток и печенье – 180 суток, что значительно выше аналогичного показателя продукции конкурентов.

В выпечке сухарей компании «Кас-Кад плюс» используется мука высшего сорта, а не 1-го сорта, как у большинства производителей-конкурентов. Структура сухаря и особенность вкуса обусловлены большим содержанием вкусовых наполнителей: сахара и маргарина.

Вся продукция компании «Кас-Кад плюс» выпускается под торговыми марками «Кас-Кад плюс», «Медунки» и «Куко Марио». Упаковка фасованной продукции – яркая, красочная с бренд-героем Мышонком – уже запомнилась покупателям. Эти преимущества выделяют упакованную продукцию компании как на рынке в целом, так и на полках магазинов в частности, что значительно увеличивает объемы продаж. Упаковка весовой продукции эргономична и отвечает логистическим требованиям: жесткий и крепкий гофрокороб весом 7 кг позволяет уместить продукцию без остатков свободного места, что предотвращает образование «крошки» при транспортировке продукции.

Компания «Кас-Кад плюс» – один из лидеров на рынке по выпечке сухарей. Это подтверждает и география продаж – вся Россия и зарубежные страны: США, Германия, Канада, Израиль и т. д. Но самое главное это выбор потребителей! С федеральными сетями компания работает с 1999 года. В настоящее время продукция поставляется в «Пятерочку», «Перекресток», «Карусель», «Полушку», «7-Я», «Нетто», «Квартал» и т. д. в Москве и Санкт-Петербурге, в региональные сети Калининграда, Воронежа, Челябинска, Томска, Екатеринбурга, Смоленска, Костромы, Архангельска, Петрозаводска и ряда других городов. В «Пятерочку» продукция поставляется, в том числе, и под СТМ.

За высочайшее качество, оригинальную рецептуру и широкое разнообразие вкусов продукция компании «Кас-Кад плюс» отмечена дипломами и высокими наградами престижных выставок – Гран-при «Продэкспо-2006» и World Food-2006.

В ассортиментном портфеле компании есть оригинальная новинка. Впервые в России компания «Кас-Кад плюс» представила новое бараночное изделие по итальянской технологии «Тараллини с изюмом»! Продукт имеет некоторое сходство с традиционной сушкой. Другими словами, сдобная сушка с самым популярным вкусом – с изюмом. Ни одна кондитерская компания в России (и, наверное, в СНГ) не имеет в своем арсенале технологии производства сушки с изюмом. Уменьшенная форма и нежная структура делают «Тараллини с изюмом» удобным для потребления, а оригинальность технологии производства позволяет сегодня компании «Кас-Кад плюс» эксклюзивно заниматься приготовлением и продвижением этого инновационного продукта. В настоящее время «Тараллини с изюмом» показывает высокий тренд роста продаж и покупательского спроса: по статистике компании, данный продукт составляет более 32% от общего объема продаж ассортимента бараночных изделий выпускаемых в «Кас-Кад плюс». Он популярен среди всех покупателей кондитерских изделий. Данный продукт компании «Кас-Кад плюс» не содержит красителей, консервантов, в производстве используется только высококачественное и натуральное сырье. Срок хранения продукции – 90 суток. В выпечке «Тараллини с изюмом», как и во всей другой продукции, выпускаемой компанией «Кас-Кад плюс», используется мука высшего сорта. За высочайшее качество, оригинальную рецептуру «Тараллини с изюмом» отмечены дипломом и медалью международной выставки «Продэкспо-2009».

Приятного вам чаепития!

