

Кулинарное путешествие



МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Разнообразие вкусов

В каждом выпуске мы делимся с вами своими открытиями — брендов, вкусов и стран. Вы знаете, что «Мираторг» находится в постоянном поиске самых лучших продуктов, чтобы дарить вам радость от знакомства с мировыми кулинарными шедеврами.

В этот раз вы узнаете, как приготовить фондю из превосходного бельгийского шоколада, где находится столица макарон, чем отличается чай из Руанды и Фуцзянь и почему говядину вагю так ценят гурманы. Путешествуйте по миру вместе с «Мираторг»!



**Соус Сальса Чанки нежный
Cornitos, Индия**

Густой соус на основе томатов с добавлением специй и кусочков овощей. Отлично сочетается с горячими и холодными закусками, вторыми и вегетарианскими блюдами. Можно использовать и самостоятельно — как соус к чипсам, гамбургерам или мясу, а также добавлять при готовке в пиццу.

493⁹⁰/330 г



Чипсы кукурузные Начос
Cornitos Nacho Crisps, Индия

• со вкусом сметаны и лука

• со вкусом перца чили

129⁹⁰/150 г

• с солью

129⁹⁰/150 г

• со шпинатом и травами

70⁹⁰/70 г





Чипсы кукурузные Начос Cornitos Nacho Crisps, Индия

• со вкусом томата

129⁹⁰/150 г

• с киноа

79⁹⁰/70 г

Кукурузные чипсы начос и настоящий фейерверк вкусов — вот что такое бренд Cornitos. Снеки не содержат ГМО и глютен, приготовлены на кукурузном масле, а также подходят для вегетарианского питания.



**Чай цейлонский Double Miracle,
Шри-Ланка**

• черный листовой

Чай средней крепости с насыщенным вкусом и ароматом. Пропитанный солнцем и выращенный на цветущих зеленых холмах — он передает всю красоту и атмосферу Шри-Ланки. Чайные листья собираются вручную на холмах Канди — древнего города с вековыми традициями, оплота буддийской культуры.

**• черный листовой с лепестками
жасмина**

Удивительное сочетание нежного аромата жасмина и яркого, насыщенного черного чая. Этот мягкий напиток обладает тонизирующими, расслабляющими и противовоспалительными свойствами, а эфирные масла, которыми богат жасмин, крайне полезны для здоровья.

• черный листовой с имбирем

Имбирь настоящая кладовая здоровья — в нем целый набор витаминов и полезных микроэлементов. При добавлении в чай имбирь придает ему терпкий согревающий вкус и насыщенные пряные ноты. Такой напиток защищает и повышает иммунитет, успокаивает и помогает при простуде.

577°/100 г



КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Teapigs — британская премиальная чайная компания под руководством Ника и Луизы. В 2006 году они решили показать Великобритании, а затем и всему миру настоящий чай. Оба до этого работали в чайной сфере, а Луиза целых 15 лет занималась дегустациями и поиском совершенных сортов, поэтому они понимали, как правильно делать качественный чай.

Teapigs — это настоящие фанаты своего дела, которые предлагают необычные сорта и их сочетания, а также стремятся сделать чайную культуру проще: чай выпускается в биоразлагаемых пакетиках-пирамидках, внутри которых не перемолотые, а цельные листья, ягоды и специи, которые обрабатываются щадящим способом, а потому сохраняют свой натуральный аромат и вкус.

Чай Teapigs LTD, Великобритания

• черный Шоколадные хлопья

Чай из провинции Ассам, Индия. Вспомните, как вы макали шоколадное печенье в чай, и от этого он становился только вкуснее. Этот чай с натуральными какао-бобами — как десерт, только без калорий! Добавьте молока или немного сливок, и вкус станет более насыщенным.

479⁰⁰/37.5 г

• черный Английский завтрак

Чай из Руанды, Ассама и Цейлона. Классический черный чай на каждый день для тех, кто не любит лишнего. А чтобы почувствовать себя настоящим англичанином, добавьте молоко и сахар.

535⁰⁰/50 г

• зеленый Попкорн

Изначально чай с жареным рисом заваривали японские крестьяне, чтобы разнообразить вкус. Этот освежающий чай с ореховыми нотками и сладким привкусом заменит калорийный попкорн при просмотре любимого фильма.

579⁰⁰/37.5 г

• зеленый Матча с пряностями

Чай матча — японский зеленый чай, перетертый в порошок. Он очень питательный и в 10 раз полезнее зеленого чая, а также является мощным антиоксидантом. Пряный матча со специями и корицей прекрасно сочетается с миндальным молоком.

1091⁰⁰/20 г

• белый Серебряные иглы

Чай из провинции Фуцзянь, Китай. Легкий и освежающий, с ароматом персиков и абрикосов. На вкус он значительно мягче, чем зеленый. Обладает антиоксидантными свойствами.

686⁰⁰/37.5 г





Печенье Амареттини сдобное Dolciaria Gadeschi, Италия

• с ядрами абрикосовых косточек и какао

132⁹⁰/200 г

• с ядрами абрикосовыми косточками

121⁹⁰/200 г

Амареттини – это итальянское миндальное печенье с легендарным ликером «Амаретто». Оно появилось в эпоху Возрождения, и с тех пор это популярный десерт во всех регионах Италии.

Печенье Кантуччини сдобное Dolciaria Gadeschi, Италия

• традиционное с миндалем 19%

188⁹⁰/250 г

• с кусочками шоколада

169⁹⁰/250 г

Кантуччини – тосканское сухое печенье из муки, сахара, масла и яиц. Чтобы оно получилось достаточно сухим и твердым, его выпекают два раза. Кантуччини принято макать в кофе, чай или десертное вино.





Печенье макарон Poppies, Бельгия

- с ванилью
- с шоколадом
- с фисташкой

239⁹⁰/72 г

Макарон — классический десерт французской кухни. Половинки этого печенья готовятся из яичного белка, сахарной пудры и молотого миндаля и соединяются кремом или вареньем. Благодаря этому десерт получается нежным, хрупким и тающим во рту.

- с клубникой

263⁹⁰/72 г

История бренда Poppies началась с идеи одного амбициозного человека, пекаря Попелье из городка Ипрес, который хотел не просто готовить печенье, а завоевать любовь всего мира. В 1935 году Попелье со своим сыном открыл пекарню в центре города, и вскоре стал экспериментировать с традиционной бельгийской выпечкой. В 1976 году они объединились с компанией Кастелайн и стали выпекать в промышленных масштабах — так появился бренд Poppies. Компания продолжала расти, сотрудничать с пекарнями из разных стран и расширять линейку ассортимента: мягкие кексы, хрустящее печенье, нежные эклеры и макароны — каждый десерт создается по уникальной рецептуре — все, чтобы угодить сладкоежкам разных национальностей. Сейчас Poppies — это большая компания с производством в трех странах: Бельгии, Франции и США.



Vanille	Chocolat	Pistache	Fraise
239 ₽/61	239 ₽/61	239 ₽/61	239 ₽/61

Macarons de Pauline

Macarons de Pauline is a brand of French macarons. The image shows four boxes of macarons with different flavors: Vanille (vanilla), Chocolat (chocolate), Pistache (pistachio), and Fraise (strawberry). Each box features a small portrait of a woman and the text "Macarons de Pauline".

**Кофе Декофеини Elite молотый
Oquendo, Испания**

499⁹⁰/250 г

Натуральный кофе без кофеина, созданный из разных пропорций плодов робусты и арабики. В меру сладкий букет бленда включает в себя отголоски специй, кислых фруктов, какао и меда, а послевкусие раскрывается нюансами спелых садовых ягод и шоколада.

Кофе Колумбия Oquendo, Испания

• зерновой

432⁹⁰/250 г

• молотый

423⁹⁰/250 г

В состав этого кофе входит натуральная арабика, выращенная на плантациях Колумбии. Неповторимое сочетание мягкого вкуса с едва уловимой кислинкой и изысканного аромата, оттененного легкими винными тонами, напоминает о его экзотическом происхождении.

Испанский бренд Oquendo получил свое название в честь адмирала Антонио Окендо. Легенда гласит, что во время своих морских походов он всегда стремился отыскать лучший сорт ароматных зерен кофе, чтобы преподнести его в подарок испанскому королю. Однажды все собранные им образцы зерен перемешались от сильной качки, разделить их по сортам было невозможно. Адмирал не мог оставить короля без подарка, поэтому на свой страх и риск подарил ему получившуюся смесь. Этот бленд так понравился испанской элите, что Антонио Окендо удостоили награды.



Кофе Бразилия Oquendo, Испания

• зерновой

432⁹⁰/250 г

• молотый

423⁹⁰/250 г

Прекрасный купаж из элитной бразильской арабики средней обжарки порадует любого кофемана отлично сбалансированным, бархатистым вкусом и ярким ароматом с винными нотками.

**Кофе Арабика Био Oquendo,
Испания**

• молотый

• зерновой

515⁹⁰/250 г

100% кофе, соответствующий строгим нормам экологических стандартов. Его изготавливают из отборных ягод арабики элитных сортов, произрастающих на высокогорных плантациях Африки и Южной Америки. Для получения органического кофе плоды подвергают обжарке среднего уровня — это позволяет создать натуральный продукт с невероятным вкусом и ароматом.



Овсяные лепешки Duncan's of Deeside Ltd, Великобритания

• с оливковым маслом

219⁹⁰/200 г

• с сыром

209⁹⁰/200 г

В горной местности Шотландии овсяные лепешки традиционно подавались к каждому приему пищи. Они идеально сочетаются со сладким, соленым, рыбными и мясными блюдами, супами и сырами.

История компании — это традиции трех поколений. Бабушка семейства Дункан — Элизабет готовила невероятные овсяные лепешки и печенье с маслом, которые обожали не только домашние, но и все соседи и друзья семьи. Так появилась идея о своей собственной пекарне, и вскоре в лесу у подножия горы Керн О'Маунт, что в Шотландии, любой желающий мог купить ароматную выпечку в пекарне Дунканов. И до сих пор Duncan's of Deeside Ltd печет по домашним рецептам бабушки Элизабет.



Пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu расположена в немецком городке Нойзелле. Хельмут Фриче купил пивоварню Neuzeller в 1992 году, она расположена на территории католического монастыря постройки XII века и занимается производством пива уже более 400 лет. Традиции монахов в сочетании с креативностью пивоваров из Нойцелле придают уникальность каждому пиву. Сегодня пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu является одной из самых инновационных пивоварен в Германии. Здесь производится более 40 специальных сортов, и каждый год линейка расширяется за счет новых экспериментов с ингредиентами.

**Напиток пивной светлый Radler Fritz
фильтрованный, пастеризованный,
с натуральным соком Fritzens, 2,4%,
Германия**

Взрывная смесь вишнево-малинового аромата, мягкого фруктового вкуса, насыщенного красного цвета и розоватой шапки пены.

181°/0,5 л



Печенье сырное Roka, Нидерланды

- сыр чеддер с луком
- сыр чеддер с черным перцем
- сыр чеддер с малиной

Компания Roka была основана в 1949 году в Нидерландах Джо Руденриемсом — профессионалом в создании уникальных сырных снеков. Он сотрудничал даже с авиакомпаниями: KLM и Holland America Line, поставляя им свою продукцию на борт. Бисквиты сделаны из 45 слоев теста и 45 слоев сыра чеддер. Традиционный рецепт выпекания используется с момента создания компании.

171⁹⁰/70 г



В 1926 году молодой любитель нуги Витал Гормез изобрел собственный рецепт любимого лакомства и основал свою компанию. Секрет нуги Vital: тщательно взбитые яичные белки, натуральный мед и слегка обжаренный миндаль для полноты вкуса. Насладитесь этим десертом с чашечкой кофе или чая.

Нуга Vital 1926 NV, Бельгия

- с сухофруктами
- с клюквой

185⁹⁰/100 г



КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Хлопья запеченные Гранола Piu Cereali Bio, Италия

• с ягодами годжи и кокосом

Компания Lameri, которая производит хлопья бренда Piu Cereali Bio, занимается производством здоровых зерновых продуктов с 1968 года. Вкусные завтраки с ягодами и фруктами любят по всему миру: ведь компания по-настоящему заботится о своих покупателях. Запеченные хлопья отлично подойдут для завтрака с йогуртом, молоком или соком.

493³⁰/400 г



Смузи Kiwiny, Италия

Италия входит в число первых производителей киви в мире. В основном их выращивают в регионе Венето — по методу органического земледелия, без использования синтетических химикатов. На десяти гектарах плантаций, растут два сорта киви. Смузи Kiwiny — это 100% натуральный фруктовый сок и нежная мякоть сочных киви.

- киви-виноград
- киви-яблоко-виноград
- киви-груша-виноград

212°/200 мл



Хлопья кукурузные без сахара
Hahne, Германия

Компания Hahne была основана в 1848 году и с тех пор находится в постоянном развитии и поиске новых технологий, что позволяет ей поставлять на рынок высококачественную продукцию. Ингредиенты собирают со всего мира и тщательно отбирают в соответствии с высокими стандартами качества.

132⁹⁰/375 г





Хлебные палочки The Greek Pantry,
Греция

- с йогуртом, кунжутом и маком
- с семенами подсолнуха
- многозерновые

Хлебные палочки из натуральных продуктов, выращенных на территории солнечной Греции, прекрасно подойдут для тех, кто следит за своей фигурой и придерживается низкокалорийной диеты.

168⁹⁰/120 г

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

Ингредиенты:

- Шоколад Emilia Zaini – 200 г
- Сливки 30% – 100 г
- Ликер – 2–3 ч. л.
- Фрукты

Шоколад разделить на кусочки, расплавить на водяной бане, аккуратно перемешивая. Когда шоколад расплавится, влить в него сливки и ликер, размешать до однородной массы. Выложить фондю в миску. Подавать с нарезанными фруктами – можно выбрать любые. Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ

Шоколад Emilia Zaini, Италия

Шоколад Emilia изготавливается по оригинальному рецепту, который создал Луиджи Зайнини в 1913 году. Он был основателем миланской шоколадной фабрики с одноименным названием. Шоколад быстро завоевал популярность у миллионов итальянцев, а затем и во всем мире. А еще из него получается потрясающее фондю!

• МОЛОЧНЫЙ

174⁹⁰/200 г

Печенье песочное Simply Cornish, Великобритания

Бренд Simply Cornish начинает свою историю с 1860 года, когда две английские семьи открыли пекарню Warren's Bakery, соединив в производстве выпечки самые свежие местные ингредиенты и традиционные ремесленные навыки. Сейчас Simply Cornish представляет широкий ассортимент рассыпчатого песочного и традиционного имбирного печенья, с использованием фирменного сгущенного крема и премиального масла.

- со взбитыми сливками
- с кусочками шоколада и взбитыми сливками
- с кусочками шоколада, клюквой и взбитыми сливками

290⁹⁰/200 г





САЛАТ С АРТИШОКАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты:

- Артишоки Amore Italiano — 200 г
- Вяленые томаты — 50 г
- Оливковое масло — 2 ч. л.
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Сушеный орегано — 2 г
- Свежая петрушка — 1 пучок

РЕЦЕПТ

Разрезать артишоки на крупные куски, мелко нарезать вяленые помидоры и свежую петрушку. Добавить сушеный орегано. В отдельной миске смешать соль, лимонный сок и оливковое масло. Добавить смесь к салату и перемешать. Приятного аппетита!



МИРАТОРГ

СУПЕРМАРКЕТ

Печенье ассорти с темным и белым шоколадом
De Beukelaer, Германия

В 1850 году Эдуард де Бьюкелер твердо решил создать самые лучшие в мире бисквиты. Через 20 лет он обзавелся своей собственной пекарней, где изобрел ныне известную форму печенья — сэндвич. С тех пор по его рецептам продолжают выпекать наши любимые печенья, только теперь компания занимает не одну пекарню, а несколько заводов в Германии и Польше.

199⁹⁰/200 г



- разноцветные
170^{шт.}/200 г
- со вкусом ванили и банана
- со вкусом ванили и клубники
167^{шт.}/200 г



Безе Меренги Кремона Dolciaria Gadeschi, Италия

Компания Dolciaria Gadeschi была основана в 1970 году и специализируется на производстве традиционных итальянских сладостей: печенье амареттини, кантуочки, меренг. Меренги – десерт из сахара и яичного белка, созданный в XVII веке. Для приготовления этого десерта Dolciaria Gadeschi использует только натуральные ингредиенты и фермерские яйца, благодаря этому меренги такие воздушные и хрустящие.

Хлебцы рисовые Biocop, Испания

• с кунжутом

289⁹⁰/200 г

• в глазури из рожкового дерева

273⁹⁰/200 г

• в йогурте

282⁹⁰/100 г

Бренд Biocop на рынке уже более 40 лет. Строгий контроль качества сырья и контроль безопасности пищевых продуктов Европейского Союза позволяют им держать высокую планку среди поклонников здорового питания. Компания отказалась от использования жиров, соли и сахара, и использует только экологически чистые ингредиенты.

Хлебцы с разнообразными вкусами изготовлены из цельного риса и сохраняют его питательные свойства. А еще они хрустящие и вкусные — убедитесь сами!



Кекс Doemi, Италия

- Tortine Mambole

161⁹⁰/250 г

- цельнозерновой

178⁹⁰/250 г

- с какао и миндалем

185⁹⁰/300 г

Эта история началась с древнего рецепта кексов, которым Нонно Эмилио пользовался в особые моменты, чтобы удивить родственников и друзей. Традиции и непрерывные исследования новых вкусов и технологий усовершенствовали рецептуру выпечки, и теперь кексы стали еще воздушнее и нежнее.



МИРАТОРГ

СУПЕРМАРКЕТ

Хлопья запеченные Гранола
Piu Cereali Bio, Италия

- с лесными ягодами

493⁹⁰/400 г

- с шоколадом, корицей
и апельсином

448⁹⁰/400 г

Компания Lameri, которая производит хлопья бренда Piu Cereali Bio, занимается производством здоровых зерновых продуктов с 1968 года. Вкусные завтраки с ягодами и фруктами любят по всему миру: ведь компания по-настоящему заботится о своих покупателях. Запеченные хлопья отлично подойдут для завтрака с йогуртом, молоком или соком.



Минеральная вода Monte Pinos с 1934 года добывается из одноименного источника, который находится на высоте около 1000 метров над уровнем моря в глубине гор Сьерра-де-Альмасан, на востоке Испании. Благоприятное экогеологическое расположение источника подарило ему уникальный минеральный состав воды с очень низким содержанием натрия. Вода Monte Pinos рекомендуется к ежедневному употреблению людям с артериальной гипертонией и сердечной недостаточностью и для детей в любом возрасте.

**Вода минеральная негазированная
Monte Pinos, Испания**

202⁹⁰/1,5 л

**Вода минеральная негазированная
Monte Pinos, Испания**

71⁹⁰/0,5 л

**Вода минеральная газированная
Monte Pinos, Испания**

71⁹⁰/0,5 л

**Вода минеральная газированная
Monte Pinos, Испания**

159⁹⁰/1 л

**Вода минеральная газированная
Monte Pinos, Испания**

99⁹⁰/0,33 л

**Вода минеральная негазированная
Monte Pinos, Испания**

175⁹⁰/1 л

**Вода минеральная негазированная
Monte Pinos, Испания**

99⁹⁰/0,33 л



РЕЦЕПТ



БИСКВИТ НА КВАСЕ

Ингредиенты:

- Яйцо куриное – 5 шт.
- Сахар – 250 г
- Ванилин – щепотка
- Квас Duonos Gira – 100 мл
- Пшеничная мука – 250 г
- Цедра лимона
- Разрыхлитель – 1 ч. л.

Разбить яйца в миску, добавить в них сахар и ванилин. Взбить яйца с сахаром в пену, влить квас и аккуратно перемешать. Добавить цедру лимона. В отдельной емкости смешать муку и разрыхлитель теста, затем соединить получившуюся смесь с яичной, стараясь не потерять объем взбитых яиц. Выложить тесто в смазанную маслом форму, выпекать бисквит при 180 °C примерно 40 минут. Когда бисквит приготовится, присыпать его сахарной пудрой, также можно украсить ягодами и можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

Квас Duonos Gira Gubernija, 0,8%, Литва

Хлебный квас – напиток, который нравится народу и высоко ценится. Его готовят из хлебных сухарей, без консервантов и красителей. Его вкус не очень сладкий, поэтому он хорошо утоляет жажду. В 1998 году квас Duonos Gira получил медаль на выставке AgroBalt 98, а также получил звание «Литовский продукт года».

91°/0,33 л

95°/0,5 л

СОУС ЧИМИЧУРРИ К СТЕЙКУ

Ингредиенты:

- Свежая петрушка — 50 г
- Лук-шалот — 50 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Орегано — 3 г
- Перец чили хлопьями — 3 г
- Лимон — 1/2 шт.
- Оливковое масло — 50 мл
- Винный уксус 6% — 10 мл
- Умами — 1 щепотка

Промыть и порубить петрушку, мелко нарезать чеснок и лук. Сложить все в чашу блендера, добавить орегано, перец и щепотку умами, выжать сок из половины лимона. Перемешать ингредиенты до получения однородной массы. Добавить оливковое масло и уксус, еще раз тщательно перемешать. Подавать к горячим стейкам. Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ



Приправа Острый умами Cornish Sea Salt, Великобритания

Умами в странах Востока выделяется в так называемый пятый вкус — наравне с четырьмя основными: сладким, кислым, соленым и горьким. Его открыли в Японии более ста лет назад. Умами — это вкус высокобелковых продуктов, мясной или бульонный, с долгим и богатым послевкусием. Приправа придаст любым блюдам насыщенности, независимо от того, рыба это, мясо или овощи.

273⁹⁰/60 г





Готовые смеси от испанского бренда Trevijano помогут вам порадовать себя вкусными и оригинальными блюдами. В составе только овощи, крупы и специи, без добавления соли, искусственных красителей и консервантов. Ингредиенты сушат традиционным способом — просто удаляя часть воды, не используя при этом никакие добавки. Такие смеси очень долго хранятся и не нуждаются в заморозке.

Смесь Trevijano, Испания

- средиземноморское ризotto с сушеными овощами

262⁹⁰/280 г

- ризotto с водорослями и сушеными овощами

262⁹⁰/280 г

- паэлья 8 овощей с сушеными овощами

262⁹⁰/280 г

- восточный кускус

255⁹⁰/300 г

- суп киноа с сушеными овощами

311⁹⁰/200 г

- тайский суп с сушеными овощами

311⁹⁰/200 г

- водоросли вакаме сушеные

207⁹⁰/50 г

- ризotto с грибами и сушеными овощами

279⁹⁰/280 г

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu расположена в немецком городке Нойзелле. Хельмут Фрич купил пивоварню Neuzeller в 1992 году, она расположена на территории католического монастыря постройки XII века и занимается производством пива уже более 400 лет. Традиции монахов в сочетании с креативностью пивоваров из Нойцелле придает уникальность каждому пиву. Сегодня пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu — одна из самых инновационных пивоварен в Германии. Здесь производится более 40 специальных сортов, и каждый год линейка расширяется за счет новых экспериментов с ингредиентами.

Пиво светлое пастеризованное, фильтрованное Staropilsen Lager, 4,7%, Чехия

Staropilsen Lager — оригинальный чешский лагер премиум-класса. Вкус пива мягкий, солодовый, чуть острый, с яркостью пряных, земляных и травяных нот, оттенками луговых цветов. В сладковатом послевкусии преобладают медово-солодовые тона, которые в самом finale сменяются богатой хмелевой горечью.

- темное
215°/0,5 л
- светлое
96°/0,5 л



Пиво светлое пастеризованное фильтрованное Lacplesis Ekstra, 5,4%, Латвия

Пиво, сваренное из чистого ячменного солода, с добавлением благородных сортов хмеля: ароматного Spalter Select и горького Brewer's Gold. Отличается прозрачным золотистым цветом, насыщенным вкусом и ароматом. В 2014 году это пиво получило титул «Признание превосходного вкуса» от Международного института качества в Брюсселе.

83°/0,568 л



МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ