
Collagone

— Meat Tenderizer from
Pineapples —

Tempat Produksi

Surabaya, Citraland

Villa Taman Telaga TJ2 No.31

+81298888208

Sejarah

Collagone adalah suatu produk yang digunakan untuk mengempukan daging menggunakan enzim-enzim dari bahan yang organik dan natural.

Produk ini diciptakan dengan tujuan untuk membuat pengempuk daging yang efektif dan mudah digunakan serta banyak manfaat nya. Berhubung beberapa produk kompetitor kurang efektif dan masih banyak mengandung kimia.

Visi & Misi

Visi : Untuk menjadi perusahaan yang membuat produk terbaik di Indonesia yang menyajikan produk yang berkualitas dan efektif serta mengontrol kualitas agar tetap jadi yang terbaik

Misi : Membuat produk yang bisa digunakan oleh banyak orang dan melakukannya dengan cara yang kreatif agar orang-orang dapat terpikat dan tertarik dalam menggunakan produk nya.

Penjualan

Produk di jual dengan harga Rp 47.000 perbotol. Produk akan di produksi di Surabaya.

Produk akan mulai di jual dengan basis *online store* dan promosikan lewat media sosial.

Produk akan di produksi sesuai jumlah kebutuhan dan permintaan.

Produk

Produk ini adalah produk unik, berhubung belum ada produk serupa yang menggunakan bahan yang sama. Kemudian produk ini 100% organik dan natural tanpa tambahan bahan kimia apapun. Produk juga sangat mudah untuk dimanfaatkan.

Produk ini memiliki banyak peluang di pasaran, berhubung buruknya kualitas daging lokal di pasaran. Serta keunikan dari produk ini sendiri dapat memikat pelanggan lain untuk mencobai produk ini.

Terima Kasih