Bon APPETITE!

4 стр. **ФОКАЧЧА:** ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛЕПЕШКА НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

20 стр. **РОССИЙСКИЕ СЫРЫ:** НОВОЕ ПРОЧТЕНИЕ ОТ МАМОНТОВСКОЙ СЫРОВАРНИ

23 стр. **ПЕРЕКУС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ:** ПАНИНИ С ВЕТЧИНОЙ

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 01.07.2019 по 04.08.2019

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Содержание:

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ ПРИГЛАШАЕТ 8

ИДЕАЛЬНЫЙ ОБЕД: ФЕТТУЧЧИНИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 12

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ: WORLD CLASS 18

НОВИНКА: КАРПАЧЧОИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 24

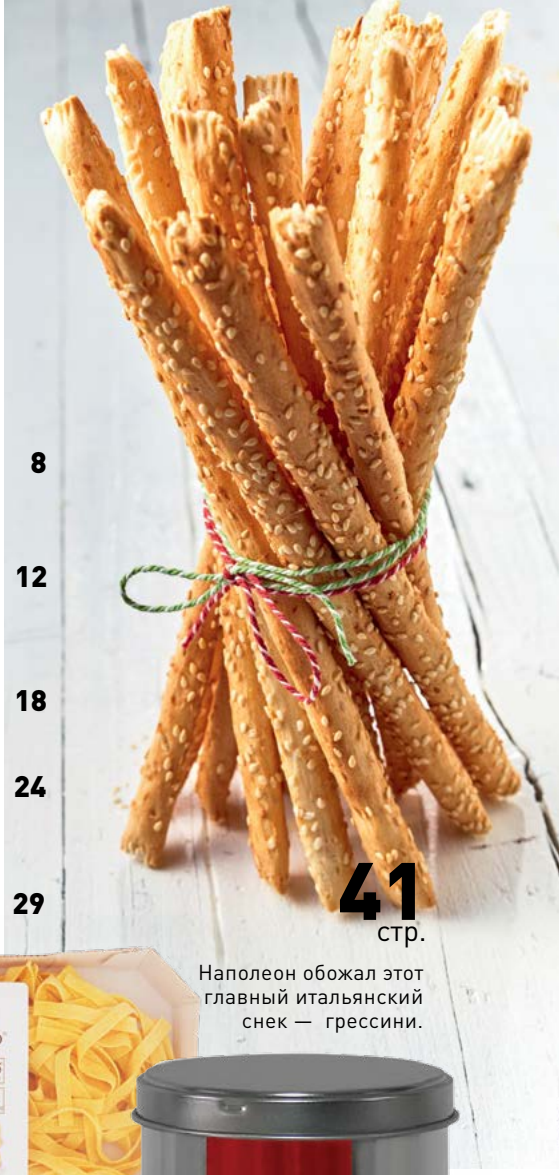
НЕЖНЫЙ ТИРАМИСУ: ДЛЯ САМЫХ УЮТНЫХ ВЕЧЕРОВ 29

40 стр.
Грузинский лимонад Zandukeli

13 стр.
Феттуччини — паста, популярная в римской кухне.

21 стр.
Полутвердый выдержанный сыр из козьего молока

33 стр.
Итальянский кофе «Venezia»



41 стр.
Наполеон обожал этот главный итальянский снек — грессини.

Июль

Итальянская кухня — одна из самых популярных в мире. Ее секрет в сочетании свежих продуктов, ароматных специй и конечно, большой любви к еде. В июле предлагаем вам мысленно переместиться на берега Средиземного моря и попробовать проверенные веками рецепты.

Испеките ароматную фокаччу к воскресному обеду, приготовьте аппетитные феттуччини с томатным соусом для всей семьи, а для быстрого перекуса на работе отлично подойдет панини со злаковым хлебом. Чтобы удовольствие было полным, а жизнь — сладкой, выберите к чаю традиционный десерт тирамису, который поднимет настроение в любой день.

Для тех, кто любит и ценит разные сыры, мы приготовили интересные и вкусные деликатесы из российской Мамонтовской сыроварни, где две подруги готовят сыры по собственным рецептам из деревенского молока.

Следуйте примеру итальянцев и любите жизнь и вкусно есть!

Рецепт

ГОТОВИМ ФОКАЧЧА

Растворите дрожжи и сахар в теплой воде и оставьте на 10 минут. Просейте муку и добавьте в нее дрожжи. Вымешивайте 30 минут, в конце добавив оливковое масло.

Переложите тесто в смазанную маслом миску, накройте пленкой и оставьте в теплом месте на час.

Подошедшее тесто выложите в противень и сформируйте прямоугольник. Можно посыпать нарезанными оливками. Поставьте в разогретую до 220 °С и выпекайте 20 минут.

Фокаччу можно использовать, как обычный хлеб — для бутербродов, сухарей, как сопровождение к другим блюдам. Самая вкусная фокачча — домашняя и свежевыпеченная.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мучная смесь Agugiaro & Figna Molini — 500 г.
- Теплая вода — 300 мл.
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль, сахар и сухие дрожжи — по 2 ч. л.

Приятного аппетита!

Мучная смесь Agugiaro & Figna Molini

Италия

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.

-169,90 1 kg

Нерафинированное оливковое масло Goccia D'oro

Италия

Оливковое масло Extra Virgin получается путем первого холодного отжима маслин сорта «Coratine» и «Oliarole», выращенных в районе заповедника Rocche del Roero региона Пьемонт (Piemonte), знаменитого своими винами, маслами и сырами. Собранные вручную оливки сортируются, после чего отжимаются механическим путем с помощью старинных гранитных прессов.

500 ml **-469^{90}**

Овощные чипсы Corkers

Великобритания

«Настоящий британский вкус!» — слоган на каждой упаковке Corkers. Чипсы из натуральных ингредиентов жарят на чистом растительном масле и посыпают морской солью. Овощной микс из пастернака, сладкого картофеля, свеклы — это полезный перекус на все случаи жизни.

35 g

-89,90

Мини-перцы с начинкой из тунца Bovis

Италия

Одинаково хороши как закуска и как гарнир. Пикантности блюду добавляют каперсы, чеснок, петрушка и немного анчоусов в начинке. Не содержат красителей, приготовлены из натуральных ингредиентов.

-759,90

285 g

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!

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

МИРАТОРГ

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»

8 985 040 93 64

SHOP.MIRATORG.RU/COOKING

Овощные закуски Vipro

Македония

Компания Vipro производит традиционные балканские блюда с 1992 года. Айвар — икра на основе перца с добавлением баклажанов и чеснока. Пинджур — соус и самостоятельное блюдо из запеченных овощей. Малиджано — соус из перцев баклажанов и горчицы.

- **Соус Пинджур из запеченных овощей**
  540 g **-269,90**
- **Домашний сладкий Айвар**
  340 g **-239,90**
- **Овощная закуска Малиджано**
  340 g **-154,90**

GLUTEN FREE

Овощные хлебцы без глютена Fiorentini

Италия

Для этих хлебцев используются только продукты растительного происхождения: рис, амарант, картофельные хлопья, морковь и шпинат, а также морская соль. Превосходная низкокалорийная замена хлебу.

120 g

-179^{90}

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Рецепт

ФЕТТУЧЧИНИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Мелко нарежьте лук, помидоры и говядину. На разогретой сковороде с оливковым маслом обжарьте говядину. Затем добавьте лук и жарьте, пока он не станет прозрачным. Теперь — помидоры, соус, соль, перец и томите под крышкой на среднем огне около 5 минут и выключите.

Сварите Феттуччини al Dente (время варки около 9 минут), слейте воду и добавьте их прямо в сковороду с соусом. Перемешайте и выкладывайте на тарелки.

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции):

- Феттуччини— 200 г.
- Говядина — 100 г.
- Помидоры — 2 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Соус с базиликом — 2 ст. л.
- Вода — ¼ стакана
- Соль, перец — по вкусу.

Приятного аппетита!

Томаты с базиликом Biagi

Италия

Основа — итальянские перетертые томаты с семечками и кожурой. Именно они придают насыщенный натуральный вкус, который подчеркивают сельдерей, морковь, лук, базилик и морская соль. Используется как самостоятельный соус или в составе других соусов.

350 g

-199,90

Паста Il Viaggiator Goloso

Италия

Фетучини переводится как «маленькие ленточки». Это плоская толстая лапша из яиц и муки. Они похожи на тальятелле, но чуть шире. Особенно популярны в римской кухне. Зачастую феттуччини едят с говядиной или куриным рагу. Однако самым популярным блюдом с этим видом пасты является «Феттуччини Альфредо», которое состоит из феттуччини, пармезана и сливочного масла.

-169,90 250 g

Вустерский соус Tiger Band

Малайзия

Знаменитый английский соус, без которого нельзя представить салат «Цезарь» и коктейль «Кровавая Мэри». В составе больше 20 ингредиентов. Основные — солодовый уксус, анчоусы или сарделлы и жженый сахар. Tiger Band производит соусы с 1930 года и поставляет их в Европу, Америку, Канаду и страны Азии.

150 ml

-199,90

Винные уксусы Forvm

Испания

Три натуральных уксуса винодельни Cellers Avgvstvs Forvm. Мерло — классический кислый, с легкой горчинкой. Каберне Совиньон — сладковатый, с нотами красных ягод. Шардоне — мягкий, прозрачный, со сладкими оттенками во вкусе. Название соответствует сорту винограда.

- **Merlot (из красного вина)**

-599,90

- **Cabernet Sauvignon (из красного вина)**

-659,90

- **Chardonnay (из белого вина)**

-699,90

250 ml

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Смесь специй The Gourmet Collection

Китай

Сушеные томаты, орегано и базилик — сочетание, который знает каждый итальянец. Специи подойдут для жареного и запеченого мяса, а также для любимых блюд итальянской кухни, пицце и пасте.

-209,90

66 g

Смесь специй «Неаполитанский укус» Signagure Senses

Китай

Традиционные итальянские травы: базилик, орегано, паприка, тимьян, майоран и другие. Идеально подойдет для пасты, пиццы и блюд в итальянском стиле.

56 g

-189,90

Шпек Alto Adige Galloni

Италия

Альто-Адидже — плодородная область Италии, которая включает в себя луга, поля и часть Альп. Здесь готовят лучший шпек: вялено-копченый окорок со специями. Точно известно, что используют можжевельник, розмарин, лавровый лист, соль и перец. Остальные держат в секрете.

-469,90 80 g

Фокачча средиземноморская Vandemoortele

Италия

Традиционную итальянскую лепешку из твердых сортов пшеницы дополняют помидоры черри, каперсы, оливки, а также красный и желтый перец. Сочетание порадует любителей средиземноморской кухни.

-69,90 100 g

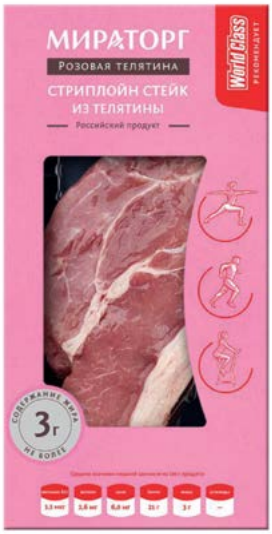
МИРАТОРГ & World Class

Линейка стейков из говядины и телятины отобрана нашими коллегами — специалистами в сфере спорта и здорового питания — тренерами и диетологами сети спортивных клубов World class. Каждый из стейков прошел специальные испытания, благодаря которым мы можем показать ключевые преимущества наших продуктов на упаковке.

Ключевые преимущества, которые можно найти на упаковках в зависимости от фактического содержания витаминов, минералов, белков и жиров:

- **Фитнес бургер из розовой телятины**

360 g **-279,90**



- **Стриплойн стейк из розовой телятины**

370 g **-549,90**

- **Фитнес стейк из розовой телятины**

350 g **-379,90**

- **Раунд стейк из мраморной говядины Black Angus**

470 g **-479,90**

- **Стейк Бразильский из мраморной говядины Black Angus**

420 g **-559,90**

- **Стриплойн стейк из мраморной говядины Black Angus**

480 g **-279,90**

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

МАМОНТОВСКАЯ **СЫРОВАРНЯ**

Мы хотим познакомить Вас с Фермерской продукцией, Ремесленные сыры от «Мамонтовской сыроварни». Используем только НАТУРАЛЬНОЕ ЦЕЛЬНОЕ молоко с одной и той же проверенной фермы. МОЛОКО, безусловно, проходит процедуру щадящий пастеризации при 72 градусах С.

В наших сырах используется молокосвертывающий фермент НЕ животного происхождения–микробиальный, что делает сыр ВЕГЕТАРИАНСКИМ.

Сыр НЕ содержит: растительных жиров, антибиотиков, ГМО, консервантов, красителей, ароматизаторов, стабилизаторов, эмульгаторов, усилителей вкуса и аромата и других запрещённых и даже РАЗРЕШЕННЫХ пищевых добавок, которые могут быть вредны и даже опасны.

- **Набор сырный 4 сыра**

440 g **-949,90**

ВИДЫ СЫРОВ:

КЛАССИЧЕСКИЙ ИЗ КОРОВЬЕГО И ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА — сочетает в себе натуральность и пользу с изысканностью, утонченностью настоящего выдержанного сыра. Использование цельного, несепарированного высокожирного молока и технологии самопрессования обеспечивают сыру сливочную консистенцию и особенную нежность вкуса;

С ФИСТАШКОЙ — сочной, яркой, нежной, самой богатой и полезной из всех орехов;

С букетом ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАВ (внутри) — идеальное душистое сочетание трав к сыру: базилик, майоран, петрушка, орегано, розмарин, перец красный сладкий, тимьян — травы внутри;

Срок созревания: от 2 месяцев.

Рекомендации: отлично сочетается с медом, грушевым, апельсиновым джемом, фруктами. Одинаково хорошо подходит к пиву и красному сухому вину. Благодаря отличной плавкости — идеален к пастам, пицце и для приготовления фондю.

- **Сыр п/тв с италянскими травами, 45%**

150 g **-259,90**

- **Сыр п/тв с фисташками, 45%**

150 g **-279,90**

МАМОНТОВСКАЯ СЫРОВАРНЯ ВЫИГРАЛА КОНКУРС «ЛИГИ ЗДОРОВЬЯ НАЦИЙ» И ПОЛУЧИЛА ГРАНТ ПРАВИТЕЛЬСТВА НА РАЗВИТИЕ БИЗНЕСА

ОТЛИЧИЯ СЫРА ИЗ КОЗЬЕГО И КОРОВЬЕГО МОЛОКА:

Овцы и козы вероятно были самыми первыми одомашненными животными, поэтому есть основания полагать, что их молоко первым превратилось в сыр — возможно еще в 6500 году до нашей эры. Сейчас сыр из козьего молока встречается по всему миру: от Китая до Калифорнии.

Козий сыр отличается по вкусу от коровьего. Это объясняется различиями в химическом составе молока. Козье молоко имеет более высокую концентрацию особых жирных кислот, но меньше белка, чем коровье молоко. Эти кислоты придают козьему сыру фирменный острый аромат, а меньшее количество молочного белка делает его текстуру мягкой и кремовой.

Разумеется, без достаточного количества молочного белка из козьего молока невозможно сделать все то, что можно сделать из коровьего. Например, моцарелла из козьего молока просто развалится. Это не недостаток, а просто особенность этого молока. Его терпкость и бархатистость делает козье молоко идеальным для очень мягких сыров, таких как шевр, или даже для йогуртов. Даже твердый сыр из козьего молока, никогда по-настоящему не твердеет и остается полумягким. Интересно, что по мере вызревания вкус козьего сыра становится все более мягким.

Полутвердый выдержанный сыр из козьего молока

Россия

Козий сыр обладает насыщенным сливочным вкусом, содержит минимум натрия и в 2 раза меньше калорий, чем сыр из коровьего молока. Превосходно сочетается с грушевым и апельсиновым джемом, фруктами, красным сухим вином.

150 g

-449,90

Фондю Emmi

Швейцария

Классическое швейцарское фондю из сыра грюйер и эмменталь, белого вина, вишневой настойки и специй. Вкус пикантный, слегка островатый. Для приготовления просто поместите содержимое пакета в кокелон (специальная посуда для фондю) и разогрейте. Накалывайте слегка запеченный в духовке или подсушенный пшеничный или ржаной хлеб на вилку и макайте в соус. Именно так делали швейцарские пастухи, изобретатели фондю. Кроме хлеба подойдут крекеры, чипсы, отварные овощи, виноград крупных сортов, мясо, рыба.

-1150

400 g, 12 пакетиков

Сыр Tet De Moin Emmi

Швейцария

Полутвердый сыр с характерными нотами специй, сухофруктов и орехов во вкусе и аромате. Обладает длительным пикантным послевкусием. Отлично сочетается с вином, виноградом, дыней. Можно использовать как украшение к блюдам из мяса и овощей. Кстати, сыр изобрели в одном из монастырей гористой местности Bernese Jura, а Tet De Moin в переводе означает «голова монаха».

5 пакетиков, 100 g

-599^{90}

ПАНИНИ — ЭТО ПРОСТО

Панини — это итальянский бутерброд, закрытый хлебом с двух сторон.

Обычно для панини используют чиабатту, но мы предлагаем взять 2 кусочка хлеба Il Viaggiator из 4 злаков. Положить между ними 2 тонких кусочка етчины, лист салата, пару ломтиков помидора и немного базилика. Чтобы усилить вкус, етчину вместе с хлебом можно немного разогреть в духовке.

Готово.

Хлеб 4 злака Il Viaggiator Goloso

Италия

Как и вся продукция Il Viaggiator Goloso, изготовлен из экологически чистых ингредиентов. В составе пшеничная, ржаная и овсяная мука, а также семена льна и кунжут. Это не только вкусно, но и полезно: большое количество клетчатки улучшает пищеварение.

-309,90

500 g

Ветчина с тирольскими травами Galloni

Швейцария

Компания Galloni с 1966 года производит мясные изделия высокого класса. Вся продукция соответствует международному стандарту IFS (International Food Standard). Нежнейшую ветчину готовят из молодой свинины и специй, которые производители до сих пор хранят в тайне.

450 g

-1890,90

МИРАТОРГ

НОВИНКА! КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Карпаччо из мраморной говядины — блюдо для настоящих гурманов. Эта холодная закуска впервые появилась в Венеции и названа в честь знаменитого живописца Витторе Карпаччо. Отсылка к живописи здесь вовсе не случайна. Карпаччо обладает настолько нежной структурой и утонченным вкусом, что его приготовление можно смело назвать искусством, а повара настоящим артистом!

Карпаччо давно известно в России, но до сих пор было доступно только в ресторанах, а приобрести в магазине можно было только копченое или вяленое мясо, не являющееся настоящим карпаччо. Теперь оригинальное карпаччо будет доступно в магазинах на полке с охлажденным мясом. Его не нужно готовить, просто выложить на тарелку и добавить ингредиенты, размещенные в упаковке.

Употребление продукта в сыром виде стало возможно благодаря высочайшему качеству мяса, полному контролю за животными на протяжении всей жизни, а также строгому соблюдению стандартов санитарии и пищевой безопасности на производстве. Все эти составляющие позволяют нам гарантировать безопасность употребления мяса в сыром виде и длительного хранения в вакуумной упаковке.

- **Карпаччо из мраморной говядины Black Angus**

90 g **-154,90**

- **Карпаччо из мраморной говядины Black Angus**

130 g **-299,90**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КАРПАЧЧО

1. Равномерно полить тарелку лимонным соком;
2. Достать слайсы карпаччо из лотка по одному и сервировать по всей плоскости тарелки;
3. Посыпать мясо солью и перцем по вкусу;
4. Равномерно полить карпаччо оливковым маслом;
5. Посыпать получившееся блюдо хлопьями сыра пармезан;
6. Подавать холодным с тостами, каперсами или салатом руккола.

Яичная паста с начинками Il Viaggiator Goloso

Италия

Яичная паста с разнообразными начинками изготовлена из натуральных ингредиентов. Потратив на готовку 20 минут, вы получите настоящую домашнюю еду из Италии.

- **Капеллаччи с мясной начинкой**
- **Равиоли с рикоттой и шпинатом**

-399,90

250 g

Колличество товара ограничено.

Майонез Univer

Венгрия

Компания Univer производит приправы и соусы с 1948 года. Майонез в линейке продуктов появился в 1975 году. С тех пор рецептура не менялась. В составе только натуральные ингредиенты, соответствующие европейским стандартам.

- **Майонез Light**

420 g **-269,90**

- **Майонез с чесноком**

420 g **-168,90**

Чай IL Viaggiator

Италия

Фруктовый чай из лепестков дикой розы, апельсиновой цедры и мяты можно пить без всяких добавок как холодным, так и горячим. Мятный чай хорошо сочетается с медом, а черный, собранный на Шри-Ланке — с молоком или лимоном. Они подчеркнут его насыщенный тон.

• **Фруктовый** **-195,90**

• **Мятный** **-184,90**

Пирожное тирамису Zaghis

Италия

Савоярди (классическое сдобное печенье) покрыто нежным молочным кремом, пропитано кофейным сиропом и присыпано какао-порошком — традиционный тирамису компании Zaghis, которая производит итальянские десерты с 1960-х годов.

-469,90 400 g

-189,90 70 g

Темный шоколад Heidi

Румыния

Heidi — классический шоколад с натуральными добавками. Компания экспериментирует со вкусами с 1994 года и находит новые оригинальные сочетания, которые поражают и удивляют.

80 g **-129,90**

• С кусочками лимона и мятой

• С гималайской солью

• Тёмный шоколад 85%

- **Молотый Top 100% Arabica**

-669[90] 250 g

- **Молотый Bio**

-719[90] 250 g

- **Зерновой Espresso Bar n82 Vivace**

-1050

500 g

Кофе Pellini Caffe Spa

Испания

Компания Pellini входит в тройку крупнейших производителей кофе в Италии. Секрет успеха в тщательном отборе кофе еще на стадии выращиванияния. Кроме того, каждый сорт обжаривают отдельно, при соответствующей температуре.

Шоколад Hands Off

Бельгия

Создатели этого шоколада попробовали 800 сортов других производителей, чтобы создать свой. Вас удивит не только вкус, но и форма: плитка напоминает огромные пчелиные соты.

- **Темный шоколад**
- **Молочный с хрустящей карамелью и морской солью**
- **Красный бархат и белый шоколад**

100 g **-229,90**

Кофе «Venezia» Il Caffe Italiano

Италия

Идеальная смесь для приготовления итальянского эспрессо: терпкий вкус робусты и легкая сладость арабики в необходимых пропорциях.

- **Молотый**
- **Зерновой**

250 g

-589 90

Шоколадные конфеты Walkers

Великобритания

Walkers — одна из немногих независимых кондитерских компаний в Англии. Работает с 1977 года. Все рецепты Walkers уникальны — их создают, опираясь на вкусы будущих покупателей.

- **Из молочного шоколада**

-399,90 240 g

- **Ассорти из молочного, белого и темного шоколада**

-369,90 240 g

Листовой чай Ramey's Garden

Шри-Ланка

Все виды чая Ramey's Garden создают чайные мастера со стажем работы больше 30 лет. Бренд принадлежит компании Shine Tea Holdings, не раз получавшей международные награды на NSE Export Awards.

- **Черный Английский завтрак**
- **Черный с черникой и смородиной**
- **Черный с кусочками личи, яблоком, лепестками роз**

-399,90 100 g

BIO

Масляное печенье Van Strien

Нидерланды

Van Strien — семейное производство, работающее с 1938 г. Вот уже 6 поколений делают печенье вручную из экологически чистого сливочного масла, муки, какао и фруктов.

- **С бразильским орехом и финиками**
- **С шоколадом**
- **Шоколадное с вишней**

-199 90

140 g

Органические напитки Il Viaggiator

Италия

Напитки без сахара и лактозы. Содержат минимальное количество углеводов, отлично утоляют жажду. В качестве основы используют экологически чистые сою и овес, выращенные в Италии.

- **На овсяной основе**

1 l **-274,90**

Органические рисовые напитки The Bridge

Италия

The Bridge — семейная компания, выпускающая органические напитки без добавления сахара. Рисовые напитки — отличная замена молока — на 100% подойдут вегетарианцам и веганам.

- **С какао**
- **С кокосом**

-109,90 250 ml

Нектары и соки IL Viaggiator Biologico

Италия

Изготовлены из органических овощей и фруктов, выращенных в Италии. Нектары и соки соответствуют европейским стандартам качества, как и вся продукция Biologico. Выбор для тех, кто заботится о своем здоровье.

- **Нектар морковно-яблочный**

750 ml **-209,90**

Фруктовые пюре IL Viaggiator Biologico

Италия

Фрукты выращивают без пестицидов и химических удобрений на экологически чистых фермах. Используют только плоды оптимальной спелости. Благодаря щадящим методам обработки пюре сохраняет максимум полезных свойств.

- **Яблоко, персик, лесные ягоды**
- **Яблоко, бананн**

100 g **-99,90**

Минеральная вода Monte Pinos

Испания

С 1934 года воду добывают в горах Сьерра-де-Альмасан на высоте 1000 метров. Из-за низкого содержания натрия ее рекомендуют каждый день пить людям с гипертонией и сердечной недостаточностью. Monte Pinos допустима в любых диетах, ее могут пить дети любого возраста.

- **Газированная и негазированная**

-109,90

0,33 l, стеклянная бутылка

-69,90

0,5 l, пластиковая бутылка

-199,90

1,5 l, пластиковая бутылка

Лимонад Zandukeli

Грузия

Зандукели — это горная вода и сироп из натуральных фруктов, выросших в Грузии. Лимонад делают с 1914 года. Первую партию выпустили в Париже. Рецепт создал князь Нико Зандукели для русской эмигрантки Анны, в которую был влюблен.

- **Тархун**
- **Лимон**

-69 90 0,5 ml

Гриссини Barbero

Италия

Гриссини — хрустящие хлебные палочки, любимые во всем мире. Говорят, даже сам Наполеон обожал этот главный итальянский снек. Гриссини можно использовать как закуску с разными соусами или подавать к супам.

- **Со вкусом пиццы**

-109,90

125 g

- **С чесноком и травами**

-129,90

125 g

- **С пармезаном** 125 g **-169,90**

- **Celine Citron (с ароматом лимона)**
- **Charlotte Chocolat (шоколадное)**
- **Martine Matin (овсяное со смородиной)**

-249,90 120 g

Безглютеновое печенье Generous

Бельгия

Глютен содержится в злаковых, и не каждый человек его усваивает. Для компании Generous безглютеновая выпечка — это новые возможности. Мука из гречки, тапиоки или проса дает уникальный вкус, который оценят все любители печенья.

Кокосовые напитки Thai Coco

Таиланд

Напитки на основе кокосовой воды. Ее добывают из плодов, которым исполнилось 20 дней. Благодаря низкому содержанию углеводов и натуральным добавкам Thai Coco подойдет для тех, кто заботится о фигуре.

- **Со вкусом миндаля**
- **С кунжутом**

1 l

-199,90

Хлопья гранола Piu Cereali Bio

Италия

Гранола — это запеченные злаковые хлопья с различными добавками. Бренд Piu Cereali Bio принадлежит компании Lameri, которая с 1968 года производит продукты из экологически чистых зерновых культур.

- **С лесными ягодами** 400 g **-589,90**
- **С шоколадом и корицей** 400 g **-539,90**

Нектары и напитки Cido

Латвия

Под латвийским брендом Cido выпускают напитки из свежих ягод, овощей и фруктов с 1996 года. Продукцию поставляют в Россию, Европу, Японию, Китай, Канаду и ОАЭ. Благодаря упаковке Tetra Pak она сохраняет свежесть и полезные свойства.

- **Напиток земляника-клюква**

1 l **-124,90**

- **Напиток чернично-ежевичный**

1 l **-139,90**

Косметические ватные диски Cotoneve

Италия

Изготовлены из натурального хлопка и пропитаны органическими добавками. Не оставляют ворсинок, не раздражают кожу, отлично подходят для снятия макияжа даже вокруг глаз.

• С алоэ вера и витамином B5

-109,90

60 шт

-179,90

60 шт, Maxi

• С ягодами годжи и витамином C

-119,90

60 шт

-119,90

40 шт, Maxi

Ватные палочки Jumbo Cotoneve

Италия

Изготовлены из натурального хлопка. Мягкие наконечники в два раза больше, чем у стандартных палочек. Кроме того, они пропитаны маслом черного дерева, обладающим антисептическими свойствами.

-119,90

128 шт

Шампуни Lilien

Чехия

Разработаны для ежедневного использования. В составе находится пантенол, который улучшает состояние волос и кожи, а кроме того — натуральные ингредиенты, увлажняющие кожу.

- **Для окрашенных волос**
- **Для сухих и поврежденных волос**

-129^{90} 400 ml

Кремы для рук и ногтей Lilien

Чехия

Крем с алое вера устраняет первые признаки старения, увлажняет кожу и устраняет раздражение. С оливковым маслом — стимулирует обновление эпидермиса. Оба подходят для ежедневного применения.

- **С алоэ вера**
- **С оливковым маслом**

-139^{90} 300 ml

№7
июль

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ