



Norrländska Säljgruppen AB

Vi lanserar nu vårt nya varumärke:



Din norrländska leverantör inom kött och ost!



Säljgruppens ostkoncept...

Det nya konceptet innehåller hårda ostar, dessertostar plus en massa klippostar för butikernas egna aktiviteter.

Bakgrund...

Efter 17 år i branschen där vi sålt åt andra företag startar vi nu upp vårt eget varumärke.

Vi vet vad kunderna efterfrågar i norrland och ser givetvis till att vi har det i vårt sortiment.

Kort sagt:

Vi kan ostbranschen, testa oss gärna!

Brett sortiment...

Med cirka 200 sorter hårdost och dessertost kan vi bygga en intressant ostdisk för alla butiker med storsäljare och andra spännande ostar till högsta möjliga kvalitet och bästa möjliga pris.

Vår dessertost handpackas för att kännas så "butikspackad" som möjligt, det stärker butikens färskvaruprofil rejält. Vi har alltid ost inne för långlagring och injicering av till exempel brännvin.

Här kommer vi snart att lansera "**Norrländsk Brännvinsost**"... Injicerad med Norrlands Akvavit och det tror vi kommer att bli en storsäljare.

Våra hårdostar har ca 70 dagars hållbarhet och dessertosten ca 23 dagar när de anländer till butik.

Vi kundpackar alltid osten för varje butik och ligger inte med några färdigpackade lager.

Det gör att du får alltid färskaste datum!

Det kommer dessutom att finnas intressanta säsongostar som gör er ostdisk ännu intressantare och lönsam. Flexibiliteten är också vår styrka, vi kan ta fram ostar både för den stora och den lilla butiken.

Klippostar...

Vi har alltid klippostar för butikernas egen marknadsföring. Vi kommer även bistå med förslag på klippostar eller försöka tillgodose dina egna önskemål.





Säljgruppen

www.saljgruppen.com

Norrkött vårt eget varumärke blir nu Säljgruppen!

Vi startade upp det under eget varumärke "Norrkött" sommarsäsongen 2005 och nu 2009 är försäljningen uppe i dryga 400 ton .

Färdigt för grillen...

Våra marinerade produkter är färdiga för grillen eller pannan direkt ur förpackningen. Konceptet är tidsbesparande och ger alltid ett perfekt resultat.

Marinaderna är noggrant framtagna för att framhäva den bästa smaken på det grillande köttet. Vi tumlar alltid in marinaderna och genom den processen så tränger man in smaken mycket djupare än t.ex. ytkryddning.



Konsumentförpackat marinerat kött för grillen...

Marknadens bredaste sortiment...

Idag har vi förmodligen marknadens bredaste sortiment med ca 20 olika marinerade produkter inom gris, nöt och lamm, de är vacuumförpackade och har en hållbarhet på ca 28 dagar. Det betyder att har man en eller två veckor med dåligt väder oftast lika med dålig försäljning så finns datum kvar på produkten och minimerar svinet rejält mot t.ex. KPK köttet som har ca 6-8 dagars hållbarhet.

Vi har även produkter för butiksgillen och en specialitet vi har är plommonspäckad fläskkarré. Andra storsäljare för grillen är spareribs och kamben.



Norrländska Säljgruppen AB

Kontor Umeå:
090 - 14 37 05

Säljare Västerbotten/Norra Ångermanland:
Anna Åkerlund 070 - 555 09 86

Säljare Norrbotten:
Berndt Engdahl 070-5101095

Kontor Östersund:
063 - 10 47 59

Säljare Jämtland/Medelpad:
Bertil Edtsröm 070-6675275

Säljare Norra Dalarna/Jämtland
Lennart Johansson 070-3859822