

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ
на карте постоянного покупателя
с 13.03.18 по 28.03.18.
WWW.LENTA.COM
8-800-700-4111

25 ЛЕНТА

ЛЕТ

ПЛАНЕТА КОФЕ



КОФЕ DOLCE ALBERO
100% ARABICA,
в зернах, 1000 г

-46% 1472

799.99

КОФЕ ILLY, 250 г:

- молотый
- в зернах

-28% 968.49

699.99



Предложения действительны до конца действующего периода с 13 марта по 28 марта 2018 года в гипермаркетах «Лента». Сроки указаны с учетом сдачи в руки за единицу товара. Расчет сдачи производится в рублях без карты постоянного покупателя. Использование скидок в кредитных программах запрещено и скрупулезно обнулено из расчета исходя из общемаркетских правил. Размещение в каталоге товары могут отсутствовать в гипермаркете «Лента». Валоризацию условий акций в гипермаркетах «Лента»

= Виды кофе =



Волшебные ягоды

СУЩЕСТВУЕТ БОЛЕЕ 50 ВИДОВ КОФЕЙНЫХ ДЕРЕВЬЕВ, НО УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ, А УЖ ТЕМ БОЛЕЕ НАСЛАЖДАТЬСЯ ВКУСОМ, МОЖНО НАПИТКИ ИЗ ЗЕРЕН ДВУХ ВИДОВ: АРАБИКИ (АРАВИЙСКОЕ КОФЕЙНОЕ ДЕРЕВО) И РОБУСТЫ (КОНГОЛЕЗСКОЕ ДЕРЕВО).



Выше всего ценится сладкая и сочная высокогорная арабика, в ней меньше кофеина и вкус намного мягче. А вот робуста – более горький вид с большим количеством кофеина. Этот сорт менее привлекателен, так как для его выращивания не требуется прилагать много усилий. У каждого вида кофе есть много сортов, которые различаются по качественным и вкусовым показателям, подобно вину, в зависимости от терруара, т. е. региона производства, климатических условий и т. п.

Крепкий кофе меня воскрешает.
Он приносит мне тепло, удивительную энергию и сладкую боль, в которой заключено удовольствие.

Но я предпочитаю страдать от нее, чем откажусь от кофе. ☺

Наполеон Бонапарт

КОФЕ SEGAFREDO, молотый, 250 г:

- selezione arabica
- emozioni



КОФЕ SEGAFREDO, в зернах, 500 г:

- espresso casa, intermezzo – 599,99 руб.
- selezione organica – 999,99 руб.



КОФЕ DANESI ESPRESSO, в зернах, 250 г:

- classic – 999,99 руб.
- gold – 1099 руб.



ПЕЧЕНЬЕ DOLCE ALBERO CANTUCCINI, 150 г:

- с кусочками шоколада
- с кусочками миндalia



Свойства кофе

Целебная сила зерен

Кофе содержит антиоксиданты, которые помогают бороться с онкологическими заболеваниями и болезнями сердечно-сосудистой системы, а также предотвращают болезнь Паркинсона.



Кофе для здоровья

КОФЕИН

Этот алкалоид стимулирует нашу нервную систему, из-за чего ускоряется пульс, усиливается дыхательная деятельность и расширяются сосуды — в общем, улучшается не только кровообращение, но и общее самочувствие. У здорового человека употребление кофе не должно повышать артериальное давление. Количество кофеина в зернах варьируется в зависимости от сорта, типа обжарки и метода приготовления — одна чашка напитка может содержать от 80 до 300 мг кофеина. Конечно, злоупотреблять кофе не стоит, но 3 чашки этого благородного напитка в течение дня (около 300 мг кофеина) не окажут воздействия на ваше здоровье.

ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ

Кофе содержит много полезных веществ: витамины группы В, железо, калий, кальций, магний, натрий и даже фосфор. Всего же в кофе около 1500 ароматических и вкусовых компонентов — это в два раза больше, чем в вине.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

• В чашке кофе, приготовленной из одной чайной ложки молотых зерен, содержится терапевтическая доза кофеина — 80 мг.

• Кофеин содержится в чайных листьях, какао-бобах и еще в 60 растениях.

• Существует напиток из листьев кофейного дерева, который готовят так же, как и чай: листья высушивают и заваривают кипятком. Эффект не менее бодрящий, но вкус другой — более травянистый.

КОФЕ TCHIBO EXCLUSIVE, молотый, 250 г



КОФЕ TCHIBO EXCLUSIVE, растворимый, 150 г



КОФЕ TCHIBO BARISTA, в зернах, 1 кг:

- caffè crema
- espresso



ШОКОЛАД RITTER SPORT, молочный, 250 г:

- лесной орех с орехом лещины
- goldschatz



Степень обжарки



ВИДЕО ОТ PAULIG КЕМЕКС

Обжарка кофейных зерен

ПРИ ПРАВИЛЬНОЙ ОБЖАРКЕ, БЛАГОДАРЯ ХИМИЧЕСКИМ ИЗМЕНЕНИЯМ, ПРОИСХОДЯЩИМ С ЭФИРНЫМИ МАСЛАМИ, КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО «РАСКРЫВАЕТСЯ» В ПОЛНУЮ СИЛУ. ОБЖАРКА – НАСТОЯЩЕЕ ИСКУССТВО, ОТ КОТОРОГО ЗАВИСИТ КАЧЕСТВО, ВКУС И, СООТВЕТСТВЕННО, ЦЕНА КОФЕ. СУЩЕСТВУЕТ МНОЖЕСТВО СТЕПЕНЕЙ ОБЖАРКИ, ВОТ ОСНОВНЫЕ ИХ:

ЛЕГКАЯ СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ, ИЛИ СКАНДИНАВСКАЯ

Зерна обжариваются при $t = 150\text{--}180^\circ\text{C}$, сохранив влагу и масла. Кофе получается светло-коричневого цвета с мягким вкусом. Предпочтительнее для более мягких сортов кофе.

60 65 70 75 80 85 90 95 100

СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА, ИЛИ ВЕНСКАЯ

В результате обжарки при $t = 180\text{--}210^\circ\text{C}$ получаются зерна коричневого цвета с сухой поверхностью. Вкус кофе мягкий с балансом кислинки и горчинки. Такая обжарка популярна в России, и в США.



СРЕДНЕТЕМНАЯ ОБЖАРКА, ИЛИ ФРАНЦУЗСКАЯ

Зерна насыщенного темного цвета с маслянистой поверхностью получаются при $t = 200\text{--}230^\circ\text{C}$. Обладают плотным вкусом с горьким послевкусием.

60 65 70 75 80 85 90 95 100

ТЕМНАЯ ОБЖАРКА, ИЛИ ИТАЛЬЯНСКАЯ

При $t = 230\text{--}250^\circ\text{C}$ кофейные зерна становятся черными с блестящей маслянистой поверхностью и ярко выраженной горчинкой. Чем темнее обжарка, тем меньше кислотности будет в напитке и больше благородной горчинки.

60 65 70 75 80 85 90 95 100

Факты о кофе



Самое популярное гастрономическое сопровождение к кофе – шоколад.

Несколько долек шоколада не только обогатят вкус, но и поднимут настроение.



КОФЕ LAVAZZA PRONTISSIMO,
растворимый, 95 г:

- classico
- intenso



КОФЕ LAVAZZA QUALITA ORO,
молотый, 250 г



КОФЕ LAVAZZA QUALITA ORO,
в зернах, 500 г



КОФЕ BONVIDA,
растворимый, 750 г



ВИДЕО КОФЕ PAULIG С МОЛОКОМ

С утра до вечера

ДАВНО ПРОШЛИ ТЕ ВРЕМЕНА, КОГДА СЧИТАЛОСЬ, ЧТО КОФЕ МОЖНО ПИТЬ ТОЛЬКО УТРОМ. СЕГОДНЯ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ СОРТОВ, БРЕНДОВ, ВИДОВ ОБЖАРКИ И СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ ПОДОБРАТЬ КОФЕ НЕ ТОЛЬКО НА ЛЮБОЙ ВКУС, НО И ДЛЯ КАЖДОГО ВРЕМЕНИ СУТОК.



Уже давно известно, что кофе можно пить в течение всего дня. Утром можно заварить кофе по-крепче, днем сделать напиток калорийнее, например с сахаром, сливками, шоколадом или марципаном, а вечером добавить его в качестве яркой вкусовой ноты в десерты и крепкие напитки. Смело чередуйте разные сорта, бренды и виды напитков – пусть весь ваш день будет бодрым и вкусным!

Факты о кофе

Считается, что самый популярный напиток на основе кофе – бальзам капучино с сахаром. 1/3 чашки составляет эспрессо, 2/3 – сгущая, взбитая горячим паром молочная пена. Этот же напиток признан самым романтичным!



КОФЕ BONVIDA 70% ARABICA,
в зернах, 1000 г



МОРОЖЕНОЕ CARTE D'OR:
- фисташка, 800 мл
- тирамису, 800 г



329.99





ВИДЕО КОФЕ PAULIG С МАРШМЕЛЛОУ

Способы приготовления кофе

ФRENCH-ПРЕСС

В специальный чайник френч-пресс засыпается кофе крупного помола, заливается кипятком и настаивается, после чего отжимается.

⌚ Время приготовления: 5 мин.



ТУРКА

Тонко смолотый кофе заливают водой, турку ставят на огонь или раскаленный песок, и как только напиток начинает закипать, его снимают с огня. Иногда процесс закипания повторяют 2-3 раза.

⌚ Время приготовления: 5 мин.



ЭСПРЕССОМАШИНА

Для приготовления напитка кипящая вода под давлением пара пропускается сквозь плотный слой тонко смолотого кофе. Таким образом, вкусоароматические вещества экстрагируются в воду за секунды.

⌚ Время приготовления: 25 сек.



КАПСУЛЬНАЯ КОФЕМАШИНА

Капсула с молотым кофем прокалывается специальной иглой в кофемашине, после чего через нее пропускается кипящая вода под большим давлением.

⌚ Время приготовления: 1 мин.



АЭРОПРЕСС

Мелко молотый кофе засыпается в специальный чайник, заливается кипящей водой, затем фильтруется под действием пневматического насоса.

⌚ Время приготовления: 1 мин.



КЕМЕКС

Необычная конструкция состоит из стеклянной лабораторной колбы и воронки, внутри которой находится бумажный фильтр. В воронку засыпается кофе среднего помола и заливается водой.

⌚ Время приготовления: 4 мин.



ГЕЙЗЕРНАЯ КОФЕВАРКА (МОКА)

Под действием пара горячая вода поднимается из нижнего резервуара в верхний через слой кофе крупного помола.

⌚ Время приготовления: 1 мин.



ПУРОВЕР (ХАРИО)

Название этого метода заваривания переводится как «льть сверху». По такому принципу это и работает — кофе среднего помола засыпается в специальную воронку с бумажным фильтром, а затем заливается горячей водой.

⌚ Время приготовления: 3 мин.

КОФЕ PAULIG PRESIDENTTI, 250 г:
- молотый: классический, black, gold
- классический, в зернах



КОФЕ ЖИВОЙ КОФЕ, молотый, 200 г:

- rio-rio
- burbon
- mokka



КОФЕ ЖИВОЙ КОФЕ, в капсулах, 50 г:

- Colombia Bogota
- Brazil Rio de Janeiro
- espresso strong



ЗЕФИР MARSHMALLOWS PREMIUM FORMULA WHITE GUANDY, 200 г



Дмитрий Корсаков, бариста Paulig

Точные пропорции – это секрет вкуса кофе! Экспериментируйте с количеством кофе и горячей воды, так вы найдете вкус своей «идеальной чашки». А чтобы не ошибиться, используйте весы для заваривания своего напитка. Советую начать с классического соотношения: 15 г кофе на каждые 250 мл воды. Следует отметить, что турка требует индивидуальной пропорции: 8 г кофе мелкого помола на каждые 50 мл воды.



• Утро •

Кофейные лайфхаки

Кстати, если вы отправляетесь на спортивную тренировку, выпейте до нее чашку кофе – это повысит эффективность занятий. Только не забывайте про воду!



Хорошее начало дня

Кофе – идеальный утренний напиток! Один только его аромат способен спасти от пробуждению. Кстати, врачи рекомендуют пить кофе через час после того, как вы проснулись, когда организм восстановился после сна. Обязательно до или вместе с чашкой кофе выпейте стакан воды, ведь кофе обладает мочегонным действием, а обезвоживание вам совершен но ни к чему.

Больше всего для утреннего употребления подходят крепкие напитки на основе кофе – содержащийся в них кофеин поможет «запустить» работу мозга и сердечно-сосудистой системы. Приготовленный кофе по старинке – в турке, френч-прессе и гейзерной кофеварке – зарядит энергией на весь день. Кстати, в некоторых странах утром принято пить кофе с апельсиновым фрешем.

А еще с утра можно позволить себе лишний кусочек пирога.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

• Действие кофеина начинается через 15–20 минут после его употребления. Эффект может длиться 8–12 часов

в зависимости от типа напитка и индивидуальных особенностей организма.

• Кофейный энотонг – холодный десертный коктейль на основе яйца, которым можно подкрепиться в начале жаркого летнего дня.



КОФЕ JARDIN, в зернах, 1 кг:

- Ethiopia euphoria
- bravo Brazilia



1099

КОФЕ JARDIN, молотый/в зернах, 250 г:

- cafe eclair – 229,99 руб.
- Colombia supreme, mont blanc – 249,99 руб.



229,99

от -25%



КОФЕ JARDIN, растворимый:

- filigrano, 75 г – 179,99 руб.
- 95 г: Colombia medellin, Guatemala atitlan – 199,99 руб.



179,99

от -22%



ПИОГ ДОЛЬЧЕ АЛЬБЕРО,
300–350 г:

- шоколадный бруни
- с абрикосом
- с вишней

210,99

-19%

169,99

Предложения действительны по карте постоянного покупателя с 13 марта по 28 марта 2019 года в гипермаркетах «Лента». Цены указаны с учетом скидок в рублях за единицу товара. Расчет скидки производится от цены без карты постоянного покупателя. Размер скидки в процентах приведен стразу и округлен до целого числа по общемировым правилам.



= ЧУТРО =



Виды кофейных напитков

В МИРЕ СУЩЕСТВУЕТ МНОЖЕСТВО ВИДОВ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ КОФЕ: С МОЛОКОМ И СЛИВКАМИ, ЛИМОННЫМ СОКОМ И МЕДОМ, ШОКОЛАДОМ И ДАЖЕ ПЕРЦЕМ. ДАВАЙТЕ ПОЗНАКОМИМСЯ С ОСНОВНЫМИ ИЗ НИХ.



КОФЕ TASSIMO, в капсулах, 110,4-260 г:

- jacobs: cappuccino, espresso, americano - 369,99 руб.
- carte noire long intense - 399,99 руб.



КОФЕ JARDIN, в капсулах, 10 шт. в уп., в ассортименте



КОФЕ NESCAFE DOLCE GUSTO, в капсулах, 96-270 г, в ассортименте



КОФЕ MELITTA BELLA CREMA,
в зернах, 1000 г, в ассортименте

• День •



КОФЕ MELITTA BELLA
CREMA ESPRESSO,
молотый, 250 г



Сочетания

Вкус и аромат кофе могут значительно обогатить специи: бадьян, гвоздика, кардамон, мускатный орех, а еще соль! Специи можно добавить в процессе варки, но если вы приготовили кофе с помощью кофемашины, сварите отдельно молоко с цельными специями, дайте настояться, процедите и добавьте в напиток.

Существует множество вариантов сервировки кофе – от стационарных кофейных сервизов до суперсовременных кружек-термосов с подогревом. Сочетание практичности и изысканной формы – новые стаканы из стекла с двойными стенками. Такой дизайн не только хороший с эстетической точки зрения, но также выполняет несколько полезных функций: ваши руки не почувствуют высокую температуру напитка и он медленнее остывает.

Корицу при варке кофе в турке добавлять не следует, т. к. эта специя может загустить напиток, который не очень приятно пить, – посыпьте коричным порошком уже готовый кофе.

НАБОР СТАКАНОВ ДЛЯ КОФЕ MELITTA,
с двойными стенками, стекло, 2 шт. в уп.:
- espresso, 80 мл – 499,99 руб.
- coffee, 200 мл – 599,99 руб.
- latte macchiato, 300 мл – 699,99 руб.



НОВИНКА!

от -26%

от 499.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЮТ НА КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 13 МАРТА ПО 28 МАРТА 2019 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДОК В РУБЛЕХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДОК ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ. РАЗМЕР СКИДОК В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СТРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОДИНАДЦАТИЧИСЛЯМЫМ ПРАВИЛАМ.



= День =

Калорийность напитков

Калорийность кофейных зерен после сушки, обжарки и варки существенно ниже, чем у свежего кофе. Зато различные эксперименты с рецептурами и приготовлением кофейных напитков могут увеличивать калории в геометрической прогрессии. Судите сами: в чашке эспрессо без сахара содержится от 2 до 5 ккал, в кофе с молоком и сахаром – около 100 ккал, а в сливочном фраппучино – более 200 ккал!



Дмитрий Корсаков, бариста Paulig

Френч-пресс – очень простой способ приготовления кофе. Но и у него есть свои хитрости: используйте воду со слабой минерализацией (150–200 мг/л). Такая вода идеально подходит для заваривания. Прогрейте заранее френч-пресс и чайную чашку – это исключит перепад температур и сделает вкус облагородившимся. После того, как напиток будет разлит по чашкам, дайте ему немного остыть – так вкус станет более мягким, а температура комфортной.

НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ JACOBS, растворимый:

- latte caramel 3 в 1, 136 г
- cappuccino, 140 г



КОФЕ JACOBS MONARCH MILLCANO, растворимый, с добавлением молотого, 250 г



КОФЕ L'OR:

- в зернах, 230 г: creme absolue classique, espresso forza
- original, растворимый, 75 г



ФРЕНЧ-ПРЕСС
RONDELL WONDER,
стекло/пластик,
600 мл



-24% -789 р.
599,99

Факты о кофе

Выяснилось, что у кофеманов, которые любили выпить 5 чашек кофе в день, перешедших на сорта без кофеина, давление снизилось всего на один миллиметр.



Будьте бодры!

Многие думают, что кофе может вызывать зависимость, но это не совсем так. Если вы заядлый кофеман и выпиваете по 6-8 чашек крепкого эспрессо в день, то большое количество кофеина постепенно блокирует рецепторы аденозина — нейрогормона, который замедляет первые импульсы, подавляет бодрость и стимулирует сон. Но как только вы перестанете пить кофе, эффект аденозина проявляется в несколько раз сильнее, и хочется снова взбодриться.

Кофе и шоколад — идеальная вкусовая пара. В каждой стране есть свой рецепт шоколадных напитков с кофе, самый популярный из которых — американский моккачино, или мокко, — на основе эспрессо, взбитых сливок и шоколадного сиропа. В Европе рецепт этого напитка изменили, добавив молоко, и назвали шоколадным латте, а вместо сиропа используют горячий шоколад или какао.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

• А вы знали, что кофе можно замораживать? Ученые выяснили, что если подвергнуть зерна шоковой заморозке (-18 °C), то они сохранят свои полезные свойства. К тому же их структура станет более хрупкой, значит, помол получится ровнее, а экстракция пройдет эффективнее.

• В разных странах в качестве заменителей кофе используются орехи макадамия, пажитник (шамбала) и яичный.

КОФЕ KIMBO, молотый, 250 г:
- aroma intenso - 279,99 руб.
- espresso napoletano - 399,99 руб.



КОФЕ KIMBO EXTRA CREAM, в зернах, 1 кг



КОФЕ KIMBO AROMA GOLD ARABICA, в зернах, 500 г



ШОКОЛАД MERCI, 100-112 г:

- молочный с начинкой из кружевного крема
- темный с начинкой из марципана
- лесной брех и миндаль
- горький 72%
- молочный
- кофе





КОФЕ TODAY PURE ARABICA,
растертый, 95 г



Национальные кофейные традиции

Эфиопия

На родине кофе обычно напиток готовят женщины: сначала самостоятельно обжаривают зеленые кофейные зерна на открытом огне, после чего измельчают их в каменной ступке. В готовую смесь могут добавить специи или соль, а затем вариат в джебене — специальном керамическом сосуде. Пьют кофе из маленьких чашек.

ИТАЛИЯ

Самый крепкий кофе в мире появился именно на Апеннинском полуострове — здесь принято пить маленькие порции черный эспрессо, приготовленный с помощью специальных эспрессомашин. Этот напиток итальянцы так уважают, что даже существует кофейный этикет. Например, ни в коем случае не заказывайте в баре капучино или латте во второй половине дня — это моветон!

ТАИЛАНД

Эта страна — один из крупнейших экспортёров кофе, но здесь предпочитают выращивать robusta из-за неприхотливости этого кофейного дерева. А если кому-то не нравится слишком горький вкус — предлагают добавить побольше льда, сахара и сущенного молока. Такой напиток и взбодрит, и утолит жажду в жару.

СКАНДИНАВСКИЕ СТРАНЫ

На севере Европы предпочитают сладкую арабику легкой обжарки. У каждого жителя северных европейских стран обязательно есть удобный термос или термокружка, которые можно взять с собой на учебу или работу. В среднем в день один человек здесь выпивает 2,5 чашки кофе — легкий кофе и согревает, и подбодрит. В Швеции даже есть понятие «фик» — перерыв на кофе с булочкой.



= Вечер =

Для теплых Вечеров

В холодное время года, вернувшись с прогулки, сделайте тущи на основе кофе: прогрейте кофе с сахаром, апельсином, гвоздикой и палочкой корицы, затем добавьте бренди и сливки. Такой коктейль согреет и придаст сил.



Время расслабиться

Вечером приятно пить кофе с добавлением крепкого алкоголя: он расслабляет и не имеет возбуждающего эффекта. В него можно добавлять разные ликеры (ванильный, шоколадный или кофейный), бренди, виски или ром.

Если вам нужна дополнительная энергия для бодрствования ночью — приготовьте коктейль из кофе и колы. Такой энерджайзер подарит прилив сил до утра.

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ, согласно легенде, был придуман неким барменом в ирландской аэропорту. Была нелетная погода, вылеты задерживали, и чтобы развеселить пассажиров, бармен в кафе добавил ирландский виски в кофе. Коктейль так понравился народу, что рецепт разлетелся по всему миру.



Дмитрий Коршаков, бариста Paulig

Делать капучино дома легко! Для создания привычной взбитой молочной пенки можно использовать френч-пресс. Просто нагрейте молоко до 65 °C в микроволновой печи и залейте его во френч-пресс. Вспышка теплого молока с помощью металлического ситчика, возвратно-поступательными движениями.

После создания пенки необходимой консистенции перепейте ее в любую кофейную чашку, оставив небольшое место для кофе. Его необходимо приготовить покрепче, чтобы вкус не потерпел в молоке, поэтому сырой кофе в турке, моке или в эспрессомашине. Добавив кофе в теплое взбитое молоко, вы получите капучино! Используйте густой карамельный топпинг для создания рисунков на некоей молочной пенке. Так вы легко сможете порадовать себя и своих близких чашечкой капучино!

КОФЕ COFFESSO, молотый/в зернах, 250 г:

- classico italiano
- crema delicata



КОФЕ COFFESSO CLASSICO ITALIANO, в зернах, 1000 г



КОФЕ COFFESSO:
- сашет, 45 г – 119.99 руб.
- капсулы, 50 г – 219.99 руб.



ТУРКА MALLONY ВОСТОЧНАЯ КРАСАВИЦА, медная, 500 мл



= Вечер =

Готовим с кофе

КОФЕЙНЫЙ ПЭРИНГ – ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРЕНДОВ. ШЕФ-ПОВАРА И БАРИСТА ПО ВСЕМУ МИРУ ИЩУТ ИДЕАЛЬНЫЕ СОЧЕТАНИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ СОРТОВ КОФЕ И БЛЮД. ВЫ УДИВИТЕСЬ, НО КОФЕ ПОДХОДИТ И К ПТИЦЕ, И К РЫБЕ (ЛОСОСЮ ИЛИ ТУНЦУ), И, КОНЧЕНО, К МЯСУ.



Сваренный любым способом кофейный напиток нужно пить сразу после приготовления. Через 20 минут его вкус и аромат сильно изменятся не в лучшую сторону.

Если ваш кофе остыл, не стоит его подогревать, лучше используйте его в кулинарии – добавьте сваренный кофе при тушении птицы или мяса, и вы удивитесь, как это вкусно!

Кофейные лайфхаки

Тонко молотый кофе широко используется в кулинарии: его можно добавлять в маринады или соусы, а также в тесто для сладких тирамисов. Также молотый кофе можно добавлять практически во все десерты: от тирамису до мороженого.

КОФЕ NESCAFE CLASSIC, растворимый, 100 г



КОФЕ NESCAFE CLASSIC CREMA, растворимый:

- 70 г - 119.99 руб.

- 95 г - 159.99 руб.



НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ NESCAFE 3 в 1 COFFEE TO GO SENSA LATTE, растворимый, в стакане, 45 г



КОФЕ NESCAFE GOLD BARISTA, растворимый, с добавлением молотого, 150 г



Аромат свободы

ПОМIMO ВСЕХ СВОИХ ПРЕКРАСНЫХ ВКУСОВЫХ И АРОМАТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ, КОФЕ НЕСЕТ ЧТО-ТО ТАКОЕ, ЧТО НЕВОЗМОЖНО ПЕРЕДАТЬ СЛОВАМИ – ТОЛЬКО ПОЧУВСТВОВАТЬ! ВОЛШЕБНЫЙ АРОМАТ СВОБОДЫ, ЛЕГКОСТИ И УДОВОЛЬСТВИЯ ЗАКЛЮЧЕН В ОДНОЙ МАЛЕНЬКОЙ ЧАШКЕ ТАИНСТВЕННОГО НАПИТКА.



С чашкой кофе вам многое по плечу: порадовать любимого человека, продуктивно провести совещание или, наоборот, вовремя помедитировать и расслабиться. Не говоря уже о том, что можно узнать будущее, погадав на кофейной гуще. А чтобы напиток не разочаровал, храните зерна правильно: выбирайте качественную герметичную упаковку с клапаном или стеклянную банку с плотно закрывающейся крышкой, без воздействия света, тепла и влаги. Кофе активно впитывает запахи, поэтому даже герметичную упаковку хранить с прямыми продуктами не стоит.

Кофейные лайфхаки

Вкус кофе прекрасен, но непонятен. Его нужно научиться понимать и любить, только при этом условии можно с упоением наслаждаться им в полной мере.

КОФЕ AMBASSADOR PLATINUM,
растворимый, 75 г



КОФЕ AMBASSADOR PLATINUM,
в зернах, 250 г



КОФЕ AMBASSADOR PLATINUM,
в зернах, 1000 г



сливки VALIO, для кофе,
10%, 250 мл

