

МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ



*Полпродуй*  
**ЛЕТО НА ВКУС**

[WWW.SHOP.MIRATORG.RU](http://WWW.SHOP.MIRATORG.RU)

## *С любовью со всего мира!*

Сеть супермаркетов «Мираторг» предлагает своим посетителям только высококачественную натуральную продукцию.

Многие бренды представлены эксклюзивно только здесь – мы тщательно отбираем лучших производителей со всех уголков мира. На полках супермаркетов «Мираторг» можно найти все, что удивит даже самых искушенных гурманов.

Бельгийский шоколад, роскошные вина из разных стран, натуральные соки, вкуснейший итальянский кофе – и это далеко не все деликатесы, которые мы подготовили для вас.

Думаете, как порадовать своих близких? Хотите устроить яркий семейный праздник?

Наши сотрудники всегда придут на помощь, а огромный выбор полезных продуктов позволит создать настоящие шедевры!



Традиционные итальянские хлебные палочки пользуются невероятной популярностью во всем мире. Они хранятся намного дольше хлеба. Существует множество рецептов приготовления гриссини – на сливочном или подсолнечном масле, а иногда даже на солоде. Отличная пара к супам и соусам.

**Хлебные палочки  
Grissini Il Viaggiator  
Goloso**

259<sup>90</sup>/200 г

**Мини-хлебцы  
Integrali Il Viaggiator  
Goloso**

119<sup>90</sup>/100 г



**BIO**





### Горчица Мека Oberon

Традиционная болгарская горчица, которая славится своим мягким и легким вкусом. Отличное дополнение к бутербродам и сэндвичам.

169<sup>90</sup>/290 г

### Горчица Dijon Style Oberon

Пряно-горчичный соус, изготовленный из 100% натуральных ингредиентов: подсолнечного масла, куриных желтков, семян горчицы и специй.

99<sup>90</sup>/300 г

### Чатни карамелизированный лук Cottage Delight

Чатни – пряный соус с богатым, глубоким и сладковатым вкусом. Рекомендуется подавать со стейками или использовать в качестве соуса для бургеров.

269<sup>90</sup>/105 г



## Рецепт

### Открытый пирог с маринованными грибами и картофелем

Ингредиенты:

- Картофель – 3 шт.
- Сыр Гауда – 100 г
- Маринованные грибы – 150 г
- Сметана – 3 ст. л.
- Молоко – 100 мл
- Дрожжи – 8 г
- Сахар – ½ ч. л.
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мука – 300 г
- Подсолнечное масло – 1,5 ст. л.

*Замесить тесто: подогреть молоко, добавить в него дрожжи, сахар и оставить подниматься на 10-15 минут.*

*В отдельной чашке растереть яйцо и соль, взбить венчиком, добавить подсолнечное масло. Смешать все ингредиенты вместе, добавить муку, замесить и оставить на 40 минут.*

*Подготовить начинку: промыть маринованные грибы, почистить картофель и нарезать кружочками, сыр натереть на терке.*

*Разложить тесто в форму, смазанную маслом, сверху выложить сметану.*

*Поверх сметаны по слоям выложить грибы, картофель и сыр. Выпекать в духовке 40 минут. Вкуснейший пирог готов!*



### Соломенные грибы il Viaggiator Biologico

Соломенные грибы отличаются сладковатым вкусом и шелковистой поверхностью. Не обладают особым запахом, поэтому их можно смело добавлять в любые блюда – грибные и рыбные супы, соусы, салаты и пасту. Богаты белком и полезными аминокислотами.

329<sup>90</sup>/380 г



**Вино TerraMater  
Vineyard Cabernet  
Sauvignon, красное,  
сухое, 13%, Чили,  
Центральная долина**

Вино насыщенного красного цвета с фиолетовым отливом. Рекомендуется подавать к блюдам из говядины и свинины, пасте и сырам.

856 <sup>90</sup>/0,75 л

**Вино TerraMater  
Vineyard Cabernet  
Carmenera, красное,  
сухое, 13%, Чили,  
Центральная долина**

Вино красно-рубинового цвета с ароматом красных фруктов, травяных оттенков и дубовых ноток. Отлично сочетается с грибными блюдами, пастой, ризотто и зрелыми сырами.

856 <sup>90</sup>/0,75 л

**Вино TerraMater  
Vineyard Merlot,  
красное, сухое, 13%,  
Чили, Центральная  
долина**

Вино вишневого цвета со сложным ароматом, сотканным из ноток листьев черной смородины, стойких оттенков ежевики, сливы и кофе и пряных нюансов. Прекрасно подойдет в пару с пиццей, ризотто и неострыми сырами.

856 <sup>90</sup>/0,75 л



**Matured beef** – мясо высокого качества от коров породы Black Angus травяного откорма. Говядина от коров достаточно постная, а поверхностный жирок обладает приятной кремовостью и нежным вкусом. Это мясо обладает уникальным насыщенным вкусом, который при правильном откорме, вызревании и приготовлении придает неповторимые качества любому блюду от стейка до рост-

бифа. Идеальный способ приготовления мяса **MATURED BEEF** – открытый огонь, например, на мангале. Лучший соус к такому мясу – чесночное масло, а в качестве гарнира идеально подходит запеченный картофель или овощи.

**Стейк Стриплойн Matured Beef, Мираторг**

1030<sup>00</sup>/660 г





- **Острый зеленый перец с начинкой из сырного крема Almito**
- **Зеленый стручковый перец с начинкой из сырного крема Almito**
- **Зеленые оливки с начинкой из сырного крема Almito**

115<sup>90</sup>/100 г

Греческие оливки с разнообразными начинками – острым перчиком и кремовым сыром, миндалем или чесноком – станут оригинальной закуской на праздничном застолье. Отлично сочетаются с белым вином.

# Рецепт

## Паста с каперсами и оливками

Ингредиенты:

- Спагетти – 400 г
- Помидоры – 500 г
- Петрушка – ½ пучка
- Оливки – 100 г
- Каперсы – 3 ст. л.
- Чеснок – 3 зубчика
- Анчоусы – 3 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Острый красный перец – 1 шт.
- Оливковое масло – 6 ст. л.

*Залить помидоры кипятком на 1 минуту, очистить от кожи, нарезать мякоть крупными кубиками. Мелко нарезать оливки, каперсы, анчоусы, перчик и чеснок. Разогреть сковороду, подрумянить на оливковом масле перчик и чеснок. Добавить туда же помидоры, томатную пасту и анчоусы, тушить около 15 минут. Отварить спагетти до полуготовности. В сковороду к соусу положить каперсы и оливки, добавить соль и перец по вкусу. Выложить к соусу спагетти и перемешать. Блюдо готово!*



### Каперсы с винным уксусом Romeo Rossi

Первые рецепты блюд с каперсами изобрели еще древние греки, и с тех пор необычный вкус полюбили по всему миру. Острые, соленые, терпкие – это все про каперсы, которые придают вашим блюдам дополнительную пряность. Лучше всего они подходят к баранине, говядине и белым сырам, а некоторые ценители острых блюд делают с ними бутерброды и даже десерты! Смело пробуйте разнообразные сочетания и ищите свой вкус.

199<sup>90</sup>/190 г



**Вино Villa Erbice Valpolicella Superiore DOC Monte Tombole 2015, красное, сухое, Италия, Венето**

Вино рубиново-красного цвета с фиолетовым оттенком. В аромате раскрываются яркие тона красных ягод и спелой вишни, нотки специй и оттенки кожи. Вкус насыщенный и сложный, бархатистые танины уравновешены освежающей кислотностью и долгим послевкусием.

1890<sup>90</sup>/0,75 л

**Вино Villa Erbice Panvinio Soave Superiore DOCG 2016, белое, полусухое, Италия, Венето**

Вино насыщенного желтого цвета с ароматом спелых фруктов, сладкого миндаля и легким оттенком ванили. Вкус хорошо сбалансирован, округлый, с приятным послевкусием. Рекомендуется подавать к первым блюдам, красному и белому мясу и сырной тарелке.

2140<sup>00</sup>/0,75 л

УПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Масло оливковое  
нерафинированное  
высшего качества  
Extra Virgin Oil  
Ophellia

699<sup>90</sup>/750 мл

Масло оливковое  
нерафинированное  
высшего качества  
il Viaggiator Goloso

399<sup>90</sup>/250 мл

Бальзамический  
греческий крем  
с апельсином

Греческий крем  
с гранатом

239<sup>90</sup>/200 мл



## Рецепт

### Капрезе

Ингредиенты:

- Красные помидоры черри – 15 шт.
- Сыр моцарелла – 300 г
- Зелень базилика
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Бальзамический уксус – 1 ст. л.
- Оливки

*Нарезать моцареллу кубиками. Порезать помидоры черри на половинки. Добавить рукколу. Тщательно перемешать. Добавить бальзамический уксус и оливное масло. Перемешать. Украсить оливками. Оставить на 10 минут. Готово!*



### Копченая паприка il Viaggiator Goloso

Для получения насыщенного и интенсивного вкуса плоды паприки сперва сушат и коптят на дубовых щепках, а затем перемалывают в порошок.

209<sup>90</sup>/40 г

### Тимьян il Viaggiator Goloso

Пряный аромат и пикантный вкус тимьяна делают его абсолютным любимцем кулинаров со всего мира. Тимьян обладает антибактериальными и противовирусными свойствами и повсеместно используется в медицине.

179<sup>90</sup>/10 г



### Соус

- Барбекю с гикори
- Пряная английская горчица

Мясо, приготовленное на гриле или на открытом огне, станет еще вкуснее с ароматными и насыщенными соусами. Выбирайте, что вам больше по душе – пряный или барбекю – и вперед к новым вкусам!

459<sup>90</sup>/220 г

### Сумах il Viaggiator Goloso

Сумах – популярная восточная пряность из молотых ягод «уксусного дерева». Придает блюдам кисло-сладкий вкус и розовый цвет, добавляется в салаты, кебабы, рис и маринады.

179<sup>90</sup>/10 г



### Рис Карнароли Romeo Rossi

Рис Карнароли часто называют «королем риса», он традиционно выращивается в провинции Верчелли на севере Италии. Этот рис отлично сохраняет форму при долгом приготовлении и обладает полезными элементами, необходимыми для здоровья человека.

259<sup>90</sup>/1 кг



## Рецепт

### Ризотто с грибами шиитаке и тимьяном

Ингредиенты:

- Луковица – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Белое вино – 200 мл
- Тимьян *il Viaggiator Goloso* – 1 ст. л.
- Соль и перец – по вкусу
- Рис Карнароли Romeo Rossi – 200 г
- Овощной бульон – 700 мл

Для начала нужно приготовить овощной бульон: очищенные и крупно нарезанные морковь, репчатый лук и порей положить в кастрюлю и довести до кипения, затем варить на медленном огне не менее 20 минут, посолить по вкусу. В течение 10 минут тушить лук и чеснок в белом вине. Затем добавить тимьян, грибы шиитаке и продолжать готовить еще 5 минут. Добавить к грибам рис Карнароли, соль и перец по вкусу. Перелить 100 мл овощного бульона в рис и перемешивать его в течение 20 минут, до тех пор, пока он не впитает в себя весь бульон. Присыпать небольшим количеством тимьяна, разложить ризотто по порциям и украсить жареными грибами. Приятного аппетита!



**Вино Fattoria del Teso Montecarlo bianco  
2016, белое, сухое, Италия, Тоскана**

Вино соломенного цвета с нежным ароматом весенних цветов и тропических фруктов. Идеально сочетается с классическими соусами – томатными, песто, мясными и соусом на основе рыбы.

1565<sup>00</sup>/0,75 л

**Вино Fattoria del Teso Montecarlo rosso  
2016, красное, сухое, Италия, Тоскана**

Вино интенсивного рубинового цвета с ароматом красных ягод и нотками специй. Хорошо сбалансированное, с шелковистыми танинами. Рекомендуется подавать к красному мясу, пицце, индейке, фаршированной шпинатом.

1565<sup>00</sup>/0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



## Рецепт

### Паста с помидорами черри и соусом песто

Ингредиенты:

- Спагетти – 300 г
- Чеснок – 1 зубчик
- Соус песто
- Соль, перец – по вкусу

*Отварить спагетти в кипящей воде до готовности. Отложить в сторону 1/2 чашки жидкости, оставшейся после варки. Слить воду и положить спагетти в кастрюлю.*

*Добавить помидоры и соус песто к спагетти, перемешать. Влить оставшуюся жидкость. Приправить солью и перцем по вкусу. При подаче можно присыпать сыром. Приятного аппетита!*



### Спагетти Alla Chitarra il Viaggiator Goloso

Маркировка Pasta di Gragnano IGP означает защищенное географическое наименование. Сочетается как с классическими соусами – томатными, песто, мясными, так и с соусами на основе рыбы.

159<sup>90</sup>/500 г

### Соус песто с базиликом Svans

Сочетание ароматного базилика, нежного сыра Грана Падано, орехов и оливкового масла идеально подойдет к пастам и салатам.

Green Pesto производится в Тоскане по традиционному итальянскому рецепту. Одним из основных его ингредиентов является базилик, который имеет характерный ароматический вкус.

249<sup>90</sup>/130 г





Натуральные соки Yan сделаны из отборных и спелых фруктов и овощей. Благодаря уникальной технологии переработки, соки сохраняют натуральный вкус и все полезные свойства фруктов и овощей, и самое главное – никаких консервантов. Сочные яблоки, полезный шиповник, изысканная вишня или пикантный томат – выбор за вами.



- Сок томатный YAN
- Сок яблочный YAN
- Напиток из шиповника YAN

239<sup>90</sup>/0,93 л



Вместительные бутылки с вкусными и полезными нектарами SIS станут идеальными спутниками любого торжества или вечеринки. Приготовленные с использованием передовых технологий, эти напитки сохраняют все самые лучшие свойства натуральных фруктов. Все любимые вкусы на наших полках – вишня, манго и персик!

- Напиток персиковый SIS
- Нектар вишневый SIS
- Нектар манговый SIS

179<sup>90</sup>/1,6 л





**Вода Lete**

159 <sup>90</sup>/0,75 л

89 <sup>90</sup>/0,33 л

Итальянский бренд, основанный в 1893 году, настолько популярен у себя на родине, что стал официальной водой футбольной сборной Италии. Чистейшая вода из горных источников Матезе богата кальцием, подходит для диетического питания и занятий спортом. Компания тесно сотрудничает с Green Cross Italia – фондом защиты окружающей среды.

Минеральные воды Sorgesana и Lete добываются в источниках гор Матезе. Отличаются особым химико-физическим составом и содержанием диоксида углерода. Низкий уровень натрия придает невероятно мягкий вкус. Идеально подходят для поддержания водного баланса в организме.

### Вода Sorgesana

129<sup>90</sup>/1,5 л

159<sup>90</sup>/0,75 л

55<sup>90</sup>/0,5 л





Вкусные и натуральные нектары от итальянского бренда экологически чистых продуктов *il Viaggiator Goloso*. Содержание фруктов не менее 53%, никакого сахара и вредных добавок. Черничный нектар богат антоцианами и витаминами В и С, а яблочно-морковный очищает кровь от холестерина и укрепляет нервную систему.

**Нектар черничный *il Viaggiator Biologico***

399<sup>90</sup>/750 мл



**Нектар яблочно-морковный *il Viaggiator Biologico***

139<sup>90</sup>/255 мл



Чистая природная минеральная вода из альпийского источника. Frizzante – газированная с добавлением углекислого газа, Naturale – негазированная.

**Вода негазированная  
Naturale il Viaggiator Goloso**

189 <sup>90</sup>/750 мл

**Вода газированная  
Frizzante il Viaggiator Goloso**

184 <sup>90</sup>/750 мл



## Соки Нура

Египетская компания El Nile Growth, в которую входит бренд натуральных соков Нура, существует с 1998 года. Производство линейки полезных, органических и вкусных соков было запущено в 2011 году. Большую часть фруктов и овощей компания выращивает самостоятельно для обеспечения высокого качества продукции.

179<sup>90</sup>/1 л



## Соки Luck Siam

Необычные бутылочки с соками Luck Siam заметны сразу – сквозь прозрачную воду просматриваются семена чиа или мякоть фруктов. Именно эти ингредиенты делают напитки необычайно полезными, помогают восстановить силы и дарят бодрость. Невероятное разнообразие вкусов и цвета – стоит попробовать всё!

74<sup>90</sup>/0,33 л



### Молочный шоколад с карамелью и мор- ской солью Cachet

Превосходный бельгийский шоколад с необычным сочетанием карамели и морской соли. Солёный привкус подчеркивает сладость карамели – настоящий восторг.

99 <sup>90</sup>/70 г

### Горький шоколад с кремом из фундука Cachet

Горький шоколад богат полезными веществами и обладает чудесным вкусом в сочетании с кремом из фундука. Этот шоколад придаст вам энергии и улучшит настроение.

109 <sup>90</sup>/70 г

### Белый шоколад с кремом из фундука Cachet

Изысканное лакомство – белый бельгийский шоколад с фундуком. Необычное, нежное сочетание вкусов станет отличным подарком вашим близким.

119 <sup>90</sup>/75 г



Откройте для себя кусочек Северной Италии с леденцами Serra, которые выпускают на маленькой семейной фабрике. Удобный мини-формат – безопасен для детей, только натуральные и качественные ингредиенты, большое разнообразие вкусов. Освежающие леденцы с мятой, сладость меда, кислинка лимона или насыщенный апельсин? Решать вам!

#### Леденцы с начинкой

- из красного сицилийского апельсина
- из лимона
- из меда
- из мяты

115<sup>90</sup>/100 г



Элегантная и стильная упаковка, нежнейшие трюфели с изысканными начинками – это всё шведский бренд La Praline. Его история началась в далеком 2001 году с открытия маленького семейного бизнеса – шоколадного магазина. А теперь трюфелями La Praline наслаждаются по всему миру.



### Конфеты

Трюфель с морской солью Fancy Truffles	249 <sup>00</sup> /100 г
Трюфель с мятой Fancy Truffles	249 <sup>00</sup> /100 г
Трюфель Fancy Truffles	229 <sup>00</sup> /100 г
Трюфель с малиной Fancy Truffles	249 <sup>00</sup> /100 г





**Кофе зерновой Caffè Excelsior**

429<sup>90</sup>/250 г

**Кофе молотый Caffè Excelsior**

559<sup>90</sup>/250 г



Кофе Excelsior – яркий пример того, какой изысканной может быть арабика, приготовленная по старинным итальянским рецептам. Высококачественные кофейные зерна, выращенные в Америке и Восточной Африке, тщательно обжаренные под присмотром настоящих мастеров. Идеальный баланс аромата, вкуса и силы обеспечен.





- **Вафли карамельные Daelmans**  
319<sup>00</sup>/310 г
- **Вафли карамельно-шоколадные Daelmans**  
319<sup>00</sup>/290 г
- **Вафли карамельные в железной банке Daelmans**  
399<sup>00</sup>/230 г

Стропвафли – это нежнейший десерт родом из голландского города Гауды. Рецепт их прост: вафли из двух тонких слоев теста запекаются с начинкой из карамельного сиропа. Для полноты вкуса рекомендуем положить их на чашку с чаем – карамель немного подтаит, а вафли станут мягкими и теплыми. Невероятный вкус!





- Кофе молотый  
Венеция Il Caffè Italiano**  
 559<sup>90</sup>/250 г
- Кофе зерновой Венеция  
Il Caffè Italiano**  
 559<sup>90</sup>/250 г
- Кофе зерновой Венеция  
Il Caffè Italiano**  
 1399<sup>00</sup>/1000 г

Смесь лучших зерен – 50% арабики и 50% робусты – дает сильный и интенсивный вкус с нотками тостов и обладает приятным шоколадным послевкусием. Начните свой день с крепкого эспрессо с нежной пенкой.



**Мороженое мягкое сливочное il Viaggiator Goloso**

С соком  
сицилийских лимонов

455<sup>90</sup>/425 г

Сливочное

299<sup>90</sup>/150 г

Сливочное с вишней

299<sup>90</sup>/150 г

Темный шоколад

493<sup>90</sup>/425 г



Итальянское мороженое – это особый вкус, культура и национальная страсть. Итальянцы могут есть мороженое по два раза в день, для них это не десерт и не завершение ужина, а полноценное блюдо. И действительно, зайти в маленькую джелатерию и отведать приготовленное вручную сливочное

лакомство – что может быть лучше? Вам необязательно отправляться в Италию, чтобы попробовать настоящее мороженое, просто зайдите в ближайший супермаркет «Мираторг». У нас вы найдете мягкое сливочное мороженое бренда il Viaggiator Goloso, сделанное по всем канонам качества.



**Фэготтини  
с начинкой из яблок  
и изюма Maristella**

Фэготтини – тающая во рту слойка в виде конвертика со сладкой начинкой. Это традиционный итальянский продукт и замечательное дополнение к чашечке чая.

125<sup>90</sup>/150 г

**Венталли Maristella**

Венталли – слоеное печенье в виде веера. Печенье одновременно хрустящее и мягкое и посыпано сахаром.

125<sup>90</sup>/150 г

**Квадруччини  
с ягодной начинкой  
Maristella**

Квадруччини – нежные квадратики из слоеного теста с серединкой из джема, присыпанные сахаром. Выбирайте – сладкий абрикос или ягоды с кислинкой!

125<sup>90</sup>/135 г



### Язычки с розмарином в оливковом масле il Viaggiator Goloso

Итальянцы называют такой вид хлеба «тещин язык». Он прекрасно сочетается с любыми блюдами: от красного мяса до рыбы, от сыров до супов. А если вы хотите приготовить вкусную брускетту, язычки станут лучшей основой для закуски.

339<sup>90</sup>/150 г

### Хлебные палочки с семенами и злаками il Viaggiator Goloso

Этот вид выпечки придумал пекарь королевского дворца в Турине. Сейчас хлебные палочки любят по всему миру. Они хранятся гораздо лучше, чем хлеб. Палочки отлично подходят для перекуса – они сытные и полезные.

109<sup>90</sup>/100 г



**Виски Glen Crinan  
Scotch Whisky  
Blended Malt,  
купажированный,  
40%, Шотландия**

Виски насыщенного цвета с терпким ароматом и тонкими нотками апельсина. Вкус поражает одновременно своей терпкостью и легкостью, яркими нотками сухофруктов. Хорошо сочетается с блюдами из дичи и прожаренными стейками.

2990 /0,7 л

Арманьяк считается напитком аристократов. В его производстве используют около десяти сортов винограда. Это по-настоящему многогранный букет. Вкус отличается многообразием – в нем нотки сливы, лесного ореха и пикантного перца. Обратите внимание на бутылку: VS на этикетке обозначает выдержку не менее двух лет, VSOP – не менее пяти.



**Арманьяк Hubert De  
Rochebois Armagnac  
VSOP, 40%, Франция**

2190 /0,7 л

**Арманьяк Hubert De  
Rochebois Armagnac  
VS, 40% , Франция**

1690 /0,7 л

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Кальвадос Itineraire des Saveurs Fine Calvados,  
40%, Франция**

Насыщенный и яркий яблочный аромат, цвет темного меда. Вкус с мягкой округлостью, прекрасно сбалансированный, в послевкусии – легкие ноты пряностей. Можно подавать как аперитив или в составе различных коктейлей.

1790 /0,7 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Пиво Karpackie Pils, светлое,  
пастеризованное, 4%, 0,5 л**

Польская компания Van Pur представляет четыре варианта пива Karpackie. Светлое пастеризованное Pils – чистого желтого цвета, с хлебными нотками и травяными оттенками хмеля в аромате, и мягким, чистым, чуть горьковатым вкусом. Прекрасно сочетается с закусками, рыбой, сырами и овощами.

69<sup>90</sup>/0,5 л



**Пиво Kral Pils, светлое,  
пастеризованное, 4,1%, 0,5 л**

Оригинальный чешский Пилснер премиум-класса с мягким вкусом, в котором медовая сладость перетекает в яркую горечь хмеля. Аромат наполнен солодовыми и овощными оттенками. Пиво приготовлено из натуральных ингредиентов, хорошо подходит к закускам, колбаскам, пицце – идеальный вариант для летнего пикника.

99<sup>90</sup>/0,5 л



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Пиво Karpackie Mocne, светлое, пастеризованное, 6,8%, 0,5 л**

Замечательный аромат с отзвуками травянистых оттенков хмеля. Благодаря особой технологии розлива сохраняет вкус и аромат очень долгое время.

93<sup>90</sup>/0,5 л

**Пиво Karpackie Premium, светлое, пастеризованное, 5%, 0,5 л**

Лагер Karpackie Premium – новинка в линейке Karpackie – полюбившейся многим ценителям этой марки пива. Станет прекрасным дополнением к колбасам, сырам и овощным блюдам.

85<sup>90</sup>/0,5 л

ПРЕЗЕРВИРОВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Крем-мыло жидкое**

- Оливковое молочко
- Алоэ вера

**Lilien, Чехия**

Крем-мыло с приятным ароматом оливкового молочка сделает кожу шелковистой и мягкой. Масло европейской оливы способствует увлажнению, нормализует питание клеток кожи и препятствует старению.

119<sup>90</sup>/300 мл

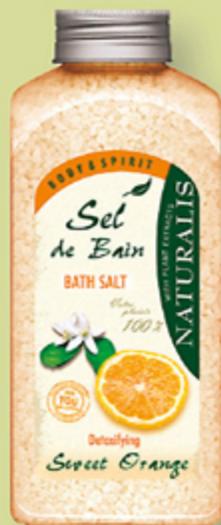
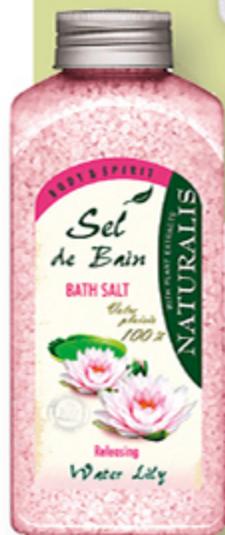
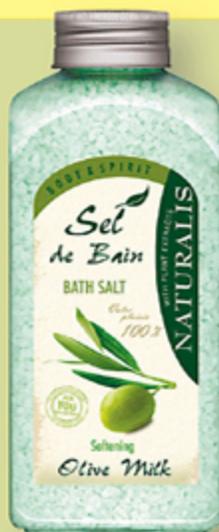
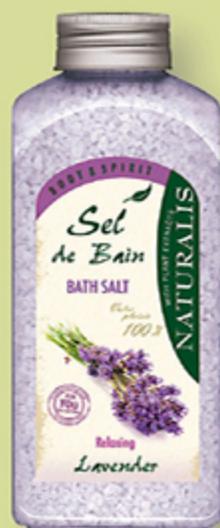




### Соль для ванны Naturalis, Чехия

Соли для ванны Naturalis снимают напряжение, помогают расслабиться и улучшают кровообращение. Они насыщены питательными элементами и обладают лечебными свойствами – смягчают мозоли, отшелушивают кожу и увлажняют ее. Каждая соль действует по-своему: лаванда и водяная лилия дарят успокаивающий аромат и помогают снизить стресс; оливковое молочко восстанавливает кожу, делает ее гладкой и шелковистой, а сладкий апельсин смягчает кожу.

169<sup>90</sup>/1 кг





**Лак для волос экстрасильной фиксации Labell, Бельгия**

Обладает экстрасильной степенью фиксации и сохраняет прически любой степени сложности на протяжении 10 часов, заботится о красоте и здоровье локонов в течение всего дня. После нанесения лак быстро высыхает, не склеивает и не утяжеляет даже тонкие ослабленные пряди.

199<sup>90</sup>/300 мл



#### Шампунь

- Ромашка, для светлых волос
- Персик-бамбук, для нормальных волос
- С экстрактом виноградных косточек, для жирных волос

#### Labelle, Бельгия

Шампунь придает волосам легкий аромат, создает объем и делает волосы более мягкими за счет глицерина, входящего в его состав.

115<sup>90</sup>/250 мл

#### Гель для душа

- Персик и алоэ
- Гардения и янтарь

#### Labelle, Бельгия

Хорошо очищает кожу, смягчая и увлажняя ее. Яркий аромат наполняет бодростью и дарит позитивный настрой.

99<sup>90</sup>/250 мл



#### Освежитель воздуха

- Аромат мимозы и жасмина
- Аромат лаванды

**Апта, Бельгия**

Освежители воздуха бельгийского бренда Apta наполнят ваш дом нежным и теплым ароматом. С их помощью вы нейтрализуете неприятные запахи и создадите правильное настроение на весь день. Неповторимая цветочная палитра!

119<sup>90</sup>/300 мл

#### Гель для чистки унитаза

- Морская свежесть
- Отбеливающий

**Апта, Бельгия**

Очищает унитаз от загрязнений, удаляет ржавчину не повреждая эмаль, оставляет приятный запах.

139<sup>90</sup>/250 мл



**Средство для мытья посуды Peaux Sensibles, Apta, Бельгия**

Эффективно удаляет жир, хорошо пенится и смывается, а также не пересушивает кожу рук.

219<sup>90</sup>/1 л

**Гель для очистки сточных труб от засоров, Apta, Бельгия**

За короткое время устраняет засоры разной степени сложности. Разъедает остатки пищи, волосы, кусочки мыла, не повреждая трубы.

219<sup>90</sup>/1 л





**Шампунь детский 2 в 1,  
ваниль-абрикос,  
Labelle, Франция**

Детский шампунь с приятным запахом. Увлажняет кожу головы, смягчает волосы и не раздражает глаза. Хорошо пенится и смывается.

139<sup>90</sup>/250 мл



**Пятновыводитель  
порошкообразный  
с активной кислотой,  
Apta, Бельгия**

Пятновыводитель, обогащенный активным кислородом, подходит для удаления самых стойких пятен. Активные вещества глубоко проникают в структуру ткани и выводят пятна.

219<sup>90</sup>/500 г





### Крем-мыло жидкое

#### Оливковое молочко

Крем-мыло с приятным ароматом оливкового молочка сделает кожу шелковистой и мягкой. Масло европейской оливы нормализует питание клеток кожи, а также препятствует старению.

### Морские минералы

Крем-мыло с экстрактом морских минералов заботится о коже, питая и увлажняя ее. Морская соль, входящая в состав, сделает кожу гладкой и наполнит ее полезными микроэлементами.

Lilien, Чехия

129<sup>90</sup>/500 мл



**Паста зубная  
Blancheur  
для чувствительных  
зубов**

Защищает от кариеса  
и снижает чувствительность  
зубов после нанесения  
пасты, бережно очищает,  
не повреждая эмаль.

**Labelle, Бельгия**

109<sup>90</sup>/75 мл

**Паста зубная  
Sensitive  
для отбеливания  
зубов**

Удаляет налет, защищает  
от кариеса и возвращает  
природную белизну.

**Labelle, Бельгия**

109<sup>90</sup>/75 мл





МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ

[WWW.SHOP.MIRATORG.RU](http://WWW.SHOP.MIRATORG.RU)