

FEELIA

Take-a-Soup

Valmiiksi katettu keittokonsepti

Lisää myyntiä laadukkailla,
hyväkatteisilla take away
-keitoilla!

Testatusti toimiva
suomalaisten
suosikki



Helppokäyttöinen
kokonaisuus

Kahviloille,
kioskeille, kaupoille
ja ravintoloille



Take-a-Soup

Vaivattomaksi viimeistelty - toimivaksi todettu

Take-a-Soup-konseptilla saat laadukkaat ja herkulliset keitot helposti valikoimaasi. Testattu ja toimivaksi viimeistelty konsepti tarjoaa yrityksellesi vaivattomasti erittäin katteellista myyntiä.

Kuluttajatrendeissä elämyksellinen valmisruokailu kasvattaa edelleen suosiotaan, ja Take-a-Soupilla pysyt kehityksen kärjessä. Take-a-Soupin on ottanut omakseen jo yli 150 toimipaikkaa asiakkaineen.

Take-a-Soup-konsepti sisältää:

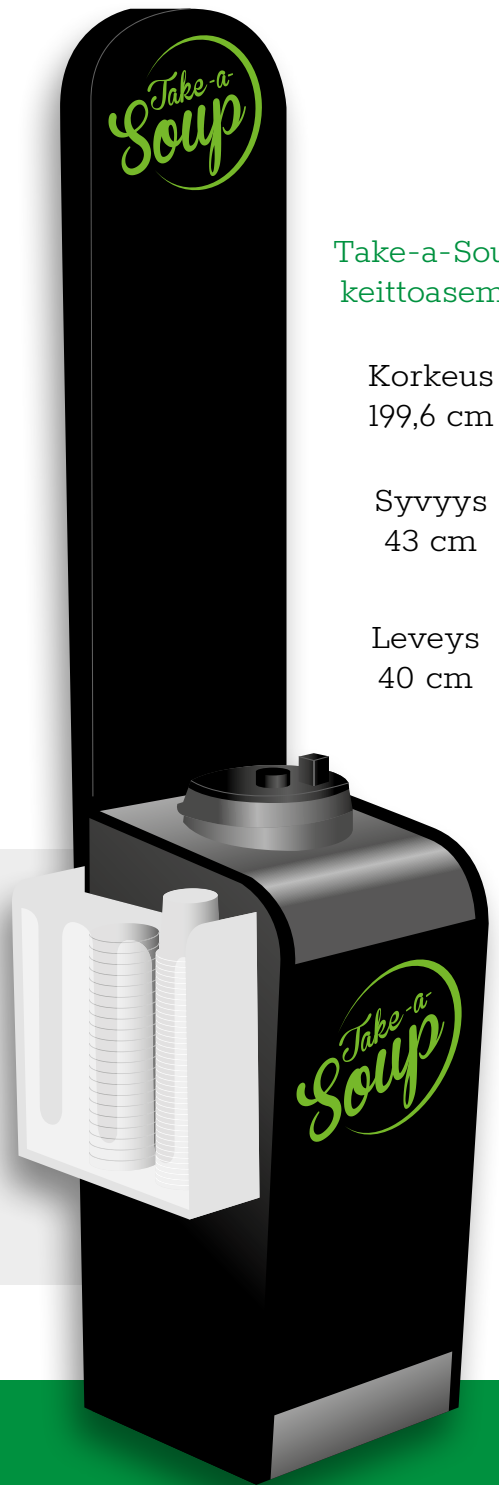
- Lähes 50 erilaista keittovariaatiota ja reseptiä
- Tuotesisällöt ja tuotekuvat
- Markkinointimateriaalit
- Koulutuksen
- Hinnoittelu- ja katelaskelmat
- Keittoaseman

Take-a-Soup
keittoasema

Korkeus
199,6 cm

Syvyys
43 cm

Leveys
40 cm



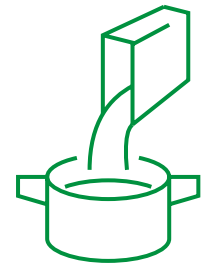
Vastuulliset valmiskeitot Pyhäntältä

Take-a-Soup-keitot on valmistettu pyhäntäläisenä käsityönä tuoreista, vähintään 80 % kotimaisista raaka-aineista. Emme lisää keittoihin valmistusvaiheessa lisä- tai säilöntäaineita. Säilyvyysajat ovat silti pitkät oman, patentoidun autoklaavitekniikkamme ansiosta, mikä vähentää hävikkiä. Tasalaa-tuisen herkulliset ja turvalliset keitot valmistamme suomalaiseseen makuun hiotuilla resepteillä.

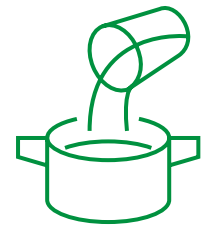
Helppo ja maukas keitto hetkessä

Take-a-Soupin suosikkikeittojen valmistus ei vaadi erillisiä henkilöresursseja tai investointeja. Konseptin kustannustehokkuus takaa erinomaisen katerakenteen yrityksellesi. Take-a-Soup-valikoima sisältää lähes 50 keittovaihtoehtoa, joita on helppo muunnella käyttämällä esimerkiksi erilaisia nesteitä ja mausteita. Pystyt tarjoamaan asiakkaillesi houkuttelevan monipuolisen ruokalistan, jonka makuihin on helppo ihastua!

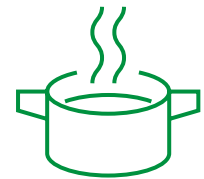
1. Tyhjännä pakkauksen sisältö kattilaan.



2. Jos käytät Feelian keittoainesta, lisää vettä. Feelian valmiisiin keittoihin vettä ei tarvitse lisätä. Lisää maun mukaan mausteita...



3. ...ja kuumenna. Niin helppoa se on!



Tarjoa sellaisenaan tai tuunaa vaihtelua tarjontaan, esim.

Lohikeitto

- ▶ Lohi-kookoskeitto
- ▶ Lohiseljanka
- ▶ Välimeren lohikeitto

Porkkanakeitto

- ▶ Porkkanapyree- ja inkiväärikeitto
- ▶ Porkkanakeitto savujuustolla

Lihakeitto

- ▶ Liha-hapankaalikeitto
- ▶ Liha-linssikeitto
- ▶ Liha-paprikakeitto

Thaikeittopohja

- ▶ Thaimaalainen vihanneskeitto
- ▶ Thaimaalainen kalakeitto

Valmiit keitot

Bataatti-kookoskeitto



6 430031 897913

Porkkanaseikeitto



6 430031 895605

Bataattiseikeitto



6 430031 895582

Pinaattikeitto



6 430031 897753

Green Curry -liemi



6 430031 896008

Punajuuriseikeitto



6 430031 895780

Juusseseikeitto



6 430031 895629

Purjo-perunaseikeitto



6 430031 895988

Kurpitsaseikeitto



6 430031 897173

Tomaattikeitto



6 430031 895568

Laksa-liemi



6 430031 896688

Ramen-liemi



6 430031 896664

Lapin riistakeitto



6 430031 897159

Valmis hernekeitto



6 430031 895469

Mustajuuriseikeitto



6 430031 896466

Keittoainekset

Broilerikeittoaines



6 430031 895261

Lihakeittoaines



6 430031 895346

Borssikeittoaines



6 430031 895247

Lihapullakeitto



6 430031 897999

Gulassikeittoaines



6 430031 895285

Lohikeittoaines



6 430031 895360

Hernekeittoaines



6 430031 895308

Makkarakeitto



6 430031 897951

Jauhelihakeittoaines



6 430031 895322

Nakkikeitto



6 430031 897975

Keittopohja



6 430031 895384

Thai-keittopohja



6 430031 895681

Kaikki keittomme ovat lähtökohtaisesti
laktoosittomia ja gluteenittomia.

Take-a-Soup-muki
500 ml, 20 x 50 kpl



6 430031 896282

Take-a-Soup-kansi
8 x 25 kpl



6 430031 896305

Tiedustelut ja tilaukset

Toimitusjohtaja

Jukka Ojala
+358 400 600 104

Tuotepäällikkö

Matti Nikkonen
+358 40 831 5754

Etelä- ja

Keski-Suomi

Jere-Matti Ojala
+358 44 324 0082

Jani Jokinen

+358 50 471 4122

Pohjois-Suomi

Jari Tornikoski
+ 358 50 320 8567

Länsi-Suomi

Magnus Bergroth
+358 50 354 8857

sähköpostit: etunimi.sukunimi@feelia.fi