

POLYDONO

BRAND YOUR BUSINESS



since 1979

Polydono AG, Hofgut, Hintere Dorfstrasse 9, 3073 Gümligen

EXKLUSIV FÜR DEN SCHWEIZER WERBEHANDEL STOLI-NÜSSE: ROH UND TROTZDEM SO RICHTIG KNACKIG!

So haben Nüsse schon lange nicht mehr geknackt. stoli-Nüsse entstehen durch die Kombination dreier natürlicher Veredelungsverfahren. So werden sie sehr bekömmlich und enthalten dennoch die gesundheitlichen Vorteile, die Nüsse auszeichnen.



DAS DILEMMA

Isst man Nüsse roh, kann der Körper nur einen Teil ihrer Mineralien aufnehmen. Denn Nüsse enthalten Phytinsäure, und die bindet sich im Verdauungstrakt an eben diesen Mineralien, die dann nicht verwertet werden können. Dazu kommt, dass rohe Nüsse manchmal schwer im Magen liegen, Stichwort Protease-Inhibitoren. Also rösten. Und dadurch diese Probleme reduzieren. Alles gut? Nein: Die gesunden Fette und viele der Vitamine gehen verloren. Und wir wollen ja Nüsse, die so gesund sind wie möglich.

NATÜRLICHE VERFAHREN

Da kommen unsere Luzerner Landfrauen ins Spiel. Sie wissen um einige traditionelle Veredelungsverfahren, die manchen Ur-Grosseltern noch bekannt waren. Für eine Zubereitung, die Fettsäuren und Vitamine schont, und für dieses wunderbare Knacken braucht es drei Schritte:

Fazit: Die Nüsse sind leicht verdaulich, die Mineralstoffe sind ungebunden und stehen somit frei zur Verfügung, die Nüsse stecken weiterhin voller Vitamine und gesunder Fette.

- Sie sind unglaublich knackig und schmecken grossartig.
- Sie bleiben roh und werden nicht geröstet.
- Unser Verfahren schont die Fettsäuren und Vitamine.
- Die Mineralien können besser aufgenommen werden.
- Sie sind leichter verdaulich.

Ob als Messe-Streuer/Präsent, Mitarbeitersnack, hochwertiges Kunden- und Mitarbeiter-Geschenk oder für alles andere, einfach Anfrage/Bestellen oder zusätzliche Kostmuster verlangen: sales@polydono.ch

Stoli-Nüsse



Tagesrationen 30g Nuss-Mix deluxe, Mandel, Cashwes, Baum- & Pekan-Nüsse

Menge / Stückpreis inkl. Logoetikette 4c max. 30x30mm 1000 2000 5000 10000

Art. 7872-30g Nussmix mit oder ohne Meersalz CHF 1.50 1.35 1.25 1.15

Art. 7872-28g Schoko: Milch/Dunkel/Caramel CHF 1.70 1.55 1.45 1.35

Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen

ERSTER SCHRITT

Phytinsäure entfernen. Protease-Inhibitoren ebenso. Ohne zu rösten. Nämlich mit althergebrachten Methoden. Das dauert lange. Doch ist das ein Grund, warum das Verfahren so schonend ist. Auch die leichte Bitterkeit, die manchen Nüssen eigen ist, reduziert sich.



Standbodenbeutel Nuss-Mix deluxe, Sorten Cashwes, Mandeln, Pekan, Baumnüsse und Haselnüsse, Varianten ungesalzen oder mit Meersalz, 175 g

Menge / Stückpreis exkl. MwSt 250 500 1000 2000

Art. 7872-175g Nussmix mit/ohne Meersalz CHF 6.90 6.60 6.30 6.05

Art. 7872-185g Cashews CHF 6.30 5.95 5.75 5.45

Art. 7872-175g Schoko: Milch/Dunkel/Caramel CHF 8.25 7.85 7.50 7.20

Inkl. Druck auf Vorderseite 4c, 110 x 94mm

Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen



Auf Anfrage Einzel-Geschenkverpackung für Briefpostversand, auf Wunsch inkl. Handling/Versand.

ZWEITER SCHRITT

«Ungesalzen» Nüsse werden direkt verpackt, für alle anderen gilt: Jetzt wird gesalzen. Aber nur wenig, ein Hauch reicht, und zwar Meersalz, gelangt mit leichtem Überdruck in die Nuss.

Fazit: Am Ende schmecken die Nüsse angenehm salzig, nicht sehr, gerade richtig - und auch ihr Eigengeschmack ist verstärkt.

Also: Am Ende dieses dreiteiligen Verfahrens sind die Nüsse immer noch roh, enthalten also jede Menge gesunder Fettsäuren und Vitamine; ausserdem sind die Mineralstoffe bestens verfügbar und die Nüsse bekömmlich.



Menge / Stückpreis exkl. MwSt		250	500	1000	2000
Drahtbügelglas					
Art. 7872-375g Nussix mit/ohne Meersalz	CHF	18.10	17.30	16.50	15.80
Art. 7872-430g Schoko: Milch/Dunkel/Caramel	CHF	23.00	22.00	21.00	20.00
Art. 7872-440g Cashews Rosmarin / Paprika	CHF	20.45	19.55	18.05	17.85

Inkl. Logoetikette auf Deckel 4c, ab 1000 Stk. Direktdruck auf Glas

Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen

DRITTER SCHRITT

Trocknen. Langsam, stetig, bei sehr niedrigen Temperaturen. Die Vitamine und Fettsäuren sollen keinesfalls beschädigt werden. Dazu variieren wir Temperatur, Thermik und Luftfeuchtigkeit. Als ob diese Nüsse von einer sanften Abendsonne getrocknet worden wären.

Fazit: Knackvergnügen pur.



Menge / Stückpreis exkl. MwSt

100 250 500 1000

Geschenkbbox 1

CHF 30.20 27.45 25.80 24.65

Art. 7872-584g Nussmix-Glas Meersalz 117g und 2 Nussmixbeutel mit & ohne Meersalz je 175g. Druck auf Einleger (Vorder- & Rückseite) 4c, 309 x 150mm ab 1000 Stk. Direktdruck inkl.

Geschenkbbox 2

CHF 30.35 27.60 25.95 24.80

Art. 7872-702g 2x Nussmix mit/ohne Meersalz je 351gr, Druck auf Einleger (Vorder- & Rückseite) 4c, 309 x 150mm ab 1000 Stk. Direktdruck inkl.

Geschenkbbox 3

CHF 33.50 30.60 28.80 27.50

Art. 7872-Sweet Nussmixglas Milkschokolade & 2 Nussmixbeutel mit Schoko Dunkel & Caramel je 175g. Druck auf Einleger (Vorder- & Rückseite) 309 x 150mm, ab 1000 Stk. Direktdruck inkl.

Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen.



031 388 07 77
info@polydono.ch
www.polydono.ch
ZAZ-NR. 1743-4

UBS AG, SWIFT (BIC): UBSWCHZH80A
IBAN CHF: CH90 0020 6206 9097 0601 V
IBAN EUR: CH81 0020 6206 9097 0661 D
CHE-105.862.771 MWST/ FSC IMO-COC-298750

