



СЕНТЯБРЬ '17

МИРАТОРГ ТОЛЬКО У НАС

-30%



Мираторг
Наггетсы куриные
классические
480 г/300 г/260 г

95
~~74⁷⁰~~
300 г
95
~~96⁶⁰~~
480 г
79
~~55⁰⁰~~
260 г



Мираторг
Наггетсы куриные
С СЫРОМ | 480 гр

79
~~55⁰⁰~~
260 г
95
~~96⁶⁰~~
480 г



Мираторг
Наггетсы куриные
С ВЕТЧИНОЙ | 300 гр

95
~~74⁰⁰~~



Мираторг
Наггетсы куриные
ХРУСТЯЩИЕ | 300 гр

95
~~74⁰⁰~~



Мираторг
Наггетсы ОВОЩНЫЕ
Весенние со шпинатом | 260 г

97⁵⁰
~~68⁰⁰~~



Мираторг
Наггетсы ОВОЩНЫЕ
Витаминный Микс | 260 г

97⁵⁰
~~68⁰⁰~~



Мираторг
Наггетсы ОВОЩНЫЕ
Рататуй | 260 г

97⁵⁰
~~68⁰⁰~~

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

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

АКЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ -15%



Молоко 0.5%
Parmalat Edge | 1л

97⁵⁰
68⁰⁰



Сливки 23%
Parmalat Edge | 0,2л

39
33¹⁵



Коктейль молочный
с кофе и какао
Parmalat 0,25л/
с кофе Кофе Латте
Parmalat | 0,25л

39
33¹⁵



Коктейль
молочно-шоколадный
Чоколатта итальяна
Parmalat | 0,25л

62
52⁷⁰

АКЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



Сливки 38%
Точка роста | 1 л.

279
256⁷⁰



Сливки 36%
Точка роста | 1 л.

254
242⁰⁰



Говядина ростбиф
Мираторг

640
577⁰⁰

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО



Напиток
Красный сицилийский
апельсин Santal | 1,0 л т/п

97⁵⁰
68⁰⁰



Напиток
Красный виноград
Santal | 1,0 л т/п

97⁵⁰
68⁰⁰



Santal – это уникальная
комбинация высочайшего качества
и превосходного вкуса!



Напиток
Красная вишня
Santal | 1,0 л т/п

97⁵⁰
68⁰⁰



Напиток
Лесные ягоды
Santal | 1,0 л т/п

97⁵⁰
68⁰⁰



Напиток
Клюква
Santal | 1,0 л т/п

97⁵⁰
68⁰⁰



Напиток
Гранат
Santal | 1,0 л т/п

97⁵⁰
68⁰⁰



Свинина Рюлька
в специях с/м в/у
Мираторг | 1,1 кг

210
195⁰⁰



Говядина Striploin тонкий
край зерно б/к зачищ
TOP CHOICE с/м в/у
Мираторг | 4,8 кг

1355
1299



Говядина стейк Пиканья
мрам. зерн. откорм б/к
охл. Мираторг | 400 г

874
745⁰⁰



Куриная печень с/м
фирм пакет
Мираторг | 1,0 кг

129
119⁰⁰



Говядина Язык
для заливного ANGUS
BEEF с/м Мираторг | 1 кг

380
366⁰⁰



Говядина Филе бедра
кусок Трав. откорм с/м
Мираторг

488
465⁰⁰



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

135
120⁰⁰



Свинина окорочок б\к
Мираторг

275
241⁰⁰



Свинина шейка
Мираторг

330
315⁰⁰

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

АКЦИЯ % АКЦИЯ % АКЦИЯ



~~288~~
254⁰⁰

Свинина вырезка с/м в/у
Мираторг | 5,2 кг



~~110~~
86⁰⁰

Мираторг
Плов из говядины
по-грузински | 320 г



~~195~~
174⁰⁰

Мираторг Бургер
из говядины | 450 г



~~269~~
247⁰⁰

Мираторг
Бургер из мрамрной
говядины | 450 г



~~127~~
90⁰⁰

Мираторг Бургер мини
из курицы | 300 г



~~217~~
195⁰⁰

Мираторг пельмени
Свиные с/м пакет | 800 г



517⁰⁰

Ягнятина н/к голяшка с/м
Аверс 300-450 г
вес 1/~10 кг Россия



649⁰⁰

Говядина вырезка с/м
б/к НЕзачищенная
1/~10 кг



640⁰⁰

Баранина задняя нога
б/к окорок Н. Зеландия



~~363~~
348⁰⁰

Гусь тушка Халяль | 2,5-3,5 кг Татария



~~440~~
376⁰⁰

Кролик с/м тушка | 1-1,3 кг

АКЦИЯ % АКЦИЯ % АКЦИЯ



~~307~~
287⁰⁰

Рыбные наггетсы
Фиш Фрайс | 1 кг



~~150~~
130⁰⁰

Скумбрия с/м н/р
300/600 1/~27 кг



~~91~~
83⁰⁰

Набор для ухи с/м в/у
(голова+хребты)



~~1197~~
983⁰⁰

Креветки черн. тигр. с/м
13/15 с/г глазурь 20%
1 кг, Бангладеш



185⁰⁰

Горбуша с/м ПСГ 1
сорт L 900 г+22 кг



298⁰⁰

Кета с/м ПБГ 1 сорт М
1,8 кг+1/22



190⁰⁰

Кальмар тушка с/м 1/22



116⁰⁰

Камбала б/г желтобрюхая
L 300-400 г 1/24



90⁰⁰

Минтай ПБГ 30+ 1/~26



680⁰⁰

Палтус ПБГ черный 1-2 кг 1/15



740⁰⁰

Филе клария угревидного
11 OZ 20% соуса

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

HEINZ
Foodservice



РЕЦЕПТ ПИЦЦА «БУРГЕР»

Ингредиенты на порцию (415 г):

Тесто дрожжевое п/ф	120 г	Лук репчатый	15 г
Хайнц Пицца соус	60 г	Бекон	30 г
Говядина п/ф (котлета)	90 г	Сыр Моцарелла	25 г
Сыр Чеддер	25 г	Томаты свежие	25 г
Огурцы соленые	15 г	Масло оливковое	10 г

Способ приготовления:

Тесто раскатать ровным слоем, смазать Пицца-соусом Хайнц, посыпать натертым сыром Моцарелла. Говядину обжарить на гриле до состояния медуум, выложить на пиццу, сверху выложить томаты, соленые огурцы, лук репчатый (порезанный полукольцами), сыр Чеддер, бекон, запечь в дровяной печи до готовности. При подаче смазать края оливковым маслом, разрезать на равные части.

Соус Пицца Хайнц
2,0л/2,1кг т/п

Создан из спелых томатов с добавлением идеально сбалансированного букета специй и трав, он сделает вашу пиццу незабываемой, а процесс приготовления легким и быстрым!

409
362⁰⁰

РЕЦЕПТ «РУБИНОВАЯ ТРЕСКА»

Ингредиенты на порцию (415 г):

Треска – 200	120 г
Лук репчатый	50 г
Мука в/с	20 г
Лавровый лист	3 г
Оливковое масло	20 г
Соль	1 г
Перец	1 г
Соус Tomato Frito Heinz	100 г

Способ приготовления:

Зачистить рыбу, промыть и высушить. Обжарить рыбу основным способом в глубокой сковороде, предварительно обваляв её в муке. Обжаренную рыбу выложить на бумажное полотенце, промокнув излишки жира. Добавить в сковородку масло и обжарить лук до полупрозрачного состояния. Добавить лавровый лист. Влить соус Tomato Frito Heinz. Заложить рыбу в соус, посолить и поперчить. Готовить на медленном огне 5 минут.



Соус Томато Фрито
Хайнц 2,0л/2,1кг т/п

299⁰⁰

АКЦИЯ % АКЦИЯ % АКЦИЯ



Соус томатный для пиццы
Классический NOVI | 2,5 кг Италия

215⁰⁰



Соус Голландский
KNORR | 0,5 кг

718
685⁰⁰



Соус соевый
GOOD LIFE | 200 мл ст/6

126
95⁰⁰



Соус из черного перца
KNORR | 2,3 кг пл/в

1198
1043



Бульон куриный
KNORR | 8,0 кг

240
224⁸⁰



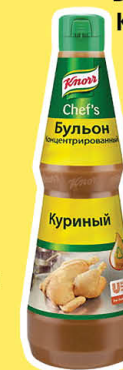
Бульон говяжий
KNORR | 0,75 кг

355
322⁰⁰



Приправа
жидкая для вока
KNORR | 835 мл

439
405⁰⁰



Бульон куриный
концентрат
KNORR | 1 л

645
587⁰⁰



Сироп Гренадин
Поляна здоровья | 0,75 л
пластик, Россия

219
198⁰⁰



Сироп Клубника
Галина Бланка | 1 л пл/6
Испания

Сироп Лесные ягоды
Галина Бланка | 1 л пл/6
Испания

Сироп Шоколад
Галина Бланка | 1 л пл/6
Испания

205
174⁰⁰

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

АКЦИЯ % АКЦИЯ % АКЦИЯ



~~197~~
183⁰⁰

Салат Чука с/м
Goma Wakame | 2 кг

**УРОЖАЙ 2017 –
ЛОКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ
НОВИНОК ОСЕННЕГО МЕНЮ**



~~99~~
99⁰⁰

Папоротник
соленый | 0,5 кг



~~748~~
715⁰⁰

Водоросли
нори | 100 л



~~117~~
105⁰⁰

Цветная капуста с/м
Витамин | 800 г



~~67~~
58⁵⁰

Грибы Опята с/м
Витамин | 300 г



~~67~~
58⁰⁰

Смесь Европейская с/м
Витамин | 400 г



~~620~~
584⁰⁰

Оливки б/к Olivabella
4100 г 1/3 Италия



~~75~~
64⁰⁰

Томаты маринов Кубань консерв
ГОСТ ст/6 | 700 г



~~890~~
802⁰⁰

Томаты очищ. протертые
Галина Бланка | 4000 г



~~481~~
411⁰⁰

Оливки с/к NOCELLARA
OF BELICE | 480 г
пл/в Италия



~~156~~
139⁰⁰

Брокколи с/м витамин
800 г 1/10 Россия



~~74~~
66⁰⁰

Рис для суши
Шинаки | 5 кг

АКЦИЯ % АКЦИЯ % АКЦИЯ



~~205~~
174⁰⁰

Сыр Рамсес 46%
Пружаны круг ~ 9,5 кг



~~454~~
386⁰⁰

Масло из виногр.
косточ 100% МОНИНИ
0,5 л ст/6 Италия



~~386~~
333⁰⁰

Мука для пиццы Матта
Mia Pizza | 10 кг Россия



~~171~~
148⁰⁰

Мука кукурузная
Полента Bergamasca | 1 кг
Италия



~~241~~
241⁰⁰

Мед натуральный
цветочный (разнотравье) | 1 кг



~~157~~
142⁰⁰

Сливки взбитые 18%
ALPENGURT | 250 г /
Сливки взбитые 26%
ALPENGURT | 250 г



~~28~~
28⁰⁰

Хлеб-круассан сливочный
65 г 1/50 Франция



~~276~~
254⁰⁰

Чай ЛИПТОН черный Yellow
Label 100 пак (саше)



~~185~~
185⁰⁰

Паштет из оливок
Cento Percento
190 г ст/6



~~193~~
193⁰⁰

Томаты вяленые
Cento Percento
280 г ст/6



~~203~~
203⁰⁰

Соус бальзамический
из Модены Традиционный
Cento Percento | 250 мл



~~182~~
182⁰⁰

Ризотто
весеннее
Cento Percento | 250 г

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

АКЦИЯ 4+1 АКЦИЯ 4+1 АКЦИЯ 4+1 АКЦИЯ 4+1

КУПИ 6 ШТ И ПОЛУЧИ 1 БЕСПЛАТНО!



Кино
Националь 450 г



Булгур
Националь 450 г



Рис Басмати Националь
Премиум 500 г



Гречка ядрица
Националь 1500 г

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



НОВИНКА!

ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬ + ЛЕСНОЙ ОРЕХ «ПРАЛИКРАК» 1200 р/кг

ГОТОВ К ПРИМЕНЕНИЮ!

Нежнейшее Хрустящее пралине из миндаля и лесного ореха с молочным шоколадом. Содержит в составе хрустящие шарики, что позволяет создавать изделия с разными текстурами. Идеально подходит для производства кремов, десертов, начинки в конфеты ручной работы!!!

Сливки Шантипак взбить. Праликрак прогреть в микроволновке, добавить Палом Баваруа и перемешать до растворения. В несколько приемов ввести взбитые Шантипак.

Крем Сливочно-ореховый:
Шантипак.....0,250 кг
Праликрак.....0,150 кг
Палом Баваруа.....0,050 кг



СМЕСЬ ДЛЯ КЕКСОВ «ТЕГРАЛ ЭВЕРЕЙК ДОЛЬЧЕ» 120 р/кг

Рецепт:

Смесь «Теграл Эверкейк Дольче», г.....1000
Яйцо, г.....500
Масло растительное, г.....580

Преимущества:

- Смесь удобна и экономична в использовании: одновременная загрузка в емкость для перемешивания всех рецептурных компонентов;
- Возможность использования начинок для выпечки и различных наполнителей;
- Широкий спектр изделий;
- Готовое изделие имеет хороший объем, равномерную мелкопористую структуру, приятный аромат и характерный желтоватый цвет мякиша.

Выгодное предложение!
Кекс 60 г
всего за 9 рублей!



СМЕСЬ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ «ИЗИ КРИСПИ КЕЙК»

260 р/кг

Уникальная смесь для приготовления классических кукисов – американского печенья.

Преимущества:

- Оптимальное соотношение разрыхлителей для получения печенья с равномерно-хаотичными трещинами.
- Оптимальное соотношение эмульгаторов – в процессе производства тесто не затягивается и не отсекает масло.
- Изысканный вкус домашней выпечки благодаря уникальной ароматической композиции.

- С помощью одной смеси возможно получить печенье как с хрустящей, так и с тягучей структурой.
- Разнообразие рецептов – возможно добавление шоколадных капель, изюма, цукатов, M&M's, какао, различных видов муки и хлопьев...

Песочное тесто:
Изи Криспи кейк.....100 г Маргарин 82%.....200 г
Мука.....260 г Вода.....100 г
Сахар-песок.....200 г Овсяные хлопья.....140 г

Выгодное предложение!
Печенье 50 г
всего за 3 рубля!



СЛИВКИ КЬЮЗИПАК 19% 100 р/л

- Не требуется предварительное охлаждение;
- Содержание жира – 19%;
- 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., именно поэтому Кьюзипак идеально подходит для приготовления широкого ассортимента гастрономических и кондитерских блюд: крем-супов, соусов, кишей, жульенов, паст, десертов, ганашей и мн. др.



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°C в течение 10-12 минут.

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

Взбить яйцо со сливками Кьюзипак, добавить соль, перец.



СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ «ПАССИОНАТА», 1 л

100 р/шт

Натуральный молочный вкус

Растительные сливки со вкусом натуральных молочных сливок. Увеличиваются в объеме до 3,5 раз; стабильны в течение всего 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.



СМЕСЬ ДЛЯ РЫБЫ ПРЯНОЙ

ПОСОЛА БАЛТИЙСКАЯ.....390 руб/кг

ОБСЫПКА ВОСТОЧНАЯ.....575 руб/кг

(перец красный, базилик, чеснок, морковь, петрушка)

Смесь предназначена для придания вкуса и аромата при изготовлении:

- консервов и пресервов из рыбы,
- рыбных маринадов,
- салатов с рыбой,
- соленой рыбы.

Норма расхода: 8-15 г на 1 кг сырья.

Разводим рассол согласно рецептуре. Заливаем рыбное филе. Маринуем 24 часа. Перед подачей украшаем Багряной обсыпкой сверху. Обсыпку также можно добавлять в маринад.

СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАСОК

3 кг свинины, 500 г свиного сала,
15 зубчиков чеснока, 9 чайных ложек соли.

Смесь для колбасок Шашлычная Комби

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

Смесь для колбасок Колбаски Уик-энд

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

Смесь для колбасок Восторг

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

Смесь для колбасок Ералаш

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

Смесь для колбасок Фестивальная

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



Смесь для колбасок Бавария

Дозировка 2 г. Вкусовое направление: кардамон, перец.

Смесь для колбасок Вюрхстен Комби

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

Смесь для колбасок Тирольская Экстра Комби

Дозировка 10 г. Вкусовое направление: Мускат, чеснок.

Смесь для колбасок Чайная

Дозировка 6,5 г. Вкусовое направление: Перец, кориандр, чеснок.

Смесь для сосисок Сардельки комби

Дозировка 10 г. Вкусовое направление: Мускат, перец.

Смесь для колбасок Вареная экстра

Дозировка 7 г. Вкусовое направление: Мускат, кардамон.

Смесь для колбасок Паризер комби

Дозировка 5,5 г. Вкусовое направление: мускат, кардамон.

Смесь для колбасок Сардельки Кнакер комби

Дозировка 8 г. Вкусовое направление: Кориандр, перец.