



5

лет на рынке

24

региона

54

вкуса



**Мы готовы разрабатывать новые вкусы под ваши потребности**



**У вас есть возможность создания сиропов под вашей торговой маркой**



**У нас самая низкая цена среди сиропов аналогичного качества**



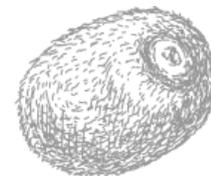
**Мы не используем сахарозаменители и подсластители**



**У нас собственная лаборатория и высококвалифицированный технолог**

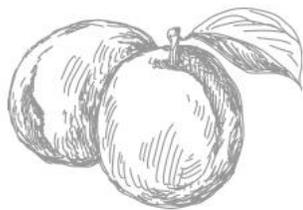


**При разработке вкусов учитывалось как ведет себя сироп в разных средах**





**BOTANIKA**  
sugar syrup



### **ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО**

Контроль качества на каждом этапе от создания рецептуры в нашей лаборатории до отгрузки готовой продукции клиенту.

### **НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

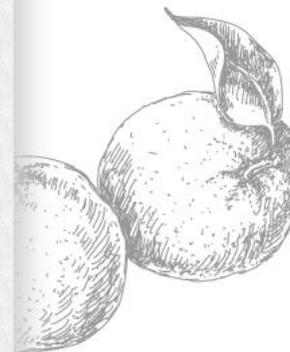
В производстве сиропов мы используем только натуральные ингредиенты: сахар, натуральные соки, экстракты, ароматические масла и натуральные ароматизаторы от лучших Арома Домов Европы. Благодаря высокой концентрации сахара мы не используем искусственные консерванты.

### **ВЫГОДНАЯ ЦЕНА**

Сиропы дешевле европейских аналогов в 1,5-2 раза при соответствующем и лучшем качестве.

### **ПОСТОЯННОЕ РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА**

Сегодня мы производим десятки сиропов с уникальными рецептурами, яркими и запоминающимися вкусами. Мы регулярно выпускаем новые виды сиропов. В нашем ассортименте уже присутствуют эксклюзивные вкусы, которых нет ни у одного производителя.



# Внешние плюсы для партнера



Высокое горло – удобство работы

Рассекатель – чистота и отсутствие подтеков на бутылке

Информативная картинка на горлышке – быстрая ориентировка

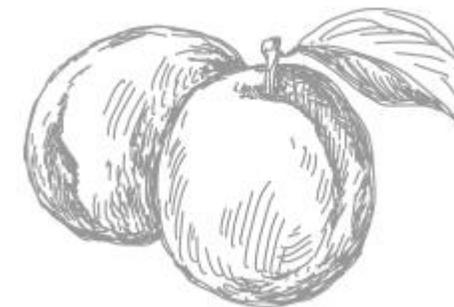


Название – Чёткое, понятное. На русском языке.



Гладкая бутылка – лежит в руке

Натуральное стекло – безопасность и экологичность



# Внутренние плюсы партнера

## Сертификация

**EAC** – КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ. Европейский сертификат соответствия – знак свидетельствует что продукция прошла все установленные технологические стандарты таможенного и евразийского союза.

**МБПП** – КАЧЕСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО. Сертификация менеджмента безопасности пищевой продукции, состоящая из 5 этапов.

**FSSC 22000** – КАЧЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ. Надежная и признанная на международном уровне схема аудита в пищевой цепи поставок, основанная на стандартах серии ISO.

## Состав

**АРОМАТИКА** – в сиропе используются экологические, натуральные сокодержащие ароматические основы,

**САХАР** – натуральный свекольный сахар, в отличии от большинства конкурентов. Разница в ощущениях вкуса – Вы чувствуете вкус, а не сладкую воду.

**КРАСИТЕЛЬ** – только в ягодных вкусах и только пищевой, используемый так же в знаменитых сиропках.

**НЕТ ХИМИИ** – В бутылке возможны осадки, что говорит о его натуральном происхождении и выгодно отличает его от конкурентов, у которых сироп расстраивается на химическую и водную составляющую.

**ЗАГУСТИТЕЛИ** – показатель Brix – 64 -65 %. Это один из самых высоких показателей по сравнению с конкурентами. В сиропе меньше загустителей по сравнению с рядом изготовителей.

**СРОК ГОДНОСТИ** – 12 месяцев, что говорит о его натуральности ( у сиропов с химическим содержанием сроки – 18 месяцев)

## Ощущения

**ПОСЛЕВКУСИЕ** – в отличие от многих конкурентов у Ботаники правильно натуральное послевкусие

**ВКУС** – вкус сравним с действительным вкусом оригинального продукта.

**РЕЗКОСТЬ** – все ароматы во вкусе сбалансированы и не перекрывают друг друга и, что самое главное, продукт с которым смешиваются.

**РАССЛОЕНИЕ В ПРОДУКТЕ** – не расслаивается со временем на химическую и водную составляющую.

## Деньги

**ЭКОНОМИЧНОСТЬ** – в большинстве вкусов требуется на 25% сиропа меньше в сравнении с конкурентами и это обусловлено не только концентрацией, но правильно подобранной ароматикой.



# Правила дегустации

- НЕ СРАВНИВАТЬ концентраты сиропа (духи вы ведь не сравниваете таким образом)
  - НЕ НЮХАТЬ сироп из бутылки – это не показатель.
  - ТЕМПЕРАТУРА – вкус открывается Разный. К чему подбираем, в том и дегустируем.
  - ВОДА – универсальная основа. 1/10 разбавлять. Рецепт: 20мл на 200мл. Сравнение на равных.
  - МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ продукты – основа ярко показывающая натуральность сиропа.
  - КОНЦЕНТРАЦИЯ – заведомо использовать 15 мл Ботаники и 20 мл альтернативного сиропа.
- В ряде случаев Ботаники достаточно на 25% меньше альтернативных сиропов.
- СРАВНИТЕЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ – только «СЛЕПАЯ»,

## Себестоимость Сиропа в кофе и иных продуктах

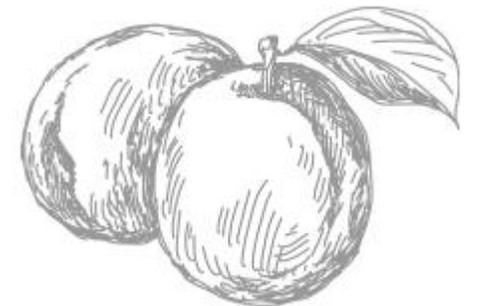
1000 мл – 420 рублей

20 мл – 8,4 рублей (5%)

15 мл – 6,3 рубля (4%)

10 мл – 4,2 рубля(2,5%)

- Кофе – 120 рублей. Средняя наценка 350%
- Молочный коктейль – 150 рублей. Средняя наценка 400%
- Лимонад – 250 рублей. Средняя наценка 300%
- Барные коктейли – 340 рублей. Средняя наценка



# Фасовка

- Бутылки 1 литр и 0,35л
- Порционный по 10мл





**Сироп Ботаника «АЙРИШ КРЕМ»**



**Сироп Ботаника «АНАНАС»**



**Сироп Ботаника «АПЕЛЬСИН»**



**Сироп Ботаника «АРБУЗ»**



**Сироп Ботаника «БАБЛ ГАМ»**



**Сироп Ботаника «БАЗИЛИК»**



**Сироп Ботаника «БУЗИНА»**



**Сироп Ботаника «ВАНИЛЬ»**



**Сироп Ботаника «ВИШНЯ»**



**Сироп Ботаника «ГРАНАТ»**



**Сироп Ботаника «ГРЕЙПФРУТ»**



**Сироп Ботаника «ГРЕНАДИН»**



**Сироп Ботаника «ГРУША  
СОРТОВАЯ»**



**Сироп Ботаника «ГРУША»**



**Сироп Ботаника «ДЫНЯ»**



**Сироп Ботаника «ЖАСМИН»**



**Сироп Ботаника «ЖЕЛТЫЙ  
БАНАН»**



**Сироп Ботаника «ЗЕЛЕНОЕ  
ЯБЛОКО»**



**Сироп Ботаника «ЗЕЛЕНый  
БАНАН»**



**Сироп Ботаника «ИМБИРНЫЙ  
ПРЯНИК»**



**Сироп Ботаника «ИМБИРЬ»**



**Сироп Ботаника «ИНДИГО»**



**Сироп Ботаника «КАРАМЕЛЬ»**



**Сироп Ботаника «КЛУБНИКА»**



**Сироп Ботаника «КЛЮКВА»**



**Сироп Ботаника «КОКОС»**



**Сироп Ботаника «КОРИЦА»**



**Сироп Ботаника «ЛАВАНДА»**



**Сироп Ботаника «ЛАЙМ»**



**Сироп Ботаника «ЛЕСНОЙ  
ОРЕХ»**



**Сироп Ботаника «ЛИМОН»**



**Сироп Ботаника «ЛИЧИ»**



**Сироп Ботаника «МАЛИНА»**



**Сироп Ботаника «МАНГО»**



**Сироп Ботаника «МАНДАРИН»**



**Сироп Ботаника «МАРАКУЙЯ  
ГАВАЙСКАЯ»**



**Сироп Ботаника «МАРАКУЙЯ»**



**Сироп Ботаника «МЕД»**



**Сироп Ботаника «МИНДАЛЬ»**



**Сироп Ботаника «МЯТА  
ЗЕЛЕНАЯ»**



**Сироп Ботаника «МЯТА»**



**Сироп Ботаника «ОБЛЕПИХА»**



**Сироп Ботаника «ОГУРЕЦ»**



**Сироп Ботаника «ПЕРСИК»**



**Сироп Ботаника «РОЗА»**



**Сироп Ботаника «САХАРНЫЙ»**



**Сироп Ботаника «СОЛЕНАЯ  
КАРАМЕЛЬ»**



**Сироп Ботаника «ТАРХУН»**



**Сироп Ботаника «ТЫКВА»**



**Сироп Ботаника «ЧАБРЕЦ»**



**Сироп Ботаника «ЧЕРЕМУХА»**



**Сироп Ботаника «ЧЕРНАЯ  
СМОРОДИНА»**



**Сироп Ботаника «ШОКОЛАД  
МОЛОЧНЫЙ»**



**Сироп Ботаника «ШОКОЛАД»**



**Сироп Ботаника  
«ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ»**



**BOTANIKA**  
sugar syrup



**Сироп Весна "Ваниль"**



**Сироп Весна "Карамель"**



**Сироп Весна "Шоколад"**

# Отзывы клиентов по итогу слепых дегустаций

## Кофейня

### **Ваниль**

Насыщенный богатый вкус , который добавит изюминку лимонадам и кофе, имеет долгое послевкусие .

### **Солёная карамель**

Ярко выраженный вкус карамели с солёным послевкусием , один из самых популярных выборов "кофеманов" при добавление сиропа к кофе, ведь этот сироп придает незабываемый, утончённый вкус в напитке.

### **Шоколадное печенье**

Настоящие и просто любители кофе по достоинству оценят этот сироп, так как он идеально сочетается с кофе, наполняя его шоколадным вкусом с послевкусием печенье.

### **Попкорн**

Имеет натуральный вкус и запах попкорна, цвет яркий и насыщенный, идеально сочетается с кофейными напитками. Сироп имеет долгое послевкусие.

### **Имбирный пряник**

Имеет чётко выраженный насыщенный вкус пряника с имбирным послевкусием. Отличный дополнит чашечку кофе.

### **Корица**

Этот сироп имеет яркий утончённый вкус, который сильно приближен к натуральной корице. Отлично подойдет любителям "кофе по - восточному "

### **Орех**

Натуральный вкус лесных орехов , при смешивании с кофе придает ему особую изюминку, которая понравиться многим любителям кофе.

### **Молочный шоколад**

Имеет насыщенный вкус молочного шоколада, при смешивании с напитками не теряет свой вкус и цвет, имеет долгое послевкусие

### **Миндаль**

Ярко выраженный вкус миндаля, с насыщенным послевкусием, идеально сочетается с кофейными напитками.

### **Айриш крем**

Имеет яркий карамельный вкус, в сиропе преобладает вкус сливочного ирландского ликёра. Идеально сочетается с кофейными напитками.

### **Карамель**

Имеет ярко выраженный вкус карамели, в напитках вкус не теряется, остаётся долгое послевкусие.

### **Кокос**

Вкус настоящего кокосового молока, который сделает любой коктейль насыщенным и вкусным, долгое послевкусие.

### **Шоколад**

Имеет вкус и цвет натурального шоколада, вкус насыщенный, яркий, в напитках имеет свойство долгого послевкусия.

# Отзывы клиентов по итогу слепых дегустаций

## HoReCa

### **Гренадин ( гранатовый)**

Яркий, плотный насыщенный вкус и цвет, не расслаивается в коктейлях. ( фруктово-ягодный) - молочные коктейли, б/а коктейли, авторские чаи, алкогольные коктейли)

### **Гавайская маракуйя**

Яркий насыщенный вкус и цвет. Придаст коктейлям и лимонадам безупречный вкус и насыщенный цвет. ( лимонады, алкогольные и б/а коктейли)

### **Бабл гам**

Ярко выраженный " вкус детства " , вкус натуральный жвачки " бабл гам" , за счет данного сиропа коктейли получаются вкусными, яркими и насыщенными. ( молочные коктейли, алкогольные коктейли)

### **Арбуз**

Яркий выраженный вкус, близкий к натуральному вкусу арбуза

, насыщенный цвет , идеально смотрится в коктейлях и лимонадах. ( б/а коктейли и лимонады)

### **Мед**

Имеет яркий сладковатый вкус натурального меда, данный сироп отлично будет сочетаться как в горячих и холодных коктейлях, так и в лимонадах, а так же в чайных и кофейных напитках. ( алкогольные коктейли, лимонады, авторские чаи)

### **Груша**

Натуральный вкус спелой груши за счет использования при приготовлении сиропа сока груши. ( лимонады, авторский чай)

### **Имбирь**

Имеет вкус натурального корня имбиря с той самой небольшой кислинкой и жгучестью, отлично дополнит лимонад и коктейль своим утончённым вкусом. ( лимонады, чай, горячие коктейли)

### **Мандарин**

Яркий вкус и цвет с кислинкой, свойственный натуральному мандарину. ( лимонады)

# Отзывы клиентов по итогу слепых дегустаций

## **Клубника**

Натуральный вкус и цвет , высокая плотность.

## **Арбуз**

Яркий выраженный вкус, близкий к натуральному вкусу арбуза , насыщенный цвет , идеально смотрится в коктейлях и лимонадам.

## **Яблоко**

Натуральный вкус , яркий цвет , долгое послевкусие в лимонадах и коктейлях.

## **Мандарин**

Яркий вкус и цвет с кислинкой, свойственный натуральному мандарину.

## **Гренадин ( гранатовый)**

Яркий, плотный насыщенный вкус и цвет, не расслаивается в коктейлях.

## **Гавайская маракуйя**

Яркий насыщенный вкус и цвет. Придаст коктейлям и лимонадам безупречный вкус и насыщенный цвет.

## **Грейпфрут**

Вкус и цвет идентичный натуральному, что придаст коктейлям яркий цвет и безупречный вкус .

## **Малина**

Цвет натуральный спелый малины, вкус сиропа чётко и ярко выражен в коктейлях и напитках. Отчётливо присутствует послевкусие.

## **Груша**

Натуральный вкус спелой груши за счет использования при приготовлении сиропа сока груши.

## **Апельсин**

Яркий насыщенный цвет сиропа , близкий к натуральному цвету апельсинового сока.

# Отзывы клиентов по итогу слепых дегустаций

## Банан

Яркий насыщенный цвет натурального банана .  
- при смешивании с напитками теряет вкус , здесь ему на смену может прийти сироп "Зелёный банан" , который так же имеет ярко выраженный вкус и цвет , но в отличие от жёлтого банана, свой вкус в напитках не теряет, а наоборот имеет насыщенное послевкусие.

## Ананас

Натуральный цвет спелого фрукта, насыщенный вкус , отлично сочетается в лимонадах и коктейлях.

## Клюква

Яркий насыщенный красный цвет спелой клюквы, во вкусе ощущается небольшая кислинка, свойственная ягоде, отлично раскрывает вкус горячих коктейлей и чаёв.

## Личи

Ярко выраженный цвет и вкус спелой ягоды личи, прекрасно раскрывает вкус коктейлей и лимонадов.

## Индиго

Сироп имеет яркий насыщенный цвет , который будет идеально смотреться в коктейлях.

## Мята

Сироп имеет яркий вкус натуральный мяты, что придает коктейлями и лимонадам безупречный вкус.  
- сироп при смешивании с напитками становится бесцветным, но это потому, что в сиропе нет красителей, для придания цвета рекомендуется использовать сироп "Зеленая мята"

## Манго

Имеет насыщенный цвет спелого фрукта, во вкусе преобладает кислинка со сладким послевкусием.

## Сахарный сироп

Имеет вкус натурального сахара. Добавить сладость легко, не нужно мучиться с сахаром, что-то изобретать.

## Роза

Имеет сладковатый освежающий вкус с преобладанием запаха натурального цветка, долгое послевкусием, при смешивании не теряет своих свойств.

## Огурец

Преобладает цвет спелого огурца, имеет сладковатый свежий вкус, с ярко выраженным огуречный послевкусием, сироп идеально дополнит лимонады.

## Мед

Имеет яркий сладковатый вкус натурального меда, данный сироп отлично будет сочетаться как в горячих и холодных коктейлях, так и в лимонадах, а так же в чайных и кофейных напитках.

## Жасмин

Имеет яркий свежий вкус и запах цветка " жасмина" , преобладает долгое послевкусие. Сироп идеально дополнит коктейли и чайные напитки.



# Отзывы клиентов по итогу слепых дегустаций

## Лайм

Сироп имеет ярко выраженный вкус натурального лайма, с последующим насыщенным послевкусием и присущей лайму кислинкой.

## Персик

Яркий насыщенный вкус и цвет, в напитках цвет не теряется, долгое послевкусие, отлично сочетается с другими сиропами в коктейлях и лимонадам, дополняя друг друга.

## Имбирь

Имеет вкус натурального корня имбиря с той самой небольшой кислинкой и жгучестью, отлично дополнит лимонад и коктейль своим утончённым вкусом.

## Вишня

Ярко выраженный вкус и цвет вишни, преобладает небольшая кислинка, свойственна натуральной ягоды.

## Жасмин

Имеет яркий свежий вкус и запах цветка " жасмина" , преобладает долгое послевкусие. Идеально дополнит многие основы.

## Бузина

Имеет ярко выраженный вкус спелых ягод с кислинкой, послевкусие долгое и насыщенное.

## Лаванда

В сиропе преобладают нотки цветка лаванды , цвет яркий насыщенный, при смешивании с напитками не теряет свой вкус и цвет. Часто применяют данный сироп в лимонадам.

## Тыква

Имеет пряный вкус спелого овоща, цвет яркий, насыщенный.

## Груша сортовая

Имеет яркий насыщенный вкус лимонада " дюшес" , послевкусие долгое теряется.

## Тархун

Имеет насыщенный зелёный цвет , во вкусе ярко выражен вкус тархуна, при смешивании в напитках свой вкус не теряет, сироп рекомендуется добавлять в лимонады для придания насыщенного летнего вкуса

## Бasilik

Имеет яркий насыщенный цвет листьев натурального базилика. Во вкусе преобладают яркие тона базилика, с насыщенным послевкусием .

## Бабл гам

Ярко выраженный " вкус детства " , вкус натуральный жвачки " бабл гам" , за счет данного сиропа коктейли получаются вкусными, яркими и насыщенными.

## Среди наших клиентов

- Take IT Easy ресторан честных цен
- Gazirovka клуб
- The ONE клуб
- ArtPlay кафе-бар
- PrezidentHall клуб
- Дом Культуры ресторан
- Люди как Люди ресторан
- ILvSUSh-ка суши-бар
- Пенка кофейня
- Неон клуб
- Зажигалка клуб
- 1935 CoctailBar
- Monti клуб
- DonDants кофейни
- Manor бутик-отель и ресторан
- Автопорт заправка
- New York кофейня
- Шарден ресторан
- Benjamin ресторан клуб

# Richeza

Выжимка с описанием сиропа Ричеза( в Риичезе очень много красителей и химии)

По нашему скромному мнению:

- При проведении экспериментов в лаборатории Компании «Динсайд» при смешении с водой остается послевкусие химических веществ.
- Остатки красителя на бутылке в виде изменения цвета бутылки и хим кольца на горлышке.
- Ряд вкусов действительно с сильной ароматикой и правильным запахом.

Вывод: Серьезный конкурент при отсутствии у партнера желания покупать Экологичный сироп с правильным послевкусием.



  
**RICHEZA**  
PREMIUM SYRUPS  
*Peach*  
Сироп "Персик"  
*со вкусом и ароматом сочного спелого персика*

**Содержание фруктового сока не менее 28 %.**  
Сироп добавлять по вкусу в коктейли, мороженое, десерты, чай, кофе, либо разбавлять питьевой водой в соотношении 1:5. Перед употреблением взболтать.  
Состав: сахар, вода, сок яблочный концентрированный, стабилизатор – гуммиарабик, регулятор кислотности – лимонная кислота, ароматизаторы натуральные, консервант – сорбат калия, красители – красный очаровательный АС, желтый «солнечный закат» FCF. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Пищевая и энергетическая ценность на 100 мл: углеводы 77 г, калорийность 290 ккал/1230 кДж. СТО 58309676-002-2015. Объем: 1000 мл. Срок годности: 18 месяцев с даты изготовления. Хранить в сухом месте, вдали от солнечных лучей при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Вскрытую бутылку с продуктом хранить в сухом месте, вдали от солнечных лучей при температуре не выше 25°C не более 90 суток. Допускается наличие взвесей и осадка, обусловленных особенностями используемого натурального сырья. Изготовитель: ООО «Профессиональные напитки», Россия, 196240, г. Санкт-Петербург, проезд 4-й Предпортовый, дом 5, литер Л, помещение 6-Н кабинет 1. Тел: 8 (800) 333-89-06.