



Manilia a legfinomabb döntés[©]

CÉGBEMUTATÓ ANYAG

MINDEN JOG FENNTARTVA 2024

manilia

01

rólunk

02

történetünk

03

csapatunk

04

termékeink

05

kapcsolat

rőlünk

A történetünk

Egy csipetnyi egzotikum, egy cseppnyi szenvedély, egy maréknyi minőség – ez a Manília.hu. Magyar vállalkozásként szívügyünk, hogy a gasztronómia szerelmeseit elkalauzoljuk a világ legfinomabb ízeinek birodalmába.

A vanília, az ízek királynője, a legmagasabb minőségben érkezik hozzánk a világ legjobb termőterületeiről. Legyen szó illatos vaníliarudakról, selymes vanília pasztárról vagy gazdag vanília őrleményről, minden termékünk a tökéletes kulináris élményt szolgálja.



örfénézünk

2023

2023. márciusában megalakul a vállalkozásunk, azzal a céllal, hogy az európai piacon is prémium minőséget képviselő vanília rudakat, őrleményeket, és paszta alap anyagokat hozzunk forgalomba

2024

A meglévő paletta mellé egy szinte minden igényt kielégítő prémium minőségű fűszer kollekción kínálunk, amely garantáltan új dimenziókat nyit a kulináris élmények terén.

Szolgalátások



Értékesítés

Jelenleg kizárólag online platformon, webáruházunkon keresztül értékesítjük termékeinket, ahol közel 80 féle prémium minőségű vanília és fűszer közül válogathatnak partnereink, legyenek azok magánszemélyek vagy vállalkozások.

Tanácsadás

A termékeink értékesítése mellett kiemelt figyelmet fordítunk partnereink sikerére, ezért személyre szabott tanácsadást is biztosítunk számukra, hogy a lehető legtöbbet hozhassák ki a Manília.hu kínálatából.

Workshopok

Igény esetén személyes workshopokat is szervezünk Ügyfeleink számára, ahol bemutatjuk termékeink sokoldalú felhasználási módjait, és közösen határozzuk meg az együttműködés kereteit.

Csapatunk

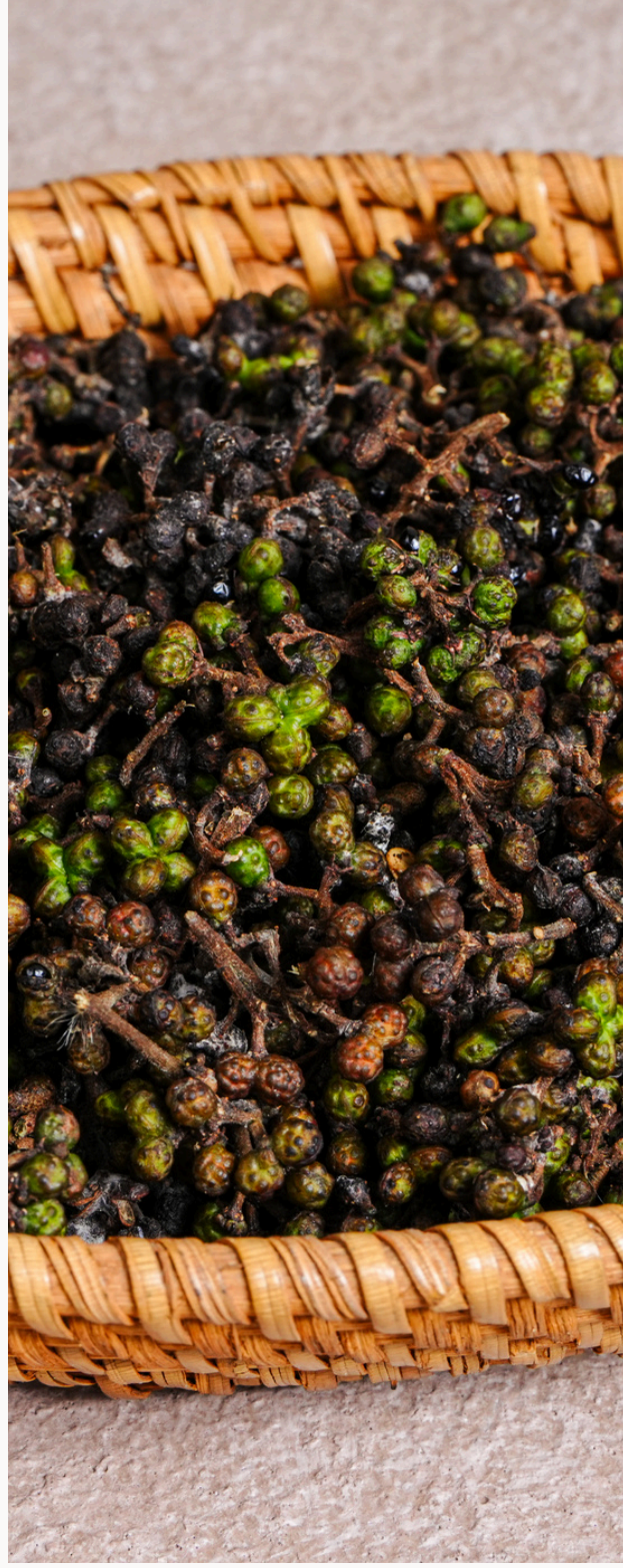
Hidasi Rózsa

Marosán Zoltán

Galgóczi Gábor

Nagy örömmel mutatjuk be Önöknek a Manilia.hu-t, egy olyan világot, amelyet Rózsa és Zoli álmodott meg azzal a szenvedéllyel, hogy a vanília és a fűszerek lenyűgöző univerzumát tárják fel. Hiszünk abban, hogy ez a közös álom valóra válik, és ehhez 2024-ben csatlakozott hozzánk Galgóczi Gábor, aki termékfejlesztőként és tanácsadóként, lelkesedésével és szakértelmével segít elérni céljainkat. Gábor kísérletező kedve és elkötelezettsége garantálja, hogy a Manilia.hu folyamatosan új és izgalmas ízekkel, termékekkel és inspirációval gazdagodjon.

porfolio





Vanília

Jelenleg a világ 10 országából szerezzük be vaníliarúd, őrlemény és paszta alapanyagainkat, összesen 14 különböző fajtát kínálva, amelyek mindegyike egyedi karakterrel, ízzel és illattal rendelkezik, így biztosítva a változatosságot és a különleges élményt vásárlóink számára.

Fűszerek

A Manília.hu kínálatában a vanília mellett a következő prémium fűszerek is megtalálhatók:

- Borsok
- Fahéjak
- Szegfűszegek
- Kakaóbab
- Szerecsendió: virág
- Sechuani és Sunsho bors
- Hosszúbors
- Görögszénamag
- Hibiszkusz virág



Top ügyfeleink a teljesség igénye nélkül:

Vanília

Málna pastry shop

Pajta

Iszkor Mályinka

Aria Hotel

Platán Gourmet

St. Andrea

Kistücsök food & room

GBR Event

Karl Cukrászda

Matild Palace

Szabi a pék

SAS ZRt

Ice Dream

Fűszerek

Elisyan bar

Sahara drink

Nor/ma

VAJ

SAS ZRt

Eventrend group

A Kert Bistro

Szaletly

Artizan

Arán Bakery

Fűszereink:

Vanília:

Bourbon vaníliarúd
Tahitensis vaníliarúd
Planifolia vaníliarúd
Vanília őrlemény
Vanília paszta
Vanília kivonat
Vanília aroma

Bors:

Fekete bors
Fehér bors
Zöld bors
Rózsabors
Kampot bors
Voatsiperifery bors
Cubeb bors

Fahéj:

Ceyloni fahéj c4,c5, alba

Fahéj őrlemény

Fahéj levél

Szegfűszeg:

Szegfűszeg egész

Szegfűszeg vörös

Szerecsendió:

Szerecsendió egész

Szerecsendió virág

Csillagánizs:

Csillagánizs egész

Kardamom:

Zöld kardamom
Fekete kardamom
Kardamom örölt

Egyéb különlegességek:

Fermentált kakaóbab
Selim bors
Hibiszkusz virág

Bors keverékek

Steak
Szárnyas
Vad
Hal

Karácsonyi fűszerkeverékek

Raktárkészlet:

A termékek mindegyikéből rendelkezünk raktárkészlettel átlagban 5-10 kg közötti/termékfajta, így biztosítva a gyors és zökkenőmentes kiszolgálást.

A termelői kapcsolatok révén igény esetén 2 hetes intervallumokban érkeznek az utánpótlás, amennyiben az ehhez szükséges feladatok adottak, garantálva ezzel a folyamatos frissességet és a legmagasabb minőséget.

A termékeink mindegyike organikus, és kiváló minőségű, így biztosítva a természetes és egészséges ízélményt minden fogáshoz.

Az átváltozás jogát folyamatosan fenntartjuk, ugyanakkor törekszünk arra, hogy vásárlóinkat időben értesítsük az esetleges változásokról.

kapcsolat

E-mail hello@manilia.hu
Website www.manilia.hu, www.spicesandmore.hu
Tel [+36706366943](tel:+36706366943)
Cím 2230, Gyömrő, Gróf Teleki
42



A Manília.hu több mint egy webáruház

Hiszünk abban, hogy a gasztronómia egy szenvedély, egy művészet, amely összehozza az embereket és örömeit teremti. Ezért a Manília.hu nem csupán egy online bolt, hanem egy olyan közösség, ahol az ízek szerelmesei találkozhatnak, inspirálódhatnak és új élményeiket szerezhetik.

Célunk, hogy:

Kiváló minőségű alapanyagokat biztosítsunk: A legkiválóbb vanília és fűszerek gondos válogatásával garantáljuk, hogy minden étel remekművé válhasson.

Inspirációt nyújtunk: Receptek, tippek és írások segítségével segítünk, hogy kreatívtásod szabadon szárnyalhasson a konyhában.

Közösséget építünk:

Rendezvények, workshopok és online platformok révén összehozzuk az ízek szerelmeseit, hogy megosszák egymással tapasztalataikat és szenvedélyüket.

Személyre szabott kiszolgálást nyújtunk:

Szakértő csapatunk mindig készséggel áll rendelkezésedre, hogy segítsen megtalálni a tökéletes alapanyagokat és válaszoljon kérdéseidre.

Copyright © 2024 Manilia.hu

A Manilia .hu weboldalon (www.manilia.hu) és webshopjában (shop.manilia.hu) található összes tartalom, beleértve a szövegeket, képeket, grafikákat, logókat és egyéb anyagokat, a Manilia szellemi tulajdonát képezi, és szerzői jogi védelem alatt áll.

A weboldal és webshop tartalmának bármilyen felhasználása, másolása, terjesztése, módosítása vagy nyilvános közzététele a Tulajdonos előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos.

A Manilia.hu fenntart minden jogot a weboldal és webshop tartalmának bármikor történő módosítására, frissítésére vagy törlésére vonatkozóan.