



Вече 28 години „Дерони“ е символ за качество, натурален вкус и иновативност. Компанията се превърна в „пътеводител“ на натурално вкусната храна за своите любими потребители в страната и по света. „Дерони“ произвежда богата гама от разнообразни групи продукти с високо качество, 100% естествени съставки, със зеленчуци от Градините на „Дерони“ – айвари, възпроизвеждащи домашното производство; егросмлени лютеници с марка „Велика“; закуски; песто; традиционни паста сосове и пица сосове; паста сосове без добавена захар. Също така компанията е производител и на други групи продукти като егросмлени и финосмлени лютеници; кетчуп без консерванти; палитра от традиционни сосове, специални сосове за месо, барбекю и грил сосове, класически сосове, гресинг сосове, соеви и чили сосове; зеленчукови консерви; готови за консумация зеленчукови ястия.

Знаете ли, че...

• Шеф Андже Токев презентира Староселската лютеница „Дерони“, сос „Дерони Премиум“, царевична и грах „Дерони“.

• „Дерони“ има свои профили в съответните социални мрежи Facebook, Instagram и YouTube.

## Пазар

През годините „Дерони“ се утвърди като символ на натурално вкусни и пълноценни хранителни продукти, чиято основна цел е да радва своите лоялни крайни клиенти.

В стремежа си да наложи трайно и професионално партньорство на пазара в България „Дерони“ изгради шест логистични центъра в София, Пловдив, Варна, Бургас, Стара Загора и Хасково. По този начин компанията осъществява национално покритие на търговските обекти с високо ниво на професионална дистрибуция и комплексна система от търговски услуги – маркетинг, продажби, логистика, мърчандайзинг, информационно обслужване.

Дългогодишните взаимоотношения на коректност, лоялност и професионализъм превръщат клиентите на компанията в нейни партньори. Предлаганата от „Дерони“ коректна услуга и атрактивни продукти правят фирмата желан и търсен партньор.



## Постижения на марката

Целта на „Дерони“ е да произвежда натурално вкусни продукти с качество, което да удовлетвори нуждите на потребителите. Тази цел кауза може да бъде изпълнена чрез използване на здрави и вкусни зеленчуци.

По тази причина компанията създаде ГРАДИНИТЕ НА „ДЕРОНИ“, разположени в слънчевата Горнотракийска низина, които всеки може да посети и види.

За да отгледа здрави и вкусни зеленчуци, „Дерони“ прилага иновативен революционен метод:

– Първо земята се оздравява чрез засяване на точно определени видове зеленопокривни растения. Тяхната задача е да изчистят земята от плевели, болестотворни микроорганизми и да я обогатят с био зелена маса. Следва гренране на всички полета, разположени на 3020 дка, така че при проливни дъждове водата веднага да се оттича и да не се затърча на повърхността. По този начин земята се запазва здрава и плодородна, без в нея да се развиват болестотворни микроорганизми. През лятото зеленчуците се поливат с бистра филтрирана вода.

– Вече здравата и плодородна земя се отблагодарява с богата реколта от здрави и вкусни зеленчуци – червени и зелени чушки, домати, чери домати, патладжани, краставици, необходими за производството.

– През лятото и есента узрелите зеленчуци се берат и часове след това се изпичат и превръщат в готов продукт във фабриките на „Дерони“.

По време на сезона всеки ден се берат по 60–70 тона от произведените зеленчуци и така се осигурява най-важното за едно производство – суровините.

Дерони притежава три производствени фабрики с 14 технологични линии, които осигуряват производството на разнообразни групи продукти, както и на лютеници и айвари, създадени по технология, възпроизвеждаща домашното производство.

Към всяка фабрика има съвременна лаборатория за непрекъснат контрол на процесите на производството. По време на производството се прави и пълен запис на всеки процес.

Една от фабриките на „Дерони“ в Стара Загора

В компанията се извършват и регулярни международни одити.

Трите фабрики са сертифицирани по всички необходими европейски стандарти – ISO 9001:2015, ISO 22000:2005 и IFS. Всичко това дава възможност на „Дерони“ да произвежда натурално вкусни продукти със заложено качество, без консерванти. За да е възможно всичко това, се грижат дългогодишни екипи от технолози и специалисти.

## Продуктът

„Дерони“ произвежда многообразна гама от различни групи хранителни продукти – натурално вкусни, със 100% естествени съставки, със зеленчуци от Градините на „Дерони“.



• Богата палитра егросмлени лютеници, приготвени с добре узрели зеленчуци, отгледани в слънчевите Градини на „Дерони“. Староселска лютеница „Дерони“ е създадена по технология, възпроизвеждаща домашното приготвяне на лютеница, презентирана успешно от шеф Андже Токев. Домашна егросмляна лютеница „Дерони“ съхранява магията и очарованието на домашната българска кухня. Лютеница без добавена захар „Финес“ – за всички ценители на живот, съобразен с природните дарове.

• Финосмлени лютеници – нежно и прекрасно съчетание от деликатно финосмлени зеленчуци.

• Айварите са зеленчуков специалитет със 100% естествени съставки, основно от гриловани червени чушки, с прибавени малко парченца патладжани. Айвар „Кулинарен майстор“ е приготвен от гриловани червени чушки и съдържа 147 г печени чушки на 100 г готов изпарен продукт. Староселският айвар е сред новите продукти на „Дерони“, създаден по технология, възпроизвеждаща домашното



производство. Староселски айвар без добавена захар е 100% естествен продукт, приготвен от зреловани червени чушки, без добавена захар – сладостта на продукта произлиза от естествената сладост на червените чушки.



- Марките „Велика“ и „Царица“ са най-високият клас от продуктите на „Дерони“, които са приготвени с най-добрите зеленчуци – здрави и вкусни, узрели под топлото южно слънце в Градините на „Дерони“. 100% естествени съставки.

- Кетчуп „Премиум“ е висок клас продукт от серията кетчупи на „Дерони“. Произведен в стъклена бутилка по технология, съхраняваща естествения вкус на домати, без да се използват консерванти, и съдържа 832,3 г домати в 340 г нетно количество. Нов продукт сред кетчупите на „Дерони“ е кетчуп „Барбекю“.



- Изключително голямо разнообразие от видове сосове „Дерони“. Традиционни сосове „Дерони“ – познаваеми и наложени, приготвени с парченца свежи зеленчуци от Градините на „Дерони“. Паста сосове и пица сосове „Дерони“ са от 100% естествени съставки, за отличен вкус се използват зреловани, белени, сладки червени чушки и парченца свежи зеленчуци, според вида на соса. Нова серия паста сосове без добавена захар „Дерони Кулинария“ – най-високият клас сосове, от 100% естествени съставки: комбинация от зреловани сладки червени чушки, нарязани домати, ароматни подправки и маслиново масло екстра върджин. Най-новите специални Сосове за месо – без изкуствени оцветители и аромати, с вложени диви горски плодове и парченца зеленчуци от Градините на „Дерони“. Разнообразна палитра от соеви сосове „Дерони“, приготвени от естествено ферментирани соеви зърна. Дресинг сосове, Барбекю и Грил сосове, Горчица сос и Балсамико сос – вкусни, неповторими, с ароматни подправки – гурме допълнение към всеки кулинарен шедевър.



- Макарони и спагети серия „Дерони Кулинария“ са произведени от избрани сортове висококачествена 100% твърда пшеница, на което се дължи

уникалният им вкус. Лингуини и Макарони Касарече са произведени с бронзова матрица за получаване на груба текстура за по-добро задържане и усвояване на соса.

- Зеленчуковите храни – имамбаялъ и къпоолу, са комбинация от свежи зеленчуци и ароматни подправки по вкусни рецепти.

- Сладка царевица „Дерони“ е произведена от сорт „супер сладка“ царевица, а Грах „Дерони“ е млечен градински грах с нежна и фина ципа. Презентирани от шеф Андре Токев.

### Съвременно развитие

Важно и несравнимо преимущество на „Дерони“ са собствените градини. Със специални грижи и внимание компанията отглежда зеленчуците, необходими за производството, още от семенцето до крайния продукт. Прилагаме революционни методи в земеделието, които оздравяват земята, възобновява и съхранява продуктивността на почвата и нейните полезни за растенията свойства. Всички 3020 декара площ са дренирани и снабдени с капково-поливна система с бистра вода. Зеленчуците се берат ръчно и се селектират внимателно още по време на беритбата на модерни берачни платформи. Часове след това здравите и свежи зеленчуци се изпичат и се използват в производството. Значимо фирмено предимство са и технологиите, които възпроизвеждат домашното производство на основни национални храни като лютеници, айвари, закуски. Така компанията умело съчетава родни традиции, високи технологии и иновации. Нововъвеждане в полза на нашите потребители е т.нар. QR code, който е видим на етикета на продуктите. Всеки, преди да закупи продукт на „Дерони“, може чрез телефона си да сканира този код и така да се запознае още в магазина с целия технологичен процес от отглеждане на зеленчуците в Градините на „Дерони“ до детайлното представяне на продуктите на регала.

### Промоция

Рекламната политика на „Дерони“ е насочена преди всичко към философията на фирмата – да произвежда натурално вкусни продукти с високо качество и 100% естествени съставки. В отговор на това „Дерони“ провежда рекламни кампании в редица телевизионни канали, дигитални, радио- и печатни медии. Рекламите са колкото атрактивни и забавни, толкова и полезни и образователни. Чрез тях „Дерони“ представя пълна и прозрачна информация за цялостната дейност на компанията – напълно затворен производствен цикъл, собствени градини, маркетинг и логистика, както и информация за продуктите с акцент върху качествените им и натурални показатели.

### Ценности на марката

„Дерони – удоволствието от натурално вкусната храна!“. Този слоган облича в гуми основния стремеж на компанията – да предлага на своите клиенти продукти с високо качество, несравним вкус и с грижа за техния

добър живот. Всичко това „Дерони“ постига с иновативност в цялостната си дейност, специална грижа към земята в собствените си градини, високи технологии, създаване на вкусни и уникални продукти с детайлно внимание към цялостната им визия и представяне.

Знаете ли, че...  
• QR code на етикета на продукти на „Дерони“ запознава потребителите още в магазина с цялостната дейност от отглеждането на зеленчуците в „Градините на „Дерони“ до крайния продукт.



### История

**1991** | Основаване на компанията „Дерони“.

**1996** | Откриване на първата фабрика в гр. Стара Загора.

**1999** | Компанията създава свои логистични центрове в София, Пловдив, Варна, Бургас и открива нова фабрика в гр. Хасково.

**2003** | Фирмата създава прочутата си едросмляна лютеница, която се превръща в любим продукт на българските семейства.

**2006** | „Дерони“ открива своя фирма за производство на свежи зеленчуци и създава собствени зеленчукови градини, известни като Градините на „Дерони“.

**2007** | Открита е най-новата фабрика на „Дерони“ – отново в гр. Стара Загора.

**2008** | „Дерони“ предлага на пазара своята златна серия лютеници „Велика“.

**2011** | „Дерони“ предлага нова класна серия продукти „Царица“.

**2012** | „Дерони“ създава свое предприятие за производство на разсада.

**2014** | Самостоятелен щанд на най-голямото световно изложение за храни SIAL в Париж.

**2015** | „Дерони“ обновява и създава своето ново фирмено лого, като съчетава ценностите на марката, съвременното ѝ развитие и духа на историята, откъдето идва гревното име Дерони.

**2016** | Песто и Брускети „Дерони“, разработени специално за световните пазари.

**2017** | Серията едросмляни лютеници „Дерони“ е избрана за „Продукт на годината“.

**2018** | Нови серии – Барбекю и грил сосове, Дресинг сосове, Горчица сос и Балсамико сос.

**2019** | Откриване на нов логистичен център в гр. Пловдив.

**2019** | Нова серия класически паста сосове и пица сосове „Дерони“, нова серия паста сосове без добавена захар с марка „Дерони Кулинария“ със 100% естествени съставки. Нова серия специални сосове за месо.