

# 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.



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**

• из злаков, для приготовления  
хлебобулочных изделий

**199<sup>90</sup>/1 кг**

• специальная для focaccia/  
пиццы

**189<sup>90</sup>/1 кг**



**BIO**



**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

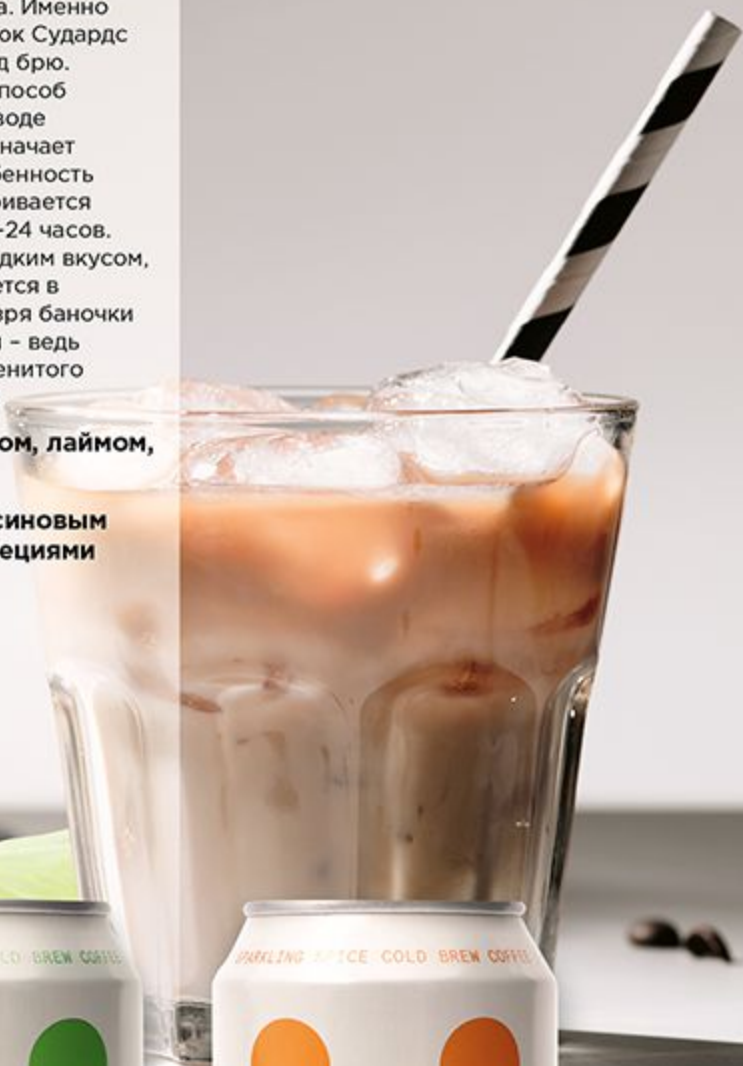
99<sup>90</sup>/0,75 л



**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.

- 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 Paola Licata – это настоящий сицилийский вкус. Они изготавливаются только из свежих фруктов с небольшим добавлением сахара и фруктового пектина. 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





### 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 джандуя
- 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 джандуя
- 699<sup>90</sup>/240 г



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.

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

**179<sup>90</sup>/100 г**





**Кекс Панеттоне с шоколадным  
пранине 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 Аррабиата  
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>00</sup>/260 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**



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 натрия. Вода с таким сбалансированным составом подходит для людей всех возрастов.

129<sup>00</sup>/1 л

89<sup>00</sup>/0,5 л



**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 нежный 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**



**Чай зеленый органический  
Turhoo, Великобритания**

С первых дней девизом бренда Turhoo стало выражение: «Чай, который рекомендуют доктора». 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 Witor's  
Spa, Италия

- молочный шоколад с  
кремовой начинкой из фундука

399<sup>90</sup>/150 г

Шоколад Chocolat Bernrain,  
Швейцария

- 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

Печенье Кантуччини 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





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**





**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 оливковое  
нерафинированное  
Olvion, Греция**

• регион Каламата

**499<sup>90</sup>/500 мл**

• регион Лакония

**499<sup>90</sup>/500 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. В этом регионе масло обладает нежной текстурой с едва уловимой горчинкой.



*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 развеять 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 душно 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».

МИРАТОРГ  
MATURED BEEF

МЯСО КОРОВ BLACK ANGUS  
— РОССИЙСКИЙ ПРОДУКТ —

# MATURED BEEF

Есть и другие случаи, когда местную породу из близлежащей Галисии выращивают на протяжении 17 лет. Быки вырастают просто исполинских размеров, потому что 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 — «заслуга» 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, попадавшее 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



ВЛАЖНОЕ  
И СУХОЕ  
ВЫЗРЕВАНИЕ

## 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 *Sarparis 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





**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



**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



# ВСТРЕЧАЙТЕ ТОБЫЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ & БУРГЕРНАЯ»



Зарегистрировать карту



Своевременно узнавать  
об акциях



Объединить две карты –  
пластиковую с виртуальной



Выгодно покупать  
с купонами на скидки



Презентовать карту  
со смартфона (карта всегда  
с собой)



Находить ближайший  
магазин и прокладывать  
маршрут



Контролировать  
дальше и размер скидки



Обращаться с вопросами  
и получать ответы



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)