



ЕСТ ФЕСТ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ
ФЕСТИВАЛИ МИРА

МИРАТОРГ

СУПЕРМАРКЕТ

WWW.SHOP.MIRATORG.RU

На фестивали мира с «Мираторг»

Осень – время сбора урожая и грандиозных гастрономических фестивалей по всему миру: от легендарного Oktoberfest в Германии до необычного праздника перца в Греции. Не беда, если не получится посетить их все – ведь в супермаркетах «Мираторг» представлены лучшие продукты, чтобы вы могли устроить свой праздник!

Шотландский виски, бельгийский шоколад, греческие оливки – мы собрали все самое вкусное и полезное от брендов всего мира. Наслаждайтесь новыми вкусами вместе с «Мираторг»!

ФЕСТИВАЛЬ ЕДЫ КООКЕТ В БРЮГГЕ, БЕЛЬГИЯ

19 СЕНТЯБРЯ - 1 ОКТЯБРЯ 2018

Традиционный ежегодный фестиваль для настоящих гурманов, ведь до участия в Kookeet допускаются только те мастера, кто имеет хотя одну звезду Мишлен. Фирменные блюда от шеф-поваров разных стран, классические и экспериментальные, вегетарианские и мясные, деликатесы от известных шоколатье - здесь поистине есть что попробовать! А к каждому блюду полагается свой вид вкуснейшего бельгийского пива.

Конфеты Belvas, Бельгия

Бельгийская компания Belvas - первая экологичная шоколадная фабрика в Северной Европе. В этой продукции используются только натуральные ингредиенты: какао-бобы из Перу и Эквадора, фундук из Пьемонта, сливки и масло от бельгийских фермеров. Насладитесь вкусом настоящего шоколада.

- С карамельной начинкой в темном шоколаде
- С соленой карамелью
- С фундуком

379⁹⁰/100 г



Хлеб Фитнес, цельнозерновой с овсом Рема, Германия

Рожь, овес, зародыши пшеницы и семена подсолнечника придают этому хлебу особый вкус и высокую питательную ценность.

229⁹⁰/500 г

Хлеб ржаной, цельнозерновой с семенами чиа Рема, Германия

Семена чиа делают хлеб невероятно мягким и сочным за счет того, что хорошо разбухают в воде. Также благодаря семенам хлеб наполнен полезными витаминами и минералами.

179⁹⁰/375 г

Хлеб цельнозерновой с рисом, без глютена Рема, Германия

Этот хлеб выпекается из коричневого риса, проса, гречихи и кукурузы. Все злаки проходят щадящую обработку, благодаря чему они сохраняют все питательные вещества.

359⁹⁰/500 г



**ОКТОБЕРФЕСТ В МЮНХЕНЕ,
ГЕРМАНИЯ**

**22 СЕНТЯБРЯ - 7 ОКТЯБРЯ
2018**

Всемирно известный фестиваль пива по праву считается одним из самых массовых народных гуляний. Миллионы людей съезжаются на луг Терезы, чтобы отведать вкуснейшего пива от немецких пивоварен, посмотреть на традиционное шествие, посетить гигантские пивные палатки и просто отлично провести время. Впрочем, не только пиво привлекает жителей и туристов – не стоит забывать о вкуснейших баварских сосисках, жареных быках и цыплятах. Настоящий праздник жизни!

- Пиво Weidmann Schwarzbier, темное, пастеризованное, 5%, Германия

119⁹⁰/0,5 л

- Пиво Weidmann Hefeweissbier, светлое, пшеничное, нефilterованное, пастеризованное, 5,4%, Германия

119⁹⁰/0,5 л

- Пиво Weidmann Hefeweissbier Dunkel, темное, пшеничное, нефilterованное, 5,3%, Германия

119⁹⁰/0,5 л



Пиво Weidmann от компании United Dutch Breweries варится в соответствии с законом Райнхайтсгебот от 1516 года, название которого переводится как «требование к чистоте». Он гласит, что в пиве должно быть только 4 ингредиента: вода, дрожжи, ячмень и хмель. Такой подход гарантирует высокое качество и оригинальный вкус.





Пиво Altinate, светлое, фильтрованное, пастеризованное, 5,2%, Италия

Сухой лагер глубокого золотистого цвета, с ярко выраженным вкусом хмеля, в аромате – нотки грейпфрута и манго.

Пиво Portello, светлое, фильтрованное, пастеризованное, 6,5%, Италия

Золотой эль янтарного цвета, с ароматом кориандра, апельсиновой цедры и оттенками карамели и гвоздики. Теплый и пряный вкус делает каждый глоток незабываемым.

Пиво Pasubio, светлое, фильтрованное, пастеризованное, 4,5%, Италия

Легкое пиво золотистого цвета с освежающим, хорошо сбалансированным вкусом и длительным послевкусием.

249^{го}/330 мл



ALTIMATE PORTELLO PASUBIO

Пиво Scudata, светлое, фильтрованное, пастеризованное, 5,2%, Италия

Легкое пиво с чистым солодовым вкусом и нежным солодовым ароматом с нотками свежего хлеба. Прекрасная пара к вяленому мясу.

149⁹⁰/330 мл

369⁹⁰/750 мл

Пиво Marechiaro, светлое, фильтрованное, пастеризованное, 5,2%, Италия

Освежающий лагер с насыщенным солодовым вкусом и цветочными и травяными ароматами. Идеально подойдет к блюдам неаполитанской кухни, особенно пицце.

149⁹⁰/330 мл

Пиво Stile Vienna, светлое, фильтрованное, пастеризованное, 5,4%, Италия

Освежающее пиво очаровательного золотистого цвета с медными бликами и насыщенным солодовым вкусом с карамельными нотками.

209⁹⁰/330 мл

419⁹⁰/750 мл



Birra Antoniana – итальянская крафтовая пивоварня, которая самостоятельно выращивает ячмень и хмель высокого качества. Ее основатели, Сандро и Мишель Вечиато, хотели передать в пиве вкус и искусство итальянского пивоварения. И у них это получилось – баварские традиции, улучшенные итальянскими мастерами, вкупе с ингредиентами, выращенными на плодородных землях страны, делают это пиво знаковым. Отдельное удовольствие: оформление бутылок, где каждая этикетка изображает определенное историческое событие в Италии.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

**ПРАЗДНИК СТОЛИЦЫ
В ВИЛЬНЮСЕ, ЛИТВА**

**31 АВГУСТА – 2 СЕНТЯБРЯ
2018**

Казалось бы, это просто день города. Но для литовцев – это фестиваль на три дня, выпадающих на первые дни сентября. Уличные выступления музыкантов, театральные действия, шоу и, конечно, ярмарка! На которой обязательно нужно попробовать традиционные литовские продукты, выпить пива от местных пивоварен и повеселиться.



**Пиво Lielvārdes Tumsais, фильтрованное,
пастеризованное, темное, 5,6%, Литва**

Пиво темно-коричневого цвета с рубиновым отливом и слабой пеной. Нежный солодовый аромат с карамельными и кофейными нотами. Идеальная пара к блюдам из говядины.

134⁹⁰/0,5 л



**Пиво Lielvārdes Gaisais,
фильтрованное, пастеризованное,
светлое, 5,4%, Литва**

Пиво цвета жидкого золота, с ярко выраженным солодовым ароматом с яблочными оттенками. Хорошо сочетается с блюдами из домашней птицы на гриле.

134⁹⁰/0,5 л



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Соленые хрустящие палочки – настоящий чешский снек – идеально подойдут в качестве перекуса или закуски к пиву.

Печенье сухое палочки
Prima Vest, Чехия

- Со вкусом сыра
 - С солью и маслом
- 165⁹⁰/125 г



Крекеры соленые Vest, Чехия

Семейная компания Vest занимается производством традиционных чешских снеков с 1991 года. Цельнозерновые крекеры содержат высокий уровень клетчатки, йодированную соль, кусочки овощей и натуральные специи в составе.



- Крекеры из цельнозерновой муки с отрубями
79⁹⁰/85 г
- Крекеры со вкусом сыра
89⁹⁰/85 г
- Крекеры со вкусом пиццы
89⁹⁰/100 г

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ



РОДЕО

МИРАТОРГ

Говядина Мираторг Signature – лучшая часть мраморного мяса бычков Black Angus, которое проходит несколько стадий тщательного отбора. А это значит, что блюда из такой говядины будут идеально вкусными, ароматными и привлекательными.



Стриплайн SIG

Стриплайн SIG – мясо категории Prime, с самой высокой степенью мраморности, которая дарит стейку нежную текстуру и превосходный аромат. Стриплайн будет сочным при любой прожарке.


2290⁰⁰/640 г



Денвер SIG

Денвер SIG – мясо из центральной части шеи, из которого делают знаменитый стейк Денвер с высокой степенью мраморности.

646⁰⁰/290 г



РОДЕО

Рodeo – праздник фермеров и скотоводов, где ловкие наездники демонстрировали профессиональные навыки обращения с животными, зародился в XIX веке на юге США. «Мираторг» решил возродить эту американскую традицию в Брянской области – здесь с 2010 года компания разводит элитную мясную породу быков Black Angus. Для этого «Мираторг» пригласил техасских ковбоев и создал Ковбойскую Академию, где русские ковбои обучаются тонкостям этой необычной профессии. Соревнования на русском Рodeo максимально приближены к традиционным в США: нужно поймать быка на лассо, загнать в трейлер и обследовать животное.

Праздник проводится с 2014 года, и сейчас он собирает до 5 000 посетителей. 8 сентября 2018 года на ферме «Леденево» зрители узнают о мясном скотоводстве и попробуют себя в качестве ковбоя. Все желающие смогут оседлать кватерхорс, подняться за руль комбайна и поупражняться в забрасывании лассо. И конечно же продегустируют премиальные стейки и бургеры.



Чак ролл SIG

Чак ролл SIG – это часть длиннейшей мышцы спины с тонкой жировой прослойкой, которая делает мясо сочным и нежным.

979⁹⁰/570 г



Рибай SIG

Рибай SIG – этот стейк находится сверху реберной клетки и имеет множество жировых прослоек, которые тают при приготовлении, делая его невероятно мягким и нежным.

3590⁰⁰/640 г

- Конфеты Трюфели Barbero, Италия 449⁹⁰/150 г
- Конфеты Трюфели с воздушным рисом Barbero, Италия 449⁹⁰/150 г

Нежные шоколадные трюфели с посыпкой из какао-порошка от итальянской компании Barbero – идеальный десерт к красному сухому вину.



ПРОДУКТЫ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВЕЛИКО ВЛИЯНИЕ НА ЗДОРОВЬЕ

ВЫЗРЕВАНИЕ

ХОРОШИЙ СТЕЙК ДОЛЖЕН ПРОЙТИ ПРОЦЕСС ВЫЗРЕВАНИЯ. ПОСЛЕ РАЗДЕЛКИ ТУШИ МРАМОРНУЮ ГОВЯДИНУ ПОМЕЩАЮТ В СПЕЦИАЛЬНЫЕ КАМЕРЫ, ГДЕ ОНА ТЕРЯЕТ ЛИШНЮЮ ВЛАГУ. ВКУС СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМ, А МЯСО БОЛЕЕ НЕЖНЫМ – ЗА СЧЕТ РАЗРУШЕНИЯ МЫШЕЧНЫХ ВОЛОКОН.

ВЫЗРЕВАНИЕ БЫВАЕТ ДВУХ ВИДОВ:

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Длится: от 14 до 28 суток.
Температура: от 0 до +2 °С при относительной влажности воздуха 80%.

Результат: нежное мясо с концентрированным вкусом.
Примечание: сухое вызревание происходит на кости, что добавляет мясу ореховый оттенок во вкусе.

ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Длится: от 14 до 21 суток.
Температура: от +1,5 до +4 °С.

Результат: нежное мясо с насыщенным вкусом и ароматом.
Примечание: при влажной выдержке отруба помещают в вакуумную упаковку.

Хороший стейк – это вызревший отруб с высокой категорией мраморности, полученный из мяса бычков мясных пород, прошедших правильный откорм. Попробуйте стейки, экспериментируйте с соусами, приправами и гарнирами, чтобы получить блюдо, идеальное именно для вас.

СТОИТ ОТМЕТИТЬ, ЧТО СТЕЙКИ «МИРАТОРГА» ПРОХОДЯТ СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ В КАМЕРЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕ В БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ. ОСОБЕННОСТЬ КАМЕРЫ – СТЕНА ИЗ ГИМАЛАЙСКОЙ СОЛИ, КОТОРАЯ СОЗДАЕТ УНИКАЛЬНЫЙ МИКРОКЛИМАТ И ПРИДАЕТ ОТРУБУ ТОНКИЙ ОТТЕНОК СОЛОНОВАТОГО ВКУСА.



Портерхаус Dry Aged
2950⁰⁰/700 г



**ФЕСТИВАЛЬ ГАТЫ,
АРМЕНИЯ**

22 СЕНТЯБРЯ 2018

Гата - национальная армянская сладость из слоеного теста со сладкой начинкой. В каждом регионе Армении ее готовят по-разному: она может быть сладкая или соленая, с изюмом или миндалем. По форме гата может отличаться: круглая, в виде конверта или рулета. На фестивале можно попробовать все разновидности этого десерта. Что интересно, в этом году здесь собираются приготовить самую большую гату в мире.

**ПИРОГ
С ДЖЕМОМ
ИЗ ГРЕЦКИХ
ОРЕХОВ**



Ингредиенты:

Мука - 2 стакана

Разрыхлитель для теста - 1 ч. л.

Сахар - 3/4 стакана

Сливочное масло - 100 г

Яйцо - 2 шт.

Сметана - 100 г

Лимонная цедра - 1 ч. л.

Ваниль - 1 ч. л.

Лимонный сок - 1 ст. л.

Джем из грецких орехов - 3/4 стакана

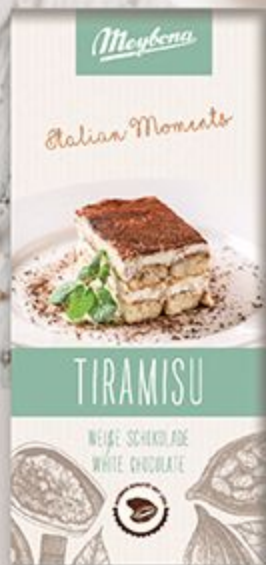
Приготовить тесто: в миске смешать муку, растопленное сливочное масло, сахар, разрыхлитель, яйца, сметану, ваниль и лимонный сок до образования однородной массы. Выложить большую часть теста в форму, сверху намазать слоем джема. Раскатать оставшуюся часть теста на тонкие колбаски и выложить сеткой сверху. Выпекать в духовке при 180 градусах в течение 40 минут. Когда пирог будет готов, выньте его из духовки и дайте остыть. Приятного аппетита!



**Джем из грецких орехов Yan,
Армения**

Грецкие орехи - это полезное и вкусное лакомство, они содержат линолевую и олеиновую кислоты, витамины С, РР, группы В, йод, магний, цинк, медь и фитонциды. Орехи можно употреблять как в составе блюд, так и в качестве перекуса. А джем из грецких орехов порадует вас своим необыкновенным вкусом.

149⁹⁰/320 г



Шоколадная компания Меубона была основана супругами Эмилем и Луизой Мейеркамп в 1923 году в Вестфалии. Поначалу они продавали сладости только в своем регионе, но затем слава о них распространилась дальше, и постепенно их фирменный шоколад стал известен по всему миру. Шоколад Меубона – это немецкое качество и семейные традиции. Какао-бобы поступают на производство из Африки, бережно обжариваются, сохраняя при этом вкус и аромат. Также шоколад не содержит животных жиров.

- Шоколад белый Тирамису с кусочками вафли, эспрессо и какао Меубона Германия

149⁹⁰/100 г

- Шоколад молочный с цельным молоком и кофе эспрессо Latte Macchiato Меубона Германия

129⁹⁰/100 г

Печенье Амстердамское Daelmans, Нидерланды

Печенье в виде домиков – визитная карточка Нидерландов, туристы со всего мира приезжают сюда, чтобы попробовать это нежное сливочное лакомство. Кстати, в нидерландских кофейнях принято подавать вместе с чашкой кофе только одно маленькое печенье. А теперь у вас есть возможность отведать традиционный десерт прямо у себя на кухне без ограничений!

История компании Daelmans началась в 1909 году с открытия небольшой пекарни в городке Влеймен, где сладости готовились по семейным рецептам. За сто с лишним лет компания значительно расширила производство, но сохранила свою аутентичность. И сейчас традиционные фигурные печенье и стропвафли радуют сладкоежек по всему миру.

289⁹⁰/140 г





- Сок из лесных ягод, концентрированный
- Сок имбирно-лимонный, концентрированный
- 629⁹⁰/500 мл
- Сок морковный
- 379⁹⁰/500 мл
- Сок яблочный
- 429⁹⁰/700 мл
- Сок абрикосово-яблочный
- 499⁹⁰/700 мл



АВСТРИЯ

Сок органический, пастеризованный, без сахара, Vienna Alps, Австрия

Альпы – это чистый воздух и вода и прекрасный климат для земледелия. Именно поэтому Австрия имеет самую высокую во всем мире плотность фермерских хозяйств. Фермеры альпийской местности выращивают натуральные органические фрукты, не используя при этом никаких химических. Надо сказать, что природа и экология Альп очень строго охраняются, и можно не опасаться за чистоту урожая.

В Австрии давно поняли, что нельзя выращивать продукты без заботы о почве, воде и природе в целом. У каждой семьи есть свои маленькие секреты земледелия, поэтому так много семейных ферм – поколениями эти секреты передаются от отца к сыну. Компания Vienna Alps сотрудничает с такими небольшими семейными фермами – покупает у них фрукты для производства вкуснейших соков. Соки проходят быструю пастеризацию для более долгого хранения, сахар и добавки при этом не используются – в этих изящных бутылках только 100% сок из свежих фруктов.

ФЕСТИВАЛЬ АЛЬМАБТРИБ, АВСТРИЯ

15 СЕНТЯБРЯ – 6 ОКТЯБРЯ 2018

Альмабтриб – это осенний праздник, который проходит по всему Тиролю. Загадочное название переводится как «возвращение стада с гор», ведь именно в это время стада овец, коней и коров, которые паслись всю весну и лето на высокогорных лугах, возвращаются обратно. Животных украшают цветными венками, лентами и колокольчиками и устраивают парад. На фестивале Альмабтриб фермеры представляют местные блюда и напитки, устраиваются танцы и спортивные соревнования и выступают фольклорные коллективы.

Лимонад Galvanina, Италия

- Гранат
- Кола без кофеина
- С мякотью лимона
- С мякотью апельсина

Напитки Galvanina приготовлены на основе минеральной воды из собственного источника. В производстве лимонадов не используются ароматизаторы и консерванты – только натуральные добавки. Откройте свой вкус!

249⁹⁰/355 мл







Майонезы от компании The Bay Tree готовятся с высоким содержанием яиц, что придает им насыщенный вкус. Идеально подходят для бутербродов, салатов, а также в качестве добавок к рыбе и холодному мясу.

Компания Stokes основана в 2004 году и специализируется на ручном производстве соусов по рецептам графства Суффолк. Майонезы изготавливаются из цельных яиц с добавлением средиземноморского оливкового масла. В качестве вкусовых добавок – только натуральные ингредиенты.

- Майонез острый Stokes, Великобритания
- Майонез чесночный Stokes, Великобритания
- Майонез Stokes, Великобритания

399⁹⁰/345 г

- Майонез классический The Bay Tree, Великобритания

449⁹⁰/250 г

- Майонез чесночный The Bay Tree, Великобритания

469⁹⁰/250 г



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ В АБЕРГАВЕННИ, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

15-16 СЕНТЯБРЯ 2018

Гастрономический фестиваль – это место, где объединяются шеф-повара, кулинарные критики, крупные компании, маленькие производства и все, кто имеет отношение к пищевой промышленности. Каждый год маленький валлийский городок посещают более 30 000 гостей. На фестивале представляют свою продукцию фермеры, проводятся кулинарные мастер-классы, конкурсы, дегустации, детские мероприятия и актуальные дискуссии. На протяжении многих лет в фестивале участвовали кулинарные тяжеловесы: Джейми Оливер, Моника Галетти, Джейн Бакстер и многие другие.

Соус гранатовый The Bay Tree, Великобритания

Гранатовый соус приготовлен по сложной технологии из множества натуральных ингредиентов, благодаря которым получились чудесная густая консистенция и насыщенный букет. Соус идеально подходит к мясным, рыбным блюдам и как заправка к различным салатам.

499⁹⁰/240 г



Соус клюквенный The Bay Tree, Великобритания

Клюквенный соус – это классический соус с кисло-сладким вкусом. Его готовят на основе свежих ягод клюквы и обычно подают охлажденным. Соус помогает раскрыть вкус блюда, отлично подходит к запеченной говядине, дичи и мясным паштетам.

349⁹⁰/200 г

Испанская компания Ondoliva расположена в экологически чистом регионе Наварра, который к тому же является крайне плодородной областью. Оливки собирают разными способами: электрическими граблями, с помощью специальной техники или по старинке - вручную. Последний, традиционный метод сбора урожая, на испанских фермах называется «дойть оливу». В Испании запрещено смешивать оливковое масло с другими растительными маслами, поэтому смело покупайте любое масло на прилавках испанских магазинов - вы приобретете 100% натуральный продукт.

В собственности итальянской компании Cirio самая обширная оливковая роща на территории Италии. С 1856 года компания занимается производством оливкового масла и считается одним из самых старых и почитаемых предприятий. Это самое продвинутое и экологичное производство, применяющее самые последние технологические наработки. Масло Cirio обладает сбалансированным, слегка сладковатым вкусом и утонченным ароматом.

Масло оливковое
Extra Virgin Cirio,
Италия

429⁹⁰/500 мл

599⁹⁰/750 мл

799⁹⁰/1 л



Масло оливковое нерафинированное,
высшего качества, Ondoliva, Испания

259⁹⁰/ 250 мл

439⁹⁰/ 500 мл

549⁹⁰/750 мл





ПРАЗДНИК СБОРА ВИНОГРАДА, ИСПАНИЯ

8 СЕНТЯБРЯ - 7 ОКТЯБРЯ 2018

В Испании больше всего любят вино и праздники. Поэтому неудивительно, что праздник сбора винограда проходит в этой стране не один раз, а несколько - с августа по октябрь, в разных регионах: Сьюдад Реаль, Логроньо, Руэда и Бургос. Здесь вы сможете продегустировать вино и блюда национальной кухни, сходить на экскурсию по виноградникам, посмотреть корриду, послушать концерт и проникнуться атмосферой испанского праздника!



- Оливки зеленые, фаршированные перечной пастой Allegro, Испания

139⁹⁰/260 г

- Оливки зеленые нарезанные Allegro, Испания

129⁹⁰/260 г

В Испании идеальные условия для выращивания оливок: климат, плодородные почвы и многовековые традиции. Благодаря большому разнообразию сортов и вкусов эти оливки покорят любого. Они также отлично подойдут тем, кто заботится о своем здоровье.



Грибная смесь идеально подойдет в качестве закуски, как добавка к салату, ризотто или сопровождение к жареному мясу или рыбе. Благодаря естественному способу консервации, грибы сохраняют свои питательные свойства и приносят пользу организму.



Смесь грибная с добавлением белых грибов, в подсолнечном масле
il Viaggiator Goloso, Италия

429⁹⁰/ 350 г





Liguori Pasta di Gragnano – одна из старейших фабрик в Италии, выпускающая макаронные изделия высшего качества из твердых сортов пшеницы, выращенной в Италии, и чистой воды из источников Граньяно.

Семолато – крупа из твердой пшеницы. Ее получают с помощью измельчения и просеивания зерна после отделения отрубей.

Интеграле – неочищенное зерно пшеницы. Такая паста содержит клетчатку, переваривается легче, чем обычная пшеничная, и считается диетическим продуктом.



- Изделие макаронное Спагетти Био Интеграле Liguori, Италия
149⁹⁰/500 г



- Изделие макаронное Кезаречче Био Семолато Liguori, Италия
169⁹⁰/500 г



ПИРОЖНЫЕ С КОЗЬИМ СЫРОМ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ

Ингредиенты:

- Слоеное бездрожжевое тесто – 200 г
- Карамелизированный лук – 150 г
- Сливочное масло – 50 г
- Козий сыр – 150 г
- Зелень – 1 пучок

РЕЦЕПТ

Раскатать тесто и вырезать кружки. Выпекать в разогретой духовке при 200 градусах в течение 5 минут. Достать тесто из духовки, на каждый кружок выложить карамелизированный лук, немного сыра и зелени. Запекать в духовке еще около 10-15 минут. Пикантная закуска для любого случая жизни готова.

Приятного аппетита!



- Лук карамелизированный IBSA Bierzo, Испания
- Тыква карамелизированная IBSA Bierzo, Испания

Производятся из свежих овощей, которые очищают, измельчают, а затем карамелизуют на медленном огне сахаром и оливковым маслом. В результате получается масса с нежной текстурой, легким вкусом и приятным ароматом. Карамелизированный лук отлично подойдет к мясу, домашней птице, рыбе и жареным овощам. А карамелизированная тыква составит пару сырам, паштетам, тушеному мясу, а также подойдет в качестве приправы для салата.

209⁹⁰/240 г



ПРАЗДНИК ПЕРЦА ФЛОРИНЫ,
ГРЕЦИЯ

5-9 СЕНТЯБРЯ 2018

Греческий город Флорина известен по всему миру сладким перцем - это один из наиболее успешно экспортируемых продуктов. Эти перцы так полюбилися людям, что в их честь даже устроили целый праздник! В деревне Аэнос у подножия горы Витсиу на главной площади расставляют палатки и готовят множество разнообразных блюд и закусок с красным сладким перцем - отличный повод посетить Грецию.



Оливковое масло семейной компании Hellenic Fine Oils признают по всему миру. Это традиционное аутентичное оливковое масло, оливки для которого выбираются из оливковых рощ Пелопонесса. Только открыв бутылку, вы почувствуете богатый аромат, а вкус поразит вас бархатистой текстурой.




Масло оливковое
нерафинированное
первого холодного отжима
Sparta, Греция

269⁹⁰/250 мл

449⁹⁰/500 мл

629⁹⁰/750 мл



**Масло оливковое
нерафинированное Extra
Virgin Ophellia, Греция**

279⁹⁰/250мл

499⁹⁰/500 мл

699⁹⁰/750 мл

Масло от Ophellia производится из напоенных солнцем оливок самых плодородных регионов Греции. Ophellia - компания, которая с 2001 года сотрудничает с фермерами и превращает греческие традиции в высокотехнологичные и качественные продукты.

Греция - один из крупнейших мировых поставщиков оливкового масла. Масло из этого региона легкое, фруктовое, с еле уловимой горчинкой. Прекрасно подходит к зеленым салатам, вареным и жареным овощам, мясу и рыбе.

Масло из оливок сорта Коронейки, собранных вручную из рощ, процветающих на земле спартанцев, отличается выраженным ароматом и вкусом с оттенками свежих трав и яблок. Обогащает вкус салатов из сырых овощей и листовой зелени. Масло содержит большое количество олеиновой кислоты, подходит для приготовления любых блюд, особенно соуса песто.

**Масло оливковое нерафинированное
региона Лакония, Olvion, Греция**

499⁹⁰/500 мл





Масло оливковое
Extra Virgin
Allegro, Тунис
209⁹⁰/250 мл
399⁹⁰/500 мл

Одно из основных направлений сельскохозяйственной деятельности Туниса – выращивание оливок и производство масла. Более половины фермеров страны заняты этой работой. Оливки собираются с деревьев вручную с помощью специальных граблей, а за день один работник может собрать до 150 кг плодов. После сбора очищенные от веток и листьев оливки отправляются на оливковые мельницы.

• Масло оливковое Extra Virgin Allegro, Тунис
529⁹⁰/500г

• Масло оливковое Extra Virgin с чесноком Allegro, Тунис
319⁹⁰/250г

• Масло оливковое Extra Virgin с розмарином Allegro, Тунис
319⁹⁰/250г



Оливковое масло Allegro производится из специально отобранных оливок, которые выращены в Средиземноморском регионе. Отлично подходит как для заправки салатов, так и для жарки и тушения блюд из мяса, рыбы и овощей.





ПРАЗДНИК ОСЕННЕЙ ЛУНЫ,
КИТАЙ

24 СЕНТЯБРЯ 2018

Традиционный китайский праздник середины осени отмечается с размахом по всей стране.

В пятнадцатый день восьмого месяца по китайскому календарю, когда в небе можно увидеть полную луну, все жители выходят на ночную прогулку. В эту ночь повсюду можно увидеть и попробовать «лунные пряники» – незаменимое блюдо праздника. В зависимости от региона отличается состав и дизайн, но традиция остается.



Эти чипсы от вегетарианской семейной компании Hunter's Gourmet приятно вас удивят. Все овощи приготовлены и упакованы так, что сохраняют свои вкусовые и питательные качества. Благодаря этому чипсы хрустящие, полезные и невероятно вкусные. Они не содержат ГМО, глютен, консерванты и искусственные добавки. Идеальная диетическая закуска!

- Чипсы овощные Hunter's Gourmet, Китай 209⁹⁰/75 г
- Чипсы из свеклы Hunter's Gourmet, Китай 209⁹⁰/60 г



- Чай зеленый листовой со вкусом тропических фруктов Tea 4u, Шри-Ланка
 - Чай черный цейлонский крупнолистовой Tea 4u, Шри-Ланка
 - Чай зеленый листовой Tea 4u, Шри-Ланка
- 219⁹⁰/100 г

Чай из Шри-Ланки поставляется в страны всего мира и давно успел завоевать международную любовь. Сложный процесс производства, тщательный отбор листьев и бережная сушка сохраняют аромат и пользу свежих растений и позволяют наслаждаться насыщенным вкусом каждый день.





**Батончик Cretamel,
Греция**

- С миндалем и медом
 - С орехами и медом
- 99⁹⁰/60 г

**Батончик с арахисом
и медом Cretamel,
Греция**

39⁹⁰/45 г

Нура Cretamel, Греция

- С клюквой
 - С карамелью и арахисом
- 169⁹⁰/125 г

Компания Cretamel была основана в 1996 году на южном острове Греции - Крите. Это семейное производство, которое изначально специализировалось на производстве меда, а в 2000 году запустило линейку продуктов на основе меда. Результатом этого труда стали сытные ореховые батончики и воздушная нуга. Они не содержат глютен и лактозу и подходят для вегетарианцев.





Шоколад темный Seed&Bean, Англия

Органический шоколад ручной работы изготовлен из отборных какао-бобов, собранных в тропических лесах Южной Америки. В его составе: лавандовое масло из Франции, кокосовое масло из Филиппин, эфирное мандариновое масло из Италии и имбирь из Шри-Ланки. Подходит для вегетарианцев.

- С кокосом и малиной
 - Со вкусом кофе эспрессо
 - С имбирем и вкусом мандарина
 - С лавандой
 - Десертный (полугорький) с морской солью и вкусом лайма
- 249⁹⁰/85 г





Легкое песочное печенье станет отличным дополнением к семейному чаепитию или пикнику. Добавьте к нему джем, варенье или мед и наслаждайтесь настоящим итальянским десертом.

История песочного теста началась в XII веке в Британии. Тогда пекари к остаткам хлебного теста добавляли сахар и выпекали в духовке – получалось что-то вроде сухарей. А когда к этим ингредиентам однажды добавили масло, неожиданно получилось вкусное лакомство! «Песочным» тесто называют из-за его рассыпчатости, а изделия из него буквально тают во рту.



Печенье песочное
со сливками
il Viaggiator Goloso,
Италия

299⁹⁰/350 г



- Кекс Панеттоне с миндалем Pasticceria Fraccaro, Италия

1449⁰⁰/750 г

- Кекс Панеттоне с шоколадным пралине Pasticceria Fraccaro, Италия

1599⁰⁰/900 г

- Кекс Панеттоне с вином Просекко Pasticceria Fraccaro, Италия

1599⁰⁰/900 г

Итальянская семья Fraccaro занимается выпечкой с 1932 года. При производстве используется естественная закваска, которая улучшает качество продуктов и сохраняет их аромат и вкус. Семья Fraccaro традиционно использует только местные ингредиенты. Один из кексов содержит в составе Prosecco DOCG of Valdobbiadene - вино из североитальянского региона Венето.





МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

WWW.SHOP.MIRATORG.RU