

Ajánlattevő:

**NATURAL CENTRUM HUNGARY Kft.**  
**9093 Győrasszonyfa, Hunyadi tér 20.**

Érdeklődni lehet  
Rendelés leadható

Fűr Sándorné dr.  
[borbala.fur@ncent.hu](mailto:borbala.fur@ncent.hu)

30-562-9042  
mail címen.

Az általunk forgalmazott aszeptikus gyártási technológiával előállított gyümölcsvelők az ajánlatban szereplő és az egyéb (pl. erdei fekete áfonya) győrasszonyfai gyártóüzemünkben készülnek, a raktár is itt van.

<b>Aszeptikus gyümölcsvelők 100 %, hozzáadott cukor,tartósítószer, színezék nélkül</b>	<b>2021.júl.27.</b>	<b>Rendelés kg-ban</b>
<b>kiszereelés</b>	<b>nettó ár Ft/kg ab üzem paritáson</b>	
<b>FEKETE RIBISZKE VELŐ</b>		
2,5 kg	<b>660</b>	
5 kg	<b>630</b>	
20 kg	<b>590</b>	
<b>KAJSZIBARACK VELŐ</b>		
2,5 kg	<b>680</b>	
5 kg	<b>650</b>	
10 kg	<b>630</b>	
20 kg	<b>595</b>	
<b>VILMOSKÖRTE VELŐ</b>		
5 kg	<b>590</b>	
<p>Az üzem raktárából árut elvinni előzetes egyeztetés és a kitérési okmány kiállítása után lehetséges munkanapokon 8-16 óra között. Ettől eltérő időpontban (esetként hétfőig is) csak előzetesen megbeszéltek szerint lehetséges az árukiadás.</p>		
<p>Vevőink vagy maguk gondoskodnak az áru szállításáról, vagy mi szervezzük meg a szállítást, vevő költségére-egyeztetve. Partnereink a Tnt vagy Silk Logistic Kft.</p>		
<p>Az árak nem tartalmazzák a rekeszek árát, így csererekesz szükséges.</p>		
<p>Az aszeptikus velők felbontásig nem igényelnek hűtést, élelmiszer raktárban 0-30 C között tárolhatóak. Sugárzó hőtől és sérüléstől óvni kell az aszeptikus zacskókat.</p>		
<p>A raktárkészletek végeessége miatt jelenleg, sajnos nem tudjuk garantálni, hogy minden gyümölcsből, minden kiszereelésből mindig ki tudjuk vevőinket szolgálni.</p>		