



№09 (31)
1011540

с 19 апреля по 16 мая 2012 года



Готовим блюда национальной русской кухни

➤ Стр. 6, 14, 22

Мебель и профессиональное оборудование для летних веранд

➤ Стр. 40

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



Утка «Для жарки»
арт. 328848
Венгрия
~ 2.0 кг

222.00
1 кг



Стол барный*

арт. 400716
столешница толщиной 45 мм изготовлена из высококачественного пластика, ножки – стальная труба, диаметр 25мм габариты: ø 81 см, высота 110 см

* Наличие и возможность заказа, пожалуйста, уточняйте в Вашем ТЦ

2799.00

Наличие товаров в торговом центре ограничено товарными запасами торгового центра ООО «Метро Кэш энд Керри»

www.metro-cc.ru

8-800-700-1077

ДЕЛО В ДОВЕРИИ

METRO

➤ Содержание

Овощи	4
Мастер-класс	6
Грибы	8
Фрукты	10
Рыба и морепродукты	12
Мастер-класс	14
Рыба	16
Мясо	18
Мастер-класс	22
Птица	24
Молочная продукция	28
Сыры	29
Колбасные изделия	30
Полуфабрикаты	31
Консервация	32
Бакалея	33
Чай/Кофе	34
Безалкогольные напитки	35
Вино	36
Крепкий алкоголь	38
Мебель для летних веранд	40
Посуда	42
Кухонный инвентарь	43
Одноразовая посуда	44
Гастрооборудование	46

РУССКАЯ КУХНЯ

Своеобразная, самобытная и богатая русская кухня имеет корни, уходящие в столетия. Благодаря развитому хлебопашеству, скотоводству, охоте и рыбалке, ассортимент ключевых продуктов, лежащих в основе наиболее характерных блюд, был настолько обширен, что включал практически все возможные позиции – злаки и крупы, мясо и рыба, дичь и грибы, фрукты и овощи, ягоды и мед. По преимуществу, все это богатство использовалось сезонно, но в обязательном порядке и заготавливалось на будущее – сушилось, солилось, квасилось и вялилось, так что суровый климат и долгая зима не могли стать помехой для создания редких по своему вкусу и пользе блюд. Учитывая огромные территории России, на которых сосуществовало множество народов, кулинария не могла остаться в стороне от Азии, но наиболее ощутимое влияние на русскую кухню оказали Франция и Австрия, в частности, методами кулинарной обработки, способами нарезки продуктов и подачи блюд. Характерная и специфическая черта русской кухни, сложившаяся еще на заре ее становления, – строгое разделение блюд на постные, исключающие любые продукты животного происхождения, и скоромные. Употребление постной пищи создавало, с одной стороны, некоторое сужение кулинарных рамок, с другой же – давало возможность для возникновения множества интересных рецептов, в которых удивительным образом из круп, овощей и грибов рождались блюда достаточно простые и в то же время – оригинальные. Традиции постной русской кухни не только не потеряли актуальности в наши дни, но и в достаточной степени соответствуют представлениям о здоровой и полезной пище.

**МЕТРО
ЕДЕТ К ВАМ**

www.metro-cc.ru

☎ 8-800-700-1077

Услуга для профессиональных клиентов: предварительный заказ и доставка товаров

- Персональный менеджер
- Гарантия свежести и качества
- Доставка до дверей
- Индивидуальные условия оплаты



Условия заключения договора уточняйте в Клиентском отделе Торгового Центра МЕТРО

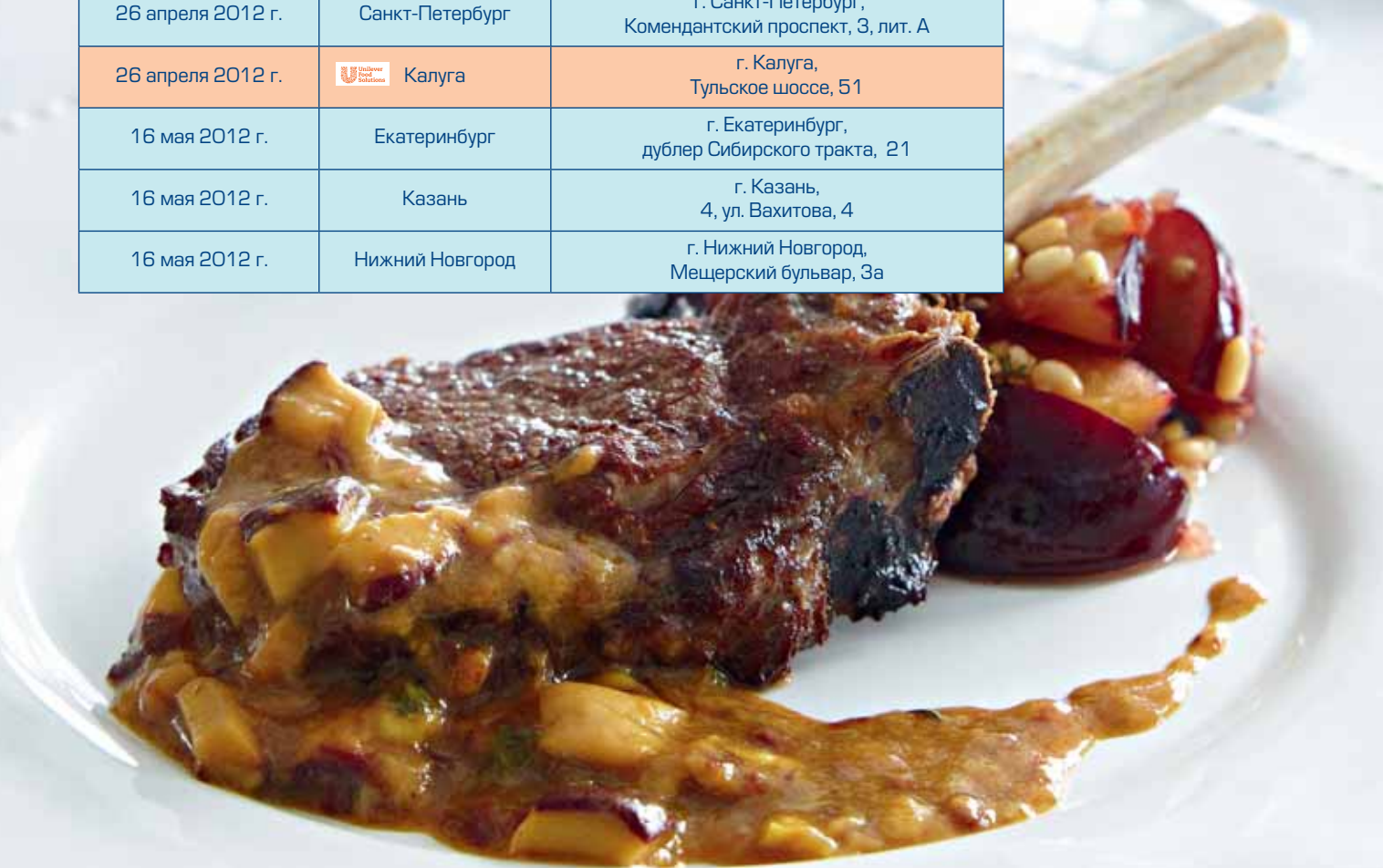


ДЕЛО В ДОВЕРИИ

Приглашаем на мастер-классы, проводимые компаниями МЕТРО Кэш энд Керри и Юнилевер фуд Солюшенс

МАРТ-АПРЕЛЬ 2012

ДАТА	ГОРОД	АДРЕСА ТЦ МЕТРО
19 апреля 2012 г.	Москва	г. Москва, Ленинградское ш., 71Г
19 апреля 2012 г.	Новокузнецк	г. Новокузнецк, Кондомское шоссе, 19
20 апреля 2012 г.	Кемерово	г. Кемерово, ул. Волгоградская, 58
24 апреля 2012 г.	Саратов	г. Саратов, ул. Аэропорт, 14
24 апреля 2012 г.	Ставрополь	г. Ставрополь, ул. Южный обход, 13
24 апреля 2012 г.	 Иваново	Ивановский район, южнее деревни Игнатово, стр.1
25 апреля 2012 г.	Пятигорск	г. Пятигорск, Бештаугорское шоссе, 94
25 апреля 2012 г.	Тверь	г. Тверь, ул. Склизкова, 122
26 апреля 2012 г.	Ярославль	г. Ярославль, проспект Фрунзе, 32
26 апреля 2012 г.	Санкт-Петербург	г. Санкт-Петербург, Комендантский проспект, 3, лит. А
26 апреля 2012 г.	 Калуга	г. Калуга, Тульское шоссе, 51
16 мая 2012 г.	Екатеринбург	г. Екатеринбург, дублер Сибирского тракта, 21
16 мая 2012 г.	Казань	г. Казань, 4, ул. Вахитова, 4
16 мая 2012 г.	Нижний Новгород	г. Нижний Новгород, Мещерский бульвар, 3а



ЗОНА СВЕЖЕСТИ

Овощи – важная и неотъемлемая составляющая русской кухни, придающая ей ярко выраженный национальный колорит. Без них не обходятся ни салаты и закуски, ни холодные и горячие супы, ни вторые блюда

Самые популярные овощи, используемые в русской кухне, относятся к огородным культурам, и едва ли не первое место среди них всегда занимала капуста, которая использовалась для приготовления первых и вторых блюд, начинок для пирогов, различных закусок и квашений. Не уступали по популярности и огурцы, горох, репа, редька, а с течением времени в расширившемся овощном ассортименте появились тыква, кабачки, баклажаны, картофель, помидоры. Благодаря современным агротехническим приемам в настоящее время в любое время года можно приобрести практически любые овощи, от картофеля до спаржи, цветной капусты или пастернака, причем самого превосходного качества. Сегодня часть продукции, поступающей в продажу, подготовлена таким образом, что затраты времени, необходимого для обработки и нарезки, минимизированы. У рестораторов есть возможность приобрести овощи мытые, очищенные и даже нарезанные соответствующим образом, что в значительной мере оптимизирует и ускоряет процесс приготовления.



Кинза
HORECA SELECT
арт. 396330
Россия
500 г

189.00



Лук репчатый
ARO
арт. 396726
Россия
сетка
1 кг

9.99



Редис красный
арт. 337939
Израиль
500 г

39.99



Кабачки
арт. 369043
Турция
лоток, коробка
1 кг

50.00



Картофель
арт. 306113
Россия
сетка
1 кг

8.90



Чеснок
арт. 360481
Китай
1 кг

69.99



Тыква
арт. 141799
Франция
1 кг

74.99



Свекла
арт. 342091
Россия
1 кг

13.99



**Капуста
белокочанная**
арт. 332469
Россия
1 кг

8.90



Морковь
арт. 341343
Россия
сетка
1 кг

13.90



Редька зеленая
арт. 85423
Польша
сетка
1 кг

39.99



Хрен
арт. 34784
Германия
1 кг

289.00



Евгений Быков, член Национальной гильдии шеф-поваров

Знакомьтесь, шеф-повар...

В ресторанном бизнесе около 20 лет. Работал в ресторанах «Бородино», «Золотой Остап», «Пират», «Савой». Призер и победитель кулинарных конкурсов, фестивалей и чемпионатов. В 2005 году на гастрономическом фестивале в Турции вместе с командой принес России первую золотую медаль по кулинарному мастерству. В 2007 году выступил капитаном сборной России на Международном кулинарном кремлевском кубке в Москве, завоевав серебро. Обучался в Институте гастрономии Поля Бокюза. В числе кулинарных приоритетов – русская и средиземноморская кухни.

Натуральные котлеты из телятины на косточке с грибным взваром



Актуальное расписание мастер-классов вы можете найти на сайте www.metro-cc.ru в разделе HoReCa



1. Мясо

Отделить мякоть от кости, посолить, поперчить, положить на сковороду в хорошо разогретое оливковое масло, обжарить с двух сторон, по 2–3 минуты, до образования золотистой корочки, слегка прижарить по краям. Степень прожарки – медиум (с кровью). Переложить в лоток и запекать в разогретой духовке в течение 15–20 минут при температуре 160 °С.

2. Сливовый гарнир



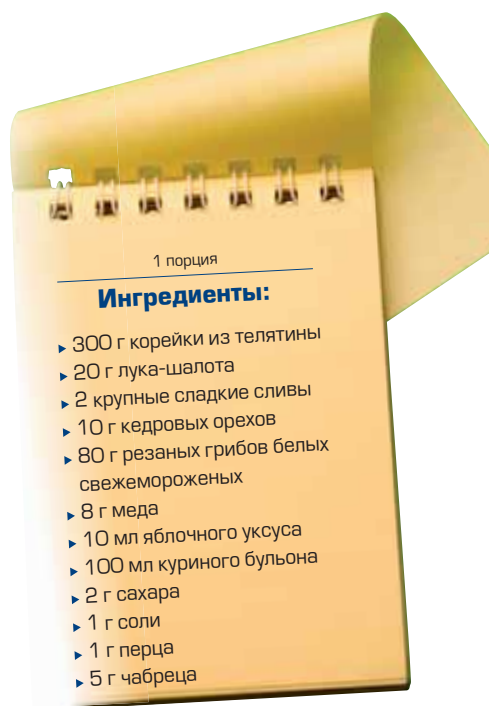
У слив удалить косточку и нарезать на 4–6 долек каждую. Лук-шалот нарезать мелкими кубиками, положить с кедровыми орешками в разогретое на сковороде оливковое масло, чуть обжарить. Добавить сливу и обжаривать в течение 3 минут. Всыпать 1/2 ч. л. сахара, карамелизировать его, довести сливы до мягкости.

3. Взвар

В сотейник с разогретым оливковым маслом положить размороженные грибы и обжаривать в течение 2 мин. Влить уксус, добавить мед, перемешать, влить куриный бульон и варить до полного выкипания жидкости. Положить чабрец.

4. Подача

В середину тарелки положить корейку, по бокам – сливовый гарнир, все полить грибным взваром.



Мед цветочный ARO
арт. 216605
Россия
1400 г



309.00



Грибы белые резанные
арт. 411441
Россия
1,5 кг



494.00



Лук Шалот
арт. 325156
Нидерланды
сетка
250 г

29.99

➤ Грибы

Грибы
Шампиньоны
арт. 407674
Россия
коробка
1 кг

99.99

Грибы
Портобелло
арт. 325007
Нидерланды
200 г

134.00

Грибы Вешенки
арт. 364935
Россия
лоток
300 г

49.99



В русской кухне грибы – безусловный фаворит. Они делают практически любое блюдо оригинальным и сытным, предоставляя при этом шеф-повару неограниченное поле для творчества

ЛЕСНОЙ СБОР

Великолепные лесные грибы – белые, лисички, маслята или опята, выращенные на фермах вешенки и шампиньоны, в изобилии сегодня присутствующие на полках магазинов, занимают достойное место в кулинарии. Однако, несмотря на высокое качество предлагаемой продукции, грибы имеют одно свойство, затрудняющее работу повара, а именно – весьма ограниченный срок хранения. В холодильнике свежие грибы не должны задерживаться более чем на двое-трое суток, так что если по ряду причин повар не укладывается в эти сроки, то лучшее, что можно сделать, – использовать грибы свежемороженными или консервированными. Грибы, подвергшиеся быстрой заморозке, практически не отличаются по вкусу от свежих, их можно использовать в любом блюде – от жульена до супа-пюре, кроме того, перед замораживанием грибы нарезают аккуратными ломтиками разного размера, что существенно экономит время при готовке. Консервированные грибы, обладающие насыщенным и ярко выраженным вкусом, чрезвычайно удобны для приготовления салатов и закусок. Сушеные грибы – эксклюзивный и незаменимый продукт, без которого блюда русской кухни не имели бы своей самобытности. Из них варят знаменитые грибные супы, используют в молотом или измельченном виде в качестве ароматизаторов соусов или гарниров.



Грибы Шиитаке
арт. 324607
Китай
150 г

79.99



Грибы белые резаные HORECA SELECT
арт. 344399
Россия
1 кг

370.00



Шампиньоны резаные HORECA SELECT
арт. 344890
Россия
1,5 кг

186.00



Опята ARO
арт. 407840
Россия
400 г

73.00



Грибы белые сушеные
арт. 321026
Россия
45 г

229.00



Грибы белые маринованные ОЗЕРСКИЕ РАЗНОСОЛЫ
арт. 372214
Россия
350 г

129.00



Грибной боченок HORECA SELECT
арт. 308152
Россия
930 г

146.00



Маслята маринованные HORECA SELECT
арт. 308151
Россия
930 г

158.00

Фрукты и ягоды всегда были украшением многообразной и богатой русской кухни. И сегодня многие повара, как и их предки, стремятся следовать принципу сезонности продуктов местного происхождения



ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ АКЦЕНТ

Испокон веков из фруктов и ягод готовили самые разнообразные варенья, которые затем подавались к чайному столу или использовались для начинок сладких пирогов. Истинно русское изобретение – взвары, которые обычно сопровождали блюда из мяса, часто готовили из лесных ягод – брусники, черники или клюквы, а непременным атрибутом любого застолья обязательно выступали моченые яблоки. Разнообразная продуктовая линейка фруктовых и ягодных соусов, представленная сегодня, позволяет

дополнить ресторанное меню изысканными кулинарными акцентами. Наряду со свежими фруктами в наличии всегда имеется богатый выбор быстрозамороженных. Методы обработки сырья и последующее хранение позволяют иметь на столе высококачественные продукты в течение всего года, вне зависимости от сезона. Свежезамороженные фрукты фасуют в герметичную упаковку различного формата, что позволяет приобрести продукт в оптимальном количестве, необходимом для ресторанов и кафе любой проходимости.



Малина
арт. 394063
Испания
125 г

178.99



Ежевика
арт. 317206
Мексика
125 г

129.00



Красная смородина
арт. 382596
Аргентина
125 г

129.00



Апельсины
арт. 377601
Египет
сетка
1 кг

39.99



Груша Конференс
арт. 381040
Бельгия
коробка
1 кг

49.99



Яблоки Гренни Смит
арт. 340681
Италия
сетка, лоток,
миникоробка
1 кг

69.99



Вишня без косточки
NORECA SELECT
 арт. 344400
 Россия
 2,5 кг

504.99



Малина
NORECA SELECT
 арт. 344883
 Россия
 2,5 кг

646.00



Брусника
NORECA SELECT
 арт. 411368
 Россия
 2,5 кг

1029.99



Ежевика
 арт. 411446
 Россия
 1,5 кг

263.99



Клюква дикорастущая
NORECA SELECT
 арт. 407837
 Россия
 2,5 кг

1113.99



Клубника
NORECA SELECT
 арт. 343908
 Россия
 2,5 кг

272.00





Норвежский лосось 6/7
арт. 206196
Норвегия
1 кг

359.00



Медальоны из филе семги
арт. 306525
Россия
1 кг

359.00



Семга филе «бабочка» SALMON HOUSE
арт. 382086
Россия
900 г

699.00



Евгений Быков,
шеф-повар

Для ресторанов с высокой проходимостью оптимально приобретать крупную рыбу целиком, чтобы с максимальной рациональностью распределить части тушки для приготовления различных блюд – от бульона до порционного филе или котлет.

ПОДВОДНОЕ ЦАРСТВО

Породы рыбы, распространенные на территории России, и многочисленны, и разнообразны, хотя и обладают различной ценностью с точки зрения кулинарии. Но как бы то ни было, представить действительно русское меню без рыбы невозможно

Разварная осетрина, стерляжья или монастырская уха, заливное из белуги, расстегаи и кулебяки с форелью, балыки, теши и икра – неперемные позиции современного рыбного ресторана. При этом практически все блюда имеют глубокие национальные кулинарные истоки, уходящие корнями в далекое прошлое. Рыбу на Руси любили издавна. «Парадные» или, как их прежде называли, «красные» рыбы, такие как осетр, белуга или стерлядь, как правило, предназначались для особо торжественных случаев. К их числу смело можно причислить и угря: признанный гурманами всего

мира деликатес был достойным украшением и русского стола. Достойное место отводилось лососевым породам, но не обходили вниманием и более простую рыбу – карпов, щук, сигов, карасей, лещей, окуней. Их варили, жарили, запекали, припускали, фаршировали кашей или тушили в сметане. Благодаря огромному выбору, воссоздать полноценную картину рыбного стола в настоящее время не представляется сложным. В ассортименте имеются живая, охлажденная и замороженная рыба практически всех видов, причем рыбу можно приобрести как целую, так и разделанную.



Филе норвежской форели
арт. 273180
Норвегия
1 кг

599.00



Форель радужная
арт. 347398
Турция
1 кг

295.00



Семга суповой набор
арт. 93999
Россия
охлажденная
1 кг

79.00



Кальмар тушка
арт. 411628
Россия
2 кг

249.00
1 кг



Креветки тигровые без головы 21/25
арт. 411096
Вьетнам
1 кг

699.00



Креветки тигровые без головы 16/20
арт. 411624
Россия
2 кг

829.00
1 кг



Гребешок северокурильский филе
арт. 389296
Россия
1 кг

969.00



Мясо краба камчатского 1-я фаланга
арт. 302965
Россия
1 кг

2599.00



Креветки очищенные 200/300 Vici
арт. 333985
Россия
500 г

289.00



Евгений Быков, шеф-повар

В этом рецепте нашли воплощение принципы молекулярной кухни, когда блюда практически не содержат жира, сохраняя при этом максимум полезных веществ. Главное, соблюдать точность температурного режима.



Семга с чечевицей



1. Семга

Налить в высокую сковороду оливковое масло, положить в него семгу, поставить на огонь и довести до температуры 45 градусов. Поддерживая эту температуру, томить семгу 25 минут.

2. Чечевица

Нарезать бекон соломкой, лук-шалот и имбирь маленькими кубиками. Положить бекон в разогретое в сотейнике оливковое масло и слегка обжарить, чтобы вытопить жир. Добавить имбирь, лук-шалот и пассеровать до полуготовности, положить розмарин и тимьян. Засыпать чечевицу, залить кипящим куриным бульоном, посолить и варить 30 минут, до готовности чечевицы.



3. Подача

Вынуть семгу, промокнуть салфеткой. На тарелку выложить чечевицу, сверху семгу, декорировать лимоном и розмарином.



Семга норвежская филе для жарки HORECA SELECT
арт. 268805
Россия
800 г

369.00



Чечевица красная ЯРМАРКА
арт. 346836,
346848
Россия
в ассортименте
2 x 350 г

от 78.99



Масло оливковое BORGES Extra Virgin
арт. 250321
Испания
1 л

459.00



Судак
арт. 389004
Россия
1 кг

245.00



Сиг (муксун)
неразделанный
1,4/1,8
арт. 395050
Канада
1 кг

349.00



Карась филе
на коже
ПОСЕЙДОН
арт. 32086
Россия
500 г

64.99



Камбала
потрошенная
без головы
арт. 393586
Россия
1 кг

111.00



Карп потрошенный
с головой
НОРЕСА SELECT
арт. 398995
Россия
коробочный артикул
5 кг

169.00
1 кг



Окунь морской, филе
без кожи FINE FOOD
арт. 388306
Россия
1 кг

429.00

МЕТРО ПРЕДСТАВЛЯЕТ

МЕСЯЦ ОСЕТРА

Осетр сибирский
(ленский)
арт. 401704
Россия
охлажденный
1 кг



ПО ЦЕНЕ 399 РУБ.



Язык говяжий
арт. 337377
Дания
~ 25 кг

299.00
1 кг

В МЯСНОМ РЯДУ

Мясные блюда в русской кухне отличались широтой и разнообразием. Но традиционно пальму первенства всегда удерживала говядина

Представить русский ресторан без присутствия в ассортименте мясных блюд просто невозможно. Из мяса варили первые блюда, запекали или отваривали крупными кусками, использовали для начинок пирогов. Лучшими частями для жарки считается вырезка. Для тушения или варки подходят костреч, край, огузок. Для щей и борщей особенно хороша говяжья грудинка, а лопатку предпочтительно использовать для тушения небольшими кусочками или фарша. Исконно национальное блюдо, встречающееся только в русской кухне, – холодец. Его готовят из разных сортов мяса, но чаще всего, из говядины, по преимуществу из субпродуктов 4-й категории: ножек и хвостов, к которым можно добавить рульку, ребра и голяшку. Именно в этих отрубках говядины содержится достаточное количество желирующих веществ, необходимых для получения нужной консистенции готового блюда. Таким образом, из относительно недорогого мяса можно приготовить блюдо, способное украсить любой стол. Мягкий вкус холодца великолепно подчеркивается традиционными русскими холодными приправами – горчицей или хреном, представленными сегодня в самом широком ассортименте.

В русской кухне нередко мясные блюда сопровождалось так называемыми взварами – густыми соусами, приготовленными на основе овощей и ягод. Самыми популярными были луковый, капустный, клюквенный. Луковый взвар более всего подходит к жаркому из баранины, капустный оптимально подавать к говядине. Клюквенный взвар безукоризненно оттеняет мясные блюда, приготовленные из свинины.



Сердце говяжье Щелковский МПК
арт. 312822
Россия
~ 1,2 кг

159.00
1 кг

от **95.99**

Горчица баварская HENGSTENBERG
арт. 315212, 315214
Германия
200 мл



87.99

Хрен сливочный HENGSTENBERG
арт. 315630
Германия
150 г



Печень говяжья Щелковский МПК
арт. 214325
Россия
~ 0,9 кг

144.00
1 кг



**Оковалок
говяжий**
арт. 337376
Бразилия
~ 25 кг

299.00
1 кг



**Грудинка говяжья
«ДЛЯ ТУШЕНИЯ»
РАМ ФУД**
арт. 314491
Россия
~ 1,2 кг

339.00
1 кг



Вырезка говяжья
арт. 272934
~ 2,3 кг

669.00
1 кг



**Жигу барашка
(ножка бескостная)
АТД**
арт. 328558
Австралия
~ 1,2 кг

499.00
1 кг



**Окорок барашка
бескостный**
арт. 403569
Австралия
~ 2,2 кг

499.00
1 кг



Корейка ягненка
арт. 403570
Новая Зеландия
~ 0,8 кг

1229.00
1 кг



**Корейка теленка
на кости**
арт. 387678
Новая Зеландия
~ 1,2 кг

849.00
1 кг

➤ Мясо



**Сердце свиное
АТЯШЕВО**
арт. 292197
Россия
~ 1 кг

139.00
1 кг



**Печень свиная
АТЯШЕВО**
арт. 292198
Россия
~ 1 кг

89.99
1 кг



**Ноги свиные
АТЯШЕВО**
арт. 292195
Россия
~ 1 кг

69.99
1 кг

Евгений Быков, шеф-повар

Замороженное мясо не уступает по вкусу охлажденному, если правильно его размораживать – медленно, на нижней полке холодильника



**Корейка свиная
на кости
МИРАТОРГ**
арт. 348046
Россия
~ 3,5 кг

269.00
1 кг



**Рулька свиная
МИРАТОРГ**
арт. 328759
Россия
~ 0,8 кг

149.00
1 кг



**Окорок свиной
бескостный
МИРАТОРГ**
арт. 328745
Россия
~ 7,2 кг

229.00
1 кг



**Ребра корейчные
HORECA SELECT**
арт. 329604
Германия
~ 5 кг

329.00
1 кг



**Вырезка свиная
HORECA SELECT**
арт. 306486
Германия
~ 5 кг

599.00
1 кг



**Корейка свиная
бескостная
HORECA SELECT**
арт. 367552
Германия
~ 5 кг

329.00
1 кг



**Шейка свиная
на кости
HORECA SELECTT**
арт. 305236
Германия
~ 5 кг

249.00
1 кг



**Лопатка свиная
бескостная**
арт. 261699
Дания
~ 2,5 кг

239.00
1 кг



**Шейка свиная
бескостная
HORECA SELECT**
арт. 261697
Германия
~ 5 кг

279.00
1 кг

Кролик, томленный в сливках, с ризотто из гречки



1 порция

Ингредиенты:

- ▶ 1 задняя ножка кролика
- ▶ 300 г 35% -ных сливок
- ▶ 70 г лука
- ▶ 10 г чеснока
- ▶ 150 г гречки
- ▶ 23 мл оливкового масла
- ▶ 50 мл сухого белого вина
- ▶ 200 мл куриного бульона
- ▶ 16 г зерновой горчицы
- ▶ 25 г сливочного сыра
- ▶ 4 г свежего тимьяна
- ▶ 2 г соли



1. Кролик

Наполовину отделить мясо от кости, мякоть закрепить, обернув фольгой. Положить ножку в сотейник, залить сливками, добавить половинку очищенной луковичы, соль. Довести до кипения, закрыть крышкой и томить на медленном огне 1–1,5 часа, до готовности.



2. Ризотто



Для ризотто нарезать лук мелкими кубиками, измельчить чеснок, положить все в разогретое на сковороде оливковое масло и пассеровать до мягкости. Добавить гречку и слегка обжарить в течение 1–2 минут, влить вино и варить, пока вино практически полностью не выпарится. Добавить куриный бульон, посолить и варить при постоянном помешивании до готовности гречки. Добавить сливочный сыр и все осторожно перемешать.

3. Соус из сливок

Вынуть кролика, оставшиеся в сотейнике сливки процедить, поставить на плиту и выпаривать жидкость при сильном кипении до состояния густого соуса, в самом конце добавить горчицу. Выложить на тарелку – сначала ризотто, сверху кроличью ножку, полить соусом из сливок, украсить веточкой тимьяна.



Евгений Быков, шеф-повар

В этом рецепте я попытался соединить традиционный национальный продукт – гречку и классические технологии приготовления итальянского ризотто



**Гречка
HORECA SELECT**
арт. 318411
Россия
3 кг

120.00



Кролик тушка
арт. 51566
Венгрия
~ 3,5 кг

369.00
1 кг



**Окорочка
кролика**
арт. 247668
Венгрия
~ 1,2 кг

499.00
1 кг



Тушка куриная
арт. 229131
Россия
~ 12 кг

76.99
1 кг



Окорочок куриный ПЕТЕЛИНКА
арт. 348630
Россия
~ 12 кг

88.99
1 кг



Грудка куриная ПЕТЕЛИНКА
арт. 348629
Россия
~ 12 кг

88.99
1 кг



Голень куриная КУРИНОЕ ЦАРСТВО
арт. 285205
Россия
~ 1 кг

129.00
1 кг



Филе куриное ПЕТЕЛИНКА
арт. 348632
Россия
~ 12 кг

149.00
1 кг



Индейка тушка
арт. 202034
Франция
~ 4,3 кг

299.00
1 кг

ПТИЧИЙ ДВОР

Блюда из птицы всегда занимали в русской кухне почетное место. И это не только домашние особи – куры, гуси, утки и индюшки. Многие замечательные деликатесы из дичи давно стали гастрономической классикой

Перепела и рябчики, глухари и тетерева, белые и серые куропатки издавна ценились в русской кухне за тонкий вкус и во все времена заслуженно считались изысканным деликатесом. Блюда из дичи обладают более выраженным ароматом и содержат меньшее количество жира, чем блюда, приготовленные

из традиционной домашней птицы. При выборе дичи в магазине стоит обратить особое внимание на возраст пернатой особи. Его можно достаточно точно определить по толщине кожицы под крылышками – чем она тоньше, тем моложе птица. Опытные кулинары советуют жарить дичь на небольшом огне, на топленном или

растительном масле либо запекать в духовке при среднем температурном режиме. При этом рекомендуется часто поливать готовящееся блюдо образующимся соком или можно обернуть перед запеканием тушку в тонкие полоски бекона – это не только обогатит вкус блюда, но и предохранит нежное мясо от пересыхания.



Перепел тушка
4 шт.
арт. 226929
Франция
~ 0,6 кг

299.00
1 кг



Ножки утки
«МУЛАРД»
арт. 365232
Венгрия
~ 0,35 кг

399.00
1 кг



Филе грудки утки
«МАГРЕ»
арт. 230513
Венгрия
~ 0,35 кг

849.00
1 кг



Грудка утки
«БАРБАРИ»
арт. 247669
Франция
~ 0,35 кг

999.00
1 кг



Гусь «Для жарки»
арт. 202021
Венгрия
4 кг

399.00
1 кг



Окорочка гуся
арт. 217104
Венгрия
~ 0,4 кг

899.00
1 кг



Свекольный экстракт KNORR

Свекольный концентрат KNORR арт. 415330 Россия 500 г

252.00



Представляем уникальное решение для настоящего борща

С марта 2012 года в ассортименте METRO Cash&Carry появился уникальный инновационный продукт от Unilever Food Solutions - «Свекольный экстракт» KNORR.

Свекольный экстракт KNORR - это профессиональный ингредиент, разработанный специально для российского рынка, где одним из самых любимых блюд является борщ, а его наиболее привлекательной для потребителей характеристикой - **насыщенный красный цвет**. «Свекольный экстракт» KNORR содержит только натуральные ингредиенты - свекольный сок, винный уксус, лимонную кислоту и вытяжку из крахмала. **Он помогает быстро поправить цвет супа, сделав борщ по-настоящему красным, не влияя на вкус блюда.**

Попробуйте и Вы!



Русский борщ

Ингредиенты:

Свекла.....	160 гр
Капуста.....	80 гр
Картофель.....	80 гр
Морковь.....	80 гр
Корень петрушки.....	10 гр
Лук.....	40 гр
Томат пюре.....	30 гр
Масло растительное.....	20 гр
Сахар.....	23 гр
Уксус 3%.....	17 гр
Вода.....	900 гр
KNORR бульон говяжий.....	22 гр
Соль, перец, лавровый лист.....	по вкусу
Сметана.....	80 гр
Телятина или говядина отварная, окорок свиной копчённый, сардельки подкопчённые.....	150 гр
Чеснок.....	4 гр
Укроп, петрушка.....	4 гр

Технология приготовления:

Овощи промыть, почистить. Лук, морковь, корень петрушки нарезать соломкой и спассеровать. Свеклу нарезать соломкой, потушить в толстостенной посуде с закрытой крышкой на очень маленьком огне с добавлением уксуса, томата пюре, части сахара, масла, и 15% воды от массы свеклы, периодически помешивая до готовности (около 15 минут). Предварительно свеклу можно запечь. В кипящую воду заложить нарезанную соломкой капусту, довести до кипения, добавить картофель нарезанный брусочком или дольками, варить 10-15 минут. За 5 минут до срока готовности добавить спассерованные овощи, сахар, KNORR бульон говяжий, перец, лавровый лист, чеснок, соль. В самом конце за 2 минуты до срока готовности - добавить готовую свеклу.

Сервировка:

Борщ налить в тарелку, добавить мясо и сметану. Также можно добавить маленькую дрожжевую пампушку (30 гр), политую чесночным маслом.



Создано поварами для поваров и проверено на практике.

Стандарт настоящего борща



Вдохновение каждый день

Новинка уже завоевала почитателей среди ценителей и экспертов русской кухни. «Свекольный экстракт» был широко анонсирован в рамках конкурса «Стандарт настоящего борща».

Борщ с жареными карасями
рецепт от шеф-повара
Владимира Мухина (Москва)

Ингредиенты:

Свекла.....	300 гр
Соль морская.....	1000 гр
Капуста белокочанная.....	600 гр
Капуста квашенная бочковая.....	300 гр
Лук репчатый.....	200 гр
Морковь.....	200 гр
Петрушка (корень).....	100 гр
Бульон рыбный KNORR (готовый).....	1000 гр
Масло растительное.....	3 ст. л.
Паста томатная.....	50 гр
Сахар.....	50 гр
Соль по вкусу.....	по вкусу
Перец черный молотый.....	по вкусу
Уксус яблочный.....	1 ст. л.

Доля сервировки:

Карась (мелкий).....	5 шт.
Масло растительное.....	3 ст. л.
Борщ.....	500 гр
Петрушка.....	8 гр
Сметана 42%.....	100 гр

Борщ "Женский"
рецепт от шеф-повара
Дмитрия Шеремета (Калининград)

Ингредиенты:

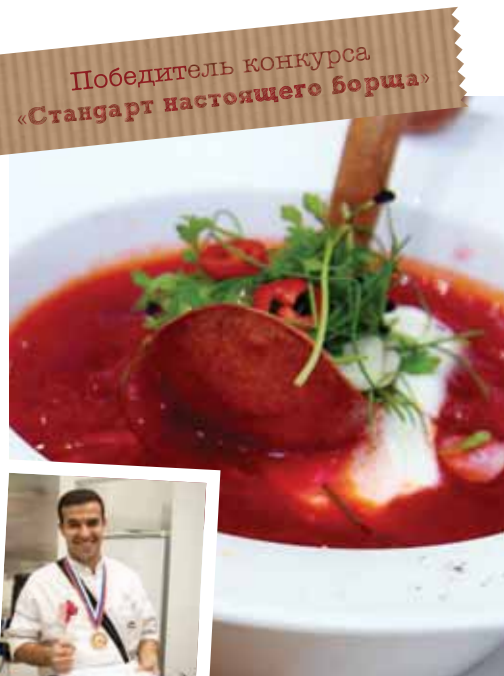
Бульон утиный п/ф.....	200 гр
Свекла.....	35 гр
Капуста б/к.....	100 гр
Капуста квашенная.....	6 гр
Картофель.....	10 гр
Сок томатный.....	16 гр
Перец болгарский.....	30 гр
Вино красное сухое.....	9 гр
Филе грудки утки.....	30 гр
Лук репчатый.....	7 гр
Морковь.....	7 гр
Специи в ассортименте.....	2 гр
Соль.....	2 гр
Зелень.....	2 гр
Масло растительное.....	25 гр
Помидоры черри.....	15 гр
Ржаная выпечка.....	1 шт
Паштет из утиной печени.....	40 гр

Технология приготовления:

- Свеклу запечь на морской соли в духовом шкафу при температуре 100°C в течение 2 часов. Нарезать соломкой.
- Белокочанную капусту, репчатый лук, морковь и корень петрушки нарезать соломкой.
- Квашеную капусту, немного обжарить на растительном масле и пригускать с добавлением томата и рыбного бульона
- В кипящий рыбный бульон (700 гр) добавить нарезанную капусту б/к и варить 15 минут.
- Подготовленные репчатый лук, морковь и корень петрушки потушить в растительном масле с томатной пастой и рыбным бульоном (300 гр) в течение 15 минут.
- Добавить свеклу и перемешать.
- Борщовую пассировку переложить в бульон с капустой и продолжать готовить 10 минут.
- Добавить припущенную квашеную капусту
- Довести до вкуса сахаром, солью, черным молотым перцем и яблочным уксусом.

Сервировка:

- Карасей обработать на филе и зажарить на растительном масле до хрустящей корочки
- Для гарнира использовать крупную фасоль в томате
- Борщ налить в посуду, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки (8 гр).
- Жареных карасей нанизать на шпажку и подавать отдельно. Сметану выложить в соусник, украсить веточкой зелени.



Технология приготовления:

- Утиную грудку посолить, поперчить, обжарить и запечь в конвекторе при температуре 65°C в течение 2,5 часов.
- Запечь в фольге свеклу и нарезать соломкой.
- Завялить помидоры черри.
- Запечь перец болгарский и снять кожуру.
- Сварить утиный бульон с добавлением запеченных корневев.
- Пассеровать квашеную капусту с добавлением лимона.

Процесс приготовления: В кипящий бульон добавляем нарезанную соломкой б/к капусту, брусочек картофеля и квашеную капусту. Далее пассеруем морковь, лук репчатый и также запускаем к общей массе. С целью увеличения плотности, приобретения насыщенного вкуса и добавления некой пикантности берём запеченный болгарский перец, смешиваем с томатным соком и красным сухим вином, взбиваем в блендере до однородной массы и добавляем в борщ. Для достижения насыщенного контрастного цвета борща свеклу исключительно запекаем и добавляем её только по подходу завершения процесса приготовления борща. В конце добавляем специи по вкусу: соль, перец, паприку, гвоздику. Даем закипеть и снимаем с плиты. Обязательно даем настояться борщу.

Сервировка:

Наливаем в супницу, сверху выкладываем тонко нарезанную утиную грудку и приготовленные заранее вяленые помидоры. Рекомендуем подать с паштетом из утиной печени и ржаной выпечкой.



Бульоны KNORR - незаменимые ингредиенты для любого борща

Классическая линейка бульонов KNORR

Прозрачный бульон без кусочков овощей и зелени.

	Название	0,75 кг
	Настоящий бульон из Курицы (не содержит глутамат)	•
	Настоящий бульон из Говядины	•
	Настоящий бульон из Лесных Грибов	•

от 211.00

арт. 369877

Экономичная линейка бульонов KNORR 1-2-3

Бульон KNORR с кусочками овощей и ароматной зеленью.

	Название	0,85 кг	2 кг	8 кг
	Куриный	•	•	•
	Говяжий	•	•	•
	Грибной	•	•	•
	Овощной	•	•	•
	Заправка (для борща)		1,6 кг	
Рыбный	0,925 кг			

от 149.00

арт. 34628, 369879,
337054, 369880



Создано поварами для поваров и проверено на практике.

➤ Молочная продукция



Молоко 3,2% ARO
арт. 110301
Ультрапастеризованное
1 л

30.99



Сметана 20% HORECA SELECT
арт. 397511
900 г

69.99



Кефир 1% FINE FOOD
арт. 391572
1000 г

32.99

МОЛОЧНАЯ ФЕЕРИЯ

Молочные блюда исконно российского происхождения – варенец, ряженка, простокваша – и сегодня не устарели и по праву достойно занимают кулинарный пьедестал

В русской кухне присутствует множество видов молочных продуктов, причем многие из них были практически неизвестны за пределами России. Варенец, топленое молоко, ряженка, простокваша и, главным образом, сметана, которую добавляли в супы, щи и борщи, тушили с ней рыбу и мясо, подавали с блинами. Блюда на основе молочных продуктов повсеместно готовились и двести, и сто лет назад. Они не устарели и в наши дни, явля-

ясь главными компонентами таких незаменимых в рационе блюд, как сырники, сочники, творожные запеканки и молочные супы. Весьма востребованы сегодня йогурт, простокваша, кефир, творог и молоко, которые находят применение в целом спектре рецептов – от блинов, вареников и ватрушек до каш, соусов и десертов. И едва ли не самым популярным продуктом и поныне остается сметана, которую повара всех стран мира активно используют в своих рецептах.



Ряженка 4% ПРОСТОКВАШИНО
арт. 321439
930 г

37.99



Йогурт VALIO 2,5% ацидофилин
арт. 264909
5 кг

391.99



Творог 0,3% VALIO натуральный
арт. 74098
5 кг

580.99

В поисках сыра

По способу производства сыры различаются на твёрдые, мягкие, рассольные, отдельно стоят плавленые и творожные. Сегодня на прилавках не редкость и так называемые сырные продукты – так государство обязало производителей называть продукцию, если в составе преобладают растительные жиры, которые согласно техническим условиям (ТУ) могут замещать молочные вплоть до 100%.



Ассорти из тертых твердых сыров HORECA SELECT
арт. 354687
Италия
1 кг
Наличие уточняйте в ваших ТЦ

790.00
1 кг



Сыр творожный CREMETTE
арт. 343392
Германия
2 кг

711.00
2 кг



Сыр Сулугуни Европейский
арт. 219711
Россия
~600 г

270.00
1 кг



Сыр полутвердый Пошехонский
арт. 220108
Россия
жирн. 45%
~7 кг

268.00
1 кг



Сыр полутвердый Российский
арт. 320241
Россия
~7 кг

279.00
1 кг



Сыр Сулугуни FINE FOOD
арт. 406617
Россия
жирн. 45%
~1 кг

318.00
1 кг



Сыр Российский сливочный HORECA SELECT
арт. 346997
Россия
~4 кг

250.00
1 кг



Сыр сливочный HORECA SELECT
арт. 379980
Россия
1,5 кг

360.00
1,5 кг



Сыр Сулугуни копченый FINE FOOD
арт. 406615
Россия
~0,8 кг

355.00
1 кг

► Колбасные изделия



**Карбонад
Московский**
арт. 71253
варено-копченый
1 кг

499.00



**Буженина
Запеченная
ДЫМОВ**
арт. 208415
в вакуумной
упаковке
1 кг

599.00



**Сервелат
Зернистый
НОРЕСА SELECT**
арт. 359930
варено-копченый
1 кг

229.00



**Сервелат
Кремлевский
СТАРОВДВОРСКИЕ
КОЛБАСЫ**
арт. 217120
варено-копченый
1 кг

219.00



**Ветчина
Венская
НОРЕСА SELECT**
арт. 379666
вареная
1 кг

199.00



**Грудинка
Крылатская
ДЫМОВ**
арт. 208394
копчено-вареная
в вакуумной
упаковке
1 кг

499.00



**Окорок
Тамбовский
BAUWENS**
арт. 204419
Бельгия
1 кг

399.00

Полуфабрикаты

Различные на вкус и цвет полуфабрикаты, представленные сегодня в изобилии, – это готовое комплексное решение для ресторанного бизнеса любого масштаба



Дмитрий Каневский,
шеф-повар ресторана
«Царская охота»

Использование полуфабрикатов – идеальное решение для ресторанов, не имеющих своих мясных цехов

ВСЕГДА ГОТОВ

Производители полуфабрикатов предлагают сегодня потребителям самую широкую и разнообразную продуктовую линейку. Наибольшей популярностью у представителей ресторанного бизнеса, особенно среднего и мелкого, пользуются замороженные и охлажденные продукты. Ведь вся поставляемая продукция, отвечающая самым строгим требованиям к качеству изготовления и хранения, обеспечивает сохранность питательных и вкусовых характеристик,

а применение полуфабрикатов в значительной степени ускоряет на кухне процесс приготовления. Охлажденные полуфабрикаты должны быть использованы в достаточно короткие сроки, а потому приобретать их целесообразно мелкими партиями. Продукты высокотехнологичной глубокой заморозки могут храниться в морозильных камерах с соблюдением всех температурных режимов достаточно длительное время.

Люля-кебаб бараний ЭКОЛЬ
арт. 210554
Россия
~ 1,0 кг



299.00
1 кг

Голубцы «ТРАДИЦИОННЫЕ» РАМ ФУД
арт. 392988
Россия
~ 1,6 кг



199.00
1 кг

Пельмени классические HORECA SELECT
арт. 401852
Россия
2 кг



380.00

Люля-кебаб
арт. 382886
Россия
900 г



96.99

Вареники с картофелем
арт. 218676
Россия
2 кг



319.99

Мясные фрикадельки FINE FOOD
арт. 403518
Швеция
1 кг



299.99

Голубцы
арт. 394000
Россия
1 кг



179.99

Наггетсы традиционные FINE FOOD
арт. 410298
Россия
300 г



68.99

РАЗНОСОЛ НА СТОЛ

Соления, маринады, квашеные овощи – неперменные атрибуты русской кухни. Без них не обходится ни одно застолье, будь то праздничное угощение или ежедневная трапеза

Томаты
резаные
**ЗЕЛЁНЫЙ
ВЕЛИКАН**
арт. 358177
Италия
2 x400 г



45.99

Соления и заготовки подавали на Руси не только в качестве холодных закусок, они входили в состав множества блюд, таких как кислые щи, солянки и рассольники, винегрет и другие салаты. Это традиция сохранилась и в наши дни. А потому и сегодня наиболее востребованные консервированные овощи – помидоры, огурцы, капуста. Все они изготовлены в

соответствии со строгими требованиями к качеству и упакованы в герметично закрытые емкости различного объема. Часть из них поступает в продажу в нарезанном виде, что значительно экономит время приготовления. А потому всегда имеется возможность выбрать продукцию, которая в максимальной степени отвечает потребностям каждого конкретного заведения.



Томаты
маринованные
HORECA SELECT
арт. 93004
Польша
2500 г

247.00



Огурцы
маринованные
ARO
арт. 379427
Молдова
3000 мл

99.99



Патиссоны
маринованные
HORECA SELECT
арт. 350341
Польша
860 г

113.00



Ассорти
из томатов
и огурцов
HORECA SELECT
арт. 93007
Польша
2500 г

249.00



Томаты солёные
HORECA SELECT
арт.387421
Россия
3000 г

199.00



Капуста
квашеная
«По-деревенски»
HORECA SELECT
арт.387416
Россия
2000 г

139.00



Салат
придунайский
HORECA SELECT
арт. 61518
Польша
2500 г

275.00



Огурцы солёные
резаные
HORECA SELECT
арт. 387425
Россия
1000 г

54.99



Артишоки целые
HORECA SELECT
арт. 285426
Италия
2500 г

819.00



Рис круглозерный HORECA SELECT
арт. 318414
Россия
3 кг

92.99



Рис Жасмин HORECA SELECT
арт. 316630
Россия
3 кг

185.00



Манная крупа ARO
арт. 342901
Россия
4 x 800 г

17.99




Пшено ARO
арт. 329493
Россия
4 x 900 г

11.99



Соус гранатовый Наршараб КИНТО
арт. 371845
Россия
380 г

199.00




Соус сацебели TREST
арт. 146198
Болгария
470 г

132.00




Кускус ЯРМАРКА ПЛАТИNUM
арт. 346686
Россия
2 x 350 г

74.99




Томатная паста ПОМИДОРКА
арт. 303084
Турция
770 г

99.99



Соус ткемали TREST
арт. 146199
Болгария
480 г

165.00




Соус аджика по-кавказски
арт. 340002
Россия
2 кг

52.99




Крупа полента DE SECCO
арт. 357428
Италия
375 г

91.99



Томатная паста HORECA SELECT
арт. 404029
Россия
3 кг

199.00



Соус барбекю по-техасски UNCLE BENS
арт. 75648
Россия
2510 г

479.00

► Чай/кофе



Чай черный RIOBA
Горы Ланкоя,
Мятная Свежесть
арт. 407596, 407589
20 x 2 г

Чай зеленый RIOBA
Лимонный Фреш,
Зеленый Порошок
арт. 407591, 407593
20 x 2 г

Чайный напиток RIOBA
Ройбуш,
Совершенство
арт. 407613, 407611
20 x 2 г

99.99



Чай черный GREENFIELD
Волшебный
Юннань
арт. 246898
2 x 100 г

59.00



Чай черный
пакетированный
ЛИСМА
Насыщенный
арт. 395536
100 x 2 г

69.00



Чай зеленый АНМАД
с жасмином
арт. 379296
2 x 100 г

148.99



Кофе зерновой
55 % Arabica,
45 % Robusta
RIOBA SILVER
арт. 287770
1 кг

559.00



Кофе молотый
80 % Arabica,
20 % Robusta
RIOBA GOLD
арт. 287772
1 кг

599.00



Кофе зерновой PAULIG
Espresso
арт. 1487
1 кг

959.00

➤ Безалкогольные напитки



Морс СЕВЕРНАЯ ЯГОДА
арт. 387665
Россия
в ассортименте
4 x 0,95 л

47.99



Соки и нектары ДОБРЫЙ
арт. 270266, 270267, 272284
Россия
в ассортименте
6 x 0,2 л

10.89



Замороженный лимонный сок
арт. 388209
Израиль
2 л

672.00



Квас РУССКИЙ ДАР
арт. 350763
2 л

33.99

Цена действительна при покупке от 5 шт.



Соки и нектары ПАГО
арт. 413655
Россия
в ассортименте
6 x 0,75 л

от 74.99



Напиток НОЯН
арт. 63822
в ассортименте,
Россия,
4 x 1 л от 4 шт.

от 79.99



Сок МОЯ СЕМЬЯ PREMIUM
арт. 403287
в ассортименте
4 x 0,97 л

39.99

ВИННАЯ КАРТА

Высокая русская кухня и элитные российские вина практически одновременно оказались в центре внимания специалистов: примерно 10–15 лет назад началось их возрождение

Попробуйте подать к классическому русскому аперитиву – соленой красной рыбе – «Алиготе-Совиньон» от компании «Фанагория». Яркое, насыщенное и в то же время легкое вино прекрасно сочетается с соленым, но не без сладинки вкусом рыбы. К паровой стерляди в сливочно-икорном соусе идеальной парой будет игристое «Юби-

лейное» брют от «Абрау-Дюрсо». Его чистый, тонкий, свежий аромат уравновесит насыщенный вкус нежной стерляди, буквально тающей во рту. А фруктовые ноты, присущие продукции «Абрау-Дюрсо», выгодно оттенят воздушную текстуру сливочно-икорного соуса. Очень хороша утка с яблоками в сочетании с «Пино Нуар» NR

(Номерной Резерв) от Фанагории. Для Пино характерны выраженные тона красных фруктов и ягод, в частности, яркие ноты вишни. Они замечательно монтируются с насыщенным, всегда узнаваемым вкусом утки и идеально вписываются в кисло-сладко-мясную палитру вкусовых оттенков этого знаменитого блюда русской кухни.



АБРАУ ДЮРСО
арт. 8989
Россия
Игристое белое
полусладкое

255.00
0,75 л



**Левъ Голицынь
ИГРИСТЫЕ
ВИНА**
арт. 32996
Россия
Игристое белое
полусладкое

190.00
0,75 л



**Комплимент
ИГРИСТЫЕ
ВИНА**
арт. 342216
Россия
Игристое белое
сладкое

193.00
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч





**Вилла Гранде
МКШВ**
арт. 317230
Россия
Белое
полусладкое
вино

160.00
1 л



**Апсны
ВИНА И ВОДЫ
АБХАЗИИ**
арт. 44259
Абхазия
Красное
полусладкое
вино

325.00
0,75 л

**Шато Тамань
КУБАНЬВИНО**
арт. 255206
Россия
Игристое
белое брют



295.00
0,75 л



**Каберне
Даманские вина
ЗАО «СЛАВПРОМ»**
арт. 352343
Россия
Вино красное
сухое

130.00
0,7 л

**Изабелла к
фруктам ММВЗ**
арт. 361726
Россия
Вино красное
полусладкое



115.00
0,7 л

**Шампанское
Кубань
КУБАНЬВИНО**
арт. 255210
Россия
Вино игристое
белое полусладкое



186.00
0,75 л



**Cru Lermont
Cabernet
Sauvignon
ФАНАГОРИЯ**
арт. 261347
Россия
Красное сухое
вино

325.00
0,75 л

**Каберне
HOUSE WINE**
арт. 390971
Россия
Красное
полусладкое
вино



129.99
0,75 л



**ARO
ВЕСЕГОНСКИЙ
ВИНЗАВОД**
арт. 404778
Россия
Вино красное
сухое

94.99
0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КРЕПКАЯ ПАРА

Считается, что лучше водки к блюдам русской кухни ничего не найти. Оказалось - можно. Коньяк, виски, кальвадос – достойная замена национальному напитку

От давних традиций можно не отступать, а просто слегка их видоизменить. Соленья, квашенья, грибочки, селедку, сало можно оставить под водку. А вот копченый палтус или семгу вполне уместно под виски – благодаря его насыщенному, как бы подкопченному аромату и вкусу, он с такими деликатесами будет идеально хорош, подчеркивая нежность рыбы. Коньяк представит в новом ракурсе свиные ребрышки на гриле или жареного поросенка с гречневой кашей. Свинина, при своей жирности, довольно сухое мясо, и ее вкус замечательно смягчит пряный, насыщенный и маслянистый коньяк. А если подать к свинине запеченные яблоки, это будет тем связующим звеном, на котором выстроится настоящая гастрономическая симфония. Кальвадос будет очень хорош к такому десерту, как блинчики с яблочным повидлом. Эта яблочная водка отлично сохраняет аромат сырья: некоторые повара даже фламбируют такие блинчики кальвадосом, чтобы усилить аромат. И потому можно смело предлагать гостям эту необычную, на первый взгляд, пару.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
 ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
 ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
 ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
 ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч
 ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ Ч





Водка
KAUFFMAN
жесткая
арт. 345879

995.00
0,7 л



Водка
KAUFFMAN
мягкая
арт. 143604

939.00
0,7 л



Водка
KAUFFMAN
особая
арт. 345878

839.00
0,7 л



Водка
РУССКИЙ
СТАНДАРТ
Gold
арт. 142773

309.00
0,5 л



Водка
АЛТАЙ
арт. 142718

373.00
0,7 л



Водка
КЕДРОВИЦА
на кедровых
орехах
арт. 328319

165.00
0,5 л



Водка
СТОЛИЧНАЯ
арт. 145795

259.00
0,75 л



Ликер
COINTREAU
арт. 84523

689.00
0,5 л



Водка
MINKOFF
арт. 144878

179.00
0,7 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



➤ Мебель для летних веранд

* Наличие и возможность заказа, пожалуйста, уточняйте в Вашем ТЦ



Стол TBL 071 H-LINE*

арт. 367829
переносной
полипропиленовая поверхность
стальная рама с порошковым покрытием
габариты : 180x76,5x76 см,
в сложенном виде 90x76,5x13 см
цвет: светло-серый

3199.00



Стол банкетный*

арт. 357383
рассчитан на 8 персон
толщина столешницы: 5 см
диаметр столешницы: 152см
высота стола: 74 см

5199.00



Стол банкетный*

арт. 357381
рассчитан на 6 персон
возможность соединения
столов между собой
толщина столешницы 4,5 см

3199.00



Стул банкетный*

арт. 357386

1199.00



Тележка для хранения складных столов*

арт. 357382
вместимость:
20 прямо-
угольных столов
колеса с системой
торможения

7799.00



Тележка для хранения складных столов*

арт. 357384
вместимость:
15 круглых столов
колеса с системой
торможения

7299.00



Тележка для хранения складных стульев

арт. 357387
вместимость:
30 стульев
цвет: светло-серый

4999.00



**Дмитрий Каневский,
шеф-повар ресторана
«Царская охота»**

Наличие летней веранды у ресторанный предприятия любого уровня и масштаба дает несомненное конкурентное преимущество, позволяющее в несколько раз увеличить проходимость.

СВЕЖЕЕ РЕШЕНИЕ

Любое предприятие общественного питания привлекает дополнительное число посетителей, если оно располагает летней верандой

Приступать к созданию летней веранды надо заблаговременно: для начала определить основную дизайнерскую концепцию, выбрать мебель, выполненную в соответствии с требованиями моды, эргономичную и красивую. Плетеная мебель из искусственного ротанга сегодня безусловный фаворит, она имеет ряд эксплуатационных преимуществ – легкость, удобство и изящество и, что немаловажно, выгодна в соотношении цена – качество. Не менее уместна на веранде мебель, выполненная из дерева. Высококачественная древесина проходит специальную обработку соответствующими составами, препятствующими преждевременному старению мебели. Деревянная мебель удобна в том случае, когда предпочтение отдается более основательным предметам мебелировки с длительным сроком эксплуатации.



Павильон «FESTIVAL» TH

арт. 219332
комплектация: 8 боковых стенок (полное закрытие периметра)
цвет: кремовый
соединения каркаса из металла
габариты: 6,8х5х2,5/3,3 см (ДхШхВ/В макс)

14999.00



Кресло H-LINE

арт. 268861
материал:
алюминий/ дерево
габариты: 58х58х88 см

2499.00



Стол LYON H-LINE

арт. 337173
материал:
алюминий/дерево
габариты: 137х80х75 см

7499.00

Tarrington House



**Зонт 3,5м
TARRINGTON HOUSE**

арт. 398122
высота 2,6 м
материал:
полиэстер 240 г/м² +
покрытие полиамид
с защитой от ультра-
фиолета UV50+
цвет: бежевый /
светло-серый

5499.00



Серия LUBIANA KASZUBHEL

Польша
фарфор
арт. 343647 Тарелка пирожковая 17 см
арт. 343602 Емкость для пакетированного сахара
арт. 343642 Салфетница 9 см
арт. 343644 Сахарница 200 мл
арт. 343645 Соусник 200 мл
арт. 343651 Тарелка обеденная 24 см
арт. 343593 Блюдце 13,5 см для чашки 150 мл
арт. 343673 Чашка низкая 250 мл
арт. 343590 Блюдо овальное 24 см
арт. 343600 Ваза 11 см

арт. 343611 Салатник 14 см
арт. 343827 Солонка
арт. 343592 Блюдце 12 см для чашки 90 мл
арт. 343608 Перечница
арт. 343652 Тарелка обеденная 26,5 см
арт. 343667 Чашка низкая 150 мл
арт. 343588 Блюдце для солений 21 см
арт. 343591 Блюдо овальное 33 см
арт. 343596 Блюдце для масла 9 см
арт. 343613 Салатник 21 см
арт. 343649 Тарелка десертная 21 см
арт. 343594 Блюдце 15 см для чашки 200 мл
арт. 343610 Подставка для зубочисток

арт. 343646 Тарелка суповая 24 см
арт. 343655 Чайник 500 мл
арт. 343670 Чашка низкая 200 мл
арт. 343587 Блюдо для рыбы 38 см
арт. 343595 Блюдце 16 см для чашки 250 мл
арт. 343599 Супница с ручками 320 мл
арт. 343604 Молочник 150 мл
арт. 343612 Салатник 16 см
арт. 343675 Чашка низкая 90 мл

от 69.00

Tarrington House



Серия TARRINGTON HOUSE PARIS

нержавеющая сталь 18/8
толщина изделий 2 мм
поверхность полированная
арт. 375026 Ложка столовая, 3 шт.
арт. 375028 Нож столовый, 2 шт.
арт. 375027 Ложка чайная, 6 шт.
арт. 375024 Вилка столовая, 3 шт.
арт. 375025 Ложка кофейная, 6 шт.

от 62.90

Tarrington House



Серия TARRINGTON HOUSE AMSTERDAM

нержавеющая сталь 18/8
толщина изделий 2 мм
поверхность полированная
арт. 375031 Ложка столовая, 3 шт.
арт. 375029 Вилка столовая, 3 шт.
арт. 375033 Нож столовый, 2 шт.
арт. 375030 Ложка кофейная, 6 шт.
арт. 375032 Ложка чайная, 6 шт.

от 65.00



Серия PASABAHÇE BISTRO

Турция
стекло
арт. 252791 Рюмка 60 мл, 6 шт.
арт. 252785 Бокал для шампанского 190 мл, 6 шт.
арт. 252784 Бокал для красного вина 220 мл, 6 шт.
арт. 246767 Бокал для воды 260 мл, 6 шт.
арт. 252783 Бокал для пива 285 мл, 6 шт.
арт. 252789 Бокал для коньяка 400 мл, 6 шт.

от 215.00



Серия H-LINE LARIO

Франция
стекло
арт. 244933 стакан низкий 200 мл, 12 шт.
арт. 244932 стакан тубо 220 мл, 12 шт.
арт. 244934 стакан высокий 290 мл, 12 шт.
арт. 244935 стакан высокий 330 мл, 12 шт.

от 509.00

ПРАВИЛЬНАЯ ПОДАЧА

Профессиональная посуда не только поможет выгодно презентовать любое блюдо – от супа до десерта, но и ярко продемонстрирует индивидуальный стиль сервировки

Признак качества профессиональной посуды из фарфора – чистый белый цвет, гладкая, без изъянов и дефектов глазурь, достаточно толстый и округлый край тарелок, гладко отполированное дно, чтобы посуда не оставляла царапины при сервировке стола и при штабелировании посуды. Выполненная из прочных и современных материалов, она должна выдерживать многократную мойку в посудомоечной машине без ущерба для

внешнего вида. Очень важной характеристикой является и то, что в отличие от стекла, которое разбивается на множество мелких осколков, профессиональный фарфор разбивается на несколько больших осколков, которые можно легко убрать. Нейтральный, но изысканный дизайн, удовлетворяющий самым строгим эстетическим требованиям, создаёт атмосферу элегантности, демонстрирует вкус владельца и определяет статус заведения.



Гастроёмкости HORECA SELECT

- арт. 262993 GN 1/1 20 мм
- арт. 262994 GN 1/1 40 мм
- арт. 263002 GN 1/1 65 мм, 8,8 л
- арт. 263003 GN 1/1 100 мм, 13,7 л
- арт. 263004 GN 1/1 150 мм, 20 л
- арт. 263005 GN 1/1 200 мм, 27,8 л
- арт. 285836 GN 1/2 20 мм
- арт. 262995 GN 1/2 40 мм
- арт. 263006 GN 1/2 65 мм, 4 л
- арт. 263007 GN 1/2 100 мм, 6 л
- арт. 262973 GN 1/2 150 мм, 9,2 л
- арт. 262974 GN 1/2 200 мм, 12 л
- арт. 262975 GN 1/3 65 мм, 2,4 л
- арт. 262976 GN 1/3 100 мм, 3,5 л
- арт. 262977 GN 1/3 150 мм, 5,4 л
- арт. 262978 GN 1/4 65 мм, 1,7 л
- арт. 262979 GN 1/4 100 мм, 2,5 л

- арт. 262980 GN 1/4 150 мм, 3,8 л
- арт. 262982 GN 1/4 200 мм, 4,8 л
- арт. 262984 GN 1/6 65 мм, 1 л
- арт. 262985 GN 1/6 100 мм, 1,5 л
- арт. 262986 GN 1/6 150 мм, 2,3 л
- арт. 262991 GN 1/9 65 мм, 0,6 л
- арт. 262992 GN 1/9 100 мм, 1 л
- арт. 262996 Крышка с ручкой GN 1/1
- арт. 262997 Крышка с ручкой GN 1/2
- арт. 262998 Крышка с ручкой GN 1/3
- арт. 262999 Крышка с ручкой GN 1/4
- арт. 263000 Крышка с ручкой GN 1/6
- арт. 263001 Крышка с ручкой GN 1/9

от 109.00



Шумовка DE BUYER

нержавеющая сталь 18/10
арт. 64217 – 10 см
арт. 25923 – 12 см
арт. 283640 – 20 см

от 259.00

Половник с боковым носиком DE BUYER

l=28 см, d=10 см
нержавеющая сталь 18/10
арт. 25931

от 299.00



Мармит GASTRORAG GN 1/2

арт. 30322
44x31x26 см
настольный съемная крышка поддон для пищи GN 1/2 поддон для воды 1 держатель для топлива

1699.00



Мармит GASTRORAG GN 1/1

арт. 30321
65x36x25 см
настольный съемная крышка поддон для пищи GN 1/1 поддон для воды 2 держателя для топлива

2249.00



139.00

Гель для мармитов H-LINE

арт. 408380
6 часов горения
2 шт.



➤ Одноразовая посуда



**Бокалы
HORECA SELECT**
арт. 406782
100 мл
20 шт.

54.99



**Бокалы для шампанского
HORECA SELECT**
арт. 406796
100 мл
6 шт.

67.99



**Ланчбоксы
секционные
КЛУБ КОМФОРТА**
арт. 406465
в ассортименте
50 шт.

199.00



**Миска
черная H-LINE**
арт. 408196
60 шт.

359.00



**Вилка
металлизированная
SABERT**
арт. 356976
50 шт.



**Ложка
металлизированная
SABERT**
арт. 356977
50 шт.



**Нож
металлизированный
SABERT**
арт. 356975
50 шт.

199.00

189.00

189.00



**Поднос золотой
восьмиугольный
SABERT**
арт. 356981
5 шт.



**Поднос серебряный
восьмиугольный
SABERT**
арт. 356983
5 шт.

288.00

288.00

Chinet®

Экологичный выбор

Тарелка
бумажная
CHINETDUET
3 секции
арт. 303601
50 шт.

398.00

Тарелки
бумажные
CHINETDUET
в ассортименте
арт. 303602

329.00

Тарелка
бумажная
CHINETDUET
24 см
арт. 303600
50 шт.

398.00

Тарелка
бумажная
CHINETDUET
арт. 303599
17 см
50 шт.

166.00

Тарелка
бумажная
CHINETDUET
арт. 303603
400 мл

217.00



➤ Гастрооборудование

* Наличие и возможность заказа, пожалуйста, уточняйте в Вашем ТЦ



**Кипятильник
H-LINE PCF50NM**
арт. 406765
объем 4,2 л
3 способа розлива воды
функция подогрева
и повторного кипячения
мощность: 0,82 кВт

1949.00



**Кипятильник
H-LINE DFQ80**
арт. 355813
объем 8 л
с терморегулятором
с краном для розлива
мощность: 1,80 кВт

2999.00



**Сковорода
HORECA SELECT
CPP40A**
арт. 389217
электрическая
стеклянная крышка
диапазон регулировки
температуры 100–240° C
алюминий с антипригарным покрытием
мощность: 1,50 кВт

1099.00



**Мармит для супа
HORECA SELECT
GSK 1009 ***
арт. 400767
емкость 9 л
корпус из эмалированной стали
мощность: 0,4 кВт

3890.00



**Овощерезательная машина
GASTRORAG HLC300***
арт. 140222
настольная,
ручная загрузка
производительность 100–300 кг/ч
с комплектом режущих пластин:
ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм
мощность: 0,55 кВт

26149.00



**Мясорубка
GASTRORAG TC12LUX ***
арт. 398334
стандартная мясорубочная
система
производительность 120 кг/ч
мощность: 0,75 кВт

16890.00



**Пароконвекционная печь
RATIONAL CM 61 ***
см арт. 291882
электрическая, бойлерная
вместимость камеры
6 уровней GN 1/1
электромеханическое управление
5 режимов, макс. температура 300 °C
встроенный парогенератор,
подсветка
датчик температуры
душ
мощность 10 кВт
напряжение: 380 В

225000.00



**Пароконвекционная печь
RATIONAL SCC 61***
арт. 297247
электрическая, бойлерная
вместимость камеры
6 уровней GN 1/1
электронное управление
SelfCooking Control®
(9 рабочих подрежимов авто-
матического приготовления) +
ClimaPlus Control
5 режимов
возможность программирования
встроенный парогенератор
макс. температура 300 °C
подсветка, датчик температуры
душ
мощность: 10 кВт
напряжение: 380 В

322000.00

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!






на моющие средства для профессионалов от Procter and Gamble Professional

лучшие решения






METRO

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПЛАН ГИГИЕНЫ КУХНИ

Поддержание идеальной чистоты на кухне особенно важно для Вашего успеха в бизнесе. Предложенный план поможет Вам легко, эффективно и экономно следить за чистотой на кухне.

Сфера применения	Наименование продукта	Дозировка	Способ использования
<p>Посуда, столовые приборы, бокалы</p> 	<p>Средство для мытья посуды (ручная мойка)</p>  <p>Скидка 15%</p> <p>арт. 349665</p>	<p>Нанесите небольшое количество средства на губку</p>	 <p>Нанесите небольшое количество средства на губку</p> <p>ИЛИ</p>  <p>Добавьте несколько капель средства в раковину с теплой водой</p>  <p>Ополосните водой</p>

359.00

<p>Пол и стены</p> 	<p>Универсальное моющее средство</p>  <p>Скидка 15%</p> <p>арт. 76083</p>	<p>Рекомендуемые средние дозировки – от 6 до 12 мл/л воды. При генеральных уборках – максимальная до 25 мл/л воды</p>	 <p>Разведите необходимое количество средства в 5 л воды</p> <p>ИЛИ</p>  <p>Не требует смывания</p>  <p>На сильнозагрязненные поверхности нанесите средство в чистом виде, оставьте на 1-2 мин. и смойте</p>
---	--	---	--

330.00

<p>Пол и стены</p> 	<p>Концентрированное жидкое универсальное моющее и обезжиривающее средство</p>  <p>Скидка 15%</p> <p>арт. 349667</p>	<p>Разбавленный раствор: 60 мл / 5 л теплой воды. Использовать для очень грязных поверхностей</p>	<p>Разбавленный раствор: ополосните поверхность в случае прямого контакта с пищевыми продуктами</p>  <p>60 мл средства разбавьте в теплой воде</p>  <p>Обработайте поверхность</p> <p>ИЛИ</p>  <p>Поместите загрязненную посуду непосредственно в раствор</p>  <p>Тщательно ополосните</p>
<p>Места приготовления пищи</p> 		<p>Концентрированный состав: Нанесите средство на губку</p>  <p>Нанесите средство на губку</p>  <p>Обработайте поверхность</p>  <p>Тщательно ополосните</p>	<p>Чистка фритюрниц: 100 мл / 1 л воды</p>  <p>Наполните водой на 2/3</p>  <p>Добавьте чистящее средство</p>  <p>Нагрейте до 80 °C и оставьте на 30-60 минут</p>  <p>Вылейте содержимое фритюрницы, тщательно промойте</p>

841.00

* Цена товара указана со скидкой.

METRO

RIOBA



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!

Морс RIOBA

в ассортименте
арт.416545
0,25 л

- натуральные ягодные морсы с мякотью
- без консерваторов, ароматизаторов и красителей
- отлично утоляют жажду
- удобная упаковка – 250 мл
- широкий ассортимент вкусов

51.99

В ДАННОМ КАТАЛОГЕ НА ОСНОВАНИИ ЗАКЛЮЧЕННЫХ ДОГОВОРОВ РЕКЛАМИРУЮТСЯ ТОВАРЫ СЛЕДУЮЩИХ ПОСТАВЩИКОВ:

УФМ ПЛОДОВООВОЩНАЯ ПЛАТФОРМА МСС • АГРОПРОСПЕКТ ООО • АГРОСЭКО М ООО • АЛКОГОЛЬНАЯ СИБИРСКАЯ ГРУППА ООО • АЛЬФА ВИНО ООО • АМЕРИА РУСС ООО • АНГСТРЕМ ООО • АПФ ФАНАГОРИЯ ОАО • АРЛА ФУДС АРТИС ООО • АТРИБУТ ВАШЕГО ДОМА ООО • БАКАРДИ РУС ООО • БРАВО-Д ООО • БРЭНД ООО • ВАЛИО ООО • ВЕДЖ ООО • ВЕСЬЕГОНСКИЙ ВИНЗАВОД ОАО • ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН ОАО • ВКУСНО И ПОЛЕЗНО ООО • ВОДОЛЕЙ ООО • ВЭЛПРОДУКТ ООО • ГАЛИОН ЗАО • ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - ИРТЫШ ООО • ГЛАСМАСТЕР ЗАО • ДАРСИЛ ЗАО • ДЕРЖАВА-ОМСК ООО • ДЖИЛАНС-КОМПАНИ ООО • ДЫМОВСКОЕ КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО ООО • ИГРИСТЫЕ ВИНА ЗАО • ИГРИСТЫЕ ВИНА ООО • ИМПОРТ - ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТОВАРЫ • ИМПОРТ - ПЛОДОВООВОЩНАЯ ПЛАТФОРМА • КВАНТОР ООО • КОКА-КОЛА ЭЙЧБИСИ ЕВРАЗИЯ ООО • КОМПАНИЯ АВМ-ПЛАСТИК ООО • КОМПАНИЯ АКВАМАРИН ООО • КОМПАНИЯ ДАСКО-АЛКО ООО • КОМПАНИЯ МАЙ ООО • КОМПАНИЯ НОРМА ООО • КОНЦЕПЦИЯ ВКУСА ООО • КУЛИКОВО ЗАО • ЛОДЖИСТИК-ВК ООО • ЛОКАЛЬНАЯ ПЛАТФОРМА - РЫБА • ЛОКАЛЬНАЯ ПЛАТФОРМА-ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТОВАРЫ • ЛЫТКАРИНСКИЙ ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТ ООО • МАРС ООО • МЕГАБЭСТФУД ООО • МЕДОВЫЙ ДОМ ООО • МЕЛБЕРНДС ООО • МЕТРО - СНАБЖЕНИЕ • МИКОЯНОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ ЗАО • МИР БАКАЛЕИ ООО • МИР ПРОДУКТОВ ДЕСАН ООО • МИРАТОРГ-СЫРЬЕ ООО • МИСТРАЛЬ АЛКО ООО • МИСТРАЛЬ ТРЕЙДИНГ ООО • МКЦ ООО • МОЕТ ХЕННЕССИ УАЙТХОЛЛ РУС ООО • МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ ООО • МПК ЗАО • МУЛТОН ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБ • НЕСКО КАЗАНЬ ЗАО • НИДАН СОКИ ОАО • НОЯН ООО • ОМЕГА ООО • ОМ-ФРУКТ ООО • ООО ЮНИЛЕВЕР РУСЬ • ОПТИМУМ ООО • ОПТТОРГСОЮЗ ООО • ОРИМИ ТРЭЙД ООО • ПАУЛИГ РУС ООО • ПЕПСИКО ХОЛДИНГС ООО • ПЕРФЕКС ООО • ПКФ ГАРМОНИЯ ООО • ПРЕМЬЕР ООО • ПРОКТЕР ЭНД ГЭМБЛ ДИСТРИБКОМПАНИЯ ООО • ПРРУСЬ ЗАО • РАМ ТРЕЙД ООО • РАРИТЕТ ООО • РЕМИЛИНГ 2000 ООО • РИЧАРТ ТД ООО • РУСВИНО ООО • РУССКАЯ ЧАЙНАЯ КОМПАНИЯ ООО • РУСТ ИНК ЗАО • СДС-ФУДС ООО • СИБИРСКИЙ ДОМ ООО • СИНЕРГИЯ ХАНДЕЛЬ ООО • СМАРТ ДИСТРИБЬЮШН ООО • СПФ ГРУППА ООО • СТАНДАРТ ООО • СЭКОМ ЗАО • ТД АБРАУ ООО • ТД МВЗ ООО • ТД ПЕТЕЛИНО ООО • ТД РАСТЯПИНО ООО • ТК ВИНСЕНТ ООО • ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ АПК ЧЕРКИЗОВСКИЙ ОАО • ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ БЕЗАНТ-1 ООО • ТОРГОВЛЯ И МАРКЕТИНГ ООО • ТОРГОВЫЙ ДОМ АБРАУ ООО • ТОРГОВЫЙ ДОМ ЖИВЫЕ СОКИ ООО • ТОРГОВЫЙ ДОМ ЗАГОРСКИЙ ООО • ТОРГОВЫЙ ДОМ МЕГАЛЕКС ООО • ТОРГОВЫЙ ДОМ ПИР ООО • ТОРГОВЫЙ ДОМ РОССИЧ ООО • ТПК СОЮЗ ИНТЕРНЕЙШНЛ ООО • ТРЕЙД-СЕРВИС ООО • УАЙТХОЛЛ-САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ООО • УАЙТХОЛЛ-СИБИРЬ ООО • УАЙТХОЛ-ЦЕНТР ООО • УРЕНХОЛТ ООО • ФЕРЭЛЬГАМ ООО • ФИРМА ГАЛЕРЕЯ ВИН ООО • ФИРМА САМАН ООО • ФИРМА ТОРГОВЫЙ ДОМ ЯРМАРКА ООО • ХОЛДИНГ-КОМПАНИЯ РЕАЛ ООО • ХОЛДИНГ-КОМПАНИЯ РЕАЛ ООО • ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ ОПОЛЬЕ ЗАО • ХУХТАМАКИ СНГ ООО • ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СКЛАД • ШТОФФ ООО • ЭКОПРОДУКТ ООО • ЮГРОС ТРЕЙД ООО • ЮНИМИЛК ООО

Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки.

Горячая линия для клиентов МЕТРО (консультации по общим вопросам): **8 800 700 1077**

Казань • Набережные Челны • Уфа • Чебоксары

Информацию о времени работы ТЦ МЕТРО Вы можете найти на нашем сайте www.metro-cc.ru
УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ ЖУРНАЛА: ООО «Метро Кэш энд Керри» (125445, Москва, Ленинградское ш., 71 Г; тел.: (495) 5021000; факс: (495) 5021512). Журнал зарегистрирован в Министерстве связи и массовых коммуникаций Российской Федерации (Свидетельство ПИ №ФС77-21061). Тираж: 1 000 000 экз. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО.
ОТПЕЧАТАНО: ОАО «ПК Пушкинская площадь»; 109548, г. Москва, ул. Шоссейная, 4 Д
РЕДАКЦИЯ: Москва, Ленинградское ш., 71 Г. Главный редактор А. Ласка.
Все письма направляйте: 125445, а/я 560, Москва, Россия

Издание имеет рекламный характер. Издание адресовано только клиентам в лице держателей карт ООО «Метро Кэш энд Керри». Изображение товаров в каталоге может отличаться от фактического изображения. ООО «Метро Кэш энд Керри» вправе изменить цену товара без предварительного уведомления. Действие каталога начинается с 04.00 указанной даты. Размещенный в каталоге товар может отсутствовать в торговом центре ООО «Метро Кэш энд Керри»

