

**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 "מסתובב" כדרכים, אינו נרקב כשמש, בחום, במחסנים, כבתי קרור וכמסדרונות של "רשתות שיווק". עובדה.
מי שבא 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 שבא - 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 הככירה	קבנוס	חזה בקר	חזה הודו	נקניקיות
פיקנטי השומר 102 כ"ב	990.-	1370.-	1090.-	640.-
שופר-סל	2260.-	2900.-	2300.-	1198.-
קר-אייפ	1249.-	1284.-	3284.-	1266.-
סופר שוק	1150.-	3636.-	3568.-	1282.-

זהו מודד יוקר הנקניק לחודש מאי: כל מחיר שתשלם מעל למחירי פיקנטי - הוא מחיר מיותר ומבזבז. אין לו הצדקה.
איך אנחנו עושים את זה? פשוט מאד: חוסכים את הוצאות ההובלה, הנסיעות, פרסום ויקרתי, צמלות 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 ונחתוך!

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

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

עכשו השווה למחירי
פיקנטי (בטבלה מימין):

**המסקנה: תפוס עכשו
מונית ספיישל וכוא
לפיקנטי. אתה עדיין חוסך
כסף רב ומקבל הרבה
יותר נקניקים וסלטים.**

בית פיקנטי השומר 102, בני-בדק, 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