

SYRUP
GOURMIX

ГУРМИКС®

ВСТРЕЧАЙТЕ
НОВЫЕ СИРОПЫ
GOURMIX
НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ВКУСЫ



ЭВОЛЮЦИЯ БРЕНДА

С КАЖДЫМ ШАГОМ
МЫ СТАНОВИЛИСЬ ЛУЧШЕ



1989



2001



2016



2022



ЕСТЬ ЧТО
ДОБАВИТЬ

**ПРЕИМУЩЕСТВЕННОСТЬ
БРЕНДА**

В НАШЕМ ДНК ЗАЩИТА ЛЮБОВЬ К КАЧЕСТВУ

**МЫ БЕРЕЖНО СОХРАНЯЕМ УНИКАЛЬНОСТЬ
ТЕХНОЛОГИЙ И ИНГРЕДИЕНТНУЮ БАЗУ,
ТРАНСФОРМИРУЯ ДИЗАЙН УПАКОВКИ**



VIRTEX-FOOD

- 100 % российский производитель
- На рынке более 20 лет
- Высокотехнологичные площадки, работающие по мировым стандартам. Общая площадь больше 7000 м²
- Команда из 600+ сотрудников, собственный отдел R&D, лаборатории, современные офисы и кулинарные студии в центре Сибири и в Москве
- Портфель брендов Компании состоит из «Чим-Чим», «Костровок», «Asia Fest», «Гурмикс»
- Производство более 200 SKU для B2C и B2B рынка



FSSC 22000 v.5.1



ISO 14 001

**ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
ПОДТВЕРЖДЕННОЕ МЕЖДУНАРОДНЫМИ
СЕРТИФИКАТАМИ**





НАШИ
КЛИЕНТЫ

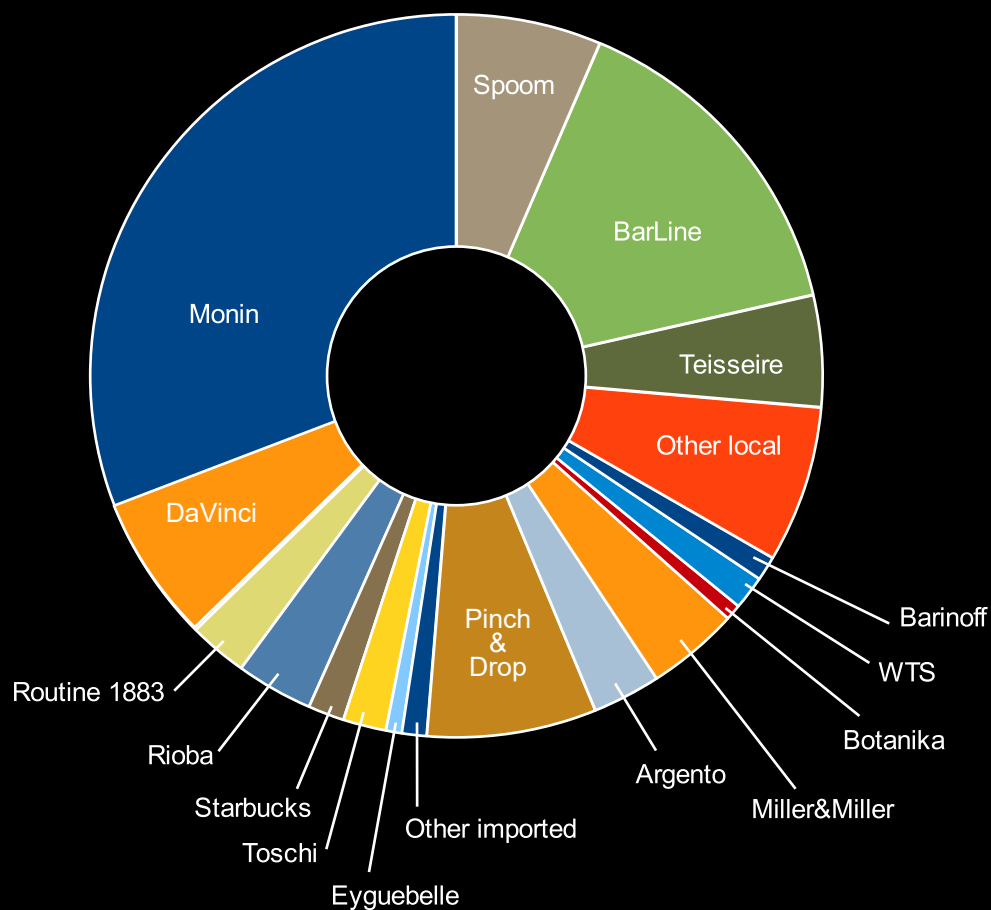
ФОКУСНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ

- Фаст фуд
- Бары
- Кофейни
- Заправки
- Сетевые проекты
- Розница
- Отели
- Кофепоинты
- Пекарни, кондитерские
- Кейтеринг

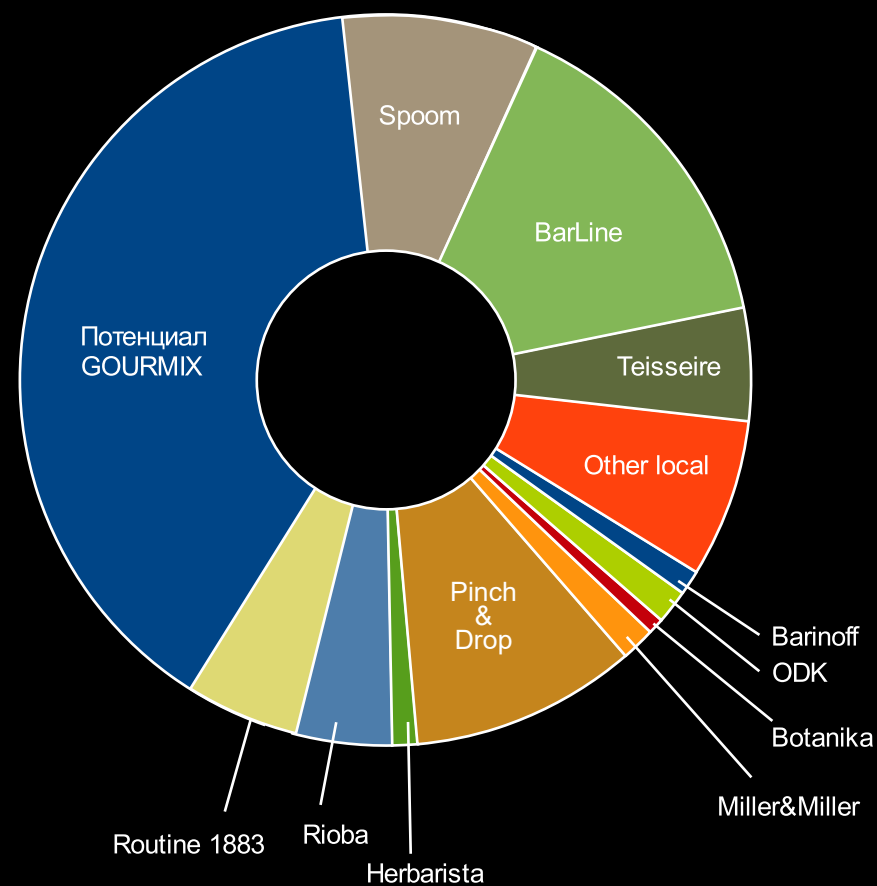


ТРАНСФОРМАЦИЯ РЫНКА #2022

Syrup market Russia: Y 2021 *



Syrup market Russia: Y 2022



* По данным Nielsen 2021 Report

СИЛА БРЕНДА GOURMIX

ВНОСИМ КРАСКИ В МИР ВКУСОВ

- Комплексные решения для разных категорий клиентов
- Высокое европейское качество
- Натуральные красители и ароматизаторы
- Экспертный подход к созданию вкусов
- Ambassador Club



СТАБИЛЬНОЕ
ЛОКАЛЬНОЕ
ПРИЗВОДСТВО

с потенциалом

10 миллионов бутылок/год



SYRUP

GOURMIX

АССОРТИМЕНТ

CLASSIC



- Специально разработаны для аппликации в горячих и холодных напитках
- Идеально подходят для напитков с горячим молоком

CLASSIC



1	Ваниль	9	Груша	17	Корица	25	Перечная мята	33	Соленая фисташка
2	Карамель	10	Дыня	18	Красное яблоко	26	Персик	34	Тирамису
3	Фундук	11	Имбирный пряник	19	Лаванда	27	Пряная тыква	35	Тоффи
4	Амаретто	12	Имбирь	20	Лемонграсс	28	Пряный чай	36	Тростниковый сахар
5	Апельсин	13	Каштан	21	Малина	29	Ром	37	Французская ваниль
6	Баблгам	14	Кардамон	22	Миндаль	30	Садовая мята	38	Черника
7	Базилик	15	Кленовый сироп	23	Миндальное мокко	31	Сливочный ликер	39	Шоколад
8	Банан	16	Кокос	24	Можжевельник	32	Соленая карамель	40	Шоколад и мята

Fruit innovations



- Баланс сладкого и кислого для напитков бара
- Идеально подходят для применения в холодных напитках — лимонадах, алкогольных и безалкогольных коктейлях, милкшейках

Fruit innovations



1 Альпийские травы

2 Ананас

3 Арбуз

4 Апероль спритц

5 Блю курсао

6 Бузина

7 Вишня

8 Грейпфрут

9 Гренадин

10 Зеленое яблоко

11 Земляника

12 Клубника

13 Клюква

14 Лесная малина

15 Личи

16 Маракуйя

17 Тархун

18 Черная смородина

19 Чинотто

A close-up photograph of a bartender's hands pouring a golden-colored liquid from a glass shaker into a coupe glass. The shaker is tilted, and a stream of liquid falls over a large ice cube in the glass. The bartender is wearing a dark apron with the word 'RMIX' visible in the background. The scene is lit with warm, focused light, creating a professional and elegant atmosphere.

ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Постоянное меню
- Сезонное меню

Высокая востребованность ввиду
маржинальности группы НАПИТКИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Хранение в сухом и прохладном месте без доступа солнечных лучей при температуре от 10 до 25 градусов
- Срок годности 24 месяца
- Срок хранения после вскрытия – 150 дней при температуре от 10 до 25 градусов



КОНТАКТЫ



Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

ООО «Италика-Трејдинг»
109429, г.Москва, 14-й км МКАД
(внутренняя сторона), д.10
Тел.: +7 495 685 9 685
e-mail: info@italika.ru
www.italika.ru

ООО «ИТАЛИКА Северо-Запад»
192148, г. Санкт-Петербург,
проспект Елизарова, д.38К
Тел.: +7 812 670 72 70
e-mail: info-spb@italika.ru
www.italika.ru