

Verita Gurme Kivi'nin Lezzet Yolculuğu

Verita Gurme Kivi, uzmanlık gerektiren; titizlikle yönetilen bir sürecin ürünü. Maksimum lezzeti hedefleyen bu sürecin ilk koşulunun doğru zamanda hasat olduğunu biliyor muydunuz? Çünkü meyve, hasat için gerekli olgunluğa erişmeden toplanırsa, asla gerçek lezzetine ulaşamıyor.



- 1** Verita Gurme Kivi, en iyi yetiştiği bölgeden ve en iyi üreticilerden tedarik ediliyor.



- 2** Ürünler, ilaç kalıntısından arı, sertifikalı, hijyenik koşullarda üretiliyor. Kaynağında incelenip, denetleniyor.



- 3** Sadece hasat için gerekli olgunluğa erişen meyveler toplanıyor. Brix oranı en az %6,4 olmayan kıviler, hasat edilmiyor ve %12.5'e ulaşmadan satış noktasına gönderilmiyor.



- 4** Verita Gurme Kivi standartlarına uygun olarak tasnif edilen ve özenle seçilen ürünler sevkiyat için hazırlanıyor.



- 5** Sevkiyat, ürün sağlığı açısından çok kritik olan soğuk zincir kırılmadan yapılıyor.



- 6** Depoya ulaşan ürünler Verita Kalite Standardı kontrolüne tabi tutuluyor; etiketleniyor ve soğuk zincir kırılmadan satış noktalarına ulaştırılıyor.



- 7** Verita Gurme Kivi, yıl boyunca tam mevsiminde, en iyi, en taze ve en lezzetli haliyle satış noktasında sizinle buluşuyor.



- 8** Verita Gurme Kivi, ülke çapında 400'den fazla satış noktasında temin edilebilir. Detaylı bilgi verita.com.tr/nerelerdeyiz adresinde.

VERİTA GURME KİVİ
TAM TADINDA,
TAM KIVAMINDA!



Verita