

לשרותך: בימים ג', ד', ה' - עד 10 בלילה!
עובדות פיקנטיות:

נקניק פיקנטי הוא נקניק מהבוקר. יש טרי ממנו?



את נקניק פיקנטי מייצרים 24 שעות ביממה - רק כדי למכור לך אותו למחרת כחנות המפעל - טרי לחלוטין.
 נקניק פיקנטי הוא היחיד בישראל שלא עולה על משאות ומוכלים. היחיד שאינו עובר ידיום. אינו "מסחוב" בדרכים. אינו נרקב בשמש. בחום. כמחסנים. בכתי קרור ובמסדרונות של "רשתות שיווק". עובדה.
 מי שכא רואה איך בבוקר "נגמר" הנקניק של הלילה. יכול להיות נקניק טרי יותר?

את נקניקי פיקנטי מייצרים
ואורזים מול עיניך.

יש נקי ממנו?

נקניק פיקנטי הוא היחיד בישראל המיוצר ונארז מול עיניך.
 עובדה. מי שכא - רואה כמו עיניו. רק בפיקנטי אתה רואה כמו עיניך מה אתה קונה - ומה אתה אוכל. איזו שליטה יש לך על נקניקים אחרים של פירמות אחרות? איך אתה יכול להיות בטוח מה אתה אוכל?
 ובכן. יכול להיות נקניק נקי יותר מנקניק פיקנטי?



נקניק פיקנטי עולה 1/3 עד
חצי המחיר. יש זול ממנו?

מקום המכירה	קנטים	חזה בקר	חזה הודו	נקניקיה
פיקנטי השומר 102 כ"כ	990.-	1370.-	1090.-	640.-
שופר-סל	2260.-	2900.-	2300.-	1198.-
קר-א"פ	1249.-	3284.-	3284.-	1266.-
סופר שוק	1150.-	3636.-	3568.-	1282.-

זהו מדד יוקר הנקניק לחודש מאי: כל מחיר שתשלם מעל למחירי פיקנטי - הוא מחיר מיותר ומבוזבז. אין לו הצדקה.
 איך אנחנו עושים את זה? פשוט מאד: חוסכים את הוצאות ההובלה, הנסיעות, פרסום ויוקרתי. עמלות סוכנים, הוצאות מימון ופער התיווך של רשתות השיווק. לפי כך יוצא שבחנות המפעל של פיקנטי אתה קונה פי שנים ופי שלושה נקניקים וסלטים מאשר בכל מקום אחר בישראל. יש עיסקה מוצלחת מזו?

נקניק פיקנטי - עיסקה טובה. בוא ונתתוך!

קח עט, ורשום
 כאן כמה שילמת
 היום עבור הנקניקים
 שקנית היכן שקנית:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

עכשו השווה למחירי
 פיקנטי (בטבלה מימין):

המסקנה: תפוס עכשו
 מונית ספיישל ובוא
 לפיקנטי. אתה עדיין חוסך
 כסף רב ומקבל הרכה
 יותר נקניקים וסלטים.

בית פיקנטי השומר 102, בני-ברק, טל. 774865

ימים: א' ב' מ-7 בבוקר עד 7 בערב
 ג' ד' ה': מ-7 בבוקר עד 10 בלילה
 יום ו': מ-7 בבוקר עד 4.30 אחה"צ