ЧЕМПИОНАТ ВКУСОВ

WWW.SHOP.MIRATORG.RU

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Вкус побед ярче вместе с «Мираторг»!

Чемпионат мира по футболу – прекрасный повод вспомнить не только о спортивных достижениях стран-участниц, но также об их культурном и, конечно, гастрономическом разнообразии.

Супермаркеты «Мираторг» приглашают гурманов в настоящее «кругосветное путешествие». Поболеть за любимые страны в компании с их национальными блюдами – что может быть лучше? Чипсы из испанского картофеля с немецким пивом, сваренным по старинным рецептам монахов; нежнейший швейцарский шоколад с пряным французским коньяком; ужин с терпким вином с испанских земель и изысканный завтрак с датским джемом – всё это мы подобрали для вас в наших супермаркетах.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Молочный шоколад с фундуком Favarger Heritage

Этот шоколад приготовлен в лучших традициях швейцарских шоколатье Favarger. В него добавлены кусочки фундука, которые делают текстуру шоколада слегка хрустящей, с легким намеком на вкус карамели. Шоколатье уверены: отведав кусочек шоколада, вы непременно вспомните вечерние чаепития в гостях у бабушки. Содержание какао в плитке шоколада – 38%.

199 ^{90}/100 г

Молочный шоколад Favarger Heritage

Молочный шоколад изготовлен по старинному рецепту мастеров шоколадного дела. Вековая технология переработки молока, а также добавление сырого тростникового сахара делают шоколадную пасту невероятно гладкой, а вкус отличается ярко выраженным оттенком карамели. Содержание какао в плитке шоколада – 38%.

189 ^{90}/100 г

Темный шоколад Favarger Heritage

Для темного шоколада отбираются лучшие какао-бобы, которые делают его вкус насыщенным. Благодаря добавлению сырого тростникового сахара, шоколад обладает характерным карамельным послевкусием. Содержание какао в плитке шоколада – 66%.

189 ^{90}/100 г

Шоколад молочный Премиум Favarger

Favarger – это семейная компания по производству шоколада, основанная в 1826 году в Женеве. Почти двести лет компания пользуется оригинальными рецептами, которые совершенствуются с течением времени, и отбирает только лучшие ингредиенты: свежее молоко и сахар из Швейцарии, тщательно отобранные и обжаренные какао-бобы и орехи. Так получается первоклассный шоколад, который порадует своим изысканным вкусом самых искушенных гурманов. Favarger – это совершенство в каждой плитке шоколада.

Шоколад Lait; Noir	189 ^{90}/100 г
Шоколад Lait Noisettes	199 ^{90}/100 г

Коньяк Cognac Hubert Rochebois V. S., Франция

Коньяк золотистого цвета раскрывается тонким ароматом ванили с нотками дуба.
В его вкусе жареный миндаль и дубовые оттенки, а послевкусие нежное с небольшой терпкостью. Коньяк лучше всего употреблять со льдом или добавлять в коктейли.

0,5 л

Коньяк Cognac Hubert Rochebois V. S. O. P., Франция

Коньяк обладает насыщенным цветом чистого янтаря, с оттенками красного дерева. Во вкусе улавливаются тона дуба и спелых фруктов. Такой коньяк рекомендуется пить в чистом виде, но также он раскроется по-новому в паре с настоящим швейцарским шоколадом.

2 190 ^{00}/0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Бискотто – это традиционное итальянское печенье, в переводе означает «дважды запеченное». Оно сухое, поэтому его принято подавать с десертным вином, джемами или сладкими соусами. Это печенье было популярно в Римской империи: его брали с собой в долгие походы или путешествия, так как оно прекрасно хранится, ведь выпекается без дрожжей. Отведайте анисовое печенье Anicini или печенье с кунжутными семечками Sesamini со стаканом молока на завтрак и зарядитесь энергией на весь день!

Анисовое печенье;
Печенье с кунжутными семечками
il Viaggiator Goloso

169 ^{90}/150 г

Яблочно-мятное желе Gina

Разнообразить ваш завтрак поможет освежающе-фруктовый джем по классическому рецепту от датской компании Gina.

149 ^{90}/250 г

Рецепт

Чизкейк в стакане

Ингредиенты:

- Яблочно-мятное желе
- Печенье – 40 г
- Масло сливочное – 15 г
- Сыр творожный сливочный – 220 г
- Сахарная пудра – по вкусу
- Обезжиренный йогурт – 110 г

Размять печенье до крошек. Растопить сливочное масло. Смешать масло и печенье. Выложить 2 столовые ложки печенья на дно стаканов. Поставить в холодильник на 30 минут. Взбить сливочный сыр с сахарной пудрой до воздушной консистенции. Добавить йогурт и перемешать миксером или венчиком до однородной массы. Выложить сливочную смесь поверх печенья и убрать в холодильник на 30 минут. Поверх сливочной смеси выложить яблочно-мятный джем. Можно подавать на стол. Приятного аппетита!

Вино Bernavi 3D3 красное, сухое, Испания

Вино сортов Гарнача-Негра, Мерло и Сира. Цвет интенсивный рубиново-красный с фиолетовыми оттенками, в аромате ноты вишни, сливы и пряностей. Вкус свежий, с округлыми танинами и долгим послевкусием. Идеально сочетается с выдержанными сырами, рыбными блюдами, пастой, ризотто, жареной говядиной и овощами на гриле.

1 960 ^{00}/0,75 л

Вино Bernavi Ca'Vernet красное, сухое, Испания

Вино сортов Каберне Фран и Каберне Совиньон. Цвет темно-фиолетовый, в аромате нотки перца, специй и ежевики с тонким оттенком дуба. Вкус терпкий и сладковатый. Вино сбалансированное и шелковистое, с долгим послевкусием. Прекрасно подойдет в пару с рагу, с жаренным на гриле мясом и твердыми сырами.

2 930 ^{00}/0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вино Chateau du Beau Vallon красное, сухое, Франция

Изысканное вино сортов Мерло и Каберне Совиньон. Цвет насыщенный рубиновый. В аромате нотки вишни и черной смородины. Вино хорошо сбалансированное, с бархатными танинами и спелыми фруктами во вкусе и долгим послевкусием. Отлично подходит к мясным блюдам и благородным сырам.

2 590 ^{00}/0,75 л

Шампанское J. Contet Pere & Fils белое, брют, Франция

Тонкие нотки поджаренных тостов с маслом, спелых фруктов и миндаля в аромате. Искрящийся грушевый вкус с легкой кислинкой. Рекомендуется подавать к красной рыбе, свинине, морепродуктам, выдержанным сырам и шоколаду.

3 350 ^{00}/0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Виски Glen Crinan 15 years, Шотландия

Шотландский виски Glen Crinan – это качество и многолетние традиции. Он обладает бодрящим терпким ароматом. Среднетелый, с благородной хересной сладостью, он раскрывается всплеском цитрусовых с ореховыми оттенками и завершается мягким послевкусием.

2 990 ^{00}/0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Пралине Favarger Avalines Lait

Рецепт нежнейших пралине был разработан еще в 1922 году и вскоре стал знаковым продуктом шотландской шоколадной компании Favarger. В пралине Avalines используются только самые благородные ингредиенты. Тщательно отобранные какао-бобы, швейцарское цельное молоко, фундук, миндаль и мадагаскарская ваниль дарят невероятную сладость и притягательный аромат.

749 ^{00}/200 г

Портвейн Quarles Harris Porto, Португалия

Терпкий портвейн со спелыми фруктами во вкусе. Идеально сочетается с говядиной, сырами с плесенью и десертами.

1 690 ^{00}/0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Пиво Fritzens Schwarzes темное, фильтрованное, 5,2%, Германия

Это темное пиво сварено в честь короля Пруссии Фридриха II. Говорят, что после «семилетней войны», где Фридрих II пережил много неудач, он пришел в монастырскую пивоварню и попросил сварить темное горькое пиво, чтобы всегда помнить об этой войне.

199 ^{90}/0,5 л

Пивной напиток Fritzens Kirschbier с вишневым соком, 4,8%, Германия

Произведен из готового крепкого Мартовского сорта пива Бокбир, в которое перед розливом добавляют натуральный вишневый сок и немного сока бузины. Пиво обладает неповторимым рубиново-красным цветом, насыщенным вкусом и приятным ароматом.

229 ^{90}/0,5 л

Пиво Fritzens Brauerbier светлое, фильтрованное, 4,8%, Германия

Пиво посвящено мастеру пивоварения Фридриху II. Его отец, Фридрих Вильгельм I, решал важные государственные дела на «табачных коллегиях», где перед каждым генерал-министром стояла большая кружка пива и лежала трубка с табаком.

199 ^{90}/0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Картофельные чипсы Papas Argente

Хрустящие чипсы без консервантов, из тщательно отобранного картофеля с полей Испании, обжаренные на оливковом масле 100% Extra Virgin высокого качества, порадуют всю семью.

279 90/160 г

Пиво Lielvārdes Tumšais темное, фильтрованное, 5,6%, Латвия

В производстве Лиелвардского темного используются четыре вида карамельного солода, которые придают вкусу легкую сладость, а хмель Халлертау добавляет мягкую горчинку. Эль производится в процессе верхового брожения при высокой температуре, поэтому пиво приобретает насыщенный вкус и выразительный аромат. Замечательно сочетается с тушеной говядиной.

119 90/0,5 л

Пиво Lielvārdes Tumšais светлое, фильтрованное, 5,4%, Латвия

Это светлое пиво варится в небольших объемах и обладает сравнительно коротким сроком хранения. Эль производится в процессе верхового брожения при высокой температуре, поэтому пиво приобретает насыщенный вкус и выразительный аромат. Замечательно сочетается с блюдами из домашней птицы на гриле.

119 90/0,5 л

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Соки Yan, Армения

При производстве соков YAN применяются щадящие технологии переработки сырья. Технологии подбираются в зависимости от рецептуры того или иного сока. Все соки разливаются под низким давлением – так лучше сохраняется аромат фруктов.

Нектар облепиховый YAN

Изготовлен методом прямого отжима из ягод дикой облепихи – без добавления сахара. Вкус и польза в одном стакане!

209 90/0,93 л

Банановый сок YAN

Сок на 100% изготовлен из свежих бананов – это энергетический заряд, непревзойденный аромат и хорошее настроение на каждый день.

99 90/0,25 л

259 90/0,93 л

Сок манго YAN, без сахара

Изготовлен из отборных плодов манго, собранных в Таиланде, Индии и Египте. Почувствуйте восхитительный вкус этого тропического фрукта.

99 90/0,25 л

259 90/0,93 л

Нектары Sis, Армения

Натуральные соки и нектары SIS производятся только из отборных и спелых фруктов, ягод и овощей. Уникальная технология переработки сырья позволяет не только полностью сохранить богатый вкус и полезные свойства свежих плодов, но и обеспечить сохранность сока.

Напиток шиповник SIS

Благодаря тщательной процедуре обработки, сок сохранил в себе все полезные свойства этих ягод – биофлавоноиды, органические кислоты, а также витамины В, К и Е.

179 90/1,6 л

Нектар мультифрут SIS

Мультфрут – это насыщенный вкус ананаса, киви, банана, апельсина и клубники, обогащенный всеми необходимыми витаминами.

199 90/1,6 л

Нектар гранатовый SIS

Гранатовый нектар сохранил в себе все полезные свойства этих королевских плодов – практически все витамины группы В, витамины РР, Е и С, бета-каротин, магний, кальций, фосфор и железо.

209 90/1,6 л

Попробуйте Италию на вкус

Многие знают, что в Италии особое отношение к еде. Еда для итальянцев – не просто способ утолить голод, это – философия и культура, это любовь и страсть, это истинное удовольствие, ради которого стоит жить. Итальянцы – настоящие гурманы, именно поэтому они и считаются лучшими поварами, мастерство которых пытаются перенимать во всем мире. Мы тоже уверены, что качественные продукты – это залог успеха не только на кухне шеф-повара, но и на кухне любого человека. Именно этот принцип стал основой нашего сотрудничества с il Viaggiator Goloso.

«Мираторг» стал не только первооткрывателем, но и эксклюзивным партнером бренда il Viaggiator Goloso в нашей стране, представляя нашим покупателям истинно итальянские продукты высочайшего качества. Это действительно уникальная находка. Секрет успеха бренда в том, что все продукты абсолютно аутентичны и связаны не просто с Италией, а с отдельными областями, городами и даже деревнями этой страны. Они создаются вручную в самых отдаленных уголках, где жизнь подчиняется старым семейным традициям и высоким требованиям к вкусу и качеству.

Традиционная итальянская кухня не приемлет консервантов и химических добавок, ведь здесь все готовят, как для родных и друзей. Что ассоциируется у вас с Италией? Пицца, паста, кофе, брускетта, мороженое и оливки, верно? Гурманы со всего мира отправляются в гастрономические туры по Италии, чтобы попробовать эту страну на вкус. Теперь вам не нужно отправляться за тридевять земель – с брендом il Viaggiator Goloso вы можете отведать итальянские блюда во всех супермаркетах «Мираторг».

Темный шоколад с острым красным перцем il Viaggiator Goloso

Классика, которая подчеркивает благородный вкус какао пикантным привкусом острого красного перца. Вкус зерен какао раскрывается постепенно.

219 ^{90}/50 г

Молочный шоколад с цельной морской солью il Viaggiator Goloso

Сладкая ароматная соль Гуэранде подчеркивает свежие нотки банана и цитрусовых во вкусе этого молочного шоколада.

219 ^{90}/50 г

Темный шоколад il Viaggiator Goloso

Шоколад с высоким содержанием какао и насыщенным ароматом для настоящих ценителей темного шоколада.

219 ^{90}/50 г

Фроллини с медом и молоком il Viaggiator Goloso

Ароматное, нежное, рассыпчатое печенье из отборных злаков с ароматом меда и молока украсит ваш завтрак и подарит хорошее настроение на весь день.

269 ^{90}/330 г

Скроккетте с томатами и паприкой il Viaggiator Goloso

Эта традиционное итальянское изделие с оливковым маслом экстра-класса, томатами и паприкой подойдет в качестве чипсов или закуски к овощам, соусам, хумусу или гуакамоле.

159 ^{90}/200 г

Чизкейк с земляникой il Viaggiator Goloso

Воздушный чизкейк с сочной земляникой, выращенной в экологически чистых регионах Италии, будет прекрасным дополнением к чашечке кофе или крепкого чая на десерт.

1 400 ^{00}/650 г

Тирамису il Viaggiator Goloso

Мягкое, нежное тирамису изобрели итальянские кондитеры. И именно они являются непревзойденными мастерами по приготовлению этого изысканного десерта.

749 ^{90}/400 г

Шоколадные профитроли il Viaggiator Goloso

Профитроли с начинкой из ванильного крема, покрытые шоколадом, не оставят равнодушными даже самых больших ценителей десертов.

999 ^{90}/450 г

Итальянская пицца готовится на тонком тесте.
В ее приготовлении используются только оливковое масло и ингредиенты, сочетающиеся между собой. Пицца выпекается в специальных дровяных печах.

Пицца Маргарита il Viaggiator Goloso

«Маргарита» – самая популярная пицца в Италии! Хотя в ее рецепте нет каких-то уникальных ингредиентов, настоящие итальянские мастера даже простые продукты превращают в шедевр. Согласно одной из версий, «Маргариту» в XIX веке придумал владелец неаполькой пиццерии Рафаэлло Эспозито, чтобы удивить Маргариту Савойскую. Томаты, моцарелла, базилик – цвета компонентов не случайно соответствуют цветам итальянского флага! Так или иначе, пицца, созданная для королевы, сама стала королевой среди пицц.

299 ^{90}/325 г

Фаринata из нута il Viaggiator Goloso

Вокруг рецепта Farinata di Ceci (лепешки из нута) существует масса легенд. Одна из первых относится к XIII веку и гласит, что моряки Генуи после победы над Пизой попали в шторм. В трюмах соленая морская вода перемешала нутовую муку с оливковым маслом. Чтобы не выбрасывать добро, моряки собрали получившееся тесто и уже дома отправили полученную смесь в печи. Правда это или нет, но с тех пор каждая итальянская хозяйка знает рецепт этого простого, но сытного и вкусного блюда. И бережно хранит свои авторские секреты.

459 ^{90}/320 г

Итальянские повара невероятно изобретательны. Когда вам кажется, что вы уже попробовали все, они непременно найдут способ вас удивить. Даже из таких простых ингредиентов, как мука, вода и оливковое масло, они смогли сделать настоящий кулинарный шедевр – фоккачиа! Эту легендарную лепешку можно есть вместо хлеба, с сыром, мясом, рыбой или на завтрак с джемом.

Фокаччиа с сыром il Viaggiator Goloso

Рецепт из Лигурии

589 ^{90}/320 г

Фокаччиа с оливковым маслом il Viaggiator Goloso

Без пальмового масла

429 ^{90}/260 г

Масло оливковое Extra Virgin Coppini

Одним из культовых блюд южной Италии является фокаччиа с соусом песто и вялеными помидорами. Ну и конечно, на столе должно быть оливковое масло Extra Virgin. Попробуйте, и вы навсегда влюбитесь в рецепты итальянских шеф-поваров!

759 ^{90}/750 мл

Рецепт

Соус песто

Ингредиенты:

- Оливковое масло Extra Virgin – 100 мл
- Чеснок – 2 зубчика
- Листья базилика – 50 г
- Очищенные кедровые орехи – 70 г
- Пармезан – 70 г
- Соль – 1/2 ч. л.

Кедровые орехи подсушить на сухой сковороде до чуть коричневого цвета, но не слишком сильно, чтобы не было подгорелых орешков.

В блендер налить оливковое масло. Базилик вымыть и обсушить полотенцем. Отделить листики от стеблей и положить их в блендер к маслу. Остывшие орехи также переложить в блендер, добавить соль. Смесь взбивать в течение пары минут.

Пармезан натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и нарезать на кусочки. Пересыпать натертый сыр и порезанный чеснок в блендер.

Взбить все еще раз, чтобы соус смешался. Соус песто не должен быть однородным, классика – когда он получается с небольшими крупинками.

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Мороженое мягкое сливочное il Viaggiator Goloso

Темный шоколад	449 ^{90}/425 г
Клубничное	439 ^{90}/425 г
Фисташковое	639 ^{90}/425 г
Тирамису	449 ^{90}/425 г
Фундук	449 ^{90}/425 г

Итальянское мороженое от il Viaggiator Goloso готовится из свежего молока и высококачественных сливок из долин Бергамо по особой рецептуре. Забудьте о безвкусных вафельных стаканчиках – перед вами настоящее сливочное наслаждение с любимыми добавками! Вишневый наполнитель с посыпкой из безе? Да! Диетический мандариновый сорбет с натуральным фруктовым соком? Поможет освежиться даже в самую удушающую жару! А что насчет орехов? Фисташки и фундук прекрасно оттеняют мягкий сливочный вкус мороженого и придают ему насыщенности. В качестве десерта попробуйте мороженое со вкусом тирамису или классический сливочный вариант без добавок.

Итальянское мороженое неспроста считают одним из самых вкусных во всем мире – попробовав раз, вы никогда его не забудете.

Масло оливковое Extra Virgin Coppini

Оливковое масло от итальянского бренда Coppini получается путем прямого холодного прессования. В основе – только настоящие отборные оливки, выращенные в регионе Умбрия, который по праву зовется «зеленым сердцем Италии».
Масло обладает деликатным вкусом с легкой горчинкой, пикантным ароматом и зелено-желтым цветом с оттенками янтаря.

289 ^{90}/250 мл

519 ^{90}/500 мл

Изделия макаронные, цветные il Viaggiator Goloso

Удивительная итальянская паста из твердых сортов пшеницы с натуральными добавками шпината, свеклы, куркумы и даже чернил каракатицы! Необычный цвет преобразит ваш ужин, и жизнь заиграет новыми красками.

239 ^{90}/500 г

Рецепт

Паста с курицей, базиликом и помидорами

Ингредиенты:

- Цветная паста – 200 г
- Помидоры черри – 250 г
- Тертый пармезан – 50 г
- Куриная грудка
- Куриный бульон – 150 мл
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Измельченная зелень базилика – 3 ст. л.
- Бальзамический уксус – 1 ст. л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Луковица – 1 шт.
- Базилик – 1 веточка
- Перец черный молотый по вкусу

Курицу отварить до готовности в подсоленной воде. Переложить на тарелку, чтобы она остыла. Пасту отварить в большом количестве слегка подсоленной воды в соответствии с инструкцией на упаковке, откинуть на дуршлаг. Остывшую куриную грудку нарезать небольшими кусочками, чеснок выдавить, лук измельчить, помидоры нарезать на половинки. В сковороде разогреть масло, обжарить на нем лук, чтобы он стал прозрачным и мягким. Добавить чеснок и помидоры, жарить в течение одной минуты. Добавить в сковороду кусочки курицы, куриный бульон, базилик, бальзамический уксус и пасту. Перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Выложить пасту с курицей и помидорами по тарелкам, посыпать тертым пармезаном и украсить листиками базилика. Приятного аппетита!

Спред из баклажанов и чеснока Konex Foods

Перец с баклажанами и чесноком – это традиционное блюдо балканских стран. В домашних условиях его готовят в середине осени и хранят в банках. Традиция заключалась в том, чтобы готовить его на открытом огне в большой миске – вместе собиралась вся семья. Этот спред прекрасно подойдет как наполнитель для сэндвичей, в качестве гарнира к мясным блюдам, индейке или омлетам.

119 ^{90}/190 г

Рецепт

Рецепт со спредом

Ингредиенты:

- Спагетти из непросеянной муки **Spaghetti Integrali** – 1 пачка
- Шампиньоны – 300 г
- Маргарин – 1 ст. л.
- Сливки – 200 мл
- Чеснок – 2 зубчика
- Пармезан – 100 г
- Сухое белое вино **Grillo Ferreri** – 2 ст. л.

На сковороде с толстым дном растопить маргарин, обжарить в нем порезанные ломтиками шампиньоны и мелко нарубленный чеснок. Добавить немного вина Grillo Ferreri, сливок и специй по вкусу. Тушить на минимальном огне до готовности. Отварить спагетти в подсоленной воде до полуготовности. Переложить спагетти к грибам, потушить еще пару минут. Подавать в горячем виде, сверху посыпать тертым сыром.
Приятного аппетита!

Перец длинный il Viaggiator Goloso

Длинный перец в основном используется для ароматизации овощных и томатных консервов. Растет в тропиках Индии, из-за чего и получил свою приставку к названию – «индийский». В высушенном виде применяется как пряность и обладает антисептическими и антиоксидантными свойствами.

289 ^{90}/40 г

Перец розовый горошком il Viaggiator Goloso

Розовый перец очень ароматный, отлично подходит для маринования рыбы и белого мяса. Придает свежесть и фруктовые нотки при приготовлении пирогов с овощами и фруктовых салатов, приготовленных из свежих фруктов. Подходит для украшения рыбы, вареных и колбасных блюд.

219 ^{90}/20 г

Смесь перцев горошком il Viaggiator Goloso

Смесь перцев: черный перец, белый перец, зеленый перец и розовые перцовые ягоды.

269 ^{90}/40 г

Брускетта il Viaggiator Goloso

Заправка на основе грибов, вяленых томатов и оливкового масла экстра-класса. Станет прекрасным дополнением к бутербродам, а при желании ее можно добавлять в супы и вторые блюда. Пикантный вкус и тонкий аромат овощей не оставят равнодушным никого.

269 ^{90}/180 г

Спред из перца, баклажанов и чеснока Konex Foods

Баклажанная икра была создана в горах Кавказа как альтернатива настоящей. Она имеет превосходный вкус и отлично подходит как добавка к любым вторым блюдам. Кроме того, традиционная русская закуска – это бутерброды именно с баклажанной икрой. Баклажаны – богатый источник магния, витамина С и железа – насладитесь не только вкусом, но и пользой!

119 ^{90}/190 г

Томаты вяленые в оливковом масле экстра-класса il Viaggiator Goloso

В составе – только тщательно отобранные итальянские помидоры, идеально подходящие для салатов, закусок и разнообразных соусов.

559 ^{90}/390 г

Рецепт

Зеленая фасоль с вялеными томатами и чесноком

Ингредиенты:

- Зеленая стручковая фасоль – 500 г
- Вяленые помидоры – 5 шт.
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Чеснок – 2 зубчика
- Морская соль, черный и красный перец – по вкусу

Вскипятить в кастрюле воду, чуть подсолить и отварить фасоль до мягкого состояния. Слить воду, переложить фасоль в миску с ледяной водой примерно на 5 минут, затем просушить. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить на нем тонко нарезанный чеснок, мелко нарезанные томаты, чайную ложку воды, соль и перец. Выложить фасоль в сковороду и обжаривать в течение 1-2 минут, постоянно помешивая. Прекрасное диетическое блюдо готово!

Изделия макаронные с чернилами каракатицы il Viaggiator Goloso

Итальянская паста из твердых сортов пшеницы с чернилами каракатицы и лимонным соком. Прекрасным дополнением к этой пасте станет томатный соус, приготовленный из созревших на солнце французских помидоров с добавлением лука, ароматного базилика и натурального оливкового масла.

379 ^{90}/500 г

Соус томатный с базиликом Konex Foods

Томатный соус для пасты, созданный по традиционным рецептам.

139 ^{90}/340 г

Вино Nero d'Avola Sette Vigne 2016 красное, сухое, Италия

Красное сухое прямиком из Италии. Живой рубиновый цвет и соблазнительный аромат с тонами спелых вишен, черешни и ежевики. Для его изготовления используется виноград, выращенный на юго-западе Сицилии, в местечке Менфи. Во вкусе мягкие оттенки фруктово-ягодного джема. Вино хорошо сочетается с красным мясом, пастой с томатным соусом и брускеттой с сыром и колбасой.

1 890 ^{00}/0,75 л

Рецепт

Черная паста с морепродуктами

Ингредиенты:

- Черная паста – 1 уп.
- Морской коктейль – 300 г
- Пармезан – 100 г
- Чеснок – 3 зубчика
- Помидоры черри – 3 шт.
- Сливки – 200 мл
- Тимьян, петрушка – 1 пучок
- Белое вино – 2 ст. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Соль – по вкусу

Отварить спагетти в течение 8 минут, откинуть на дуршлаг. Разогреть сковороду, обжарить морской коктейль в течение 2 минут, добавить рубленый чеснок и веточку тимьяна. Тщательно перемешать. Влить белое вино и сливки, дождаться закипания и тушить 2-3 минуты, постоянно помешивая. Разрезать помидоры черри напополам, нарубить петрушку и добавить в сковороду. В полученный соус выложить отварные спагетти, хорошо перемешать и дать настояться несколько минут. При подаче присыпать мелко нарезанным сыром. Приятного аппетита!

Майонез с добавлением оливкового масла il Viaggiator Goloso

Мало кто знает, но майонез пришел к нам прямиком из Франции. Со временем рецепт подхватили и усовершенствовали во многих странах мира, и теперь на вашем столе – итальянский майонез с добавлением оливкового масла. Кстати, если добавить к нему мелко нарезанные огурчики, петрушку, эстрагон и смешать с горчицей, то получится знаменитый соус тартар, который так хорошо подходит к холодной рыбе и морепродуктам.

389 ^{90}/180 г

Вино Nero d'Avola Ferreri 2016 красное, сухое, Италия

Nero d'Avola – самое популярное сицилийское красное вино. Вы оцените его округлость, плавность и пикантные пряные нотки во вкусе. Аромат сложный, с богатыми фруктовыми тонами, а во вкусе отчетливо проступает спелая вишня. Отлично подойдет в паре с выдержанными сырами, красным мясом и грибами.

2 490 ^{00}/0,75 л

Оливки греческие гигант il Viaggiator Goloso

Зеленые греческие оливки без косточек в маринаде станут превосходной легкой закуской или дополнением ко множеству блюд: от салатов до соусов. Обладают антиоксидантными свойствами благодаря большому содержанию кислот, масел, а также витаминов группы В.

299 ^{90}/400 г

Миндальное печенье; Миндальное печенье с фисташками il Viaggiator Goloso

Традиционное сицилийское лакомство – печенье с миндальной пастой начинает свою историю в XIII веке. Это одна из визитных карточек Сицилии, крайне любимая итальянцами. Оно не приторное, мягкое внутри и слегка хрустящее снаружи – придется по вкусу и взрослым, и детям. А с добавлением фисташек этот десерт превращается в настоящий взрыв вкуса – устоять невозможно!

319 90/200 г

Кофе Espresso Italiano Crema

Итальянский кофе Attibassi с 1918 года ценится за высочайшее качество своей продукции. Великолепно сбалансированная смесь тщательно отобранных кофейных зерен и эксклюзивная обжарка гарантируют незабываемый вкус! Арабика придает сладости, зерна из Эфиопии – восхитительный аромат, а Робуста завершает полноту купажа, придавая цельность вкусу.

899 ^{90}/500 г

Кофе GranDeca

Если по каким-то причинам вы решили отказаться от кофеина, это не повод не пить кофе. Превосходный напиток от итальянского бренда Grandeca сохраняет аромат и вкус классического кофе – и все благодаря тщательно отобранным кофейным зернам и сильной обжарке. Кстати, на качество сна такой кофе не влияет, так что вы можете насладиться чашечкой любимого напитка даже вечером.

599 ^{90}/250 г

Печенье Frollini il Viaggiator Goloso

Печенье Фроллини – известный во всем мире итальянский десерт, который впервые был приготовлен кондитерами Флоренции. Одно из самых известных итальянских блюд любят во всем мире наравне с легендарной пастой. Печенье готовится из цельной пшеничной муки – продукта, богатого клетчаткой, белком и витаминами, так необходимого для здорового питания!

Печенье Farina Integrale e Fiocchi di Avena

319 ^{90}/350 г

Печенье Senza Zuccheri Aggiunti

299 ^{90}/350 г

Печенье Cereali e Farina Integrale

269 ^{90}/350 г

Печенье Cantuccini Toscani il Viaggiator Goloso

Еще одно традиционное итальянское печенье – кантуччини с миндалем. Изначально это была просто пресная сухая булочка, которую солдаты брали с собой в походы, пока за дело не взялись тосканские пекари. Они добавили в тесто сливочное масло и миндаль, и получился классический вариант кантуччини, который получил множество наград на выставках Италии и всего мира.

249 ^{90}/200 г

Кофе Caffe del Faro

Что же составит лучшую пару традиционному итальянскому печенью, как не итальянский кофе? Лишенный кофеина, он оставил нетронутым ароматы лучших кофейных зерен арабики, в которых при заваривании проступают оттенки шоколада.

Если вы предпочитаете классический кофе с кофеином, то присмотритесь к нежному Suprema. Цветочные и фруктовые ароматы, приятная кислинка с цитрусовыми нотами подарят ощущение уюта и умиротворенности.

599 ^{90}/250 г

100% цейлонский чай идеально подходит для бодрого начала дня! Ароматизированный строго натуральными экстрактами, классический чай English breakfast покорит ценителей яркого, насыщенного вкуса, а Monks blend подарит энергию и необходимый заряд позитива. Продукт сертифицирован логотипом Lion – такой чести Чайный совет Шри-Ланки удостаивает лишь чаи, произведенные на Цейлоне по высочайшим стандартам.

Чай черный English Breakfast Mlesna Tea

499 ^{90}/60 г/30 п

Чай черный Monk's Blend Mlesna Tea

499 ^{90}/60 г/30 п

Итальянские кондитеры никогда не раскрывают секретов, возможно поэтому их печенье знаменито на весь мир. Легкие и всегда изысканные снеки из солнечной Италии подойдут и для семейного чаепития, и для загородного пикника!

Печенье из кукурузной муки il Viaggiator Goloso

299 ^{90}/250 г

Печенье с молоком il Viaggiator Goloso

169 ^{90}/220 г

Вода питьевая Mangaļi

Для тех, кто соблюдает питьевой режим, вода Mangaļi из подземных месторождений «Мангали-1» и «Мангали-2» станет прекрасным выбором на весь летний сезон. Также стоит попробовать кристально чистую газированную натуральную воду Mangaļi: добытая на глубине 213 м, она содержит природные минеральные соли. Великолепно утоляет жажду и освежает даже в самый жаркий день!

79 ^{90}/1,5 л

39 ^{90}/0,5 л

Тараллини
с семенами фенхеля
il Viaggiator Goloso

229 ^{90}/400 г

Таралли длинные с семенами фенхеля il Viaggiator Goloso

На юге Италии ни одно застолье не обходится без таралли. Классические, с оливковым маслом или семенами фенхеля, они великолепно сочетаются с грибами, сыром и соусами. Могут быть поданы в качестве закуски.

299 ^{90}/500 г

Печенье из песочного теста, печенье с йогуртом и шоколадом, тараллини – всего понемногу, и обычное чаепитие превратится в праздник!

Печенье из песочного теста; Печенье с йогуртом и шоколадом il Viaggiator Goloso

319 ^{90}/300 г

Тараллини с оливковым маслом экстра-класса il Viaggiator Goloso

279 ^{90}/400 г

Тем, кто всегда ищет новые грани вкусов, стоит попробовать натуральные напитки на основе риса, сои, овса или миндаля. Эта оригинальная альтернатива молоку не только освежает, но также содержит множество витаминов и минералов, которые необходимы для нормализации обмена веществ!

Напиток на основе риса il Viaggiator Biologico

249 ^{90}/1 л

Напиток на соевой основе il Viaggiator Biologico

239 ^{90}/1 л

Напиток на основе овса il Viaggiator Biologico

239 ^{90}/1 л

Напиток на основе миндаля il Viaggiator Biologico

299 ^{90}/1 л

Шоколад с фундуком il Viaggiator Goloso

439 90/150 г

Шоколад с фундуком il Viaggiator Goloso

429 90/150 г

Хотя шоколад – сладость, казалось бы, обычная, каждый кондитер стремится изобрести собственный рецепт! Итальянские мастера достигли в этом безоговорочных вершин. Дуэт нежнейшего шоколада и ореха – настоящая симфония вкуса!

PALM OIL FREE

Сухое бисквитное печенье il Viaggiator Goloso

Ищете что-то особенное? Попробуйте сухое бисквитное печенье! Нежное, воздушное, оно станет абсолютным фаворитом для тех, кто любит побаловать себя и знает, как это сделать!

249 ^{90}/200 г

Рисовые вафли il Viaggiator Goloso

В знойный день отличной заменой хлебу станут легкие и хрустящие рисовые вафли. Это классическое итальянское лакомство, которое просто обожают гурманы Средиземноморья.

249 ^{90}/200 г

Паста шоколадно-ореховая il Viaggiator Goloso

Шоколадно-ореховая паста – без преувеличения сказочный десерт! Изумительный вкус и нежная текстура делают ее желанным гостем на любом столе.

319 ^{90}/230 г

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ