

ВЕСЕННЯЯ ЯРМАРКА



НОВИНКИ И АКЦИИ МАРТ 2018

Эти диетические сливки подойдут не только для тех, у кого есть трудности с перевариванием лактозы, но и для всех, кто предпочитает натуральные полезные продукты для себя и своей семьи.

Из-за пониженного содержания лактозы сливки имеют сладковатый вкус и могут приобретать карамельный оттенок к концу срока годности, что является нормой и не влияет на безопасность продукта



Сливки безлактозные 11%
500 мл. **111р.**



Сливки безлактозные 11%
200 мл. **55р.**



Снижено содержание лактозы (всего 0,1%) – молочного сахара, затрудняющего переваривание молока и усвоение его полезных свойств.

Молоко низколактозное 0.05%
89р.

Соус кисло-сладкий HEINZ



NEW
1,0л
187р/шт

ФОРЕЛЬ ПРЕМИУМ
Карелия, Россия

738р/кг



NEW

ИКРА НЕРКИ вес

РК им. Вострцова Сахалин **3800р/кг**



NEW

Особая серия Barilla Integrale изготовлена из муки грубого помола. Благодаря этому она является естественным источником клетчатки и пищевых волокон. Одна порция пасты обеспечивает 20% вашей ежедневной потребности в пищевых волокнах

Пенне Ригате Спагетти №5 Фузилли



Италия 500 гр. **87р.**

УТИНЫЕ ОКOROЧКА
Богородские деликатесы Россия

265р/кг
320



Оленина шейка
СеверПродукт



549
525р/кг

Эксклюзивная смесь **БЕЗ ГЛЮТЕНА** из белой кукурузы 65%, желтой кукурузы 29,5% и риса 5%. Идеально подходит для людей, которые любят пасту, но соблюдают безглютеновую диету. Не выделяет крахмал при варке и не слипается. Аль денте - не разваривается и всегда держит форму.

Пенне Ригате Спагетти №5 Фузилли



400 гр. Италия **133р.**

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

**ПОДРОБНОСТИ У ПЕРСОНАЛЬНОГО МЕНЕДЖЕРА
или по телефону: (3952) 506-500**

Грудинка с костью

Мраморная говядина Мираторг

Грудинка — это мышца, отделенная от грудной кости, грудных хрящей и нижней трети ребер. Грудинка идеально подойдет для жарки, томления в духовке или запекания.



330 ³⁷⁶
р/кг

Вырезка из лопатки

Black Angus Мираторг

Ароматная вырезка из лопатки высоко ценится гурманами за свою нежность. Из нее получаются отличные стейки, однако чаще она востребованна в запеченном виде, блюдо выходит великолепным за счет сочности и мягкости мяса.



647
р/кг

Набор для холодца

Black Angus Мираторг

Говяжьи копыта дают удивительно густой и ароматный бульон с насыщенным «мясным» вкусом, который по-настоящему украсит любой праздничный стол.



263
244
р/кг

Огузок

Мраморная говядина Мираторг

Идеально подойдет для запекания — чтобы сделать мясо по-настоящему нежным, необходимо готовить его медленно. Идеально подойдет для случаев, когда нужно создать вкусное мясо с хрустящей корочкой.



579
р/кг

Говядина рагу

Black Angus Мираторг

120
р/кг



Рагу — французское блюдо, которое появилось еще во времена Столетней войны Франции с Англией и стало очень популярно по всему миру. Ароматное рагу с восхитительным соусом получится, если позвонки немного обжарить, а потом потушить, добавив любые приправы по вкусу.

Говядина для тушения

Black Angus Мираторг

При изготовлении удаляются грубые сухожилия, оставляя при этом только внутреннюю сухожильную прослойку и тонкую поверхность пленки: остается только сочное мясо, дающее ароматный и насыщенный бульон.



495
р/кг

Говядина односортная блочная

Борисоглебск, Россия

299
р/кг



Окорок

Believ Италия

925
р/кг



Ягнятина язык

Новая Зеландия Kiwi Lamb ME 128

760 ⁷⁷⁵
р/кг



Говядина фарш

Black Angus Мираторг

Благодаря тонким жировым прослойкам, мясо это отличается особенной сочностью и нежностью, а фарш из него можно готовить без масла. Это позволяет избежать потребления лишних калорий и делает блюдо удивительно вкусным.

426

412
р/кг



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА ГОВЯЖЬЯ

Black Angus Мираторг

524
р/кг



Экономичный и умеренно-нежный отруб, вырезающийся из верхней части задка. Перед жаркой лучше мариновать.

Говядина задняя часть

кострец
Праймбиф



805 **779**
р/кг

Кострец — это мясо тазобедренной части. Данный отруб говядины полностью отделен от кости и очищен от жира.



Соус
Ворчестер
Lea and Perrins
Хайнц

290 мл
262

245 РУБ



Соус
Томатная
основа
Болоньезе
Барилла

400 мл
161

148 РУБ



Грибы Шампиньоны
целые мини

3,1 л

131 РУБ



Масло
оливковое
100%
Romace Coppini

5 л

1418

1260 РУБ



Сыр Голландский 45%
Пан Ступка

~5,5 кг

227 ²⁶⁰ Р/КГ



Молоко 3,2%
Сударыня

1 л

45 РУБ



СИБАСС ЛАВРАК
целый

300-400 гр

498

431 РУБ/КГ



Осьминоги
молодые

455 Р/КГ



Кальмар
целый бэйби

485 ⁵²⁰ Р/КГ



КАМБАЛА ЖЕЛТОПЕРАЯ

300-400 гр.

110 ¹³² Р/КГ

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО



ЗНАКОМЬТЕСЬ РУСЛАН СУМЦОВ!

Бренд-шеф компании «Пятая Армия»

Шеф-повар со всероссийской известностью не только среди именитых профессионалов, но и среди звезд шоу-бизнеса.

- Официальный представитель компании Chef Consulting по Сибирскому округу;
- Шеф-консультант здорового питания компании Metro;
- Шеф-консультант итальянской компании SMEG;
- Бренд-шеф забайкальской ассоциации рестораторов и ательеров;
- Первооткрыватель Школы вегетарианской кулинарии в Москве;
- Ведущий мастер-классов по всей России.

Дорогие работники индустрии питания, любимые наши клиенты, вы всегда можете обратиться за консультацией к Руслану, задать любой интересующий вас вопрос и просто узнать о новинках в мире HoReCa.

Руслан Сумцов и ООО «Пятая Армия» предлагают:

- Проведение коллективных проработок продуктов на постоянной основе в демонстрационном зале «Пятой Армии»;
- Индивидуальный выезд на вашу кухню для проработки продукта и введения его в меню;
- Разработка меню;
- Консультации по разным направлениям кухни;
- Помощь в составлении технологических карт;
- Обучающие материалы и семинары для персонала кухни;
- Мастер-классы для шефов и поваров;
- Организация выездов на обучение и стажировки у именитых шефов по всей России.



Соус Манго
Чатни
САНТА МАРИЯ
Швеция
1200 гр.

921
799
р/шт

Соус Гуакамоле



Швеция
250 гр.

268
248
р/шт



Соус для
шашлыка и гриля
с копченым ароматом
Эстония

470 мл
488
435
р/шт



Карри Мадрас

Эстония
435 гр

492
435
р/шт



Маринад
Универсальный
Швеция

2500 мл
1999
р/шт



Паста
Том Кха
Швеция
675 гр.

1132
1050
руб



Соус
Коктейль
Хайнц
Нидерланды
2,15 л.

303
200
руб



Томаты
измельченные

Галина Бланка
Испания
4000 гр.

650
450
руб



Томаты
рубленные
Конкасе

Галина Бланка
Испания
4000 гр.

1000
450
руб



Набор
для ухи
головы+хребты
Пятая Армия
1000 гр

103
90
р/кг



Бульон говяжий
Ароматика

Галина Бланка
Испания
4000 гр.

195
150
р/кг



Бургер из
говядины
Мираторг
450 гр.

208
166
руб



Бургер мини
из курицы
Мираторг
300 гр.

122
98
руб

Торт Грушевый КД «Селезнев»
1,3 кг



1037
920
руб

Булочка
Пражская
солонд/кориандр
Couronne de la russie
Россия
40 гр.



7-РУБ
590
руб



ДИАФРАГМА НАРУЖНЯЯ
Толстый край
мраморная говядина
Мираторг

РЕБРЫШКИ

Традиционные из мраморной говядины
Мираторг

329 ³⁴⁹
Р/КГ



495 ⁵⁴⁶
Р/КГ



653

585
Р/КГ

ГЛАЗНОЙ МУСКУЛ
мраморная говядина
Мираторг



ПОКРОМКА ГОВЯЖЬЯ
Black Angus
Мираторг

955
850
Р/КГ

КУПАТЫ СВИНЫЕ ЭКСТРА
Мираторг

400 гр

102 ¹²²
руб



256 ²⁸⁸
руб



ИКРА МАСАГО
черная сельди
Фландерр
500 гр

СВИНИНА РЕБРЫШКИ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Мираторг
~ 550 гр



225
197
Р/КГ

ИНДЕЙКА ЦЕЛАЯ
Индолина



~5-6кг
305 ³²⁹
Р/КГ



103
95
руб

750 гр.

КУРИНОЕ БЕДРО
с кожей
Брянский Бройлер



139

102 руб

КУРИНОЕ КРЫЛО ЦЕЛОЕ
Брянский Бройлер
750 гр.



138
115
руб

КУРИНОЕ МЯСО
для чахохбили и шашлыка

ЧЕВАПЧИЧИ С ПАПРИКОЙ
Колбаски из мраморной говядины Мираторг
300 гр.

150
120
руб



НАГГЕТСЫ (Мираторг)



классические
300 гр.

сырные с ветчиной
114 **95** ³⁰⁰
руб



93 ¹¹²
руб

КУРИЦА ПО-ТАЙСКИ
в соусе Талаки



600 гр. **129** ¹⁶¹
руб

ФАРШ СВИНОЙ

Традиционный (в батоне)
Мираторг
500 гр.



107
89
руб



Универсальная
ПРИПРАВА
KNORR



1 кг
284
264
РУБ

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ
ЧЕРНИКА 1.5%
Белый город



0,5 литра
49
41
РУБ



СЫР ТВОРОЖНЫЙ
Prof Cheese 68%

5 кг **1199** 1313
РУБ

ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ
KNORR



750 гр
455 485
РУБ

ТОМАТЫ КУБИКОМ
KNORR



2,55 кг
381 405
РУБ

Сыр творожный
МИЛЕТТО 62%
с заменителем
молочного жира
3 кг



560 630
РУБ

сливочный
3 кг
806

730 РУБ



Мука темпурная
KERRY



2 кг **280** 306
РУБ

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ
СНЕЖНЫЙ КРАБ



150 гр **45** РУБ

СЫР РИКОТТА
PRETTO 30%



500 гр **145** 153
РУБ

СЫР С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ
Камамбер Блан 50%



125 гр **160** 180
РУБ

СЫР
ЧЕДДЕР
РЫЖИЙ
45%



1 кг
512
435
РУБ

ВИШНЯ БЕЗ КОСТОЧКИ
свежемороженная



300 гр **102** 129
РУБ

АНАНАС СЛАДКИЙ
свежемороженный



300 гр **67** 84
РУБ

ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
свежемороженный



300 гр **68** 85
РУБ

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

ФЕТТУЧИНИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
в соусе «Неаполитано»



400 гр **140** ¹⁷⁵ **РУБ**

КАПУСТА
РОМАНЕСКО



400 гр **119** ¹³⁶ **РУБ**

СМЕСЬ КАРИБСКАЯ
свежемороженная



400 гр **75** ⁹⁴ **РУБ**

ЧЕЧЕВИЦА С ОВОЩАМИ
и пряными травами



400 гр **83** ¹⁰³ **РУБ**

ПАЭЛЛЯ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
в соусе Севилья



400 гр **123** ¹⁵⁴ **РУБ**

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ
РОМАНО



400 гр **65** ⁷⁸ **РУБ**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
с укропом



400 гр **60** ⁷⁴ **РУБ**

ПОРТУГАЛЬСКАЯ СМЕСЬ
в соусе Серзеди



400 гр **80** ¹⁰⁰ **РУБ**

ПАСТА ПРИМАВЕРА
С ШАМПИНЬОНАМИ
и итальянскими травами



400 гр **63** ⁷⁸ **РУБ**

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ
РЕЗАНАЯ



400 гр **49** ⁶⁵ **РУБ**

СМЕСЬ ЛЕТНЯЯ
свежемороженная

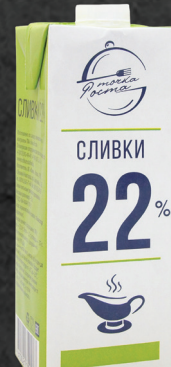


400 гр **56** ⁶⁹ **РУБ**

НАТУРАЛЬНЫЕ СЛИВКИ
ТОЧКА РОСТА 1 ЛИТР



116 ¹⁵⁶ **РУБ**



170 ¹⁹⁹ **РУБ**



224 ²⁵⁶ **РУБ**

БРЮССЕЛЬСКАЯ
КАПУСТА
свежемороженная



400 гр **59** ⁷⁹ **РУБ**

СМЕСЬ
БЕЛЬГИЙСКАЯ



400 гр **75** ⁸⁸ **РУБ**

ОВОЩИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
свежемороженная



400 гр **52** ⁶⁴ **РУБ**

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО

Кулич

на Изи Сдоба



БЕСКОМУЛЬТ
~10
РУБЛЕЙ

Мука пшеничная в/с, кг.....	100,0
Изи Сдоба, кг.....	10,0
Дрожжи х/п прессованные.....	6,0
Сахар – песок, кг.....	18,0
Маргарин 82%, кг.....	15,0
Яйцо куриное, кг.....	5,0
Изюм, кг.....	15,0
Ванилин, кг.....	0,3
Вода, кг.....	50-52

Ориентировочный выход изделий: 194-196

Изи Московия

Смесь для производства сдобных изделий со сниженным содержанием жира и яйца

ДОЗИРОВКА: 10% к массе муки
Состав: Мука пшеничная, сухое молоко, соль, жир сухой растительный, яичный порошок, эмульгаторы, краситель, аскорбиновая кислота, ферменты.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Сокращение издержек: позволяет уменьшить
- использование маргарина и яиц
- Улучшение и стабилизация качества изделий
- Удобная в использовании смесь
- Продление ощущения свежести
- Снижение калорийности изделий на 10-15 % в зависимости от рецептуры
- Улучшение микробиологической безопасности

217
РУБ/КГ



БЕСКОМУЛЬТ
~11
РУБЛЕЙ

Изи Сдоба

ДОЗИРОВКА: 10-15 % к массе муки

Состав: Мука пшеничная, сыворотка сухая молочная, клейковина пшеничная, соль поваренная пищевая, крахмал пшеничный, стабилизаторы, ароматизаторы идентичные натуральным, краситель, антиокислитель, вещество для обработки муки, ферменты.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Продление ощущения свежести готового изделия до 10 суток
- Ускоренный способ производства, оптимизация производственного процесса
- Обеспечение мягкости изделия
- Достижение нежного цвета и неповторимого вкуса с яркими нотками сливочного масла и ромовым послевкусием

197
РУБ/КГ

Кулич

на Изи Московия

	ВДОХНОВЕНИЕ	ТОРЖЕСТВО
Мука пш. в, 1с.	90	90
Смесь Изи Московия	10	10
Дрожжи прессованные	8	6
Соль	0,8	0,8
Сахар	18	10
Маргарин столовый (82%)	15	8
Изюм, цукаты	15	10
Яйцо куриное, шт/кг, в тесто	200/8	-
На смазку	50/2	-
Вода	38-40	45 - 55

Ориентировочный выход изделий: 0,1-0,5 кг 162-163% 0,1-0,5 кг 144-146%

Форма бумажная

Новый стандарт

280 РУБ
d90 x h90 мм
Кекс: 200-220 гр

Мастер

560 РУБ
d134 x h100 мм
Кекс: 500-550 гр

Холода

440 РУБ
d110 x h85 мм
Кекс: 300-350 гр

560 РУБ
d134 x h100 мм
Кекс: 500-550 гр

Храпы

380 РУБ
d90 x h90 мм
Кекс: 200-220 гр

430 РУБ
d110 x h85 мм
Кекс: 300-350 гр

ПАСХАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Для Куличей

Глазурь Вермишель разноцветная (сахарная).....	180 р/кг
Глазурь Драже разноцветное (сахарное).....	180 р/кг
Глазурь Крошка шоколадная (белая, темная, мрамор).....	180 р/кг
Глазурь Соломка шоколадная в ассортименте.....	180 р/кг
Глазурь Хлопья шоколадные в ассортименте.....	180 руб
Красители гелевые в ассортименте.....	94 р/кг
Сахарная пудра.....	70 р/кг
Сахарная пудра термостабильная.....	144 р/кг
Гель Декорфил для рисования в ассортименте.....	110 р/кг
Смесь для Кулича Изи Московия.....	217 р/кг
Смесь для Кулича Изи Сдоба.....	197 р/кг
Смесь для Кулича Изи Бриошь.....	318 р/кг
Глазурь сухая помадка Инстант Фондант пудра.....	210 р/кг
Глазурь помадка Айсинг белая.....	211 р/кг
Глазурь Пураатоп Фудж.....	380 р/кг



1
ЛИТР

Растительные сливки Беллария

82
РУБ/КГ

Для получения максимально хорошего качества крема рекомендуем:

- 1 Перед использованием выдержать не вскрытые упаковки сливок при температуре 18-20°C в течение 24 часов. Затем сливки можно хранить согласно рекомендаций, указанных на этикетке.
- 2 Непосредственно перед взбиванием сливки должны быть выдержаны при температуре +4 - +6°C не менее 18 часов.
- 3 При расчете необходимого количества сливок для работы, необходимо учитывать увеличение их объема в 3,5-4 раза, при взбивании чистых сливок и в 3-3,5 раза с добавлением сиропов, фондов и т.д. Чем больше процент внесенных добавок, тем меньше объем взбивания.

*Подробную технологическую инструкцию спрашивайте у вашего персонального менеджера или пишите на почту ms-sales@5armia.ru.