



GPZ z.o.o.
Slamnikarska 1a , 1230 Domžale, Slovenija
T: +386 1 721 88 41, F: 1 721 88 42, Mob.: 051 370 371
e-mail: info@gpz.si

PONUDBA LUCERNE

Spoštovani,

pripravili smo vam ponudbo za **nakup lucerne specializiranega italijanskega pridelovalca**, ki jo prideluje že od leta 1962. Lucerno pridelujejo na 2.000 ha površine in sami obvladujejo celoten proces - od setve, košnje, sušenja do baliranja. **Za svojo pridelavo in dodelavo imajo vse potrebne certifikate:** certifikat kakovosti ISO 9001, certifikat sledljivosti, certifikat ustreznosti in izjavo o GSO prosto (GMO free). Proizvajalec ima svoj laboratorij v katerem v vseh fazah rasti dnevno spremlja kakovost in vsebnosti ter tako vedno zagotavlja **OPTIMALNO KAKOVOST PROIZVODA**.

DEHIDRIRANA LUCERNA	Kakovost	Vsebnost beljakovin v suhi snovi	Dolžina vlaknen	Cena €/tono
v balah cca 350kg, 5. košnja	extra	17,5% - 19,0%	cca 7 cm	249
Peleti - rinfuza	extra	17,5% - 19,0%	cca 2 cm	229
Peleti - rinfuza	1°	15,0% - 16,0%	cca 2 cm	209
Peleti – jumbo vreče 1,0 -1,5 t	extra	17,5% - 19,0%	cca 2 cm	239
Peleti – jumbo vreče 1,0 -1,5 t	1°	15,0% - 16,0%	cca 2 cm	224

Prodajni pogoji:

Cene: Veljajo FCO kupec, dostavljeno na kmetijo v Sloveniji za razkladanje na enem mestu.

Plačilo: Avans, plačilo pomeni potrditev naročila in zagotovljene cene.

Količina: Minimalno 24 ton, možno je razkladanje na dveh mestih s pribitkom do 2 €/tono. Teža bal variira do 50 kg.

Dostava: v roku 7 dni od potrditve naročila z vlačilcem ali s kamionom s prikolico (zagotoviti je potrebno dostop).

Dodatne informacije: telefon: **01 721 88 41** ali na **031 689 136, 051 370 371**
e-pošta: info@gpz.si

Priporočamo se za nakup.

Domžale, 1.10.2011

GPZ z.o.o.