



יותר ויותר צרכנים נוטשים את רשתות השיווק; לנקניק, בשר, עופות, סלטים ומעושנים - כתובת מרכזית אחת: תשלובת מפעלי פיקנטי. איך הם עושים את זה?



השיווק ראוי לבישול במחבת! בפיקנטי - כן.
על ציר גהה

מובטחת, ואווירה - כמו שאתה אוהב.

כל כך פשוט ונוח להגיע: סטייה של מטרים ספורים מכביש גהה (צומת גבעת שמואל), ממש מול מפעל קוקה קולה. כדאי ומשתלם.

כשר ומוכשר
מוצרי פיקנטי כשרים ומוכשרים על ידי רבנות בני ברק. גם לבישול - וגם לצלייה. שים לב: לא כל סטייק שאתה מקבל ברשתות

העלוקות
משה בדש, בעליה של תשלובת מפעלי פיקנטי, ממשיך ללחום באנשי המס המתנכלים לו. בעוד זמן קצר עומד להופיע ספר פרי עטו בשם "העלוקות" בו יחשוף שורה של גילויים הקשורים בשיטות העבודה של אנשי מטה הכנסה. הספר יכיל 200 עמודים בכריכת כרומו וילווה במסמכים רבים.

גם הסינית פיקנטית

פיקנטי סיני
הסינית הפיקנטית
כשר. פתוח יום יום עד 11 בלילה
גם במוצאי שבת

הטעם - סיני, המחיר - פיקנטי
מנה ראשונה כבחירתך, אגרוול מתוק, מנה עיקרית לטעמך, תוספות מתוספות שונות ומנה אחרונה בטעם של עוד.

בוא להיווכח כמו עיניך: סינית פיקנטית חדשה - וכשרה לחלוטין - מזמינה אותך לארוחה נהדרת בטעמים מגרים. על ציר כביש גהה, 100 מטר מצומת גבעת שמואל, ברחוב השומר 104 בבני ברק (מול קוקה קולה), בבניין השיש של פיקנטי, חבוייה בין צמחייה רוגעת, הפתחה אמיתית: ארוחה סינית נהדרת, חווייה מלאה בהנאה.

בוא לסינית הפיקנטית עוד היום: אתה עצמך תחוש בהבדל המיוחד את פיקנטי-סיני מכל מסעדה סינית אחרת שאתה מכיר.
הסיבה: הסינית הפיקנטית היא הסינית היחידה בישראל הצמודה למפעל עיבוד הבשר, ונהנית מאספקה מרייה ושוטפת של בשרים באיכות גבוהה.

ממשיכים לזרוק כסף!

מתי שוב יתחיל הקרב על כיסו של הצרכן? כנראה שרק לקראת החג הבא. אולי בפסח. אולי קודם. לא בפיקנטי: כי בפיקנטי אתה נהנה מחגיגת מחירים לאורך כל השנה כולה. שים לב לטבלת השוואת המחירים: פערי מחירים נוראיים של עשרות אחוזים, ואפילו של 150%. (מאה וחמישים אחוזים!!!) לעומת מחירי תשלובת פיקנטי.

חזה בקר	כתף בקר	חזה הודו	קבנוס	דג ברבוניה	סלט דג במיונז
19.90	21.90	19.90	14.90	6.99	8.40
47.00	42.50	30.00	18.80	9.90	16.70
30.50	37.40	34.00	—	7.80	—
50.00	50.00	43.30	22.80	9.90	16.10
151%	128%	117%	53%	41%	98%

* מחיר מירבי ל-1 ק"ג ** נכון ל-10/88
פערי מחירים של עד למעלה מ-150% (מאה וחמישים אחוזים!!!) קיימים בין רשתות השיווק היקרות ובין תשלובת מפעלי פיקנטי, המזכרת את מיגוון מוצרי הבשר, הסלטים, העופות, הנקניקים והמעושנים במחירים הנמוכים ביותר - ישירות לידך וללא פערי תיווך. כדאי ומומלץ. ברחוב השומר 104, בני ברק, 100 מטר מכביש גהה, צומת גבעת שמואל.

ארוחה מלאה לזוג - רק 16 ש"ח

בסינית הפיקנטית אתה תמיד מרוויח פעמיים: גם את הארוחה הטרייה והאיכותית ביותר - וגם את הפרש המחירים הקטלני הנהוג, ללא הצדקה, בסיניות אחרות. תמורת ארוחה זוגית נהדרת בסינית הפיקנטית תשלם תמיד פחות מחצי מחיר: 16 ש"ח לזוג (לא כולל שתייה) בלבד. עובדה!
מסקנה: עוברים לסינית הפיקנטית, חוסכים, נהנים ומלקקים את השפתיים. **בתיאבון**

צרכנות פיקנטית

מכריק, מצוחצח, ועם מוסיקת רקע נעימה. עם מצע כזה - מה הפלא שפיקנטי גורף את כל הקולות כולם?
עד 11 בלילה
כל המוצרים-טריים, נקיים ואמינים - עומדים לרשותך יום יום כולל 5 מוצאי שבת - עד 11 בלילה. החנייה בשפע, מוסיקת רקע

בתחום אחד החליט הציבור החלטה ברורה: תשלובת מפעלי פיקנטי היא הבחירה המוצלחת ביותר בכל הנוגע לקניות בשר, נקניק, בשרים מעושנים וסלטים.

נקי, מבריק ומצוחצח
ההצבעה עצמה נערכת במשך שנים - יום יום - ברציפות. הווכה במירב המנדרטים - הוא הציבור עצמו!
הבטיס: אמון מושלם.

כשר למהדרין בהשגחת הרבנות בני ברק
פיקנטי
השומר 104, בני ברק

פיקנטי - איכות ואמינות
נקי וכשר
מהו סוד ההצלחה? איכות. טעם. ואמינות.
רק פיקנטי מעניק לצרכן - הבוחר את המוצר הנקי, הטרי, הכשר והמשובח ביותר - ועוד במחיר הנמוך ביותר.
פיקוח וטרינרי צמוד
רק תשלובת מפעלי פיקנטי חוסכת לצרכן את הפרשי פערי המחירים הדרקניים - משום שהיא נותנת לצרכן את המוצר הטוב ביותר - ישירות מן התנור - לידיו.
רק תשלובת מפעלי פיקנטי מבטיחה לצרכן את מירב הניקיון, הטריות והאיכות של המוצר.
רק תשלובת מפעלי פיקנטי משרתת את הצרכן - בבניין המפעלים עצמו - עד 11 בלילה ברציפות, כולל מוצאי שבת.
רק בפיקנטי, רואה הצרכן כמו עיניו מה הוא מקבל - ואיך מייצרים את המוצר שלו.
רק בפיקנטי מקבל הצרכן פיקוח וטרינרי צמוד של רופא המבטיח את איכותו וסיווגו הגבוה של הבשר.
רק פיקנטי מציע לצרכן שפע ענק של מגוון מוצרים טעימים - והכל תחת גג אחד, נקי,