

Новинка



1195
РУБ/КГ

ФИЛЕ СЕМГИ TRIM A
на подложке х/к, в/у,
Salmon Fish, Россия

Ⓞт 1,5-2,0 кг 🍴 1/~10кг

Новинка



1096
РУБ/КГ

ФИЛЕ СЕМГИ TRIM A
на подложке с/м, н/ш, в/у,
Salmon Fish, Россия

Ⓞт 1,5-2,0 кг 🍴 1/~10кг

Новинка



1140
РУБ/КГ

ФИЛЕ СЕМГИ TRIM C
на подложке с/м н/ш в/у
Salmon Fish Россия

Ⓞт 1,5-2,0 кг 🍴 1/~10кг

Новинка



229
РУБ/ШТ

СЛИВКИ 33%

Точка роста, Россия

Ⓞт 1 л 🍴 1/12 шт



274

237
РУБ/ШТ

СЛИВКИ 38%

Точка роста, Россия

Ⓞт 1 л 🍴 1/12 шт

Новинка



125
РУБ/ШТ

ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН

КФХ Коровницын,
Россия

Ⓞт 350-400 гр 🍴 1/20 шт



312

300
РУБ/КГ

СВИНИНА ШЕЙКА

с/м, б/к, в/у, узкий обрез
Мираторг, Россия

Ⓞт ~2,5кг*10 🍴 1/~25 кг

Новинка



615
РУБ/КГ

ГОВЯДИНА СТЕЙК

грам. зерн. откорм CHOICE
б/к, с/м, Мираторг, Россия

Ⓞт ~ 1 кг 🍴 1/4 кг

Новинка



510
РУБ/КГ

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический (грам.)
с/м, Мираторг, Россия

Ⓞт ~ 360 гр 🍴 1/8 шт

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

ПОДРОБНОСТИ У ПЕРСОНАЛЬНОГО МЕНЕДЖЕРА
ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ (3952) 506-500



~~136~~
105
РУБ/ШТ

КУРИНОЕ КРЫЛО
целое с/м, филе б/ш,
Брянский Бройлер,
Россия

🕒 750 гр 🍴 1/12 шт



~~129~~
116
РУБ/ШТ

КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ
с кожей с/м, б/ш,
Брянский Бройлер,
Россия

🕒 750 гр 🍴 1/12 шт



~~129~~
103
РУБ/ШТ

КУРИНОЕ БЕДРО
с кожей с/м, б/ш,
Брянский Бройлер,
Россия

🕒 750 гр 🍴 1/12 шт



~~123~~
113
РУБ/КГ

ЦЫПЛЕНОК-БРОЙЛЕР
с/м, 1 сотр, Брянский
Бройлер, Россия

🕒 ~1,7 кг 🍴 1/13 кг



~~120~~
108
РУБ/ШТ

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА
с кожей
с/м, н/к, с/м филе, б/ш,
Брянский Бройлер, Россия

🕒 750 гр 🍴 1/12 шт



~~243~~
176
РУБ/ШТ

КУРИНАЯ ГРУДКА
с/м филе, б/ш, лоток,
Брянский Бройлер,
Россия

🕒 850 гр 🍴 1/12 шт



~~499~~
407
РУБ/ШТ

НАГЕТСЫ
С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ В КЛЯРЕ
Германия

🕒 1 кг 🍴 1/6 шт



~~499~~
407
РУБ/ШТ

НАГЕТСЫ
ОВОЩНЫЕ МИКС
Германия

🕒 1 кг 🍴 1/6 шт



~~276~~
195
РУБ/ШТ

РЫБНЫЕ НАГЕТСЫ
Фиш Фрайс,
Россия

🕒 1 кг 🍴 1/10 шт



495
РУБ/КГ

ГОВЯДИНА ДИАФРАГМА
ТОЛСТАЯ НАРУЖНАЯ
с/м, в/у, Мираторг, Россия

🕒 ~1100 гр 🍴 1/4 шт



595
РУБ/КГ

ГОВЯДИНА ДИАФРАГМА
ТОНКАЯ ВНУТРЕННЯЯ
с/м, в/у, Мираторг, Россия

🕒 ~1100 гр 🍴 1/4 шт



~~376~~
345
РУБ/КГ

ГОВЯДИНА Б/К
ТОЛСТЫЙ КРАЙ
Мясной Двор, Россия

🕒 ~3кг*7 🍴 1/~20 кг



~~720~~
672
РУБ/КГ

ЯГНЯТИНА
н/к, голяшка с/м, Star ME80,
Н. Зеландия

🕒 300-400 гр 🍴 1/4 шт



~~674~~
613
РУБ/ШТ

СОЛЬ ДЛЯ
РАЗМЯГЧЕНИЯ МЯСА
Котани пл/б,
Австрия

🕒 1650гр/1,2л 🍴 1/6 шт



~~184~~
170
РУБ/ШТ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ОЛАДЫ
LW Австрия, SH1

🕒 1 кг 🍴 1/6 шт



~~359~~
346
РУБ/КГ

СВИНИНА РЕБРЫШКИ
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
с/м в/у Мираторг,
Россия

🕒 ~550 гр 🍴 1/9 шт

Говядина по-бургундски

Диафрагма говяжья тонкая.... 200 г.
Бекон..... 25 г.
Луковица 20 г.
Морковь..... 30 г.
Зубчик чеснока 5 г.
Томат 30 г.
Красное сухое вино 100 мл
Мясной бульон Кногг..... 100 мл
Лавровый лист..... 1 шт
Перец горошком молотый 2 г.
Тимьян..... 1 вет.
соль, черный перец, оливковое масло

1 Говядину нарезать крупными кубиками, натереть солью и перцем, репчатый лук нарезать полукольцами, чеснок раздавить плоской стороной ножа, крупно нарезать морковь.

2 В пакет для вакуумации выложить говядину, лук, чеснок, морковь, специи и травы, залить вином.

Завакуумировать и готовить техникой су-вид при температуре 58 градусов, 1 час 20 мин.

3 Бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить в сковороде на растительном масле до золотистой корочки, влить мясной бульон.

Высыпать в сковороду содержимое пакета, добавить томаты и протушить до загустения на сильном огне.

При подаче взбодрить оливковым маслом и посолить.



144
120 РУБ/ШТ
СИРОП ГРАНАТ
Поляна здоровья,
пластик, Россия
Ⓜ 0,75 л Ⓜ 1/12 шт



273
225 РУБ/ШТ
СИРОП ЯБЛОКО
Империя джемов,
ст/б, Россия
Ⓜ 0,7 л Ⓜ 1/6 шт



686
595 РУБ/ШТ
МОРОЖЕНОЕ
КАРАМЕЛЬНОЕ
Frutta Dolce, Бельгия
Ⓜ 1.25кг Ⓜ 1/4 шт



116
96 РУБ/ШТ
МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ
82,5%, Тысяча
Озер, Россия
Ⓜ 180 гр
Ⓜ 1/40 шт



270
195 РУБ/ШТ
БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ
Галина Бланка,
Россия
Ⓜ 1 кг Ⓜ 1/6 шт



256
222 РУБ/ШТ
БУЛЬОН ОВОЩНОЙ
Галина Бланка,
Россия
Ⓜ 1 кг Ⓜ 1/6 шт



605
415 РУБ/ШТ
СОУС БЕШАМЕЛЬ
Галина Бланка, пл/в,
Испания
Ⓜ 720 гр Ⓜ 1/10 шт



126
103 РУБ/ШТ
СЫР РАССОЛЬНЫЙ
Сиртаки Classic
для греческого салата
40%, Egunem
Ⓜ 330 гр Ⓜ 1/15 шт



156
117 РУБ/ШТ
СЫР РАССОЛЬНЫЙ
Сиртаки Original
для греческого салата
55%, Egunem
Ⓜ 500 гр Ⓜ 1/12 шт



706
599 РУБ/КГ
СЫР ПАРМЕЗАН DOLCE
40%, Уругвай
Ⓜ ~6,0 кг Ⓜ 1/~12 шт



555
510 РУБ/ШТ
Бульон куриный
для азиатской кухни
KNORR, Китай
Ⓜ 1 л Ⓜ 1/12 шт



67
55 РУБ/ШТ
СОУС СОЕВЫЙ
KOUMORI PECHAGIN
Россия
Ⓜ 1 л Ⓜ 1/6 шт



956
683 РУБ/ШТ
ПРИПРАВА
ДЛЯ СВИНИНЫ
пл/б, Котани, Австрия
Ⓜ 1050гр/1,2л Ⓜ 1/6 шт



1200
993 РУБ/ШТ
ГВОЗДИКА ЦЕЛАЯ
KOTANYI, Австрия
Ⓜ 440 гр Ⓜ 1/6 шт

Новинки



96 РУБ/ШТ
СЫР МАСКАРПОНЕ
80%, стакан, Pretto,
Россия
Ⓜ 250 гр Ⓜ 1/6 шт



132 РУБ/ШТ
СЫР МАСКАРПОНЕ
80%, стакан, Pretto,
Россия
Ⓜ 500 гр Ⓜ 1/6 шт



153 РУБ/ШТ
СЫР РИКОТТА
30%, стакан, Pretto,
Россия
Ⓜ 500 гр Ⓜ 1/6 шт



1283
1135 РУБ/ШТ
Соус соевый Сэнсой
Классический
к/к, Россия
Ⓜ 19 л Ⓜ 1/6 шт



1729
1470 РУБ/ШТ
Соус соевый Сэнсой
Премиум
к/к, Россия
Ⓜ 19 л Ⓜ 1/6 шт



285
220 РУБ/КГ
БУЛЬОН КУРИНЫЙ
Ароматика
Галина Бланка, Россия
Ⓜ 1 кг Ⓜ 1/6 шт



225
217 РУБ/КГ
Бульон куриный
KNORR, Россия
Ⓜ 8 кг

Булочка каталонская Рустик 5 колосьев

Способ приготовления: Разморозить при температуре +20..+22°C в течение 15-20 минут. Выпекать при температуре 190°C в течение 12-14 минут.

Состав: Пшеничная мука, вода, дрожжи, соль, ржаная закваска, соевая мука, зародыши пшеницы, эмульгаторы (соевый лецитин, E471), обжаренная ячменная мука, эмульгатор (E300 (аскорбиновая кислота)). Аллергены: глютен, следы сои.



~~28~~
24 РУБ/ШТ
90 гр
1/80 шт



26 РУБ/ШТ
ХЛЕБ - КРУАССАН
сливочный, Франция
65 гр 1/50 шт



~~17~~
13 50 РУБ/ШТ
БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА
Бриош Оригинальная
Юнибэйк
55 гр 1/48 шт



~~990~~
8 53 РУБ/ШТ
БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА
с кунжутом мини
Юнибэйк
22 гр 1/98 шт



~~1920~~
1670 РУБ/КГ
Краб натур мясо
салатное Опилло
камчатский в/м, Россия
1/-6 кг



~~294~~
239 РУБ/КГ
Грибы белые
целые заморож, Россия
1/3 кг 1/80 шт



~~2070~~
2400 РУБ/КГ
Краб
натур мясо 2 фаланга
ДВ блок с/м Россия
1 кг 1/-6 кг



~~50~~
48 РУБ/КГ
РИС ДЛЯ СУШИ
РосАгроЭкспорт ТУ,
Россия
25 кг 1/4 шт



~~173~~
155 РУБ/КГ
Соус томатный для
пиццы Пицца Хайнц,
т/п, Россия
2 л 1/6 шт



~~3 50~~
2 50 РУБ/ШТ
Кетчуп томатный
порц Хайнц
сашет, кор. Египет
9 гр 1/1000 шт



~~1425~~
1296 РУБ/ШТ
ТОМАТЫ кубиком
KNORR, Италия
10 кг 1/8 шт



~~520~~
455 РУБ/ШТ
Маслины
с/к Heraclio, Испания
3 кг 1/6 шт



~~350~~
290 РУБ/ШТ
Водоросли
Nori Gold, Кумай
50 л. 1/80 шт



~~250~~
199 РУБ/КГ
ТОМАТЫ
рубленные Конкасе
пл/в, Галина Бланка,
Испания
4 кг 1/3 шт



~~178~~
110 РУБ/КГ
ТОМАТЫ
очищенные протертые
пл/в, Галина Бланка,
Испания
4 кг 1/3 шт



~~650~~
450 РУБ/КГ
ТОМАТЫ
измельченные
Галина Бланка, пл/в,
Испания
4 кг 1/3 шт



~~170~~
105 РУБ/КГ
ТОМАТЫ
очищенные
протертые
Hainz, Испания
2,5 кг 1/6 шт



Рагу из овощей с соусом Tomate Frito

- Баклажан 80 г
- Цуккини 60 г
- Красный перец 30 г
- Зеленый перец 30 г
- Помидоры 100 г
- Лук 0,1 г
- Чеснок 5 г
- Порошок чили 1 г
- Оливковое масло 15 г
- Томатная паста tomate frito ... 50 г
- Черный перец 1
- Яйцо 1 шт
- Петрушка 4 г

В широкую, глубокую сковороду или кастрюлю вливаем оливковое масло и кидаем чеснок, нарезанный пластинами. Даем маслу нагреться и пропитаться ароматом чеснока, далее добавляем мелко нарубленный лук и жарим до золотистого цвета.

Порезать кубиком красный и зеленый перец, добавить в сковороду. После добавить нарезанные кубиком баклажаны, цуккини, потушить 5 минут.

Посолить, поперчить и всыпать порошок чили для остроты, добавить томатную пасту «Tomate Frito».

Тушить 20-30 минут при средней температуре, до мягкости овощей.

Рагу выложить в тарелки, сверху положить поджаренную глазунью и подать теплым.

Это блюдо вкусно и в холодном виде



~~758~~
570 РУБ/ШТ
2600 гр
1/6 шт

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ в ассортименте

Растительные сливки незаменимы в кондитерском производстве – обеспечивая высокое качество и прекрасные потребительские свойства конечного продукта. Привлекательны широким спектром использования (муссы, десерты, украшения, покрытие, начинка) и технологическими свойствами.

АМБИАНТЕ | АМБИАНТЕ

Для сложного декора, 24%

Готовый крем стабилен в течение 5 суток
Не растрескивается на изделии.

- ✓ Увеличивается в объеме в 4 раза
- ✓ Гладкая, эластичная, устойчивая и однородная структура крема позволяет создавать изысканные изделия
- ✓ Обладает высокой формоустойчивостью
- ✓ Возможно смешивание с любыми ингредиентами
- ✓ Готовые изделия с использованием сливок Амбианте устойчивы к замораживанию

128
РУБ/Л

* Подходит людям
с симптомами непереносимости лактозы

PASSIONATA | ПАССИОНАТА

Со вкусом натуральных молочных сливок, 17%

Увеличиваются в объеме до 3,5 раз.

Стабильны в течение срока годности готового изделия.
стабильны к заморозке

- ✓ Не содержат консервантов
- ✓ Не содержат холестерина
- ✓ Не содержат трансизомеров ЖК
- ✓ На 50% меньше калорий, чем в молочных сливках
- ✓ Не содержат аллергенов

133
РУБ/Л



ВИППАК
сливочный вкус 26%

ШАНТИПАК
вкус пломбира 26%

ЛАЙТПАК 26%
Упаковка 10 л

- ✓ Кремы увеличиваются в объеме в 3-3,5 раза
- ✓ Гладкая, устойчивая, однородная структура крема обеспечивает изделию привлекательный внешний вид
- ✓ После взбивания, крем долгое время сохраняет пластичность и очень удобен в работе
- ✓ Готовые изделия с использованием сливок устойчивы к замораживанию
- ✓ Готовый крем не растрескивается



Флорентийский пирог

Флорентийский пирог берет свое начало в XVI веке, его изобретатели – жители французской провинции Лотарингия. Оттуда пошло и название классического открытого пирога – киш Лорен (французское название этой провинции Lorraine, нем. Lothringen).

99
РУБ/Л

КЬЮЗИПАК

Кулинарные сливки для соуса 19%

Идеально подходит для приготовления широкого ассортимента гастрономических и кондитерских блюд: крем-супов, соусов, кишей, жульенов, паст, десертов, ганашей и мн.др.

- ✓ **Используется как идеальная альтернатива свежих сливок** обладает богатым сливочным вкусом и текстурой молочных сливок
- ✓ **Не требуется предварительное охлаждение**
- ✓ **Термостабилен, готовые блюда можно замораживать и разогревать**, подходит для блюд, которые в дальнейшем упаковываются с использованием вакуума
- ✓ **Продукт толерантен к внесению дополнительных ингредиентов**, таких как лимонный сок, специи и т.д.,

Что такое классический французский киш? Это открытый пирог из рубленого теста, насыщенного сливочным маслом, а потому рассыпчатого и слегка солоноватого.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В форму застеленную рубленным тестом выкладываем брокколи или любые овощи на ваш вкус (стручковая фасоль, зеленый лук, шпинат), кусочки лосося, заливаем сливочным соусом, сверху посыпаем тертым сыром.

Запекать при температуре 210°C в течение 10-12 минут

СЛИВОЧНЫЙ СОУС

Кьюзипак 60 г
Яйцо..... 220 г
Соль..... 1 г
Перец ч/м..... 1 г



Готовый заварной крем ФАБУЛОСО

Универсален в использовании – применяется как холодная начинка, прослойка коржей, наполнение эклеров и пирожных, так и для выпечки.

- ✓ Удобен в использовании
- ✓ Увеличивается при взбивании в 1,5 раза
- ✓ Превосходный вкус молока и ванили
- ✓ Стабилен к замораживанию
- ✓ Возможно взбивание с получением легкого азрированного мусса
- ✓ Возможно смешивание с любыми ингредиентами (начинки, фрукты, масло/мар-н, растительные сливки)
- ✓ Не содержит жира, консервантов, низкокалорийный

146
РУБ/ШТ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ
НЕ СОДЕРЖАТ
ХОЛЕСТЕРИН

Маргарин АЛОХА ПЭЙСТРИ 70% для слоеного теста

Маргарин – один из важнейших ингредиентов в производстве слоеных изделий.

Именно хороший маргарин обеспечивает стабильное качество и хорошие органолептические характеристики готовой продукции.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ **Стабильное качество;**
- ✓ **Высокий уровень пластичности;**
- ✓ **Маргарин не содержит гидрогенизированных жиров и трансизомеров жирных кислот.**

127
РУБ/КГ



СМЕСЬ для колбасок

ШАШЛЫЧНАЯ КОМБИ Дозировка: 10 гр. 300 руб

Пряный, с нотой репчатого лука и черного перца

ВОСТОРГ Дозировка: 2-6 гр. 300 руб

Вкусное направление: лук, чеснок, перец.

ФЕСТИВАЛЬНАЯ Дозировка: 4 гр. 300 руб

Вкусное направление: Перец, кориандр, тмин.

ВЮРХСТЕН КОМБИ Дозировка: 10 гр. 300 руб

Вкусное направление: Перец, чеснок, вкус копчения.

ЧАЙНАЯ Дозировка: 6,5 гр. 300 руб

Вкусное направление: Перец, кориандр, чеснок.

КОЛБАСКИ УИК-ЕНД Дозировка: 5 гр. 300 руб

Вкусное направление: перец, тмин, кориандр.

ЕРАЛАШ Дозировка: 2-6 гр. 300 руб

Вкусное направление: лук, чеснок, перец.

БАВАРИЯ Дозировка: 2 гр. 300 руб

Вкусное направление: кардамон, перец.

ТИРОЛЬСКАЯ ЭКСТРА КОМБИ Доз-ка: 10 гр. 300 руб

Вкусное направление: Мускат, чеснок

САРДЕЛЬКИ КОМБИ Дозировка: 10 гр. 300 руб

Вкусное направление: Мускат, перец.

ВАРЕНАЯ ЭКСТРА Дозировка: 7 гр. 300 руб

Вкусное направление: Мускат, кардамон

ПАРИЗЕР КОМБИ Дозировка: 5,5 гр. 300 руб

Вкусное направление: мускат, кардамон.

САРДЕЛЬКИ КНАКЕР КОМБИ Доз-ка: 8 гр. 300 руб

Вкусное направление: Кориандр, перец.

ЧЕРЕВА БАРАНЬЯ 20/22 А Доз-ка: 5 гр. 1100 руб

в связке по 1 пуч в пучке 91,5 м

ЧЕРЕВА БАРАНЬЯ 24/26 А Доз-ка: 2-6 гр. 1316 руб

в связке по 1 пуч в пучке 91,5 м

ЧЕРЕВА СВИНАЯ 32/34 Доз-ка: 2 гр. 1150 руб

В связке по 2 пучка в пучке 91,4 м

ЧЕРЕВА СВИНАЯ 36/38 Доз-ка: 10 гр. 980 руб

В связке по 2 пучка в пучке 91,5 м



125
РУБ/ШТ

КУРИНОЕ МЯСО

«Для чахохбили и шашлыка»
н/к, с/м, Брянский Бройлер, Россия
Ⓢ 850 гр Ⓢ 1/10 шт



195
РУБ/ШТ

СВИНИНА ШАШЛЫК

традиционный в маринаде
с/м, в/у, Мираторг, Россия
Ⓢ ~2кг*2 Ⓢ 1/~4кг



283
РУБ/ШТ

СВИНИНА ГРУДИНКА

по-домашнему
с/м, Мираторг, Россия
Ⓢ 650 гр Ⓢ 1/4кг



169
РУБ/ШТ

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА

«В маринаде Барбекю»
н/к, с/м с кожей, в/у, Брянский
Бройлер, Россия
Ⓢ 1 кг Ⓢ 1/10 шт



104
92
РУБ/ШТ

БУРГЕР

мини из говядины
Мираторг, Россия
Ⓢ 300 гр Ⓢ 1/12 шт



92
85
РУБ/ШТ

БУРГЕР

мини из курицы
Мираторг, Россия
Ⓢ 300 гр Ⓢ 1/12 шт



220
194
РУБ/ШТ

БУРГЕР

из мраморной говядины
Мираторг, Россия
Ⓢ 450 гр Ⓢ 1/12 шт



94
РУБ/ШТ

КУРИНЫЙ НАБОР

«Для первых блюд»
с/м, Брянский Бройлер, Россия
Ⓢ ~750 гр Ⓢ 1/12 шт



96
69
РУБ/ШТ

Сотз с прованскими травами

с/м, Витамин, Фермерские
продукты, Россия
Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/20 шт



146
102
РУБ/ШТ

КОЛБАСКИ

свиные «Тирольские»
Мираторг, Россия
Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/8 шт



213
148
РУБ/ШТ

КОЛБАСКИ из мраморной

говядины «Пикантные»
с/м, Мираторг, Россия
Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/8 шт



КУРИЦА ПО-ТАЙСКИ
в соусе Талаки
с/м, Витамин, Россия
Ⓢ 600 гр Ⓢ 1/10 шт



92
72
РУБ/ШТ

КОЛБАСКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

для гриля «Шашлычные»
с/м, Мираторг, Россия
Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/8 шт



114
72
РУБ/ШТ

КОЛБАСКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

для гриля «Острые»
с/м, Мираторг, Россия
Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/8 шт



92
72
РУБ/ШТ

КОЛБАСКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

для гриля «Домашние»
с/м, Мираторг, Россия
Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/8 шт

АКЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

~~245~~**161**
РУБ/ШТ**ПЕЛЬМЕНИ
«СВИНЫЕ»**

с/м, Мираторг, Россия

Ⓢ 800 гр Ⓢ 1/8 шт

~~249~~**198**
РУБ/ШТ**ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ»**

СВИНО-ГОВЯЖЬИ

с/м, Мираторг, Россия

Ⓢ 800 гр Ⓢ 1/8 шт

~~293~~**180**
РУБ/ШТ**ПЕЛЬМЕНИ ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

с/м, Мираторг, Россия

Ⓢ 800 гр Ⓢ 1/8 шт

~~153~~**126**
РУБ/ШТ**ПЕЛЬМЕНИ ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

с/м, Мираторг, Россия

Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/8 шт

**91**
РУБ/ШТ**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ**Витамин, Фермерские
продукты, Россия

Ⓢ 600 гр Ⓢ 1/10 шт

**69**
РУБ/ШТ**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ**с укропом, с/м, Витамин,
Фермерские продукты, Россия

Ⓢ 400 гр Ⓢ 1/20 шт

~~161~~**122**
РУБ/ШТ**СЛИВКИ 23%**

Parmalat Edge, Россия

Ⓢ 0,5 л Ⓢ 1/12 шт

~~49~~**37**
РУБ/ШТ**Коктейль молочный 1.5%
В АССОРТИМЕНТЕ**

Белый город, Россия

Ⓢ 0,5 л Ⓢ 1/12 шт

~~68~~**63**
РУБ/ШТ**МОЛОКО 1.8%**

Parmalat Edge, Россия

Ⓢ 0,5 л Ⓢ 1/12 шт

~~499~~**473**
РУБ/ШТ**ГОВЯДИНА**РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ
с/м, Мираторг, Россия

Ⓢ ~450 гр Ⓢ 1/4 шт

**404**
РУБ/ШТ**СВИНАЯ РУЛЬКА К ПИВУ
с медово-горчичным соусом**

с/м, Мираторг, Россия

Ⓢ ~570 гр Ⓢ 1/4 шт

~~273~~**227**
РУБ/ШТ**ОКОРОК СВИНОЙ**

с томатами

с/м, б/к, Мираторг, Россия

Ⓢ ~900 гр Ⓢ 1/4 шт

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО