

# НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО



МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ

# Атмосфера торжества

Новый год – это праздничное настроение, встречи с близкими, кулинарные изыски и подарки. Всё это скоро наступит, а пока – улицы обрядились в сверкающие наряды и задорно кружится снег, а дома самое время доставать разноцветные игрушки и начинать украшать елку.

Команда «Мираторг» поздравляет вас с наступающим праздником и желает, чтобы 2019 год был еще благополучнее предыдущего и принес только радость, незабываемые впечатления и долгожданные встречи. А мы поможем выбрать подарки для ваших близких и украсить праздничный стол, ведь в каталоге мы собрали оригинальные продукты и рецепты со всего света.



НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU

Компания Agugiaro & Figna Molini была основана в 2003 году. Основная миссия компании – создавать муку высшего качества и различные мучные полуфабрикаты для поставки по всему миру. Благодаря тщательному отбору зерен из лучших итальянских и зарубежных культур, компания получает качественную органическую муку и смеси для приготовления хлебобулочных изделий.

**Мука традиционная L'Italiana  
Agugiaro & Figna Molini S.P.A.,  
Италия**

**149<sup>90</sup>/1 кг**

**Смесь Agugiaro & Figna Molini  
S.P.A., Италия**

• для приготовления свежей  
пасты без глютена

**319<sup>90</sup>/1 кг**

• из злаков, для приготовления  
хлебобулочных изделий

**199<sup>90</sup>/1 кг**

• специальная для фокаччио/  
пиццы

**189<sup>90</sup>/1 кг**



# ОТЛИЧНЫЙ СТЕЙК МОЖЕТ ПОЖАРИТЬ КАЖДЫЙ



**ПОПРОБУЙ  
У ТЕБЯ ПОЛУЧИТСЯ!**

**СТЕЙК БАВЕТ**

из мраморной говядины  
Black Angus

**369<sup>00</sup> / 310 г**



**СТЕЙК РИБАЙ**

из мраморной говядины  
Black Angus

**1390<sup>00</sup> / 390 г**



**СТЕЙК СТРИПЛОЙН**

из мраморной говядины  
Black Angus

**1490<sup>00</sup> / 640 г**



**Сидр яблочный Val de Rance, Франция**

Val de Rance – это бренд ассоциации Les Celliers Associes, которая появилась в 1953 году, когда 12 фермеров, выращивающих яблоки в долине Ранс, решили объединить свои усилия для приготовления качественного сидра. Изначально сады ассоциации занимали всего 5 гектаров, теперь же они покрывают около 400 гектаров и дают по 10-15 тысяч тонн яблок ежегодно. За 64 года ассоциация разработала новые рецепты сидра и усовершенствовала технологии приготовления. Мы предлагаем попробовать три разных вкуса: чуть сладковатый, с бодрящей кислинкой Brut; медовый Doux с ароматом печенных яблок; а также нежный, хорошо сбалансированный Rose.

- **Brut, сухой, 4,5%**  
**259<sup>90</sup>/0,75 л**
- **Doux, сладкий, 2%**  
**399<sup>90</sup>/0,75 л**
- **Rose, полусухой, 2,5%**



УВЕДОМЛЕНИЕ: Употребление алкоголя вредит вашему здоровью

НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU

Meteor – классический пример деревенской пивоварни. Несмотря на свой почтенный возраст, а она работает с 1640 года, пивоварня выпускает новые сорта пива, вкус которого за эти годы усовершенствовался. Самое известное пиво – Meteor Pils, рецепт которого был разработан в 1927 году. Это пиво отличается благородным составом, среди которых чешский и эльзасский хмель, а также легким вкусом с мягкой горчинкой. Темное пиво Wendelinus также удивит любителей хмельного напитка: Rossa наполнит ягодной сладостью, а хорошо сбалансированное Tenebris взводрит чуть горьковатым вкусом с кофейно-шоколадными нотками.

Пиво светлое фильтрованное, пастеризованное Meteor Pils, 5%, Франция

179<sup>90</sup>/0,5 л

Напиток пивной темный фильтрованный, пастеризованный Rossa Wendelinus, 6%, Франция

Пиво темное фильтрованное, пастеризованное Tenebris Wendelinus, 6%, Франция

399<sup>90</sup>/0,75 л



Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

Испанское пиво Milana не подвергается пастеризации и фильтрации, поэтому его вкус и аромат очень интенсивный и свежий. Пивоварня разработала более 12 рецептов пива, которое варится традиционным способом, полностью из натуральных продуктов. Пиво Milana выпускается в двух форматах – аккуратные бутылки 0,33 л с ярким дизайном или роскошные 0,75 л, по форме напоминающие винные.

Светлое пиво покорит вас: легкое, с изящной горчинкой Bonita и очень свежее, чуть горьковатое Trigo.

**Пиво непастеризованное,  
нефильтрованное Milana,  
Испания**

• **Bonita светлое, 6,1%**

**239<sup>90</sup>/0,33 л**

• **Trigo светлое, 5,1%**

**679<sup>90</sup>/0,75 л**



НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU



**Паштет из вяленых томатов  
il Viaggiator Goloso, Италия**

Паштет из вяленых томатов – классическая заготовка в итальянской кухне, ведь она сочетается практически со всеми продуктами, насыщая их вкусом и ароматом. Вы можете приготовить простую закуску, намазав паштет на поджаренный хлеб, – и это уже будет вкусно, а если добавить заготовку в суп или второе блюдо, вы точно получите кулинарный шедевр.

**279<sup>90</sup>/180 г**



**Нектар с мякотью Sonda, Польша**

Бренд Sonda производит натуральный нектар по самым жестким стандартам качества. А современные технологии обработки сырья позволяют сохранить максимум полезных веществ, микроэлементов и витаминов свежей моркови. В основе нектара - натуральное концентрированное пюре моркови, благодаря которому напиток обладает насыщенным вкусом, ярким ароматом и нежной однородной консистенцией.

- морковный
- морковно-яблочный
- морковно-апельсиновый

**49<sup>90</sup>/0,3 л**

**99<sup>90</sup>/0,75 л**



**Напиток кофейный Sandows,  
Великобритания**

Бренд Sandows вполне можно назвать андерграудным – он был создан в подвале на севере Лондона. Именно там бариста Хью Даффи и Люк Судардс начали заниматься кофе колд брю. Это название указывает на способ приготовления кофе, в переводе с английского «колд брю» означает холодное заваривание. Особенность метода в том, что кофе заваривается в холодной воде в течение 8-24 часов. Кофе колд брю обладает гладким вкусом, без горечи, которая чувствуется в сваренном кофе. Кстати, не зря баночки украшает принт со штангами – ведь напиток назван в честь знаменитого культуриста Евгения Сандоу.

- **холодный**
- **газированный, с лимоном, лаймом, грейпфрутом**
- **газированный, с апельсиновым цветком, мандарином, специями**

**249<sup>90</sup>/0,25 л**



**Вафли Daelmans, Нидерланды**

Вафли Daelmans давно стали любимым десертом не только голландцев, но и всего мира. Залог успеха компании - соблюдение семейного рецепта, созданного сто лет назад. Вафли на 50% состоят из начинки, которая изготовлена из голландского масла и мадагаскарской ванили, что делает десерт таким мягким и вкусным.

- карамельные
- шоколадные с карамельной начинкой

**349<sup>90</sup>/230 г**



### Джем Paolo Licata, Италия

Джемы Paolo Licata – это настоящий сицилийский вкус. Они изготавливаются только из свежих фруктов с небольшим добавлением сахара и фруктового пectина. Идеально подойдут в качестве самостоятельного десерта и для домашних пирогов.

- апельсиновый
- мандариновый

279<sup>90</sup>/210 г



**Конфеты шоколадные Confetti  
Crispo, Италия**

Итальянская компания Confetti Crispo работает с 1890 года. За это время она зарекомендовала себя как ведущая компания в различных секторах кондитерского производства. Сочетание отборных ингредиентов и настоящего мастерства делает их шоколадные изделия такими нежными и незабываемыми.

• с граппой

• с ромом

**209<sup>90</sup>/100 г**



**Виски Glen Crinan Scotch  
Whisky Aged 15 Years, 40%,  
Шотландия**

Шотландский купажированный виски пятнадцатилетней выдержки. Насыщенный вкус с медовыми нотками, аромат дуба и луговых цветов, золотистый, чуть прозрачный цвет. В коротком послевкусии - хлебные нотки и оттенки темного шоколада. Ранее Glen Crinan выпускался под брендом Intermarche, но в 2015 году обрел свое имя.

**2590<sup>00</sup>/700 мл**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Шоколадные плитки Favarger,  
Швейцария**

Основанная Жан-Самуэлем Фаваргером в 1826 году компания Favarger контролирует 100% производственных процессов: от выбора сырья до готового продукта. Favarger самостоятельно обжаривает какао-бобы и создает шоколадную основу, а также использует свежее альпийское молоко. Фабрика сохраняет историю оригинальных рецептов, которым уже около 200 лет и каждый из которых проверен временем.

- пралине с молочным шоколадом и пастой из лесного ореха джандуйя
- пралине с темным шоколадом и засахаренной апельсиновой цедрой

**799<sup>90</sup>/200 г**



**Конфеты шоколадные Witor's Spa, Италия**

Бренд Witor's был основан в 1959 году Роберто Бонетти, который открыл свою первую шоколадную мастерскую в Кремоне. Миссия Witor's всегда заключалась в том, чтобы делиться со всеми своей страстью к шоколаду. За долгие годы бренд сохранил свою традицию и по-прежнему уделяет большое внимание качеству шоколада и создает новые неповторимые сочетания, благодаря своему типично итальянскому воображению и таланту.

- темный шоколад с вишней и ликером
- белый, темный, молочный шоколад с фундуком джандуйя

**699<sup>90</sup>/240 г**



# Кулинарная студия Мираторг



## ВЫ ЛЮБИТЕ ГОТОВИТЬ?

Мы просто обожаем это делать. Приготовление мяса и мясных блюд – это наша профессия, это наша страсть, это наша жизнь, и теперь мы будем делиться с Вами!



## НАША СТУДИЯ

Мы выращиваем, перерабатываем и продаем все виды мяса, а наши шеф-повара готовят уже более двадцати лет. Пришло время поделиться с вами эти ценным опытом и знаниями. На наших мастер-классах Вы узнаете, как выбрать мясо, как правильно его приготовить и с какими продуктами его лучше всего сочетать. Наши шеф-повара раскроют секреты ресторанных блюд, которые Вы затем сможете повторить дома, чтобы порадовать себя и своих близких.

ДЛЯ КОГО МЫ  
РАБОТАЕМ:

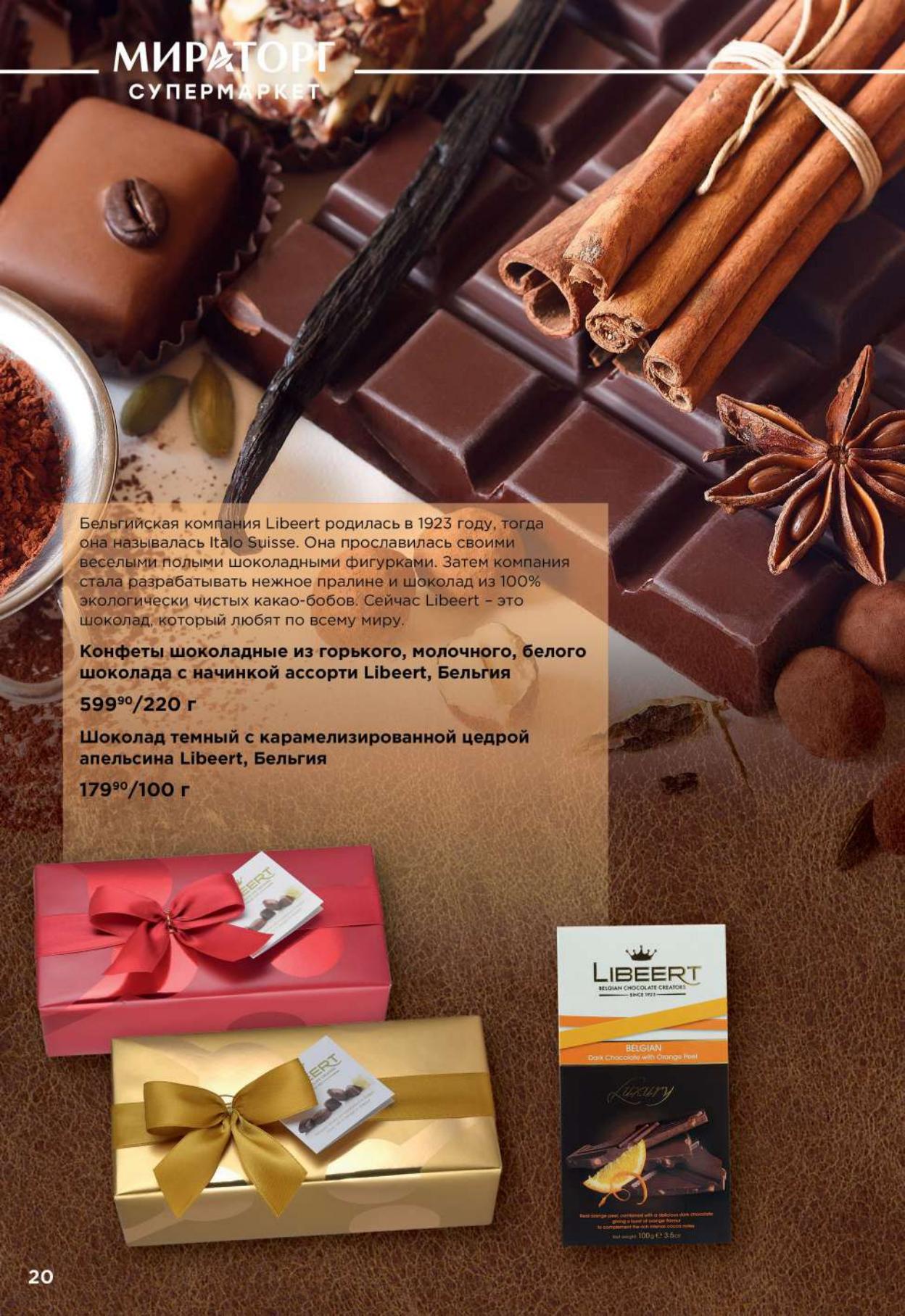
- Для любителей и профессионалов
- Для тех, кто не может без мяса
- Для начинающих и тех, кто уже «в теме»
- Для тех, кто хочет отличать рибай от стриплойна и знать о мясе все
- Для тех, кто готов учиться и совершенствоваться
- Для тех, кто хочет готовить вкусно, красиво, качественно
- Для тех, кто хочет радовать себя и своих близких новыми блюдами



ПРИОБРЕТАЯ СЕРТИФИКАТ  
НА ОБУЧЕНИЕ В КУЛИНАРНОЙ  
СТУДИИ МИРАТОРГА,  
ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ...

- Возможность приготовить вкусные интересные блюда из мяса
- Опыт и знания от известных шеф-поваров
- Современная кухня с профессиональным оборудованием
- Дружеская и расслабленная атмосфера
- Незабываемые впечатления и полезный опыт
- Сертификат о прохождении мастер-класса и фото с поварами «Мираторг»





Бельгийская компания Libeert родилась в 1923 году, тогда она называлась Italo Suisse. Она прославилась своими веселыми полыми шоколадными фигурками. Затем компания стала разрабатывать нежное пралине и шоколад из 100% экологически чистых какао-бобов. Сейчас Libeert – это шоколад, который любят по всему миру.

**Конфеты шоколадные из горького, молочного, белого шоколада с начинкой ассорти Libeert, Бельгия**

**599<sup>90</sup>/220 г**

**Шоколад темный с карамелизированной цедрой апельсина Libeert, Бельгия**

**179<sup>90</sup>/100 г**



НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU



**Кекс Панеттоне с шоколадным  
пралине Pasticceria Fraccaro,  
Италия**

Итальянская семья Fraccaro занимается выпечкой с 1932 года. Первая кондитерская была построена в провинции Тревизо, недалеко от Венеции. На протяжении 86 лет семья Fraccaro использует естественную закваску, благодаря которой кексы Fraccaro дольше сохраняют аромат и вкус. Также семья Fraccaro использует исключительно местные ингредиенты.

**1599<sup>00</sup>/900 г**





**Брускетта со спаржей  
Agromonte, Италия**

Вдохновленные традиционной сицилийской кухней, Agromonte создали настоящее чудо – брускетту со спаржей. Удивите своих гостей необычной закуской: она хороша и сама по себе, и в сочетании с молодыми сырами. И даже если вы хотите приготовить вкусное вегетарианское блюдо, брускетта со спаржей тоже придет на помощь.

**269<sup>90</sup>/100 г**



**Соус для пасты Арабиата  
с томатами черри и острым  
перцем Agromonte, Италия**

Главная изюминка сицилийцев – помидорки черри. Они лежат в основе многих соусов, но в разных сочетаниях играют по-разному: вот, например, соус с черри и острым перцем понравится любителям блюд «погорячее» и поможет приготовить пасту с неповторимым и богатым вкусом.

**299<sup>90</sup>/260 г**

**ПАСТА С СОУСОМ ПЕСТО С ФИСТАШКАМИ**

Ингредиенты:

- Соус песто с фисташками Villa Reale - 80 г
- Спагетти - 250 г
- Тертый пармезан - по вкусу
- Оливковое масло Extra Virgin - 3 ч. л.
- Соль и перец - по вкусу

В кастрюле вскипятить воду, подсолить, отварить спагетти до состояния аль денте. Выложить в миску соус песто, добавить щипцами или ложкой к нему спагетти, перемешать. Если указанной в ингредиентах граммовки будет мало, добавить еще соуса. Перемешать песто и спагетти, посыпать тертым пармезаном и подавать к столу.

По желанию можно украсить веточкой зелени.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ



Бренд Villa Reale может по праву гордиться своими необычными продуктами, ведь ингредиенты компания отбирает в различных странах: чеснок - в Нубии, миндаль - в Ното. Рецепты, по которым готовятся соусы, пасты и паштеты, уникальны по своему происхождению. В настоящее время продукцию Villa Reale можно найти в магазинах высокой гастрономии по всему миру.

**Соус песто с фисташками  
Villa Reale, Италия**

**999<sup>90</sup>/180 г**

**Паштет миндальный с тунцом  
и артишоками Villa Reale, Италия**

**999<sup>90</sup>/180 г**



**Меренги Ностальгия Dolciaria Gadeschi,  
Италия**

Компания Dolciaria Gadeschi была основана в 1970 году, и все это время производит традиционное итальянское печенье: меренги, кантуччини и амареттини. Воздушные, тающие во рту меренги от Dolciaria Gadeschi подойдут в качестве самостоятельного десерта или как украшение более сложных десертов.

**499<sup>90</sup>/120 г**



## Подарочный набор чая в жестяной коробке Mlesna, Шри Ланка

Компания Mlesna производит высококачественный, элитный цейлонский чай, который отличается насыщенным вкусом и ярким ароматом. Чай выращивается на горных плантациях Цейлона и объединяет в себе древние чайные традиции и современные технологии. Для яркости аромата в чай добавляют эфирные масла и натуральные фрукты и ягоды.

Важная особенность чая Mlesna – эксклюзивность упаковки. Не знаете, что подарить на праздник? Подарочные наборы чая с изящной посудой станут прекрасным выбором.

- с заварочным чайником

**2990<sup>00</sup>/60 г**

- с керамической кружкой

**2490<sup>00</sup>/120 г**





**Напиток органический  
The Bridge, Италия**

Компания The Bridge - небольшое семейное предприятие в маленькой деревушке на севере Италии. Продукция на 100% веганская, а вода для напитков берется из горного родника. Все ингредиенты подбираются в соответствии с высокими стандартами, в продукции отсутствуют холестерин и лактоза. Если вы готовы к чему-то новому и полезному - это точно ваш выбор.

• овсяный безглютеновый

**269<sup>90</sup>/1 л**

• рисовый миндальный

**109<sup>90</sup>/0,25 л**



**Вода минеральная  
негазированная Sierra  
Cazorla, Испания**

Месторождение этой минеральной воды находится в парке Натураль Сьеррас де Касорла, Сегура и лас Вильяс. В 1983 году ЮНЕСКО внесла парк во Всемирную сеть биосферных заповедников, это один из самых важных природных источников, охраняемых Европейским Союзом. Вода из источника Сьерра де Касорла обогащена кальцием, магнием и бикарбонатами и практически не содержит натрий. Вода с таким сбалансированным составом подходит для людей всех возрастов.

**64<sup>90</sup>/0,33 л**

**129<sup>90</sup>/1 л**

**89<sup>90</sup>/0,5 л**

**89<sup>90</sup>/0,3 л**



Чай греческий горный железница  
The Greek Pantry, Греция

Не пугайтесь незнакомого названия – «железница» в переводе с греческого означает « тот, кто обладает железом ». В этом растении содержится много йода, и в древние века оно считалось лечебным. Железница считается панацеей от многих простудных заболеваний, но не только – она помогает улучшить пищеварение, очистить организм от вредных веществ, укрепить иммунитет и даже защитить от аллергических реакций.

459<sup>90</sup>/15 г



# НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU

Компания Pellini S.p.A. основана братьями Пеллини в 1922 году. С началом модернизации производства в конце 70-х кофе Pellini выходит на мировой рынок и сейчас представлен в более чем 30 странах. Компания тщательно отбирает сырье и следит за обжаркой каждого сорта, соблюдая требуемую температуру. Каждый сорт дегустируется экспертами ежедневно!

## Кофе молотый Pellini Top 100% Arabica Pellini Caffe Spa, Италия

Оригинальная смесь трех видов Арабики: Бразилия, Эфиопия и Кения, выращенных в Центральной Америке. Благодаря мелкому помолу подойдет для турок, кофеварок и франч-пресса. Этот кофе подарит благородный вкус и кремово-шоколадное послевкусие, а нежный аромат еще долго будет гулять по дому.

639<sup>90</sup>/250 г

## Кофе молотый Espresso Superiore № 20 Cremoso Pellini Caffe Spa, Италия

Сбалансированный кофе с богатым вкусом, уникальная смесь арабики и робусты. Богатый вкус и насыщенный аромат быстро придаст вам бодрости для новых начинаний.

499<sup>90</sup>/250 г



**Багет мини, частично выпеченный  
il Viaggiator Goloso, Италия**

Багет - особый вид французского хлеба, который можно распознать, в первую очередь, по хрустящей корочке и тем самым косым «канавкам» в верхней части. Свою каноничную форму багет получил в 1920 году во Франции, когда пекари перестали успевать делать к завтраку традиционный круглый хлеб.

**149<sup>90</sup>/250 г**

**Хлебцы лодочки il Viaggiator Goloso,  
Италия**

Хлебцы в форме лодочки из твердой пшеницы. При приготовлении хлебец разрезается на две части и запекается в духовке: получается хрустящая верхняя корочка и нежкий мягкий хлебный мякиш внутри. Лодочку можно наполнить оливковым маслом, как это любят делать в Италии, помидорками черри или любой другой начинкой на ваш вкус.

**229<sup>90</sup>/400 г**



## ЛЕГКИЙ САЛАТ С РУККОЛОЙ И ХАМОНОМ

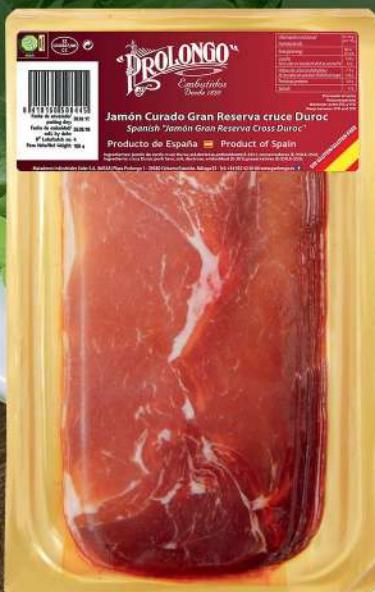
Ингредиенты:

- Хамон в паприке Cruse Duroc Prolongo - 80 г
- Руккола - 100 г
- Грейпфрут - 1 шт.
- Кедровые орешки - 10 г
- Масло оливковое - 2 ст. л.
- Уксус бальзамический - 2 ст. л.
- Мед - 1/2 ч. л.
- Соль, перец - по вкусу



Сполоснуть рукколу, и выложить ее в салатницу. Очистить грейпфрут, разделить его на дольки, очистить от пленок, чтобы осталась только мякоть фрукта. Нарезать хамон тонкими ломтиками. Добавить грейпфрут и ломтики хамона к рукколе. Смешать оливковое масло, бальзамический уксус и мед. Поставить смесь на небольшую температуру в духовку и слегка подогреть. Добавить соль и перец и заправить салат. Украсить получившееся блюдо кедровыми орешками. Можно подавать!

Приятного аппетита!



## ОКОРОК СВИНОЙ СЫРОВЯЛЕНЫЙ Cruce Duroc в паприке Prolongo, Испания

Окорок изготавливается из красных свиней породы Дюрок. Свиньи растут без спешки, питаются натуральным кормом и окружены вниманием и заботой на каждом этапе своего развития. Это позволяет сделать мясо необычайно сочным, слоистым, обладающим изысканным вкусом и запахом.

**329<sup>90</sup>/80 г**



# Говядина Вагю от Мираторг



Это уникальный мясной продукт, созданный на основе смешения японской породы Вагю и нашей лучшей генетики Абердин-Ангус. Чтобы получить говядину самого высокого класса, молодые бычки Кросс-Вагю проходят длительный откорм по системе «Slow Grow» не менее 15 месяцев. Это гарантирует совершенное качество мяса и высочайшую мраморность, а именно мраморность делает говядину Вагю одним из наиболее почитаемых в мире деликатесов наравне с белым трюфелем, фуа гра и лучшими европейскими сырами.

Процесс приготовления говядины Вагю во многом отличается от привычных рецептов стейков на гриле или в печи. Перед приготовлением мясо Вагю нарезают тонкими слайсами, кубиками или стейками толщиной 1-1,5 см. Готовят же это мясо, очень быстро обжаривая его на раскаленной поверхности со всех сторон. Часто стейки просто поливают раскаленным маслом, чтобы обжарить только самый верхний слой, сохранив нежное мясо внутри нетронутым.



Говядина  
**ВАГЮ**



Стейк Сузутани,  
Wagyu, Россия

**2190 ₽ / 190 г**



Стейк Якинику,  
Wagyu, Россия

**1860 ₽ / 160 г**



Бургер Skin,  
Wagyu, Россия

**1130 ₽ / 320 г**

Итальянцы il Viaggiator Goloso – истинные мастера создавать сказочно вкусные десерты. Нежнейшие профитроли со сливочной начинкой, покрытые темным шоколадом, воздушные чизкейки с сочной земляникой, которая выращена под солнцем Италии, и традиционное тирамису – с сыром маскарпоне и какао-порошком. Попробуйте настоящие итальянские десерты, и они навсегда завоюют ваше сердце.



Чизкейк с земляникой  
il Viaggiator Goloso,  
Италия

1670<sup>00</sup>/650 г



Профитроли в глазури  
из темного шоколада  
il Viaggiator Goloso,  
Италия

1260<sup>00</sup>/450 г



Тирамису il Viaggiator  
Goloso, Италия

699<sup>90</sup>/500 г

## Чай зеленый органический Turphoo, Великобритания

С первых дней девизом бренда Turphoo стало выражение: «Чай, который рекомендуют врачи». И не зря – множество вкусов и отборные чайные листья полюбились многим, ведь чай изготовлен из 100% натуральных трав и фруктов. Какой бы чай вы ни выбрали, вас ожидает отличное сочетание хорошего вкуса и приятных ощущений.

- со вкусом меда манука
- с цветами апельсина
- со вкусом авокадо

299<sup>90</sup>/40 г



**Конфеты шоколадные  
с фундуком и злаками Secondo  
Vergani SPA, Италия**

Итальянская компания Secondo Vergani с 1920 года радует своих клиентов невероятно нежным шоколадом, созданным по особым рецептам. Кремовая начинка из фундука и злаков идеально гармонирует с шоколадной сладостью. Выбирайте, какие конфеты подходят вашему настроению сегодня: только из молочного шоколада или из темного и молочного?

**329<sup>90</sup>/190 г**

**Коньяк Hubert De Rochebois VSOP,  
40%, Франция**

Классический французский коньяк восьмилетней выдержки в бочке из лимузенского дуба, который обогащает коньяк танинами и придает ему чуть ванильный запах. Коньяк Hubert De Rochebois обладает ярким и четким вкусом, в аромате, конечно, тона ванили, а также спелого яблока. Рекомендуется подавать в чистом виде или использовать для приготовления коктейлей.

**1990<sup>00</sup>/0,5 л**

**Арманьяк Hubert De Rochebois  
Armagnac VSOP 40%**

Арманьяк родом из Гаскони – жизнерадостной и щедрой на удовольствия провинции Франции. Таков и напиток – щедрый и дарящий удовольствие. Отметка VSOP на этикетке указывает, что выдержка арманьяка не менее пяти лет. Не забудьте перед употреблением дать напитку «подышать» – так он раскроет свои вкусовые и ароматические свойства. Является прекрасным дижестивом, хорошо сочетается с шоколадом и крепким кофе.

**1990<sup>00</sup>/0,7 л**



**ПРЕЗИДЕНТСКОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

Конфеты шоколадные Witor's Spa, Италия

- молочный шоколад с кремовой начинкой из фундука

**399<sup>90</sup>/150 г**

Шоколад Chocolat Bernrain, Швейцария

- рождественский молочный
- Санта-Клаус молочный

**229<sup>90</sup>/100 г**

Набор керамическая кружка + конфеты из молочного шоколада с начинкой Mini Creamy Zaini, Италия

**499<sup>90</sup>/47 г**

Конфеты шоколадные Трюфель с фундуком, Bel & Bio Бельгия

**599<sup>90</sup>/100 г**

Печенье Кантучини с миндалем Dolciaria Gadeschl, Италия

**599<sup>90</sup>/200 г**

Печенье ванильное с кокосом и шоколадом Jacobsens, Дания

**249<sup>90</sup>/112,5 г**

Печенье Jacobsens, Дания

- Датское ванильное Санта
- Датское ванильное

**299<sup>90</sup>/200 г**



НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО  
WWW.SHOP.MIRATORG.RU



ВЫБИРАЙТЕ ЛЮБЫЕ ПРОДУКТЫ В НАШЕМ МАГАЗИНЕ  
И МЫ ОФОРМИМ ИХ В ПОДАРОЧНУЮ УПАКОВКУ

**Набор шоколадных конфет ассорти Gourmet Collection, Турция**

С 1924 года турецкий бренд Elit совершенствуется в кондитерском деле. Сейчас их шоколадные конфеты в премиальных подарочных коробках известны всему миру. Коробка таких конфет может стать отличным украшением стола или подарком деловому партнеру. Тем более, что внутри - ассорти нежнейших пралине.

**499<sup>90</sup>/170 г**



НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU



L'immagine sulla confezione ha un alto risparmio di grammatura del prodotto.



### Печенье Кантуччини с миндалем Dolciaria Gadeschi, Италия

Кантуччини – печенье родом из Тосканы. Эта сладость готовится очень просто: из муки, сахара, масла и яиц, с добавлением миндаля или сухофруктов. Будьте уверены, перед кантуччини от Dolciaria Gadeschi не устоит никто.

**329<sup>90</sup>/250 г**

**Сироп агавы Kante, Мексика**

Агава является натуральным подсластителем родом из Мексики, а в древних цивилизациях считалась священным растением из-за своих медицинских свойств. Аромат сиропа обладает нежными цветочными нотками, а вот со вкусом всё неоднозначно: кто-то говорит, что он похож на патоку, а кто-то считает его сливочным. Одно известно точно – его сладость способна заменить сахар во многих блюдах, так что если вы решили от него отказаться, то сироп агавы станет отличной альтернативой. Однако помните: не рекомендуется употреблять его больше 2-4 чайных ложек. Различие цветов у сиропа объясняется разными способами производства. Темные сорта проходят длительную термическую обработку, поэтому сироп темнеет.

• янтарный

• темный

**599<sup>90</sup>/360 мл**



Масло холодного ручного отжима из каждого региона отличается тонкими нюансами, которые заметят только искушенные гурманы. При этом все масла изготовлены из одного сорта оливок – Коронейки. Регион Лакония – земля древней Спарты, которая находится на юго-востоке острова Пелопоннес. Масло из этого региона защищено географическим указанием PGI Laconia.

Регион Каламата – всемирно признанный регион с идеальным климатом для выращивания оливок. Солнечные склоны горного хребта Тайгетос и ветерок со Средиземного моря. Масло этого региона обладает нежной текстурой с едва уловимой горчинкой.



**Масло оливковое нерафинированное  
Olvion, Греция**

• регион Каламата

**529<sup>90</sup>/500 мл**

• регион Лакония

**499<sup>90</sup>/500 мл**



**Оливки греческие Гигант il Viaggiator Goloso, Италия**

Гигантские зеленые оливки выращиваются на полуострове Халкидии, а название сорта совпадает с названием полуострова. Это крупные плоды с мясистой и хрустящей мякотью, и неожиданно нежным ароматом. Подавать можно как отдельно, так и с чесноком или перцем. Кстати, отлично сочетаются с белым вином.

**299<sup>90</sup>/400 г**



**Пиво светлое непастеризованное,  
нефильтрованное Pucela Milana, 3,5%,  
Испания**

Сезонное пиво с выраженным ароматом  
сосен и тимьяна. Добавление хмеля придает  
ему заметные цитрусовые нотки.

**239<sup>90</sup>/0,33 л**

**679<sup>90</sup>/0,75 л**



**Пиво непастеризованное, нефильтрованное Milana, Испания**

• темное Shipa, 5,5%

Пиво с интенсивным травяным ароматом с фруктовыми нюансами.  
Жаркое, насыщенное, сбалансированное, с ощутимой горечью.

**239<sup>90</sup>/0,33 л**

• светлое 20 de abril IPA, 6,2%

Очень фруктовый IPA с цитрусовыми нотками.

**269<sup>90</sup>/0,33 л**



BIO



**Соус грибной с шампиньонами и трюфелем  
Delicious & Sons, Испания**

Вкусные продукты Delicious & Sons подходят для веганов и вегетарианцев, не содержит ГМО, глютена, а все ингредиенты выращены на Средиземноморье. В основе каждого рецепта, по словам основателей компании, должна быть любовь. И эта любовь с 2006 года радует нас великолепными вкусами. Грибной соус с черным трюфелем фантастически сочетается с пастой, овощами, сырами и мясом, а аромат соуса принесет вам ветерок с тосканских холмов.

**659<sup>90</sup>/180 г**



## **МИРАТОРГ** **MATURED BEEF**

**МЯСО КОРОВ BLACK ANGUS**  
— РОССИЙСКИЙ ПРОДУКТ —

*На сегодняшний день есть тысяча способов приготовить стейк так, чтобы он нравился именно*

*Вам. Порода, откорм, мраморность, прожарка — кажется, нет в мире двух людей, которые бы выбрали абсолютно одинаковые качества своего любимого мяса. В одном мясоеды сходятся во мнении — стейк обязательно должен быть из молодого мяса, максимум в возрасте 2–3 лет.*

*И вот тут они ошибаются.*

Чтобы развенчать миф о том, что премиальная говядина — это мясо исключительно молодых бычков, отправимся в Страну Басков. На деле это, конечно, никакая не страна, а регион Испании, который граничит с Францией и омывается Атлантическим океаном. Эта небольшая местность известна своими самобытными традициями, в том числе и в области гастрономии. Баски знают толк в готовке: в столице провинции Сан-Себастьяне в общей сложности 16 звезд Мишлен, а у трех ресторанов их по три. Здесь можно встретить как блюда популярной «новой кухни» — когда все изящно, технологично и очень дорого, так и традиционные блюда. К ним относится такой популярный среди современных гурманов стейк чулетон (баск. – txuleton).

С одной стороны, это необычное название Тибона, однако, от всем знакомого стейка у него все же есть несколько отличий. Во-первых, чулетон не жарят на углях — для его приготовления используют специальную печь, где мясо сначала нагревают до температуры 55–60 градусов в течение долгого времени, а затем на нижнем уровне быстро обжаривают. Получается нежный и сочный стейк с ароматной коричневой корочкой. А во-вторых, для чулетона обычно используют мясо взрослых коров — в возрасте от 8 до 18 лет.

Многие сейчас скривились: но это же старая говядина? Она же жесткая! Ее же не прожевать! Она, возможно, еще и дурно пахнет! И это блюдо считается новым откровением? Да, все верно. Обычно для чулетона берут мясо молочных коров, которые попадают на луга Страны Басков после четырех лет «службы».

# MATURED BEEF

Есть и другие случаи, когда местную породу из близлежащей Галисии выращивают на протяжении 17 лет. Быки вырастают просто исполинских размеров, потому и чулетон получается большим по весу. Здесь к этим пожилым уже животным относятся с почетом: они питаются исключительно травой, получают полноценный уход и окружены заботой. Процесс убоя больше похож на церемонию — ведь эти быки точно также принимают участие в создании того великолепного деликатеса, который Вы увидите у себя на тарелке.

## *Проект «Мираторга»*

*Matured Beef был вдохновлен чулетоном и традициями испанской кухни. Под этой маркой на рынке представлено мясо коров одной из самых популярных мясных пород в мире — Блэк Ангус. Нежное и сочное у молодых бычков, у коров в возрасте оно приобретает особый вкус и аромат. Дело тут не только в возрасте, но и в том, что это именно коровы — у женских особей запах мяса приятнее, а жирок отличается особой, почти кремовой структурой.*

Говядина от «зрелых» коров значительно отличается от привычного для нас мяса. Цвет отличается насыщенным, темнокрасным оттенком с вкраплениями желтоватого жира (такой цвет — «заслу́га» бетакаротина, содержащегося в траве). Вкус «зрелого» мяса богатый и глубокий, а некоторые знатоки говорят даже о продолжительном послевкусии, сравнивая эту говядину с дорогим вином. В России взрослая говядина прочно ассоциируется с чем-то некачественным, второго сорта — плотные, жилистые куски с непонятным вкусом. Такой пред-

рассудок связан с тем, что раньше мясо, попавшее на стол, было от молочных пород, которые были ориентированы на набор мышечной массы, а на максимальную выработку молока. К тому же этих коров забивали, как только они переставали активно давать молоко, не дав им «отдохнуть» и набрать хоть немного веса. Мясо получалось невкусным и почти не жевалось. Однако теперь все изменилось, и в нашей стране тоже можно попробовать мясо, не уступающее по качеству и вкусу баскскому.

Большую роль в качестве мяса, особенно зрелых, играют условия их содержания. Как их баскские и галисийские сородичи, коровы из стада Мираторга содержатся на вольном выпасе, но при этом находятся под постоянным контролем ветеринаров и ковбоев. Современные технологии позволяют создавать качественный и безопасный продукт, который отличается невероятным вкусом.

Как и мраморная говядина, мясо зрелых коров вызревает, то есть выдерживается в определенных условиях на протяжении какого-то времени, обычно 20–30 суток. В Стране Басков предпочтение отдают сухому вызреванию — все по старым традициям. Такой способ раскрывает в мясе новые нотки вкуса и аромата и делает его более постным. В России популярны оба вида — и сухое вызревание (в специальной камере с постоянно поддерживаемым микроклиматом), и влажное (в вакуумной упаковке). Это дает прекрасную возможность сравнить оба способа и выбрать для себя тот, который больше нравится именно Вам.

Интересный деликатес можно попробовать не только в ресторанах, но и приготовить дома: стейки Matured beef можно найти в магазинах Мираторг и других розничных точках. Готовить его нужно с осторожностью, поскольку это мясо легко испортить и превратить в ту пресловутую «подошву», которую невозможно прожевать. Лучше следуйте традициям — подогрейте стейк в духовке, а затем обжарьте на сковороде, чтобы получилась ароматная корочка. И обязательно пригласите друга — вряд ли Вы осилите такой большой кусок мяса в одиночку.



100 %  
BLACK ANGUS



ТРАВЯНОЙ  
ОТКОРМ



до 45  
дней

ВЛАЖНОЕ  
И СУХОЕ  
ВЫЗРЕВАНИЕ

**Пиво Stangen, Германия**

Пиво прямиком из Германии, сваренное в соответствии с немецким законом о чистоте, согласно которому в состав пива должно входить только три ингредиента: хмель, ячмень и вода.

- светлое нефильтрованное Weiss Bier, 4,9%
- светлое пастеризованное Lager Bier, 5,4%
- темное пастеризованное Schwarz Bier, 4,9%

99<sup>90</sup>/500 мл

18+



УДЕЛЕННОЕ УВОЛНЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С КАПЕРСАМИ

Ингредиенты:

- Каперсы в соли  
Amore Italiano - 15 шт.
- Апельсины красные – 3 шт.
- Репчатый лук – 1 шт.
- Оливки без косточек – 30 шт.
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Красный перец хлопьями – по вкусу
- Соль – по вкусу

Апельсины очистить ножом от цедры и белой прослойки, разрезать дольки напополам. Посолить, приправить острым перцем. Каперсы промыть от соли, нарезать оливки на две части, нарезать лук кольцами. Всё перемешать, полить оливковым маслом.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ



Каперсы издавна известны своими кулинарными особенностями, но до нашей страны дошли не столь давно. Что же это такое? Это нераспущенные бутоны колючего кустарника *Capparis spinosa*, в которых собран целый букет вкусов: соленый, острый, кислый, горький и терпкий. Каперсы очень любят в Италии – их добавляют к пасте и салатам. В Греции с каперсами также делают салаты, а в Турции используют не только бутоны, но и плоды. Лучше всего каперсы хранятся в соли, благодаря которой также сохраняют свой цветочно-фруктовый аромат и твердость. Не забывайте – перед тем, как добавить каперсы в блюдо, необходимо избавиться от лишней соли и хорошо промыть бутоны.



**Каперсы с черенком в винном уксусе Amore Italiano, Италия**

**339<sup>90</sup>/280 г**

**Каперсы в соли Amore Italiano, Италия**

**249<sup>90</sup>/130 г**



**Конфеты трюфель Gavarny Gudrun, Бельгия**

Нежные трюфели из бельгийского шоколада, посыпанные 18% какао-порошком. Как будто специально для Нового года Gavarny подготовили два вкуса, каждый из которых будет идеальным десертом на праздничном столе: это вкус сочного апельсина и пенящегося шампанского.

- со вкусом апельсина
- со вкусом шампанского

249<sup>90</sup>/170 г



# НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

WWW.SHOP.MIRATORG.RU



## Вино игристое Cesarin Sforza Trento DOC Brut, белое, брют, 12,5%, Италия

Великолепное игристое, созданное целиком из сорта Шардоне в винодельческом регионе Трентино в Италии. Cesarin Sforza делают вина только из собственного винограда, а особенности климата позволяют ягодам приобретать особые характеристики. Брют от этого бренда получается живой и немного сливочный на вкус, а в аромате можно уловить ноты цитрусовых и белых цветов. Подавайте к козьим сырам или морепродуктам.

2900<sup>00</sup>/0,75 л

## Шампанское J. Contet Père & Fils, белое, брют, 12%, Франция

Приятный и элегантный вкус с классическим перляжем и длительным послевкусием. В аромате переплетаются ноты булочек и абрикоса, ананаса и груши, миндаля и мандаринов. Шампанское подается охлажденным, станет отличной парой к икре, морепродуктам и молодым сырам.

2999<sup>00</sup>/0,75 л

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**Мякоть томатов il Viaggiator  
Goloso, Италия**

100% натуральный продукт из Италии, произведенный из местных спелых помидоров с небольшим добавлением соли. Плоды тщательно промывают, очищают от кожуры и измельчают до пюреобразного состояния. Такая мякоть прекрасно подойдет для приготовления различных соусов, пасты, пиццы и горячих блюд. Как, впрочем, и протертая мякоть с базиликом.

- протертая  
**159<sup>90</sup>/700 г**
- с базиликом  
**199<sup>90</sup>/680 г**

Компания Univer была основана в 1948 году и сразу зарекомендовала себя как достойный игрок в пищевой промышленности. Ассортимент не ограничивается соусами – венгерская компания производит также детское питание и фруктовые джемы высочайшего качества.

### Майонез Univer, Венгрия

Любимый майонез Венгрии с 1975 года. Его лидерство на рынке сохраняется годами, ведь это майонез с эталонным вкусом, а также он не содержит консервантов.

**349<sup>90</sup>/620 г**

**264<sup>90</sup>/420 г**

### Майонез Light Univer, Венгрия

Отличный выбор для тех, кто следит за своей фигурой, но не может отказаться от нежного вкуса любимого соуса. Калорийность майонеза Univer Light в два раза ниже, чем у традиционного Univer.

**264<sup>90</sup>/420 г**

### Майонез с чесноком Univer, Венгрия

Для любителей блюд с чесночным вкусом этот майонез – настоящая находка! Теперь не нужно отдельно чистить и резать чеснок, потому что его кусочки уже содержатся в майонезе и придают насыщенность и терпкость нежному вкусу.

**165<sup>90</sup>/420 г**





## Здоровая еда по первому свисту

Темп современной жизни настолько быстрый, что не все успевают просто побывать — что говорит о вкусной, здоровой и полезной еде. Новинка от Мираторг — прекрасное решение этой проблемы. Блюда, приготовленные на пару по уникальной шведской технологии, которая сейчас популярна в Японии, Нидерландах, Великобритании — тех странах в которых здоровое питание это образ жизни. Готовые блюда от Мираторг станут той самой домашней едой, которой нам так не хватает в спешке будней.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:



Уникальная  
технология  
приготовления  
на пару



«Умная» упаковка  
сама сообщает,  
что блюдо готово



Свежие  
и натуральные  
ингредиенты



9 вкусных  
рецептов от  
брэнд-шефа  
Дмитрия Лазько



Без  
консервантов,  
красителей  
и ароматизаторов



Вакуумная среда  
сохраняет полезные  
свойства в течение  
60 суток

МИРАТОРГ



Треска с рисом 319<sup>90</sup>/320 г

МИРАТОРГ



Фарфале  
с курицей 199<sup>90</sup>/320 г

МИРАТОРГ



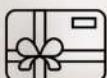
Бурый рис  
с говядиной 209<sup>90</sup>/330 г

МИРАТОРГ



Лингвини  
с морепродуктами 319<sup>90</sup>/320 г

# ВСТРЕЧАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ & БУРГЕРНАЯ»



Зарегистрировать карту



Объединить две карты –  
пластиковую с виртуальной



Предъявлять карту  
со смартфона (карта всегда  
с собой)



Контролировать  
баланс и размер скидки



Своевременно  
узнавать об акциях



Выгодно покупать  
с купонами на скидки



Найти  
ближайший магазин  
и прокладывать  
маршрут



Обращаться  
с вопросами  
и получать ответы



МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ & БУРГЕРНАЯ  
**БУРГЕР & ФРАЙС**



Сканируйте для  
установки для iOS  
и Android



С наступающим Новым  
годом и Рождеством!

От всей души желаем множества  
счастливых моментов, крепкого  
здоровья и исполнения самых  
заветных желаний!

Ваш

**МИРАТОРГ**  
**СУПЕРМАРКЕТ**

[WWW.SHOP.MIRATORG.RU](http://WWW.SHOP.MIRATORG.RU)