

MUPATOPF CYFEPMAPKET







Напиток сокосодержащий чернично-ежевичный Cido, Латвия

Нектар гранатовый Cido, Латвия 139<sup>90</sup>/1 л

Нектар клюквенный Cido, Латвия

12690/1 л

Напиток сокосодержащий красный апельсин Cido, Латвия 11990/1 л

Сок томатный с морской солью Cido, Латвия

10490/1 л

Бренд Cido знаком латвийцам с 1996 года. Именно тогда компания первой в Прибалтике стала производить натуральный сок с закручивающейся крышкой. С тех пор прошло больше 20 лет, и соки Cido стали частью истории и жизни Латвии. Cido - это настоящие фруктовые, ягодные и овощные напитки из свежих плодов, без консервантов и вредных добавок. А технология Tetra Pak позволяет им оставаться свежими долгое время и сохранять полезные для организма вещества: витамины А, В, С, Е, Р, кальций, магний, железо, фосфор и антиоксиданты.



# МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ

Бренд Chocolat Stella, входящий в группу компаний Chocolat Bernrain, известен своим традиционным производством высококачественного шоколада и шоколадных изделий.

Изначально супруги Уолтер и Карин Мюллер, будущие владельцы компании, стали осваивать шоколадное ремесло в 1925 году. В 1947 они решили открыть собственное дело, и поначалу изготавливали зефир в шоколаде, шоколадные ветки и миниатюрные шоколадные бутылочки с ликером. В 1950 году Мюллеры купили компанию Chocolat Bernrain. Их шоколад так хорошо продавался, что быстро стало понятно – нужно переходить на автоматическое производство. Сейчас в ассортименте компании органический шоколад, шоколад без сахара и без лактозы.

Швейцарский шоколад - это национальное достояние, наравне с сыром и часами. Если проследить историю эволюции шоколада - а изначально он вовсе не был сладким - можно заметить, что именно Швейцария произвела настоящую шоколадную революцию. Швейцарские мастера год за годом разрабатывали и улучшали рецепты нежного, тающего во рту лакомства, и благодаря этой стране шоколад так полюбился всему миру. Большинство профессиональных шоколатье родом из Швейцарии, и именно здесь изобрели сначала молочный шоколад, а потом и белый. Также швейцарский шоколад славится высоким содержанием какао-масла из образцовых бобов, выращенных в Эквадоре, Венесуэле и на берегу Слоновой кости, а в приготовлении молочного шоколада используется только свежее альпийское молоко.

Chocolat Stello

### Шоколад Stella, Швейцария

- Молочный с карамелью и морской солью
- Темный с кусочками какао-бобов

18990/100 г

• Горький с имбирем и лимоном

169°0/100 r

• Молочный с цельным фундуком

21990/100 г





CHOCOLAT AU LAIT AVEC ECLATS DE CARAMEL ET SEL MARIN MILK EHOCOLATE WITH CARAMEL AND SEA SALT







CHOCOLAT MI-AMER AVEC

GENGEMBRE ET CITRON BITTERSWEET CHOCOLATE WITH GINGER AND LEMON Seed & Bean – британская компания, которая заботится о качестве своего продукта. Она была основана в 2005 году Штефаном Радкиным – целью этой затеи было создать линейку органических сладостей с необыкновенными вкусовыми характеристиками.

В основе шоколада: какао-масло, тертое какао и тростниковый сахар. Отборные какао-бобы собирают в тропических лесах Южной Америки. Также Seed & Bean отдают предпочтение небольшим поставщикам со всего мира: лавандовое масло привозят из Франции, кокосовое масло из Филиппин, эфирное мандариновое масло из Италии и имбирь из Шри-Ланки.

Seed & Bean поддерживают экологичное производство: внутренняя «фольга» изготовлена из эвкалиптовых деревьев. Шоколад подходит для веганов и вегетарианцев, приверженцев кошерной еды и Fair Trade производства. Шоколад Seed & Bean сертифицирован Soil Association (Ассоциация почв) - одной из самых влиятельных компаний в области сертифицирования пищевых и косметических продуктов в Великобритании.

Помимо полезных для организма свойств, линейки шоколада представляют самые необычные сочетания вкусов. Seed & Bean получили пять наград от Great Taste Awards и две от Академии Шоколада.











#### Шоколад il Viaggiator Goloso, Италия

• Темный, Доминиканская Республика 85% Доминиканская Республика - мировой лидер по экспорту какао-бобов, и не случайно. Здесь выращивают и обрабатывают какао по традиционным технологиям, вручную и без использования химических веществ. Шоколад из доминиканских какао-бобов - насыщенный, с нотками красных фруктов в аромате и горьким послевкусием.

### 15990/100 г

#### • Темный, Эквадор 74%

Из-за климатических и географических особенностей расположения Эквадора какао-бобы, выращенные здесь, обладают необыкновенным цветочным ароматом и легкой кислинкой. Яркое солнце, вулканические почвы и влажный климат – все это влияет на урожай, из которого потом получается по-настоящему особенный шоколад.

#### 14990/100 г

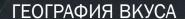
#### • Темный, Мадагаскар 71%

Выращенные на Мадагаскаре какао-бобы – это смесь уникальных ароматов и насыщенный гармоничный вкус с нотами малины, можжевельника и цитрусовых. В шоколаде il Viaggiator Goloso используется смесь трех сортов: Forastero, Trinitario и Criollo, что придает вкусу необычные оттенки.

#### 13990/100 г







Франция по праву может гордиться своим шоколадом – это не менее известный продукт, чем французские сыры и вина. В производстве шоколада местные шоколатье сочетают несколько сортов какао-бобов одновременно, обычно не меньше четырех, что делает его поистине незабываемым. Чтобы не ездить в Париж каждый раз, когда захочется порадовать себя сладким, мы привезли в магазины «Мираторг» восхитительный шоколад от Ivoria – на любой вкус!

#### Шоколад Ivoria, Франция

- Молочный 109<sup>90</sup>/100 г
- •Темный с солью 119<sup>90</sup>/100 г
- Темный с кусочками малины 149<sup>90</sup>/100 г



# МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ Шоколад ассорти темный-молочный-белый Elit, Турция Турецкий шоколад - один из самых молодых в мире, ведь Восток всегда славился своими сладостями, и в шоколаде не было необходимости. Но время идет, и теперь вы можете попробовать и оценить самый необычный вид этого лакомства, замечательный самобытный шоколад со своими особенностями и колоритом. Кондитерская Elit специализируется на продукции класса «Гурме» для ресторанов и сделала качество своей отличительной чертой. 29990/200 г



#### Чай травяной из мелиссы il Viaggiator Biologico, Италия

Травяной настой из мелиссы обладает расслабляющими свойствами и помогает при бессоннице. Благодаря богатому составу из микроэлементов, органических веществ и витаминов, мелиссу рекомендуют также при проблемах с кровообращением, при головных болях и для укрепления иммунитета.

#### 17990/36 г

#### Чай травяной из фенхеля il Viaggiator Biologico, Италия

Чай из фенхеля помогает при самых разных заболеваниях - от простуды, от нервных расстройств, снимает усталость и улучшает работу ЖКТ. Фенхель содержит большое количество кислот: никотиновую, лимонную и фолиевую, а также витамины групп В, А, С и К. Помимо приема внутрь, чай из фенхеля можно использовать в качестве примочек при воспалениях и усталости глаз.

17990/40 г

















500mle

Греция - третий основной производитель оливкового масла в мире. Оливки смело можно назвать символом государства. Ведь греки признают только оливковое масло и никакое другое. Считается, что за год каждый житель этой солнечной страны употребляет около 24 литров масла. Здесь, в экологически чистых регионах, издавна произрастают уникальные породы оливковых деревьев. Сорта сильно отличаются по вкусу и внешнему виду - на это влияет почва региона, климатические особенности и способы обработки.

#### Масло оливковое нерафинированное Extra Virgin региона Каламата Olvion, Греция

Масло изготовлено из сорта оливок коронейки, выращенных в регионе Каламата, который находится на полуострове Пелопоннес. В этом регионе масло обладает нежной текстурой и изысканным мягким вкусом с едва уловимой горчинкой. Прекрасно подходит к зеленым салатам, вареным и жареным овощам, мясу и рыбе.

52990/500 мл







# МИРАТОРГ

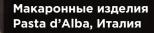
# СУПЕРМАРКЕТ

#### ФУЗИЛЛИ С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ

Ингредиенты:

- Макароны фузилли 350 г
- Пармезан 50 г
- Оливковое масло Extra Virgin -100-150 мл
- Чеснок 3 зубчика
- Базилик 1 пучок
- Кедровые орехи 30 г
- Морская соль и черный перец по вкусу

Поставить вариться фузилли. Сполоснуть базилик, отделить листья от стеблей и просушить их. Часть листьев крупно порубить, натереть сыр, порезать чеснок, добавить кедровые орехи - и положить всё в чашу блендера. Добавить туда же оливковое масло. Измельчить смесь в блендере. постепенно добавляя оставшиеся листья базилика и подливая оливковое масло. Посолить и поперчить по вкусу. Соус не должен быть однородным. Когда фузилли приготовятся, выложить их на тарелки, приправить соусом песто и сверху присыпать



- Фузилли рисовые со шпинатом
- Фузилли рисовые со свеклой
- Фузилли кукурузные трехцветные
  - 25990/85 г
- Тальятелле рисовые с крапивой
  - 29990/250 г







#### ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Ингредиенты:

- Рис 2 стакана
- Оливковое масло Extra Virgin
- Шафран 1/2 ч. л.
- Мидии 500 г
- Креветки 100 г
- Кальмары кольцами 300 г
- Помидор 1 шт.
- Маслины 30 г
- Луковица 1 шт.
- Лимон 1/2 шт.
- Соль и перец по вкусу

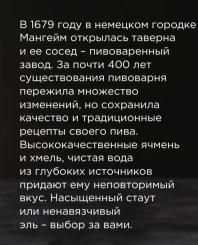
Промыть и высушить рис. Залить небольшим количеством кипятка шафран и настаивать его 20 минут. Мелко нарезать лук. Разогреть на сковороде оливковое масло и в течение 2-3 минут обжарить на сильном огне свежие морепродукты, затем переложить их в отдельную посуду и оставить. В этой же сковороде обжарить лук до прозрачности, добавить к нему рис и жарить, помешивая, 2 минуты. Влить в сковороду кипяток, чтобы он был на сантиметр выше риса, следом влить воду с шафраном. Добавить соль и перец, убавить огонь до среднего и готовить еще 20 минут. Мелко порезать помидор и добавить его в сковороду. Рис будет готов после того как впитает в себя всю воду. Выложить туда же морепродукты, дольки лимона, оставить немного настояться и можно подавать. Приятного аппетита!

Паэлья – национальное испанское блюдо из риса и шафрана, с добавлением оливкового масла, морепродуктов, курицы или овощей. В Испании насчитывается свыше 300 вариаций приготовления паэльи.

Для испанской паэльи лучше всего подойдет рис из родной страны – с ним блюдо получится нежным и сочным. По традиции паэлью готовят в большой сковороде с невысокими бортами и плоским дном. В этом наборе для паэльи вы найдете все, что нужно для ее приготовления: 34-см сковороду, валенсийский рис, оливковое масло Extra Virgin и приправу из натуральных специй с шафраном. Остается добавить только морепродукты или курицу – и можно приступать к готовке!



Набор для паэльи Antonio Sotos Gourmet, Испания 1499°°/1600 г



CAMEDICAMEDICAMEDI

- Пиво Ipa Steam Brew светлое, пастеризованное, фильтрованное, 7,8%, Германия
- Пиво German Red Steam Brew светлое, пастеризованное, фильтрованное, 7,9%, Германия 149%/0.5 л
- Пиво Imperial Stout Steam Brew темное, пастеризованное, фильтрованное, 7,5%, Германия

149°°/O,5 л

Напиток пивной Cortes Tequila светлый, пастеризованный, фильтрованный, 4,5%, Польша 119<sup>90</sup>/0.33 л

Пиво Cortes Extra светлое, пастеризованное, фильтрованное, 4,5%, Польша  $109^{90}/0.33$  л

Традиции польского пивоварения - одни из самых старых в мире. Известно, что первая королевская пивоварня была открыта в конце X века, а уникальная рецептура хранилась в строжайшем секрете. Компания Van Pur, производящая пиво Cortes, крупная независимая польская пивоварня, тоже дорожит своими секретами. Нам остается только наслаждаться легким освежающим Cortes Extra и оригинальным Cortes Tequila - идеальными напитками для вечеринок.

## Пиво Gubernijos Extra светлое, фильтрованное, 5,5%, Литва 125<sup>oo</sup>/0,5 л

Литовская пивоварня Gubernija может похвастаться богатой историей – с 1665 года она поставляла пиво к королевскому столу. До наших дней дошла классическая технология, по которой до сих пор изготавливают напитки высочайшего качества, используя только отборные ингредиенты и проверенных поставщиков. Пиво Gubernijos Extra награждено золотой медалью на Международном чемпионате пива в 2005 году. При изготовлении добавляется немного риса, который придает пиву оригинальности.





#### • Чесночный Алиоли

Соус Алиоли приготовлен из чеснока и масла. Его используют для сопровождения всех видов мяса на гриле, в сочетании с морепродуктами, рыбой и запеченными улитками, а также как спред на поджаренный хлеб.

#### 32990/140 г

#### • Томатный Путтанеска

Соус Путтанеска - это густой и сытный итальянский томатный соус, наполненный ароматом маслин и анчоусов. Он идеально сочетается не только с различными видами пасты, но и с курицей, рыбой и жареными овощами. История происхождения отсылает нас к латыни, откуда берет начало итальянское слова puttanesca. Существует легенда о поваре Сандро Петти, которого друзья попросили приготовить что-нибудь вкусное, но у него в закромах не обнаружилось ничего готового, на что друзья попросили "puttanata qualsiasi" - «намешай нам чего-нибудь». Сандро приготовил блюдо из подвернувшихся под руку продуктов. Его друзьям так понравилось, что они убедили его включить пасту с соусом Путтанеска в меню ресторана - на память о том чудесном вечере.

### 24990/200 г

#### • Томатный Арабиата

Соус Арабиата в переводе с итальянского обозначает «сердитый», и не зря: ведь это соус с добавлением чеснока и перца чили. Его основу готовят из свежих помидоров, лука, соли и оливкового масла. Он идеально подходит для заправки пасты, в качестве приправы к ризотто, тальятелле, равиоли, пицце.

24990/200 г







#### БУТЕРБРОДЫ С БАКЛАЖАНАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Ингредиенты:

- Жареные баклажаны Amore Italiano
- Оливковое масло 30 мл
- Белый хлеб 230 г
- Моцарелла 230 г
- Перец Чили 1/4 ч. л.
- Орегано 1 ч. л.
- Сушеные помидоры 8 шт.
- Базилик 1 пучок
- Соль по вкусу

Нарезать хлеб по диагонали на 8 кусков. В небольшой миске смешать орегано, чили, соль и оливковое масло. Смазать хлеб получившейся смесью, выложить жареные баклажаны, сушеные помидоры и моцареллу. Украсить сверху веточкой базилика. Простая и вкусная традиционная итальянская закуска готова.

Приятного аппетита!







# ЕОГРАФИЯ ВКУСА

#### ПАСТА С ОВОЩНЫМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- Помидоры 4 шт.
- Желтый болгарский перец 1 шт.
- Баклажан 1 шт.
- Луковица 1 шт.
- Морковь 1/2 шт.
- Специи из итальянских трав, соль, перец по вкусу
- Нутовые ракушки Pasta d'Alba
- Твердый сыр 250 г

Приготовить соус: тщательно промыть все овощи, нарезать их на мелкие кубики. Раскалить скороду, на небольшом количестве оливкового масла до полуготовности обжарить баклажан. В отдельной сковороде также обжарить лук, морковь, болгарский перец и томаты. Полученную смесь выложить к баклажанам, посолить, приправить итальянскими травами и тушить под крышкой около 5-7 минут. Пока овощи тушатся, отварить макароны: время приготовления - 3-4 минуты. Когда макароны будут готовы, слить с них воду и добавить к овощной смеси. Тушить вместе еще 3-5 минут. При подаче посыпать сверху тертым сыром и украсить зеленью.

Приятного аппетита!

#### Макаронные изделия нутовые ракушки Pasta d'Alba, Италия

Итальянские макароны, изготовленные из органической нутовой муки, богаты растительными белками и клетчаткой, а также не содержат глютена. Приготовьте их с овощным соусом – и наслаждайтесь полноценной здоровой пищей!

29990/250 г



# МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ Хлеб Pema, Германия • Мультизерновой 24990/500 г • Цельнозерновой на закваске, с повышенным содержанием белка 29990/500 г Компания Рета занимается выпечкой натурального цельнозернового ржаного хлеба. который долго остается свежим. Рета была основана в 1905 году, это семейная пекарня Леупольдтов, расположенная в Баварии, на юге Германии. Цель пекарни - готовить самый качественный и полезный ржаной хлеб: рожь покупается у баварских земледельцев, в производстве не используются искусственные добавки и консерванты. **ORGANIC**# **MULTI GRAIN BREAD** I gaurantee that we use only grain, water an a little bit of salt-nothing else. Thank H. Ampredet ✓ Rich in protein 500 g √ Low carb ✓ With rye sourdough PROTEIN BREAD 500 g

# ГЕОГРАФИЯ ВКУСА

Бренд Forchy начал свое существование в далеком 1919 году под руководством Роджера Форчи, а затем и его сына. Сегодня семейную традицию продолжают внуки основателя. Компания специализируется на производстве кексов и пирогов, а рецепт выпечки по сей день держится в секрете. Большое внимание компания уделяет подбору ингредиентов: только французская пшеница, вишня из Прованса, карамель из Нормандии, соль из Геранда. Семья Форчи заботится об экологии, поэтому в производстве используются солнечные батареи, а отходы сортируются и перерабатываются.









попробовать необычное сочетание клубники и перца.

# МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ



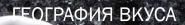


- LEMON -

NATURALLY REFRESHING

VATURALLY REFRESHING





Не забывайте - перед тем, как добавить каперсы в блюдо, необходимо избавиться от лишней соли и хорошо промыть бутоны.

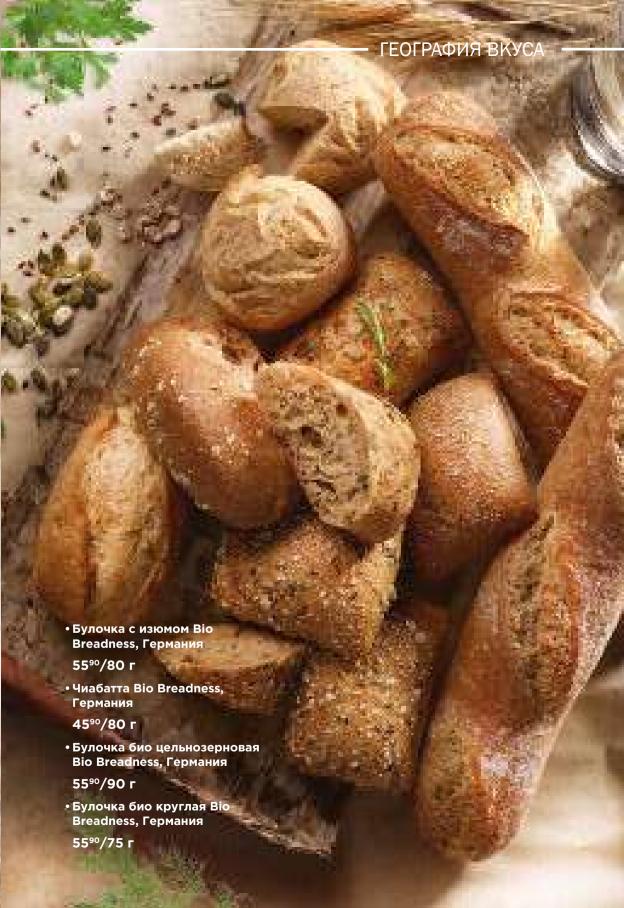
Каперсы - нераспущенные бутоны колючего кустарника Capparis spinosa - известны своими кулинарными особенностями. В них собран целый букет вкусов: соленый, острый, кислый, горький и терпкий. Без каперсов невозможно представить многие блюда итальянской кухни - их добавляют к пасте и салатам.

Бутоны собирают вручную, сортируют и отправляют на обработку – кладут в кипяток с солью на 3 месяца. После этого каперсы консервируют – лучше всего они хранятся в соли, благодаря которой также сохраняют свой цветочно-фруктовый аромат и твердость.



Каперсы в соли Amore Italiano, Италия 249<sup>90</sup>/130 г





with Spice Mixture



## пищи, а в томатах как раз достаточно витаминов и минеральных веществ, чтобы помогать организму.

Вяленые томаты сохраняют полезные свойства свежих овощей, замечательно подходят к салатам, мясным и овощным блюдам, супам, а также в качестве самостоятельной закуски.

25990/320 г





Минеральная вода Sorgesana добывается в источниках гор Матезе в Италии.
Отличаются особым химико-физическим составом и содержанием диоксида углерода. Низкий уровень натрия придает невероятно мягкий вкус.
Идеально подходит для поддержания водного баланса в организме.

Вода минеральная газированная Sorgesana, Италия

Вода минеральная негазированная Sorgesana, Италия

12990/1,5 л

Вода минеральная негазированная Sorgesana, Италия

15990/0,75 л

Вода минеральная газированная Sorgesana, Италия

56<sup>90</sup>/0,5 л

Вода минеральная негазированная Sorgesana, Италия

5690/0,5 л









## MUPATOPT CYTEPMAPKET







## **МИРАТОРГ** СУПЕРМАРКЕТ

WWW.SHOP.MIRATORG.RU