

Bon APPETITE!

6

стр.

БАЛКАНСКАЯ КАША:

БУЛГУР С ЛЮТЕНИЦЕЙ

16

стр.

ЖИЗНЬ В ЦВЕТЕ:

ОРИГИНАЛЬНАЯ ПАСТА
«СПИРАЛЬКИ» С ПЕСТО

24

стр.

НАМ 9 ЛЕТ: ПРАЗДНУЕМ
НА ПОЛНУЮ

34

стр.

**ИЗЯЩНЫЙ
ФРАНЦУЗСКИЙ**

ДЕСЕРТ: ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН

9

лет

Вместе



**РОЗЫГРЫШ
ЦЕННЫХ ПРИЗОВ
В ЧЕСТЬ НАШЕГО
ДНЯ РОЖДЕНИЯ!**

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 02.09.19 по 29.09.19

Содержание:



15
стр.

Мексиканское масло авокадо Kante. Для изготовления каждой бутылки используют не меньше 15 плодов авокадо.

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ ПРИГЛАШАЕТ

8

СОЛОДОВЫЕ НАПИТКИ
TANHEISER SWEETBEER

13

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ:
WORLD CLASS

18

РОЗЫГРЫШ ПОДАРКОВ
В ЧЕСТЬ ДНЯ РОЖДЕНИЯ
СЕТИ МИРАТОРГ

24

САВОЯРДИ К ЧАЮ
ТРАДИЦИОННОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ
БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

31

КВАС DUONOS GIRA
GUBERNIJA КЛАССИЧЕСКИЙ
КВАС ИЗ СУХАРЕЙ

42



23
стр.

Гималайская розовая соль включает в себя более 80 микроэлементов, подходит для тех, кто следит за здоровьем из Китая.



Ореховый и пикантный сладковатый сыр никого не оставит равнодушным!

4
стр.



32
стр.

Пончики Stokson популярны во всем мире, что не удивительно: компания считает их произведениями искусства в духе поп-культуры.



14
стр.



Сентябрь



Пока все немного грустят по лету, теплу и отпуску, мы веселимся и празднуем — ведь нам исполнилось 9 лет! В честь этого знаменательного праздника мы дарим подарки вам, нашим постоянным и любимым клиентам, среди которых интересные и яркие поездки во Францию, Испанию и Крым, мобильные гаджеты и разная техника и, конечно, много вкусных и изысканных продуктов со всего света.

В прохладные осенние вечера приятно радовать себя сытными и ароматными блюдами, например, балканской кашей из булгура или утонченным шоколадным фонданом. А чтобы буйство красок было не только за окном, но и у вас в тарелке, выберите цветные «спиральки» с пикантным сицилийским песто — самое то для ностальгии по средиземноморскому побережью.

Наслаждайтесь первым днем осени и присоединяйтесь к нашему празднику!

Ваш МИРАТОРГ.



• Хаварти, 48%

Этот сорт сыра за нежный молочный вкус обожают дети. Станет прекрасной закуской для пшеничного и ячменного пива, поможет раскрыть сухие и полусладкие вина, дополнит любой горячий напиток: от какао и чая до пунша и глинтвейна. Отлично плавится, идеален для горячих бутербродов, сырников, жульенов, сырных пирогов, овощных супов-пюре, а также для любых видов макаронных изделий.

-154⁹⁰



• Чеддер
Красный 49%

-174⁹⁰

Сливочный сыр, немного острый, с нотой легкой кислинки, оставляющий приятное ореховое послевкусие и ощущение традиционной английской безупречности. Сочетание с напитками: Идеален к чаю, кофе, какао, тёмному и светлому пиву, любым винам в особенности полусладким и сухим, в том числе креплёным, коньяку и виски. Сочетание с блюдами: подойдёт к сырным бисквитам, гамбургерам, поджаренному хлебу, кисло-сладким салатам и омлетам.



• Тильзитер
Люкс 47%

-154⁹⁰

Вкус нежно-сливочный, аромат молочный насыщенный. Идеально подойдёт к любому столу, где ценят истинный вкус натурального сыра. Употребление: горячий, суп, десерт, подходит для бутербродов с ржаным хлебом. Сочетание с напитками: станет прекрасной закуской для пшеничного и ячменного пива, поможет раскрыть сухие и полусладкие вина, дополнит любой горячий напиток: от какао и чая до пунша и глинтвейна.

СЛАЙСЫ

КАЖДЫЙ СОРТ КЛАССИЧЕСКОГО СОБРАНИЯ – ЭТО ЭТАЛОН ОРИГИНАЛЬНОГО ВКУСА И АРОМАТА, ИЗГОТОВЛЕННОГО ПО КЛАССИЧЕСКИМ РЕЦЕПТУРАМ СТРАН ЕВРОПЫ В СООТВЕТСТВИИ С ВЕКОВЫМИ ТРАДИЦИЯМИ

150 g



• Гауда
Лайт 30%

-195⁹⁰

Мягкий кремовый вкус с оттенком карамели, лёгкая остринка на послевкусии. Отлично натирается на тёрке. Употребление: в различных горячих блюдах, салатах, супах, соусах, выпечке и сэндвичах. Этот сорт сыра отлично поддаётся плавлению. Гауда по праву займёт почетное место в составе сырной тарелки. В Нидерландах кубики Гауды очень часто едят как снек, обмакивая их в не острую горчицу и сладкие соусы на основе ягод и фруктов. Гауду прекрасно дополнит топпинг из яблочного, грушевого и апельсинового сиропа. Сочетание с напитками: полусладкие и сухие вина, в частности, Рислинг, Шинон Блан, Мерло, Шираз, светлое нефилтрованное пиво, эль, сидр, даже портвейн. Сочетание с блюдами: макароны, пиццы, пироги, бутерброды, запеченный картофель.



• Маасдам
45%

-184⁹⁰

Ореховый и пикантный сладковатый сыр. Сочетание с напитками: станет прекрасной закуской для пшеничного и ячменного пива, поможет раскрыть сухие и полусладкие вина, дополнит любой горячий напиток: от чая до какао. Сочетание с блюдами: Идеален для фондю и сырной тарелки, отлично сочетается с зеленью, травами, овощами, кисло-пряными соусами, шоколадом, бисквитом, орехами и фруктами.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ВЫСОКОЙ СЫРОПРИГОДНОСТИ МОЛОКА В ГК «КАБОШ» СЕРЬЕЗНО ПОДХОДЯТ К КАЧЕСТВУ И РАЦИОНУ ПИТАНИЯ ПОГОЛОВЬЯ – ГОЛШТИНО-ФРИЗСКОЙ ПОРОДЫ КОРОВ. КОРМА ДЛЯ ПОГОЛОВЬЯ ВЫРАЩИВАЮТСЯ НА СОБСТВЕННЫХ ПОЛЯХ КОМПАНИИ В ВЕЛИКИХ ЛУКАХ ПОД ЧЕТКИМ РУКОВОДСТВОМ АМЕРИКАНСКИХ КОНСУЛЬТАНТОВ. КАЖДЫЙ СОРТ

СЫРА СОЗРЕВАЕТ СТОЛЬКО СКОЛЬКО ЕМУ ПОЛОЖЕНО ПО ТРАДИЦИОННОЙ РЕЦЕПТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, В ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫХ КАМЕРАХ С ОСОБЫМ МИКРОКЛИМАТОМ. ДВА РАЗА В НЕДЕЛЮ СЫРЫ ПЕРЕВОРАЧИВАЮТСЯ И ПРОСТУКИВАЮТСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМ МОЛОТОЧКОМ. ИЗГОТОВЛИВАЮТСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АВТОХОТНОЙ ЗАКВАСКИ, ВЫВЕДЕННОЙ ИЗ ШТАММОВ МОЛОКА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА. В ИТАЛИИ ПРИНЯТО ПРОИЗВОДИТЬ СЫРЫ С ЗАКВАСКОЙ ИЗ СОБСТВЕННОГО МОЛОКА, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ВКУСУ И АРОМАТУ СЫРА В ПРОЦЕССЕ ЕГО СОЗРЕВАНИЯ МАКСИМАЛЬНО РАСКРЫТЬСЯ.

скидка
25%

СЫРЫ НАТУРАЛЬНОГО СОЗРЕВАНИЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ ГРУППЫ



В переводе с голландского Levenkaas - «живой сыр». Для изготовления 1 килограмма Levenkaas мы используем не менее 12 литров 100% натурального молока высшего качества. Вкус сыра насыщенный, сливочный, немного сладкий, но при этом с лёгкой остринкой, дополняемой медовыми оттенками на послевкусии, а нежная кислинка на контрасте делает весь ансамбль незабываемым. Levenkaas можно подавать как самостоятельную закуску или сочетать с фруктовой тарелкой. Совершенством вкуса являются соусы на основе этого сыра, смешанные со сметаной, пряностями, зеленью.

Levenkaas дополнит легкое белое вино, кремовая мякоть спелого авокадо, слабосоленая красная рыба, грушевый или медово-горчичный соус. Попробуйте зафаршировать рыбу смесью этого сыра и душистых трав, запечь и посыпать поджаренным кунжутом, и поймете, что волшебство возможно и без палочки.

• **Левенкаас 45%**

-1039 ~~-1390~~



• **Maestro Battista Mezzano 50%, 5 мес.**

-964⁹⁰ ~~-1290~~



-1299 ~~-1740~~

• **Grande Fortezza 12 mesi 50%, 12 мес**

Сыр Grande Fortezza (итал. Великая крепость). Для изготовления 1 кг нашего сыра требуется более 14 л свежего молока высшего качества. Сыр вызревает не менее года в особой камере, по микроклимату напоминающей пещеру. Готовность и качество созревшего сыра определяется на слух, с помощью особого молоточка. Букет насыщенный и благородный, на фоне которой легко различимы сливочность, земляные оттенки, грецкий орех. Подходит к фруктовым белым винам, красному вину, сладким десертным винам. Превосходен в тертом виде.



-934⁹⁰ ~~-1250~~

• **Perla di Latte Mezzano 50%, 4 мес.**

В переводе с итальянского означает «молочная жемчужина». Сырное зерно при приготовлении Perla di Latte нагревается до более щадящей температуры (44 град.), что позволяет сохранить все полезные свойства и вкусовые особенности молока. Аромат и вкус этого сыра можно сравнить с йогуртом, сливочным маслом, творогом. Perla di Latte с созреванием 4 месяца имеет приятно сладковатый вкус, с небольшой кислинкой, без горечи и излишней солености. Идеально для бутербродов, например, итальянских панини. Благодаря упругой консистенции сыр можно без проблем потереть, сами итальянцы советуют добавлять его в салаты и другие холодные блюда, сочетается с морепродуктами, пряно-сладкими соусами, инжиром, виноградом, орехами. Отлично подойдет к тосканским винам.

Сыр назван именем его автора – итальянского сыродела Баттисты Аттормию. Для создания вкуса Maestro Battista мы подбираем особый рацион для, а затем используем особые камеры созревания с уникальным микроклиматом. Вкус – чистый, умеренно пикантный с нотами трав, орехов, пряностей. 5 месяцев созревания хорош на бутерброде, сам по себе, с фруктами, орехами и мёдом. Попробуйте его с пино гриджио или даже с просекко. Сочетания – овощные салаты, зелёный базилик, фрукты, соусы на основе мёда, сладкие ягоды, слабосоленая белая и красная рыба, используется для запекания и в горячих блюдах, в т.ч. в пенне или фетуччини.

Рецепт

ПИКАНТНАЯ КАША ИЗ БУЛГУРА

Возьмите луковицу, нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте лютиницу и тушите 5–7 минут.

Пока томится овощная смесь, отмерьте и обжарьте булгур на сухой сковороде 3–4 минуты: крупа должна приобрести золотистый цвет и ореховый аромат. Затем добавьте ее к овощной смеси, налейте воды и посолите.

Тушите все на среднем огне под закрытой крышкой 20 минут. Потом выключите огонь и дайте настояться каше 10 минут. Готово. Подавайте с зеленью.

Приятного аппетита!

ИНГРИДИЕНТЫ:

- Булгур – 1 стакан
- Лютиница – 1 стакан
- Средняя луковица
- Вода – 2 стакана
- Соль по вкусу



Лютиница Vipro

Македония

Компания Vipro производит традиционные балканские блюда с 1992 года, чтобы укрепить связи между кулинарными культурами Южной Европы, Средиземноморья и Македонии. Лютиница – в меру острый и сладкий соус-закуска из помидоров и сладкого перца.

-279⁹⁰ 540 g



Крупы Tipiak

Франция

Tipiak выбирает только лучшую твердую пшеницу в качестве основы для этого французского кускуса и добавляет жареные помидоры, травы и оливковое масло.

Наслаждайтесь пикантной смесью кускуса и молодых овощей, приготовленных в залитых солнцем прованских травах.

Продукция изготавливается из высококачественных фруктов и овощей, которые тщательно отбираются. Новейшие технологии в сочетании со стеклянной тарой сохраняют самые прекрасные ароматы и питательные вещества продукции.



• Кускус **-184⁹⁰** 500 g



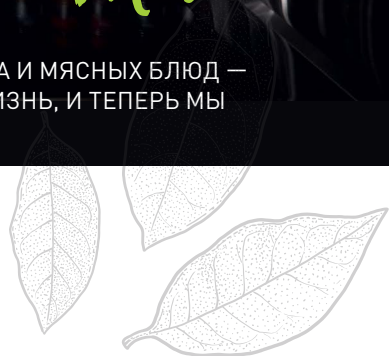
• Булгур **-249⁹⁰** 500 g



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 этим 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



ПРИБРЕТАЯ 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

Хлебцы с киноа и розмарином Tsanos

Греция

Рецепты семьи Цанос передаются из поколения в поколение с 1933 года. Для приготовления вкусных и полезных перекусов используются только натуральные и свежие ингредиенты из Эпира, родины Цаносов.

-99⁹⁰

55 g





- Икра баклажановая
- Икра баклажановая острая

-225⁹⁰

500 g

Закуски из баклажанов Noyan

Армения

Баклажанная икра и имам баялды (жареные баклажаны с томатами и перцем) приготовлены по традиционному армянскому рецепту и не содержат консерванты. Отличная закуска для любого стола.



- Имамбаялды

-259⁹⁰

500 g

Батончики B'Break Bridor

Франция

Хлебопекарный дом Bridor славится отличным качеством классической французской выпечки: багетов, булочек

и круассанов. Рецепты передают из поколения в поколение. Один из секретов натуральное сливочное масло. Оно даёт золотистую корочку, мягкость, пышность и улучшает вкус начинки. Новые технологии позволяют точно контролировать количество и качество ингредиентов, время отдыха теста, параметры заморозки и выпечки, а также качество готового продукта.

Кроме того Bridor печёт хлеб из натуральных ингредиентов с фирменным вкусом заквашенного теста. Ассортимент удовлетворит потребности любого профессионала (ресторатора или повара) и его клиентов.



• С беконом и сыром эмменталь

-49⁹⁰

70 g

• С оливками, маслинами и розмарином

-39⁹⁰

70 g





АЛКОГОЛЬ

0%



0,33 l

-109⁹⁰



Солодовые напитки Tanheiser Sweetbeer

Латвия

Из ячменного и ржаного солода, с натуральными добавками. Безалкогольные, сладкие, отлично утоляют жажду и тонизируют. Можно пить даже детям.

- Original
- Ginger (с имбирем)
- Black Currant (с черной смородиной)

Багеты Pandriks

Нидерланды

Тесто для хлеба Pandriks на основе закваски и органической муки созревает 24 часа и выпекается в каменных печах. Компания Pandriks использует натуральную муку собственного производства и принципиально отказывается от добавок группы Е.

- С пепперони
- С оливками

-99 ⁹⁰

300 g





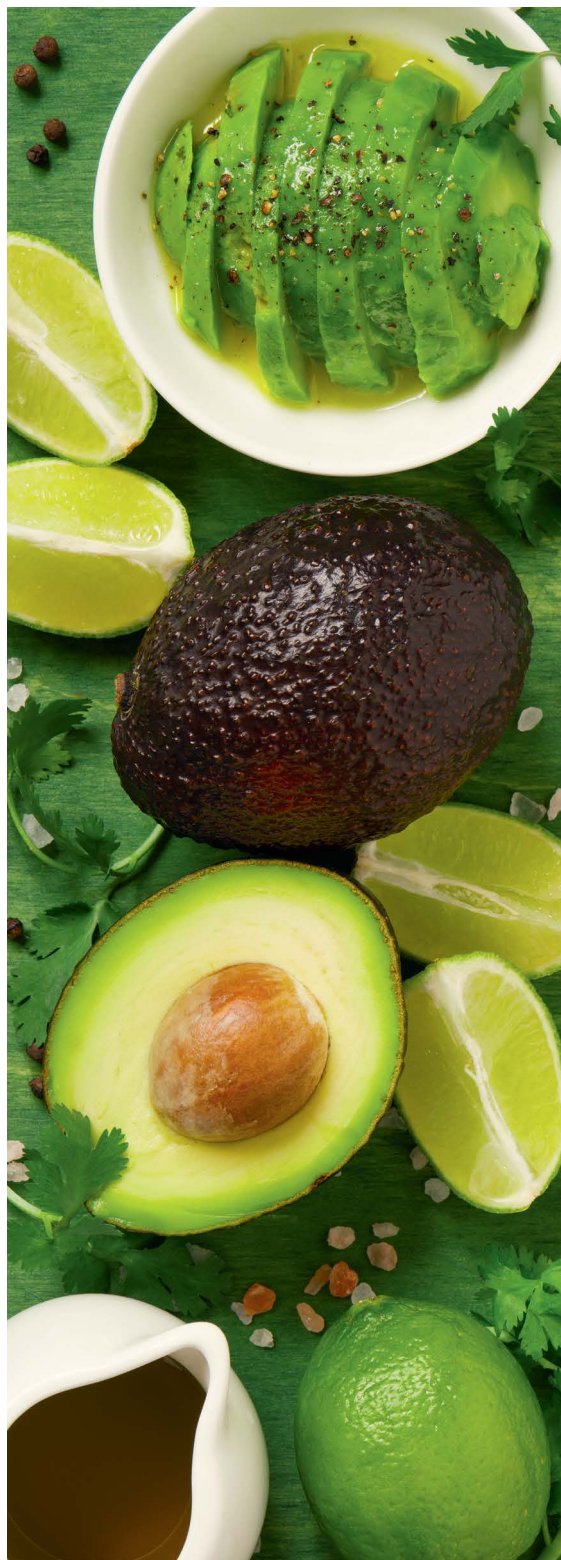
250 ml

-699⁹⁰

Масло авокадо Kante

Мексика

Масло холодного отжима сохраняет оригинальный запах и вкус, прекрасно подходит для супов, маринадов, соусов, выпечки и даже для жарки. Для изготовления каждой бутылки используют не меньше 15 плодов авокадо.



Рецепт

«СПИРАЛЬКИ» С СИЦИЛИЙСКИМ ПЕСТО

Отварите пасту до состояния Al Dente, «на зубок» (чуть меньше 10 минут). Слейте воду и ни в коем случае не охлаждайте пасту! Положите ее в большие плоские тарелки и добавьте 2-3 ложки песто в каждую порцию. Дайте постоять 1 минуту – паста должна «растопить» соус. Перемешайте, украсьте листьями базилика. Готово. Подавайте с красным сухим вином.

Это несложное блюдо позволит вам насладиться Италией у себя дома.

Приятного аппетита!

Соусы песто Sapuri

Италия

ПЕСТО С БАЗИЛИКОМ идеально подходит для различных видов пасты и для ароматизации таких блюд, как ньокки, суп минestrone и пиццы.

СИЦИЛИЙСКИЙ ПЕСТО является одним из продуктов высокого качества, созданных благодаря уникальному вкусу общих ингредиентов сицилийской традиции. Это специализированный продукт с особым вкусом и качеством. Используйте его для закусок или канapé, а также в качестве приправы для пасты.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Паста Trecce Dell'Orto – 200 г
- Сицилийский песто – 6 ст. лож.
- Базилик – несколько листиков
- Маслины – 5-10 шт



• С базиликом

• По-сицилийски

100 г

-269⁹⁰



BON APPETITE!



VG
il Viaggiator Goloso®

TRECCE DELL'ORTO

ESSICCAZIONE LENTA
A BASSA TEMPERATURA
a garanzia di tenuta alla cottura

COTTURA: 10-12 MINUTI

SEMOLE DI GRANO DURO
ATTENTAMENTE SELEZIONATE
E OTTENUTE DAL CUORE
DEL CHICCO DI GRANO

Паста Trecce Dell'Orto Il Viaggiator Goloso

Италия

Четырехцветная паста из отборных твердых сортов пшеницы. Цвет и уникальный вкус «косичкам» придают шпинат, свекла, куркума и чернила каракатицы.

-299⁹⁰

500 g



Овощи-гриль в подсолнечном масле Punto Verde

Италия

Органически выращенные и запеченные на гриле овощи сохраняют оригинальный вкус и аромат с дымком. Их можно использовать как закуску, элемент для салатов, соусов и супов.

• Цукини

370 g

-359⁹⁰



• Баклажаны

370 g

-349⁹⁰



250 g

-399⁹⁰

Шампиньоны-гриль в подсолнечном масле Punto Verde

Италия

Отличный гарнир с ярким и интенсивным вкусом. Также шампиньоны подойдут в качестве добавки к пасте и салатам.



Косичка Bridor

Франция

Классическая французская выпечка, мягкая и изысканная. Для приготовления используют натуральные ингредиенты: тесто на закваске, сливочное масло и различные начинки

- С луком и сыром
- Косичка-пицца

-59⁹⁰

90 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.

МИРАТОРГ
BLACK ANGUS

«БРАЗИЛЬСКИЙ» СТЕЙК
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Александр Хмель, тренер World Class

Здоровое питание – это, в первую очередь, натуральные продукты. Мясо содержит жиры, витамины и минералы, которые помогают быстрее и эффективнее усваивать натуральный белок, чем тот, который вы получаете из протеинового коктейля.



МИРАТОРГ

Розовая телятина

СТРИПЛОЙН СТЕЙК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

— Российский продукт —

Смердова Юлия, тренер World Class

Белки – это важная часть здорового питания, при этом не важно, какую цель преследует человек: поддержание формы, сброс веса или набор мышечной массы. Однако, не следует съедать всю норму за один прием пищи – иначе организм будет перегружен и не усвоит другие полезные вещества, которые содержатся в мясе.



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

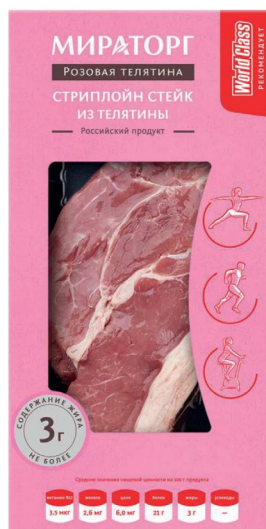




- Фитнес бургер из розовой телятины

360 g

-289⁹⁰



- Стриплойн стейк из розовой телятины

370 g

-529⁹⁰



- Фитнес стейк из розовой телятины

350 g

-389⁹⁰



- Раунд стейк из мраморной говядины Black Angus

470 g

-479⁹⁰



- Стейк Бразильский из мраморной говядины Black Angus

420 g

-579⁹⁰



- Стриплойн стейк из мраморной говядины Black Angus

480 g

-669⁹⁰

Соусы с оливковым маслом Punto Verde

Италия

Брахатистые соусы с отчетливым ароматом оливок идеальны как закуска, дополнение к брускетте, пасте, мясу или рыбе.



• Из зеленых оливок

-199⁹⁰

310 g



• Из маслин

-239⁹⁰

310 g

BON APPETITE!



Специи в мельнице Signagure Senses

Китай

Гималайская розовая соль включает в себя более 80 микроэлементов, подходит для тех, кто следит за здоровьем. А с перцем и сушеными помидорами она превращается в универсальную приправу. Смесь для гриля прекрасно дополнит птицу и мясо.



- Гималайская розовая соль с помидорами и красным перцем

- Смесь для гриля

310 g

-899⁹⁰

18+

РОЗЫГРЫШ ПРИЗОВ

День
рождения
сети

МИРАТОРГ

СУПЕРМАРКЕТ & БУРГЕРНАЯ

ПЕРИОД АКЦИИ 16.09 - 18.10.2019

СОВЕРШИТЕ
ПОКУПКУ БОЛЕЕ ЧЕМ

на **999** руб.

Зарегистрируйте свой чек
на сайте

www.shop.miratorg.ru

Выиграйте один
из главных
подарков



**19 ПОЕЗДОК
в Великие Луки
на сыроварню**

на двоих



**ПОЕЗДКА
во Францию, Бордо
на винодельню**

на двоих



**Мастер-классы
в кулинарной студии
МИРАТОРГ (30 шт.)**



**Ужины на двоих
в Бургерной
«БУРГЕР&ФРАЙС» (10 шт.)**



Велосипеды (5 шт.)

Срок проведения акции с 16 сентября по 5 ноября 2019 г. К участию принимаются покупки, совершенные до 23 часов 59 минут (по московскому времени) 18 октября 2019 г. Источник информации об организаторе и операторе акции, о правилах проведения акции, количестве выигрышей и призов по результатам акции, сроках, месте и порядке их получения на сайте **www.shop.miratorg.ru**, а также по телефону горячей линии **8 (800) 550 27 19** (звонок по России бесплатный).

9

лет
ВМЕСТЕ

Смартфоны (10 шт.)
Планшеты (5 шт.)
Смарт-часы (10 шт.)



**ПОЕЗДКА в Испанию,
Риоха на винодельню**
на двоих



**ПОЕЗДКА в Крым
на винодельню**
на двоих



Подарки от спонсоров:
(172 шт.)



Гироскутеры (5 шт.)

Количество призов ограничено. Организатор акции:
ООО «ПродМир», ОГРН 1105009001932, 115516,
г. Москва, Кавказский бульвар, д. 57.

**ПОЛУЧИТЕ СВОЙ
ГАРАНТИРОВАННЫЙ
ПОДАРОК В МАГАЗИНЕ**

(600 000 шт.)

- Электронный сертификат Ozon
- Купоны ГетТакси
- Электронный подарочный сертификат ЕКО (Единая карта оплаты мобильной связи)
- Электронный подарочный сертификат ivi
- Электронный подарочный сертификат ЛитРес
- Сертификаты на скидку в супер-маркетах МИРАТОРГ
- Электронный подарочный сертификат Тикетленд

* при покупке на сумму более чем на 999 руб.

Растворимый кофе Little`s

Великобритания

Кофе из настоящей арабики с различными ароматами. В одной чашке всего 4 калории. Не содержит сахар, глютен, лактозу и подходит для вегетарианцев.

- Швейцарский шоколад
- Brazil Decaf (без кофеина)

-399⁹⁰

50 g



Шоколад Meybona

Германия

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

-169⁹⁰
100 g



• Горький



• Темный с имбирем



• Темный с кусочками клубники и перца



Кофе Oquendo

Испания

Зерна отборной арабики выращивают без химических удобрений на высокогорных плантациях Африки и Южной Америки. Затем доставляют на заводы Oquendo, где обжаривают на среднем огне и помещают в вакуумные упаковки с клапанами, чтобы сохранить глубокий вкус и аромат.

- Молотый
- Зерновой



-629⁹⁰

250 g



• Зерновой

-1590⁹⁰

1000 g

Трюфели с молочной начинкой Cupido

Бельгия

Трюфели Cupido порадуют даже самых проницательных знатоков шоколада в мире. Аутентичные бельгийские трюфели являются идеальным дополнением к изысканному кофе и элегантным дополнением при подаче фруктов или печенья.

-209⁹⁰ 175 g



Чай Teapigs

Великобритания

Teapigs – лучший премиальный чай в Англии. Луиза, одна из основателей компании и чайный эксперт, лично отбирает сорта по всему миру: от классического листового до матча, порошка из листьев чайного дерева.



• English Breakfast

-689⁹⁰ 50 g



• Чай попкорн

-719⁹⁰ 37,5 g



• Чай черный с шоколадом

-599⁹⁰ 37,5 g



Печенье Savoirdi Antico Borgo

Италия

Савоярди («дамские пальчики») – традиционное итальянское бисквитное печенье, из которого готовят тирамису, порадует любителей сладкого и как самостоятельный десерт.

- Классическое
- С какао

-129⁹⁰ 200 g

Пончики Stokson

Польша

Пончики Stokson популярны во всем мире, что не удивительно: компания считает их произведениями искусства в духе поп-культуры. А кроме того – обладает мировыми сертификатами качества: IFS, BRC FOOD и HACCP.

• Классический

-35⁹⁰

45 g

• С посыпкой из пастилы

-55⁹⁰

61 g



• С клубничной начинкой

-55⁹⁰

70 g

• С ореховой начинкой
и декором из дробленого
ореха

-55⁹⁰

71 g



BON APPETITE!



Косичка с молочным шоколадом Bridor

Франция

Традиционный французский десерт. Золотистое тесто с воздушной корочкой прекрасно подчеркивает вкус начинки.

-59⁹⁰

90 g



Смеси для выпечки Schär

Австрия

Безглютеновая и безлактозная мука «Mehl Farine» от компании Schär многофункциональна: ее можно использовать для приготовления яичной лапши, картофельных ньокки, омлетов, блинов, мучных клецок по-швабски, соусов и панировки для мяса и рыбы. Вы можете использовать ее на своей кухне каждый день, ни о чем не беспокоясь!

• Farina

-449⁹⁰ 1000 g



Смесь для выпечки Mix-it!

- универсальная смесь из ценных компонентов. Идеально подходит для хлеба, пиццы, пирога или клецок. «Mix it!» подходит также для мягкого хлеба и нежной выпечки, вкусных блинов. С этой смесью можно приготовить как сладкие, так и соленые блюда. Мука тонкого помола, не требует просеивания. «Mix it!» не содержит глютен, пшеницу и лактозу, следы яиц, молока. Она производится исключительно из растительных компонентов и не содержит ароматизаторов, красителей и консервантов.

• Mix It

-249⁹⁰ 500 g

Рецепт ФОНДАН С ТРОСТНИКОВЫМ САХАРОМ

Разогрейте духовку до 200 °С. Шоколад с маслом растопите на водяной бане (предварительно его можно поломать на кусочки).

Затем отдельно взбейте сахар с белками и желтками, влейте шоколадно-молочную смесь, добавьте муку, соль и аккуратно перемешайте.

Разлейте смесь по силиконовым формочкам. Если используете стальные, то смажьте их сливочным маслом. Выпекайте 10 минут. Французский десерт готов.

Приятного аппетита!

ИНГРИДИЕНТЫ:

- Темный шоколад – 200 г
- Сливочное масло – 100 г
- Тростниковый сахар – 80 г
- Желток куриного яйца – 5 шт
- Белок куриного яйца – 2 шт
- Пшеничная мука – 2 ст. ложки
- Щепотка соли

Тростниковый сахар Muscovado

Нидерланды

Мусковадо – нерафинированный сахар с натуральной патокой. Коричневый цвет, влажная текстура и напоминающий ириски вкус делают его незаменимым в кондитерском искусстве. А еще он отлично подойдет для кофе.



- Light
- Dark

-199⁹⁰ 500 g



Шоколадно-ореховая паста без сахара Diablo

Бельгия

Идеальный десерт или быстрый
послеобеденный перекус. В составе
шоколад, фундук и подсластитель.
Подходит для тех, кто соблюдает
диету с контролем сахара

-499⁹⁰

350 g



Шоколадные конфеты Mozart Kugeln

Австрия

Произведения Моцарта до сих пор поражают весь мир, поэтому австрийская кондитерская Heindl чествует композитора необыкновенной композицией из изысканного марципана и крема из фундука или миндаля и нуги, покрытых тончайшим темным шоколадом.

- Из молочного шоколада с начинкой из марципана, миндаля и нуги

200 g

-599⁹⁰

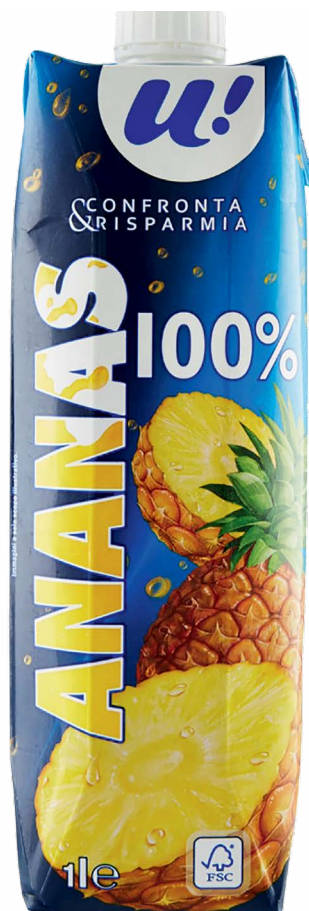


225 g

-329⁹⁰

- Из темного шоколада с начинкой из марципана, фундука и нуги





- Ананасовый сок
- Апельсиновый сок

-184⁹⁰

1 л



- Грушевый нектар

-46⁹⁰

0,125 ml

Соки и нектары U!

Италия

Из фруктов и овощей, выращенных в Италии (кроме, экзотических, которые доставляют из других стран). Плоды тщательно сортируют и обрабатывают на каждом из 50 этапов производства.

Фруктовые батончики Bombus Raw Energy

Чехия

Изготовлены без термической обработки из натуральных ингредиентов. Не содержат клейковины, сахара и консервантов – идеальный перекус при занятиях спортом или на работе.

- Кокос и какао
- Арахис и финики
- Маракуча и кокос

-99⁹⁰

50 g





Гранола с медом, яблоком и изюмом Mornflake

Великобритания

Гранола – это запеченные мюсли, богатые растительными жирами и белками, которые необходимы для получения энергии. Не содержат сахара.

-299⁹⁰

500 g

Нектары Derby Blue

Италия

Derby Blue – премиальная линейка итальянских напитков. Технология производства максимально сохраняет натуральный вкус, обеспечивая сокам и нектарам популярность во всем мире.



- Клубника
- Зеленое яблоко
- Персик-манго

-69⁹⁰

200 ml





-99⁹⁰

0,33 ml

Квас Duonos Gira Gubernija

Литва

Классический квас из сухарей, без усилителей вкуса и консервантов, прекрасно утоляет жажду. Получил золотую медаль на выставках AgroBalt и «Литовский продукт».



-119⁹⁰

0,5 ml



Печенье Balocco

Италия

Легкое песочное печенье с насыщенным вкусом в двух вариантах: злаковое, с большим количеством хлопьев и клетчатки, и шоколадное. Итальянское печенье balocco - идеальный перекус, которые поможет остаться в форме без ущерба для вкуса.

- Злаковое
- Шоколадное со злаками

-189⁹⁰

350 g



Минеральная вода Akvilė и Birutė

Литва

Полезная и вкусная
минеральная вода Akvilė
и Birutė на каждый день
для детей и взрослых.
Компания Birštono
mineraliniai vandenys
первой начала разливать
минеральную воду по
бутылкам в 1924 году.

- Газированная
и негазированная

0,5 l

-42⁹⁰



-89⁹⁰

1,5 l





Кокосовые чипсы Thai Coco

Латвия

Свежую мякоть кокоса тонко нарезают, добавляют минимум сахара и высушивают. Так получаются кокосовые чипсы. Они хороши как самостоятельное блюдо и как добавка к десертам.

BON APPETITE!



- С йогуртом
- Со сметаной и луком
- Original

-81⁹⁰

Шампунь Lillien

Чехия

Содержат только натуральные компоненты, поддерживают и восстанавливают баланс кожи головы.

- Восстановление баланса (для нормальных и жирных волос)
- Интенсивный уход (для сухих и поврежденных волос)

-129⁹⁰

400 ml



-109⁹⁰

500 ml

Жидкое мыло Lillien

Чехия

Нежное мыло с натуральными добавками. Прополис и мед способствуют регенерации кожи, алоэ вера и морские минералы увлажняют, дарят мягкость и шелковистость.

- Мед и прополис
- Крем-мыло с алоэ вера
- Крем-мыло с морскими минералами

Средства для стирки Green Oasis

Италия

Экологически чистые средства для стирки Green Oasis бережно отстирают вещи, а кондиционер надолго придаст им свежесть.

- Для деликатной стирки шерсти
- Кондиционер для белья

-279⁹⁰ 750 ml

- Для темного белья

-299⁹⁰ 750 ml



Гели для туалета Twister

Чехия

Очищают и дезинфицируют унитаз, устраняя неприятные запахи.

- Сосна
- Лимон
- Свежесть океана



-189⁹⁰ 500 ml



МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ