



Papa Mame
SEXY SOJA

RESELLER INFORMATIONEN



Pipa Mama
SEXY SOJA

N° 1 2021

SOJASAUCE
e 200ml

EURE EIGENE SOJASAUCE

Ganz individuell für euer Restaurant, euren Feinkostladen oder Online-Shop gebraut.
Handgemacht von Anfang bis Ende habt ihr hier die Wahl:

DAS FASS

- *Fassart*: Whisky-, Barrique- oder beispielsweise Portweinfass
- Individuelle Mengen möglich
- Eigenes Fass von eurem Lieblingswinzer oder wir besorgen das Passende

DIE MISCHUNG

- Helle vs. dunkle Sauce
- Wahlweise glutenfrei
- *Saucen-Art*: Koikuchi, Tamari, Usukuchi, Shiro

DIE ZUTATEN

- *Hülsenfrüchte*: Soja, Linsen, Kichererbsen, Erbsen
- *Getreide*: Weizen, Dinkel, u.v.m.
- Malze als Zusatz, u.v.m.
- Gerne verwenden wir eure eigenen regionalen Rohstoffe

DAS SALZ

- Salzgehalt
- *Salzart*: Meersalz, Steinsalz, Bambus-Salz, Quellwasser-Salz, u.v.m.

DIE REIFEDAUER

- *Standard*: 12 Monate
- Lange Reifung möglich
- Individuelle (längere) Reifung möglich

DAS DESIGN

- *Abfüllung*: in ganzem Fass, 10 l-Bag-in-Box oder in unseren schwarzen Signature-Steingutflaschen
- *Individuelles Labeling*: individuelle Etikettengestaltung (Papa Mame & Friends Etiketten)



VON DER HERSTELLUNG BIS ZUR ABFÜLLUNG.

Wir kümmern uns um den gesamten Prozess der Herstellung und ihr erhaltet am Ende ein fertig abgefülltes Produkt, welches ihr direkt vor Ort oder über Online-Vertriebswege vermarkten könnt.

ANSATZ / PFLEGE

Wir bereiten aus euren Zutaten den Ansatz und kümmern uns anschließend min. 12 Monate um den Fermentationsprozess und die Pflege eures Fasses.

ABPRESSEN

Am Ende der Reifung steht das Abpressen der fermentierten Rohstoffe und filtern der Sauce.

ABFÜLLUNG

Mit unserer Abfüllanlage wird die gefilterte Sojasauce in unsere schwarzen Signature-Steingutflaschen abgefüllt.

ETIKETTIERUNG

Basierend auf eurem Design erstellen wir die „Papa Mame & Friends- Etiketten“ für euch.

VERSIEGELUNG

Zu guter Letzt wird der Korken mit Siegelwachs verschlossen. Hier sind viele individuelle Farben möglich.

ABHOLUNG

Eure Sojasauce steht bei uns zur Abholung bereit, alternativ können wir sie auch direkt zu euch liefern (Preis nach Aufwand).

LABELING

Hier bekommt ihr eine Übersicht, was beim Thema Etiketten möglich ist.

N° 3

VORNE



FRIENDS LABEL

PERSONALISIERBARER
BEREICH

PFLICHTANGABE

HINTEN



PFLICHTANGABE

BLEND-NAME + JAHR*

ZUTATEN

MHD

NÄHRWERTANGABEN

BEREICH ADRESSE

HERSTELLER

RECYCLINGANGABE

EIGENSCHAFTEN

Das Siegelwachs für den Verschluss ist in vielen Farben erhältlich, spricht uns einfach auf eure Wunschfarbe an.

Diese Bereiche sind entweder als Pflichtangaben fest definiert und/oder werden von uns automatisch nach geltenden Bestimmungen an euer Produkt angepasst (z. B. Zutatenliste und MHD).

Diese Bereiche sind frei um an eure CI, bzw. anderweitige Gestaltungsrichtlinien angepasst zu werden. Die Standardfarbe des Etiketts ist dabei schwarz, kann auf Anfrage aber auch geändert werden.

* Hier kann zur Angabe des Blend-Namens ein Name oder Symbol platziert werden, insofern dadurch keine zweite Zeile entsteht. Die Jahresangabe wird von uns natürlich automatisch angepasst.

Voraussetzung ist die Bereitstellung und Zuarbeit druckfähiger Logo-Dateien und Bilder sowie Textwünsche und Namen.

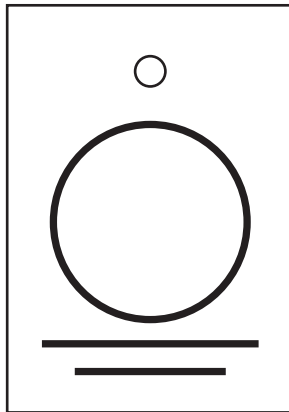
PERSONALISIERTE HANGTAGS

N° 3

Der Hangtag, der zusätzlich an die Flasche angehängen werden kann, ist ebenfalls personalisierbar.

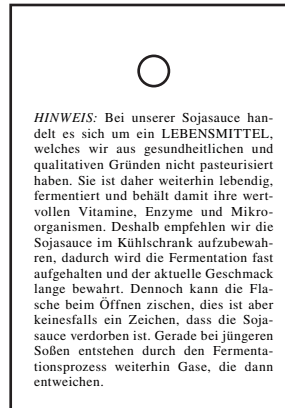
Unsere Hangtags werden in DIN A8-Format professionell auf starkem Karton gedruckt, einzeln geschnitten und mit einem Loch für die Aufhängung versehen. Passende Kordeln und Bändchen sind optional erhältlich.

VORNE



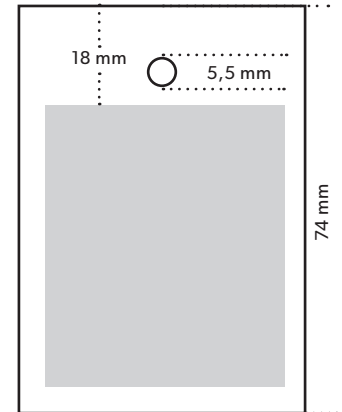
Die Fläche der Vorderseite kann zur Platzierung des Logos oder eines Porträts verwendet werden. Die Zelle darunter beispielweise nochmal mit dem Namen der Soße oder URL.

HINTEN



Empfehlung: Unser standardisierter Hinweis zur unpasteurisierten Sauce und Aufbewahrung nach Anbruch, angepasst in eurer Unternehmensschriftart.

FORMAT / ABSTÄNDE



52 mm

DIN A8



Alternativ: Bietet die Rückseite des Hangtags Platz für ca. 8-9 Zeilen Text sowie z.B. die persönliche Unterschrift des Kochs oder Resellers.



oml
CE
2021

No. 1
2021

Primo
SANTO SUIA



BEISPIELE

N°4

Ein Beispiel der Originalflasche sowie des individuellen Labelings mit persönlichen Etiketten.

ORIGINAL-LABELING



PORTRAIT-LABELING



LOGO-LABELING



UNSERE EIGENEN PAPA MAMA PREMIUM-BLENDS



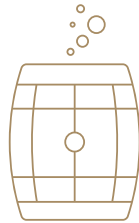
DIE PAPA MAME & FRIENDS BLENDS

N°4





IHR HABT SOMIT ZWEI OPTIONEN ZUR AUSWAHL



EUER EIGENES FASS

- Volle Individualität vom Ansatz bis zum Design
 - Euer persönliches Unikat
 - Garantiert 400 Flaschen
- Eigene CI (Hangtags, Etiketten, Siegelwachs)



RESELLER OPTION

- Wiederverkäufer (ab 30 Flaschen pro Bestellung)
- 20% Wiederverkäuferrabatt auf Flaschen aus dem Standard - Sortiment (unsere Premium Blends)
 - Papa Mame Labeling
 - Hohe Flexibilität



ZUSAMMENFASSUNG & PREISE

ALLE INKLUSIVLEISTUNGEN

- Ansatz in eurem 225 l Fass
- Standard (aus Königsweizen, Bio-Sojabohnen, Meersalz, Koji), andere Zutaten ggf. mit Aufpreis:
- Bei selbst mitgebrachten Lebensmittel ziehen wir diese natürlich ab.
- Lagerung / Reifung / Pflege
- Abpressen
- Filtern / Abfüllen
- 200ml schwarze Signature-Steingutflaschen (ca. 400 Flaschen aus eurem Fass)
- Versiegelung mit Wachs (ggf. in Wunschfarbe)
- Erstellung der Etiketten & Druckvorlagen (1 Korrekturgang inklusive)
- Erstellung der Hangtags & Druckvorlagen (1 Korrekturgang inklusive)
- Labeling mit eurem individuellen Papa Mame & Friends Logo
- Erstellung Abbildung der Flasche (wie unter Nr. 4) für eueren Onlineshop und/oder Druckprodukte

EXKLUSIVLEISTUNGEN

- Versand der Flaschen
- Vollständig nach Kundenwunsch gestaltete Etikettierungen können nach Aufwand, bzw. in Absprache mit euch zu einem Stundensatz von 95,00€ (netto) erstellt werden.

ANSPRECHPARTNER DESIGN:

Design Studio
Alexander von Pruemmer UG
Alexander von Prümmer
Niemetzstraße 18
12055 Berlin

E-Mail: a@alexandervonpruemmer.de

Internet: www.alexandervonpruemmer.de



EK **13,00 € / FLASCHE**

Für 400 Flaschen & Bereitstellung
eines eigenen Fasses

VK **24,00 € / FLASCHE**

Empfohlener Verkaufspreis

BEI FRAGEN MELDET EUCH GERNE:

Papa Mame GbR
Rathausplatz 4
95339 Wirsberg

E-Mail: tobi@papamame.de

Internet: www.papamame.de



KONTAKT

Papa Mame GbR
Rathausplatz 4
95339 Wirsberg

E-Mail: tobi@papamame.de
Internet: www.papamame.de
Instagram: [Papamame_sexy_soja](https://www.instagram.com/Papamame_sexy_soja)



freakstotable.com

Hinweis: Bei unserer Sojasauce handelt es sich um ein **LEBENSMITTEL**, welches wir aus gesundheitlichen und qualitativen Gründen nicht pasteurisiert haben. Sie ist daher weiterhin lebendig, fermentiert und behält damit ihre wertvollen Vitamine, Enzyme und Mikroorganismen. Deshalb empfehlen wir die Sojasauce im Kühlschrank aufzubewahren, dadurch wird die Fermentation fast aufgehalten und der aktuelle Geschmack lange bewahrt. Dennoch kann die Flasche beim Öffnen zischen, dies ist aber keinesfalls ein Zeichen, dass die Sojasauce verdorben ist. Gerade bei jüngeren Soßen entstehen durch den Fermentationsprozess weiterhin Gase, die dann entweichen. Bei weiteren Fragen könnt Ihr Euch gerne jederzeit per E-Mail an uns wenden.