

Пятая
армия

•Июль'17•

920
руб/кг

~~1090~~

EXCLUSIVE



Говядина Покромка
мрамор зерновой
откорм б/к с/м в/у
Мираторг

349
руб/кг

~~385~~

EXCLUSIVE



Говядина ребрышки
Традиционные
мрамор гов с/м в/у
Мираторг

436
руб/кг

EXCLUSIVE



Говядина Филейный
край трав откорм
б/к с/м
Мираторг

608
руб/кг

EXCLUSIVE



Говядина Чак ролл
мрам зерн откорм
б/к с/м
Мираторг

585
руб/кг

EXCLUSIVE



Говядина кусок
Пиканья мрам зерн
откорм б/к с/м
Мираторг

549
руб/кг

EXCLUSIVE



Говядина Диафрагма
Тонкая внутренняя
с/м в/у
Мираторг

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

• НОВИНКИ •

сыр для
гамбургеров



998
руб/уп

Сыр ломтев Contadino
184 листа



345
руб/шт

Сыр Моцарелла для
пиццы Bonfesto 40% 1кг



290
руб/кг

Сыр Моцарелла для
пиццы SENATOR 44%



225
руб/кг

Уши свиные, Россия



274
руб/кг

Свинина Шашлык делика-
тесный в маринаде с/м



304
руб/кг

Свинина Шашлык тради-
ционный в маринаде с/м



155
руб/шт

Мираторг Грудка кури-
ная Классическая 300г



154
руб/шт

Мираторг Грудка куриная
По-гречески с пряными
травами 300г



159
руб/шт

Мираторг Грудка кури-
ная Барбекю 300г



199
руб/шт

Мираторг Стейк котлета
с косточкой с/м 400г



210
руб/шт

Мираторг Стейк Сви-
на для Гриля с/м 400г



290
руб/шт

Мираторг Бургер из
мраморной говядины 450г

количество товара ограничено

• НОВИНКИ •

EXCLUSIVE

285
руб/шт



Картофель фри 13/13 по-домашнему с кожурой 2,5кг

Фри по-домашнему – оригинальный вкус и внешний вид с удобством замороженного картофеля!



EXCLUSIVE

412
руб/шт

Картофель фри с покрытием из лука и черного перца 2,5 кг

Фри с черным перцем – высококачественный картофель тонкой нарезке с луком и перцем!

EXCLUSIVE

278
руб/шт



Картофельные дипперы 2,5 кг

Дипперы – картофель нарезанный в виде ложечек. Рекомендуем: соус-сальса, несладкий ranch или барбекю!

9,90
руб/шт



вариант сервировки блюда

Хлеб - булочка ФастФуд для гамбургера с кунжутом мини 65мм 22гр

17
руб/шт



Хлеб - булочка ФастФуд для гамбургера Бриош Оригинальная 55гр

Соль морская крупнозернистая Соляной Бочонок 1100гр

Соль морская мелкая Соляной Бочонок 1100гр



67
руб/шт

485
руб/кг



Колбаса Пепперони с/к с/м в/у нарезка диаметр 47 мм Дымов

• АКЦИЯ •

Кокосовое молоко AROY-D 1000мл

207 руб/шт ~~250~~



количество товара ограничено

Под заказ!
Ожидание 5 дней

• НОВИНКИ •

177
руб/уп

EXCLUSIVE

Мираторг Колбаски из
мрам говядины
Чевапчичи охл 300г

183
руб/шт

EXCLUSIVE

Кетчуп томатный
Итальянский Хайнц 1л

750
руб/шт

EXCLUSIVE

Соус соевый KOUMORI
10л

Соус Чипотл Саусвест
Хайнц 1,0л

260
руб/шт

Жгучий и насыщенный
сливочный соус придаст
блюдам вкус и аромат
паприки и жгучего перца
чипотл.

Классический сливочный соус
с яркими нотками поджарен-
ного бекона и пармезана.
Идеально подойдет для
бургеров, пиццы, кесадильи.

217
руб/шт

Соус Карбанара
Хайнц 1,0л

АКЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

141
руб/шт

EXCLUSIVE

Мираторг Бургер с
томленой говяжьей
шейкой и горчичным
соусом 170г

303
руб/шт

EXCLUSIVE

Соус Коктейль Хайнц
2,15л

~~600~~

120
руб/шт

~~155~~

Кетчуп томатный Хайнц
1л

-25%

-50%

количество товара ограничено

АКЦИИ

EXCLUSIVE Скидка только для профи

~~185~~
155,5 руб/шт



Картофель котлеты
Хэшбраун 1кг

~~225~~
210 руб/кг



Сыр Моцарелла для
пиццы сырный продукт
45% №15

~~425~~
365 руб/шт



Соус томатный для
пиццы Chefgourmet 4,1кг

EXCLUSIVE Скидка только для профи

~~1250~~
1090 руб/шт



Сыр творожный Profil
Cheese 68% сливочный
5.0кг

EXCLUSIVE Скидка только для профи

~~635~~
590 руб/шт



Сыр творожный Милетто
62% с заменителем
молочного жира 3кг

~~356~~
320 руб/шт



Горчица баварская
сладкая Оливето 2,0л

~~256~~
214 руб/шт



Рис Суши Ангстрем
3000гр

~~475~~
435 руб/шт



Икра ТОБИКО зеленая
летучей рыбы с/м 500г

~~484~~
445 руб/шт



Икра ТОБИКО черная
летучей рыбы с/м 500г

~~19~~
15 руб/шт



Слойка с абрикосовой
начинкой Mr Food 60гр

~~19~~
15 руб/шт



Слойка с яблочной начин-
кой Mr Food 60гр

количество товара ограничено

АКЦИИ



EXCLUSIVE Мираторг

483 руб/кг ~~499~~

Говядина глазной мускул б/к с/м в/у Мираторг



EXCLUSIVE Мираторг

488 руб/кг ~~510~~

Говядина Филе бедра кусок Трав откром с/м Мираторг



407 руб/уп ~~470~~

Кебапи из австралийской ягнятины АТД 540гр



EXCLUSIVE Мираторг

586 руб/шт ~~610~~

Говядина шейка с пряными травами с/м Мираторг 800 г



EXCLUSIVE Мираторг

1350 руб/кг ~~1450~~

Говядина Striploin тонкий край зерно б/к зачищ TOP CHOICE с/м в/у Мираторг



EXCLUSIVE Мираторг

1460 руб/кг ~~1550~~

Говядина Striploin тонкий край зерно б/к зачищ PRIME с/м в/у Мираторг



725 руб/шт ~~850~~

Креветки тигр ОЧИЩ С/М С/Х 26/30 глазурь 20% 1кг



575 руб/кг ~~615~~

Креветки тигр ОЧИЩ В/М С/Х 21/25 глазурь 30%



336 руб/кг ~~355~~

Креветки КОРОЛЕВСКИЕ 90/110 Ванамей с/г в/м глазурь 5%



108 руб/кг ~~120~~

Цыпленок-бройлер с/м 1 сорт Мираторг



124 руб/шт ~~150~~

Куриные окорочка с кожей с/м н/к лоток 796 г Мираторг



126 руб/кг ~~145~~

Куриная голень с/м н/к Россия

количество товара ограничено

АКЦИИ



145 руб/кг ~~185~~

Индейка желудки с/м
~0,75-0,9кг Индилайт



165 руб/кг ~~180~~

Индейка крыло локоть с/м
~0.5-0.7кг Индилайт



107 руб/шт ~~125~~

Куриные желудки с/м
лоток Seara 1 кг



599 руб/кг ~~615~~

Баранина задняя нога
б/к окорок Horizon вес
1/~20кг Н Зеландия



535 руб/кг ~~565~~

Баранина корейка 4
ребра Star 450-550 гр
Новая Зеландия



215 руб/кг ~~245~~

Свинина,
рулька в специях с/м в/у



517 руб/кг ~~585~~

Ягнятина н/к голяшка с/м
Аверс 300-450г



420 руб/кг ~~550~~

Ягнятина н/к нога 21шт
Платира



215 руб/кг ~~225~~

Свинина корейка с/м
н/к Пердигао вес
1/~18кг Бразилия



712 руб/кг ~~735~~

Форель с/м б/г 2,7-4,0
6-9фунт



105 руб/шт ~~150~~

Сельдь филе Матиас
оригинальня 250гр



269 руб/кг ~~285~~

Свинина корейка с/м
н/к в/у Мираторг

количество товара ограничено

АКЦИИ



972 ~~1150~~
руб/шт

Приправа Гриль
Аргентина Котани
840гр



310 ~~385~~
руб/шт

Кориандр моло-
тый Котани 470гр



487 ~~545~~
руб/шт

Тимьян нарезан-
ный Котани 230гр



320 ~~399~~
руб/шт

Маринад Бар-
бекью сухой
Котани 280гр



723 ~~850~~
руб/шт

Приправа для рыбы
Котани 850гр



170 ~~255~~
руб/шт

Мельница Французские
травы Котани 33гр



3200 ~~3560~~
руб/кг

Крaб натур мяco 1
фаланга ДВ



177 ~~250~~
руб/шт

Оливки с/к сушеные в
оливк масле Фурнистес
Lelia 250гр



238 ~~365~~
руб/шт

Масло олив
Extra Virgin
KOLYVARI
150 мл спрей



259 ~~285~~
руб/шт

Мираторг Наггетсы кури-
ные классические 1000гр



240 ~~280~~
руб/шт

Манты с мясом
Mr Food 840гр



125 ~~155~~
руб/шт

Имамбаяды YAN
485гр



219 ~~250~~
руб/шт

Мираторг
пельмени
Свинные с/м
800гр

количество товара ограничено

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Черемуха молотая **380**

руб/кг

Черемуховый торт:

- 150 граммов сливочного масла
- 70 граммов муки из плодов черемухи
- 70 граммов сахара
- 3 яйца
- одна чайная ложка соды
- 1,5 стакана белой муки
- ваниль
- немного соли
- 350 граммов сливок Кьюзипак
- кипяток



Залейте черемуховую муку кипятком так, чтобы после размешивания консистенция массы была похожа на густую сметану. Накройте крышкой и дайте настояться около получаса. Масло достаньте загодя, пусть он станет мягким. Добавьте в него сахар и разотрите интенсивно ложкой или просто используйте миксер.

Яйца добавляйте по одному, продолжая взбивать, всыпьте совсем малость соли.

Запаренную муку также перелейте к общей смеси.

Добавьте соду и погасите ее уксусом перед тем, как вводить в общую массу.

Начинайте всыпать обычную муку, но понемногу. Вам может понадобиться ее меньше, чем указано в рецепте.

Выпекаем бисквит полчаса, температура – 190 градусов.

Крем прост и незамысловат, но поразительно вкусный: взбивайте с сахаром Сливки Кьюзипак, по желанию всыпьте ваниль.

Тесто разрежьте на отдельные коржи (2-3) и прослоите, когда они остынут, кремом.

Верх и бока домашнего «Черемухового торта» также поливаем кремом или украшаем по желанию шоколадом, ягодами, сухофруктами.

Убираем охлаждаться на 3 часа, а затем нарезаем кусочками и лакомимся сами и угощаем гостей и родных.

200
руб/кг

Смесь для шоколадного Фондана

В один этап смешать: 1000 г. сухой смеси и 1000 г. яиц. Добавить от 0-150 г. сливочного масла/маргарина (не обязательно).

Залить в предварительно смазанные формочки для выпечки по 75 – 90 гр. Выпекать 7-9 мин при 240С. Подавать горячим, вынутым из формы с шариком мороженого.



Панакота Карамельная

Желатин предварительно замочить в холодной воде. В сливки добавить сахарный песок и ванилин, довести до кипения. Затем в горячие сливки добавить замоченный желатин и перемешать. Сахарный песок растопить на плите, затем в сахар добавить предварительно подогретые сливки (80°), перемешать до однородной структуры. Затем в полученный соус добавить Дели Ирис и перемешать при медленном подогреве на плите.

На дно подготовленной формы выложить небольшое количество карамельной начинки (3-4 мм), дать немного застыть и заполнить форму предварительно подготовленными сливками с желатином. Положить форму в холодильную камеру на 3 часа, для застывания.



Сливки 19 % Кюзипак (не взбиваются)

120
руб/кг



Высокое содержание молочных продуктов
Идеально подходят для Кремов, Десертов, Ганаша,
Соусов, Супов и многого другого.



Песочный Киш

В готовые тарталетки выложить овощной микс (брокколи, стручковая фасоль, зеленый лук, шпинат) с кусочками красной рыбы, залить омлетной массой, сверху посыпать тертым сыром, запекать при температуре 210°С в течение 10-12 минут

Омлетная масса:

Кюзипак	60 г
Яйцо	220 г
Соль	1 г
Перец ч/м	1 г

Взбить яйцо со сливками Кюзипак, добавить соль, перец.

СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО, ЛЕГКОСТЬ В ПРИМЕНЕНИИ!

Идеальный бисквит на смеси "Bisca Multi Base"

225
руб/кг

400 гр. Сахара,
250 гр. Муки,
100 гр. Bisca Multi Base,
100 гр. воды,
400 гр. Яиц

С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 7 минут. Выпекать при температуре 170-180° С в течение 35-40 минут (в зависимости от массы)



200
руб/кг

Смесь для бисквита Экстра Шоколад

Смешать 1000 г. сухой смеси и 100-150 г. распущенного сливочного масла/маргарина. Взбить 750 г. яиц до плотного состояния с 1-й столовой ложкой сахара. Медленно перемешивая, соединить получившуюся массу со взбитыми яйцами. Все хорошо перемешать. Залить форму для выпечки. Выпекать 40-50 мин

при 150-160 С на водяной бане. При использовании конвекционной духовки снизить разогрев до 140С. После полного остывания поместить в холодильник.

Для покрытия торта рекомендуется применять шоколадный ганаш «Джасперфуд».

Для придания дополнительного аромата можно добавить небольшое количество алкоголя, быстрорастворимого кофе эспрессо, малинового пюре.

Ганаш Шоколадный

На медленном огне смешать 375 гр. молока/сливок и 500 гр. сливочного масла/маргарина. Добавить 1000 гр. сухой смеси. Все хорошо перемешать, желательнее в погружном блендере. Рекомендуется остудить до 37° С. Ганаш готов к употреблению. При необходимости охладить. Для получения вкуса, который в наибольшей степени будет соответствовать вкусам потребителей, можно использовать различное количество и жирность молока и сливок, а также различное количество кофе, ванили, соли, сахара и иных ингредиентов.

200
руб/кг



200
руб/кг

Основа для пиццы на Смеси Креаплюс Мексикано



Мука пшеничная в/с (1/с, 2/с), кг. 90,0
Сухая смесь «Креаплюс Мексикано», кг. 10,0
Соль, кг. 1,8
Дрожжи прессованные, кг. 2,0
Вода, кг. по расчёту (58-60)

Режим приготовления теста безопасным способом:

Сухая смесь «Креаплюс Мексикано» вносится при замесе теста вместе с мукой.

Продолжительность замеса:

- На спиральной тестомесильной машине: на 1 скорости 2-3 минуты, на 2 скорости 6-8 минут.
- На односкоростной тестомесильной машине 20 – 25 минут.

Температура теста 26 – 28 °С. Продолжительность брожения теста 20 – 30 минут

Сезон Барбекю в самом разгаре. Смеси специй для колбасок по 300 р

Шашлычная комби

Дозировка 10 гр. Вкусовое направление: пряный, с нотой репчатого лука и черного перца

Вурхстен Комби

Дозировка 10 гр. Вкусовое направление: Перец, чеснок, вкус копчения

Колбаски Уик-энд

Дозировка 5 гр. Вкусовое направление: Перец, тмин, кориандр

Бавария

Дозировка 2 гр. Вкусовое направление: кардамон, перец

Восторг

Дозировка 2-6 гр. Вкусовое направление: Лук, чеснок, перец

Фестивальная

Дозировка 4 гр. Вкусовое направление: Перец, кориандр, тмин



Ералаш

Дозировка 2-6 гр. Вкусовое направление: Перец, чеснок, лук

Тирольская Экстра Комби

Дозировка 10 гр. Вкусовое направление: Мускат, чеснок