



ГЕОГРАФИЯ ВКУСА



МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Гастрономическое наслаждение

Часто у разных народностей можно встретить похожие национальные блюда, отличающиеся способом приготовления или формой. Но у каждой страны на нашей огромной планете обязательно есть свои кулинарные особенности или продукты, которые считаются ее национальным достоянием.

Например, Швейцария потрясающе готовит шоколад и варит сыр, Испания и Греция – страны зеленых океанов из оливковых деревьев – отжимают превосходное оливковое масло, Италия бесподобно смешивает кофе и выращивает сочный виноград, который потом становится сухим вином.

«Мираторг» постоянно открывает для себя и для своих гостей новые бренды из самых разных стран, ведь в мире кулинарии еще столько неизведанного!



ГЕОГРАФИЯ ВКУСА

Томатные соусы – неотъемлемый ингредиент в итальянской кухне. С ними готовят супы, приправляют пасту, мясо, равиоли, рис, овощи и запеканки. Соусы Gustibus готовят из помидоров черри, выращенных на их родине – Сицилии. Эти помидоры вбирают в себя полезные минералы, которыми богата известняковая почва побережья Южной Сицилии, и поэтому вырастают необыкновенно вкусными и сочными: насыщенного красного цвета и с пикантным сладким вкусом. Каждая итальянская хозяйка готовит томатный соус по-своему: классический или с добавлением натуральных ингредиентов. Компания Gustibus предлагает попробовать соусы с добавками, с которыми каждый сможет найти свой вкус.

Соус томатный Gustibus,
Италия

- С оливками
и каперсами
- С белыми грибами
- С перцем

193⁹⁰/360 г





Нектар облепиховый YAN, Армения

199⁹⁰/0,93 л

Компот кизилковый YAN, Армения

Компот айвовый YAN, Армения

159⁹⁰/0,93 л

Армения славится своими плодородными землями и богатыми урожаями. Плоды для соков компании YAN выращиваются в экологически чистых районах, где за длинные солнечные дни фрукты и ягоды успевают напитаться энергией солнца и витаминами. Щадящая пастеризация помогает сохранить все полезные природные свойства, при производстве не используются консерванты, красители и сахар. Соки YAN уже полюбили европейцам, а теперь и вы можете оценить их богатый вкус и пользу!

Нектар гранатовый Cido, Латвия

119⁹⁰/1 л

**Напиток сокосодержащий
чернично-ежевичный Cido,
Латвия**

117⁹⁰/1 л

**Нектар клюквенный Cido,
Латвия**

106⁹⁰/1 л

**Напиток сокосодержащий
красный апельсин Cido, Латвия**

101⁹⁰/1 л

**Сок томатный с морской солью
Cido, Латвия**

83⁹⁰/1 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.



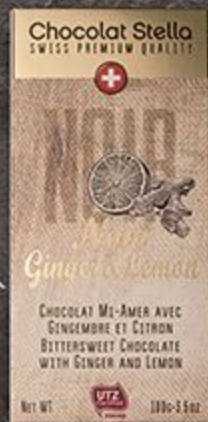
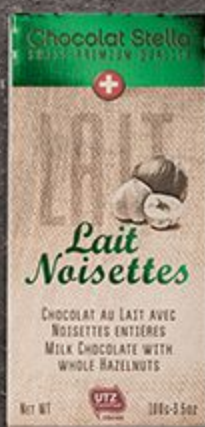
Бренд Chocolat Stella, входящий в группу компаний Chocolat Bernrain, известен своим традиционным производством высококачественного шоколада и шоколадных изделий.

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.

Шоколад Stella, Швейцария

- Молочный с карамелью и морской солью
- Темный с кусочками какао-бобов
- 189⁹⁰/100 г
- Горький с имбирем и лимоном
- 169⁹⁰/100 г
- Молочный с цельным фундуком
- 219⁹⁰/100 г



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 Seed & Bean, Великобритания

- **Десертный** с морской солью и вкусом лайма
- **Темный с лавандой**
- **Темный с кокосом и малиной**
- **Темный с имбирем и вкусом мандарина**
- **Темный со вкусом кофе эспрессо**

220⁹⁰/85 г



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.

142⁹⁰/100 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.

133⁹⁰/100 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.

129⁹⁰/100 г



Франция по праву может гордиться своим шоколадом – это не менее известный продукт, чем французские сыры и вина. В производстве шоколада местные шоколадье 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
87⁹⁰/100 г
- Темный с солью
99⁹⁰/100 г
- Темный с кусочками малины
128⁹⁰/100 г





**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.

260⁹⁰/200 г



Чай травяной из Melissa il Viaggiator Biologico, Италия

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

143⁹⁰/36 г

Чай травяной из Fennel il Viaggiator Biologico, Италия

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

143⁹⁰/40 г



**Чай травяной из липы
il Viaggiator Goloso, Италия**

Липовый чай обладает душистым медовым ароматом и мягким сладковатым вкусом. В его составе витамин С, флавоноиды, эфирные масла и дубильные вещества. Липовый чай прекрасно излечивает от простуды, выводит токсины из организма, снимает напряжение и способствует спокойному сну.

155°/22 г



Чай каркаде цветочный Il Viaggiator Biologico, Италия

Популярный напиток тропических стран, каркаде, получают из лепестков гибискуса. Кисловатый вкус прекрасно освежает и утоляет жажду. Пользу напитка трудно переоценить: благодаря богатому составу из фруктовых кислот и витаминов он укрепляет организм и борется с воспалениями, а также очищает и тонизирует. Часто в каркаде добавляют сушеные яблоки, бруснику, корицу или пряности - так напиток приобретает новые оттенки вкуса.

159⁹⁰/50 г





Кофе зерновой
Эспрессо Итальяно
Caffè del Faro,
Италия

599⁹⁰/250 г



Превосходный зерновой кофе из зерен арабики и робусты, собранных на кофейных плантациях Индии, Колумбии и Бразилии, обладает соблазняющим ароматом, сотканным из ореховых ноток, оттенков свежих тостов и сухофруктов, и нежной пенкой орехового цвета. Гармоничный и насыщенный вкус раскрывается глубокими тонами горького шоколада. Этот кофе изготавливает небольшая семейная компания Caffè del Faro из живописного местечка Монтегранаро в Италии.

Кофе в Италии давно стал частью национальной кулинарии. Именно здесь в 1905 году была представлена первая машина для приготовления эспрессо. Тогда кофе был совсем не таким, какой подают в итальянских кофейнях сейчас, - у него был жженный привкус. Что интересно, в Италии кофе не выращивают, но создают уникальные по своим вкусовым и ароматическим качествам кофейные смеси и мастерски варят бодрящий напиток.

Чашка кофе для итальянца - это целый ритуал. Каждый напиток подходит для своего времени суток: например, латте или капучино пьют утром, а «кафе нормале», или эспрессо, - в обед и ближе к ужину. Также кофе не принято потягивать в кофейнях - здесь его пьют практически на бегу, а в некоторых кофейнях столики вообще не предусмотрены.

Кофе молотый **Caffè del Faro**,
Италия

• **Эспрессо Италиано**

559⁹⁰/250 г

• **Без кофеина Декаффейнато**

599⁹⁰/250 г

Нежный кофе без кофеина,
с интенсивным ароматом, в котором
угадываются нотки шоколада
и миндаля в карамели.



Оливковое масло Abasa готовят из плодов, произрастающих в жаркой и солнечной Испании, а именно в регионе Баэна, который имеет статус Защищенного географического наименования.

Городок Баэна находится в самом центре Андалузии, и его по праву называют испанской столицей оливок. Дело в том, что здесь, на территории 37 000 гектаров, располагаются лучшие оливковые деревья, а уникальные климатические условия позволяют выращивать различные сорта оливок: от нежно-желтых до угольно-черных. Оливки здесь отбираются с особой любовью и тщательностью как традиционным способом, так и механическим. Баэна – один из крупных и знаменитых поставщиков оливкового масла по всему миру. В городе настоящий культ оливок: их повсеместно используют в кулинарии и косметике. В центре города расположен самый большой в мире музей оливок и оливкового масла с выставочной площадью более 800 м² и огромной подборкой экспонатов, многие из которых относятся к середине XIX века. Каждый год после сбора урожая проводится трехдневный праздник, где гостей приглашают продегустировать все сорта оливок, оливковое масло и национальные блюда.

**Масло оливковое
нерафинированное высшего
качества Abasa, Испания**

316⁹⁰/500 мл

**Масло оливковое
нерафинированное высшего
качества Abasa, Испания**

452⁹⁰/750 мл

**Масло виноградной косточки
высшего качества Abasa,
Испания**

250⁹⁰/500 мл



Спред из баклажана и чеснока Konex Foods, Болгария

Этот рецепт придумали на Кавказе, чтобы заменить дорогую закуску - икру. Новая закуска очень всем понравилась, и не удивительно: сочетание баклажана и чеснока никого не оставит равнодушным. Спред подойдет в качестве закуски или как дополнение к основному блюду.

143⁹⁰/190 г

Спред из перца, баклажана и чеснока Konex Foods, Болгария

Пастообразный соус с перцем, баклажанами и чесноком - традиционное блюдо балканских стран. Его заготавливают ближе к осени, во время урожая красного перца. Приготовление спреда - это целый семейный ритуал: все члены семьи собираются для этого вместе. Спред варят в большой миске на слабом огне, а затем закатывают в банки и оставляют до зимы.

113⁹⁰/190 г



Соус Moli de Pomeri, Испания

• 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.

268⁹⁰/140 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.

206⁹⁰/200 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.

206⁹⁰/200 г





В 1679 году в немецком городке Мангейм открылась таверна и ее сосед - пивоваренный завод. За почти 400 лет существования пивоварня пережила множество изменений, но сохранила качество и традиционные рецепты своего пива. Высококачественные ячмень и хмель, чистая вода из глубоких источников придают ему неповторимый вкус. Насыщенный стаут или ненавязчивый эль - выбор за вами.

- Пиво Ipa Steam Brew светлое, пастеризованное, фильтрованное, 7,8%, Германия
- Пиво German Red Steam Brew светлое, пастеризованное, фильтрованное, 7,9%, Германия
119⁹⁰/0,5 л
- Пиво Imperial Stout Steam Brew темное, пастеризованное, фильтрованное, 7,5%, Германия
119⁹⁰/0,5 л



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Напиток пивной Cortes Tequila светлый, пастеризованный, фильтрованный, 4,5%, Польша

98°/0,33 л

Пиво Cortes Extra светлое, пастеризованное, фильтрованное, 4,5%, Польша

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

102°/0,5 л

Пиво Gubernijos Extra светлое, фильтрованное, железная банка, 5,5%, Литва

99°/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.



УПРЕЖДЕНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРЬЮ



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 тертым пармезаном.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ

Макаронные изделия
Pasta d'Alba, Италия

- Фузилли рисовые со шпинатом
- Фузилли рисовые со свеклой
- 215⁹⁰/85 г
- Фузилли кукурузные трехцветные
- 207⁹⁰/85 г



Хлеб Рема, Германия

• Мультизерновой

204⁹⁰/500 г

• Цельнозерновой на закваске,
с повышенным содержанием
белка

246⁹⁰/500 г

Компания Рема занимается выпечкой натурального цельнозернового ржаного хлеба, который долго остается свежим. Рема 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

Bio Mehrkornbrot



I guarantee that we use only grain, water and a little bit of salt - nothing else.

Thomas H. Schupfart



500 g

PEMA

Without addition of preservatives and additives

- ✓ Rich in protein
- ✓ Low carb
- ✓ With rye sourdough



PROTEIN BREAD

A bread with Rye Sourdough, Sunflower Seeds and Linseed

500 g

Бренд Forchu 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.

Пирожные Forchu, Франция

- Шоколадно-ореховые Брауни
- Шоколадно-апельсиновые Брауни
- Ягодный микс

339⁹⁰/285 г



Шоколад Cachet, Бельгия

- Темный 57% с мятой

111⁹⁰/100 г

- Темный 57% с миндалем и морской солью

118⁹⁰/100 г

- Молочный

109⁹⁰/100 г

Шоколад в Бельгии появился в XVIII веке - изначально он подавался мужчинам в виде горького напитка со специями. Спустя столетие в него начали добавлять ваниль и тростниковый сахар, что сделало его вкус мягче и приятнее. В Бельгии крайне строгие требования к производству и качеству шоколада: какао-бобы отбираются только в определенный период вызревания, а также запрещено использование искусственных красителей и консервантов, поэтому бельгийский шоколад не может долго храниться.





Шоколад Меубона, Германия

- Горький 85% какао
- Темный с имбирем
- Темный с кусочками клубники и перца
- 135⁹⁰/100 г
- Молочный с цельным лесным орехом
- Молочный с цельным миндалем
- 168⁹⁰/100 г

Германия – одна из лидирующих по потреблению шоколада стран. Здесь любят экспериментировать со вкусом и гастрономическими сочетаниями – шоколад предлагают даже к пиву. Удивительно, но белый шоколад в Германии не любят, и большинство немецких кондитерских его не производят. В линейке Меубона его тоже не встретить, зато можно попробовать необычное сочетание клубники и перца.



Соус Luck Siam, Тайланд

• Кисло-сладкий

Тайская кухня известна своими соусами, и кисло-сладкий занимает не последнее место. Он также широко используется в блюдах китайской, вьетнамской и дальневосточной кухонь. Мягкий пряный вкус с выраженными фруктовыми нотками поможет из самых простых продуктов приготовить изысканное блюдо - аппетитное, ароматное, экзотическое.

• Терияки

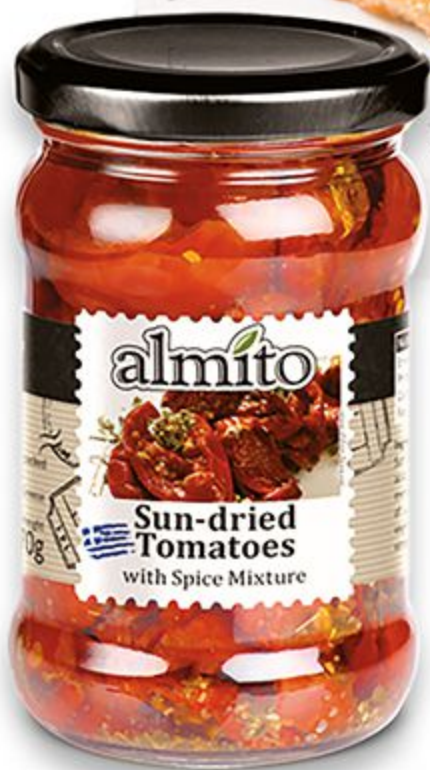
Культовый японский соус уже давно приобрел известность во всем мире. Он особенно полюбился гурманам за его способность придавать блюдам непревзойденный вкус. Сам соус обладает сладковато-соленым привкусом, густой консистенцией и темным цветом. Терияки идеально подойдет к мясу, птице и морепродуктам, дополнит любые салаты и блюда, приготовленные на гриле.

• Пад Тай

Классический соус тайской кухни, важная составляющая одноименного блюда - рисовой лапши с креветками. Сложный состав из несочетающихся на первый взгляд продуктов делает соус особенным и ни на что не похожим. Пад Тай добавляют в самые разные блюда восточной кухни, он отлично сочетается с куриным мясом, жареными овощами, рисом. Благодаря оригинальному вкусу, блюда с этим соусом становятся незабываемыми.

149⁹⁰/300 мл





Томаты вяленые Almito, Греция

Несмотря на то, что в Греции томаты появились сравнительно недавно - в начале XIX века, они заняли прочное место в традиционной греческой кухне. И не зря - греки большие любители полезной пищи, а в томатах как раз достаточно витаминов и минеральных веществ, чтобы помочь организму. Вяленые томаты сохраняют полезные свойства свежих овощей, замечательно подходят к салатам, мясным и овощным блюдам, супам, а также в качестве самостоятельной закуски.

218⁹⁰/320 г

ВАЖНО

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

Каперсы – нераспущенные бутоны колючего кустарника *Sarparis 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
203⁹⁰/130 г

Лимонад
Zandukeli, Грузия

- Тархун
- Саперави

49°/0,5 л



Лимонад Zandukeli,
Грузия

- Крем-сода
- Груша
- Лимон

49⁹⁰/0,5 л



Этот лимонад увидел свет в 1914 году в Париже, когда грузинский князь Нико Зандукели влюбился во французскую графиню Анну. Чтобы покорить ее сердце, Нико преподнес ей «Нектар любви» – самую первую бутылку ароматного и вкусного лимонада, на создание которой у него ушло два года. И до сих пор лимонады Zandukeli – это сочетание натуральных ингредиентов: чистой воды из грузинских источников, фруктового пюре и высококачественного сахара.

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

105°/1,5 л

Вода минеральная негазированная Sorgesana, Италия

130°/0,75 л

Вода минеральная газированная Sorgesana, Италия

45°/0,5 л





МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

WWW.SHOP.MIRATORG.RU