

Hárs Péter  
kapcsolat@biobuzafule.hu  
20/378-4770



Tisztelt Boltvezető!

Az elmúlt időben rohamosan megnőtt a BúzaFűlé iránti igény és kereslet, melyet mi sem mutat hűebben, mint a búzaFű/búzaFűlé kulcsszóra történő keresés az interneten, a Google keresőben. A találatok világosan mutatják, hogy nem csak a búzaFűlé témájú cikkek, a sikertörténetek, de a termelők és kereskedők száma is jelentősen megnőtt, míg vállalkozásunk induláskor, lassan 13 évvel ezelőtt csupán 2 helyről lehetett Magyarországon búzaFűlét vásárolni.

Jómagam egy ismerősömtől, ki e terméknek tulajdonítja rákos betegségéből való kigyógyulását vettem az ötletet, hogy használjam a terméket akkor még jelen lévő Crohn bélgyulladásos betegségemre, majd tapasztalataim nyomán termelésbe és értékesítésbe fogtam.

**Termékünk 24 gyorsfagyasztott tönköly-búzaFűlé kockát tartalmazó zacskó, valamint 60 kapszulát tartalmazó liofilizált (fagyasztva szárított) búzaFűlé termékünk.** Meggyőződésünk, hogy *a frissen való préselést követő azonnali fogyasztás* után ebben a 2 formában őrzi meg legteljesebben természetességét és hatásosságát a termék, melyet összetevőinek és elsősorban azok kombinációjának(!) köszönhet. A termék BIO tanúsított a BioKontroll Hungária Nonprofit Kft. által (a miénk volt az elsőként tanúsított búzaFűlé Magyarországon), lassan 13 éve készítünk és értékesítünk búzaFűlét, számos visszatérő és rendszeres vásárlónk van. Hosszú távú terveinkkel összhangban törekszünk a maximális minőségű termék előállítására minden termelési és feldolgozási lépés során, tudjuk, hogy az elégedett vásárló a legjobb reklám. Megjegyezném, hogy 2017 nyarától immáron egy nemesítetlen, Erdélyből származó, ősmagyar vöröstönköly fajtából készítjük búzaFűlünket. (A fajtát a tönköly-fanatikus ismerősöm elvitte egy magyar génbankba, ahol nem ismerték. Ezzel nem célom alábecsülni a modern, nemesített tönköly-fajtákat, de ahogy a tönköly-fanatikus barátom mondta, a „tönkölyt nem kell bántani, úgy kell meghagyni, ahogy az Isten megteremtette”.)

Ajánlatunk a következő:

- A terméket kb. 4000Ft\*-os alanyi mentes viszonteladói áron bocsátjuk az Ön rendelkezésére.
- Elhelyezzük weblapunkon viszonteladóként. Weblapunk kiemelkedő találati helyezést ér el az internetes keresőkben, a biobúzaFűlé és „búzaFűlé budapest” kulcsszóra is az első oldal elején vagyunk, a búzaFűlé kulcsszóra szintén az első oldalon a Google keresőben, de amennyiben további várost adunk a weblaphoz arra is hamar előrekerül. A helyezéseken való javítás és weblapfejlesztés folyamatos tevékenységünk, valamint facebookon is hirdetünk.
- Termékünkhöz rendelkezésére bocsátunk különféle reklámanyagokat, melyeket folyamatosan fejlesztünk és készítünk és tapasztalatból beváltak (akár Önre szabottan).
- Havi egy alkalommal díjmentesen szállítunk Önhöz készletet. Lehetőség van bizományi értékesítésre (főleg kezdetben, később mikor látják a boltok, hogy működik az értékesítés, többnyire átutalással fizetik rögtön a terméket), és fagyasztót is biztosítunk ha kell, így gyakorlatilag kockázatmentesen kezdheti értékesíteni termékünket.

Tisztelettel:

Hárs Péter