Красное «Белое»





Легкие и простые в приготовлении закуски всегда выручают, когда гости ждут основных блюд. Все, что нужно сделать, это порезать ингредиенты и красиво их подать. Быстро, вкусно, красиво!



СЕЛЕДОЧКА В МАСЛЕ филе, 230 г

СЕЛЕДОЧКА

ГРУДИНКА ДОМАШНЯЯ кусок, 250 г

Harrys

HARRY'S

сандвичный хлеб в ассортименте, 470 г

нарезка, 100 г

ИСПАНСКАЯ МРАМОРНАЯ колбаса сыровяленая

ЗАКУСКИ НА ОСНОВЕ ТОЛОДНЫМИ ТОСТОВ НИКОГО НЕ ОСТАВЯТ ГОЛОДНЫМИ

ФИЕТТА плавленый продукт с сыром, 200 г 59<sup>2</sup>/<sub>99</sub>



ТОРТИЛЬЯ 250 г (4 х 62,5 г) в ассортименте Польша

ИКРА МОЙВЫ

деликатесная

с копченым лососем

36<sup>2</sup><sub>99</sub>



МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА 330 г

**89**<sup>2</sup>99 



**59**<sup>2</sup><sub>99</sub>













**КЕТЧУП MR.RICCO** томатный, 350 г

38<sup>2</sup><sub>99</sub>



**МАЙОНЕЗ MR.RICCO** на перепелином яйце 67%, 400 мл 34<sup>₽</sup><sub>89</sub>



**СМЕТАНА** 15%, 180 г

36<sup>2</sup><sub>89</sub>



# BCE AENO B COMPANY BETTER COMPANY BE

Комбинируя даже самые простые ингредиенты, можно создать интересные и необычные соусы, которы сделают ваши блюда еще вкуснее! А. главное, все легко и просто!



# УНИВЕРСАЛЬН<u>ЫЙ</u>

Ингредиенты: кетчуп (100 мл), майонез (100 мл), корнишоны (3-4 шт), чеснок (2 зубчи-ка), укроп, соль, перец

Зелень и чеснок мелко порубите. Огурцы натрите на терке и добавьте к чесноку с зеленью. Влейте кетчуп и майонез. Посолите, поперчите и хорошо перемешайте. Подойдет и к мясу, и к рыбе!

### ПРИПРАВА КОТАНУІ 1+1 набор мельниц в ассортименте

169<sup>2</sup><sub>99</sub>



**ОГУРЦЫ** маринованные 680 г 64<sup>2</sup><sub>99</sub>



**КОРОЛЬ СЫРОВ** сыр, 40%, 200 г



**ОГУРЦЫ** свежие в лотке, 600 г



# **ЛЕГКИЙ**

Ингредиенты: укроп (пара веточек), огурец свежий (1-2 шт), сметана (180 г), чеснок (1 зубчик), соль, перец, зелены лук

Помойте огурцы. Если кожица у огурцов жесткая — очистите их. Порежьте мелкими кубиками и отожмите лишнюю воду. Укроп мелко порубите, чеснок измельчите. После все эти ингредиенты добавьте в сметану. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Украсьте луком. Хорошо к шашлыку и овощам-гриль!



### НЕОБЫЧНЫЙ

Ингредиенты: маринованные грибы (200 г), сыр плавленый (100 г), твердый сыр (100 г), сливки (400 мл), лук (1 головка), чеснок (3 зубчика), соль, перец, мускатный орех, сливочное масло (50 г)

Лук мелко порежьте и обжарьте на сливочном масле, после добавьте измельченный чеснок и еще немного обжарьте. Маринованные грибы мелко порежьте и обжарьте с луком. Оба вида сыра натрите на терке, смешайте с половиной сливок, приправьте мускатным орехом, солью и перцем. Добавьте смесь к грибам с луком и варите на медленном огне, пока сыр полностью не расплавится. После этого влейте в соус оставшиеся сливки и держите соус на самом маленьком огне еще 3-4 минуты, постоянно помешивая. Отлично дополнит жареное мясо!



## ПИКАНТНЫЙ

Ингредиенты: оливковое масло (200 г), чеснок (4 зубчика), желтки (2 шт), лимон соль, перец

Смешайте измельченный чеснок с соком половинки лимона, солью, перцем и желтками в блендере. Продолжая взбивать яичночесночную смесь, влейте туда тонкой струйкой оливковое масло. Полученный соус должен по консистенции напоминать майонез. Идеально для салатов!







слабосоленая филе-кусок, 150 г 249<sup>2</sup><sub>99</sub>



СКУМБРИЯ холодного копчения нарезка, 300 г

134<sup>2</sup><sub>99</sub> СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ

САЙРА НАТУРАЛЬНАЯ с добавлением масла 240-250 г



БЫЧКИ обжаренные в томатном соусе, 240 г



магазин и выбрать вкусную рыбу и морепродукты: для салата, для ухи или просто на бутерброд.

Со всем ассортиментом продуктов вы можете ознакомиться в нашем онлайн-каталоге 🚳 🌬 Сооде рау 🕻 Арр Store

СЕЛЬДЬ кусочки филе

Сельдь

кусочки в масле по-домашнему, 300 г 96 99









Возьмем в аренду торговые площади от 80 до 400 м<sup>2</sup>

8-922-01-01-011, razvitie@krasnoe-beloe.ru



Есть вопрос или комментарий?

**НАПИШИТЕ ДИРЕКТОРУ:** 

**%** + 7 922 703 30 00









Пишите в WhatsApp, Viber, Telegram и iMessage