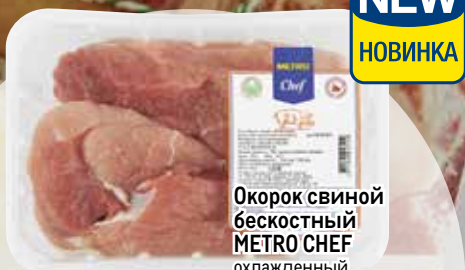


METRO

Chef

**КАЧЕСТВО
ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ВКУСА**

NEW
НОВИНКА



**Окорок свиной
бескостный
METRO CHEF**
охлажденный
газомодифицированная
упаковка
арт. 90404

259⁰⁰
1 кг

NEW
НОВИНКА



**Котлета свиная
METRO CHEF**
охлажденная
газомодифицированная
упаковка
арт. 90401

359⁰⁰
1 кг



METRO
Константин Ивлёв

Константин Ивлёв
Шеф-повар, телеведущий

20.08.2020-16.09.2020
www.metro-cc.ru

METRO



Яйцо перепелиное
арт. 506245

лоток 56 шт.

от уп. **1** 191⁰⁰ 1 уп.

от уп. **3** 175⁰⁰ 1 уп.



Сыр Чеддар красный
METRO CHEF
арт. 621673

нарезка

1000 г

от уп. **1** 765⁰¹ 1 уп.

от уп. **2** 609⁰⁰ 1 уп.



Сыр Эдам
METRO CHEF
арт. 621675

нарезка

1000 г

от уп. **1** 669⁰⁰ 1 уп.

от уп. **3** 602¹⁰ 1 уп.

от уп. **6** 529⁰⁰ 1 уп.



Тимьян
METRO CHEF
арт. 96428

180 г

от шт. **1** 249⁰⁰ 1 шт.

от шт. **3** 224¹⁰ 1 шт.

Черный перец
METRO CHEF
молотый
арт. 89605

520 г

от шт. **1** 469⁰⁰ 1 шт.

от шт. **2** 422¹⁰ 1 шт.



Масло фритюрное
METRO CHEF
арт. 547766

5 л

399⁰⁰ 1 шт.



ОМЛЕТ ПУЛЯР С СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ТОМАТОМ

Ингредиенты

- Яйца - 4 шт.
- Сыр чеддер - 60 г
- Петрушка - 20 г
- Томат - 1 шт.
- Тимьян - 1 веточка
- Масло оливковое для жарки - 10 г



Виталий Александров

Шеф-повар Radisson Blu Hotel,
Moscow Sheremetyevo Airport.

Способ приготовления:

Яичные желтки перемешать с солью и перцем. Взбить белки с щепоткой соли до пышной пены. В нагретую на слабом огне сковородку налить масло, вылить желтки, а после того как они частично схватятся, выложить взбитые белки. Оставить под крышкой на 3-5 минут. Уложить сверху сыр чеддер. Отдельно поджарить томат на сухой сковороде с тимьяном, солью и перцем. Украсить петрушкой.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ФОРЕЛЬЮ, СМЕТАНОЙ И РУККОЛОЙ

Ингредиенты

- Картофель среднего размера - 4 шт.
- Крахмал картофельный - 10 г
- Яичный желток - 1 шт.
- Лук репка - 1 шт.
- Масло сливочное - 30 г
- Масло подсолнечное - 30 г
- Форель - 60 г
- Сметана - 40 г
- Руккола - 15 г
- Лимон - 20 г



Виталий Александров

Шеф-повар Radisson Blu Hotel,
Moscow Sheremetyevo Airport.

Способ приготовления:

Картофель почистить и натереть на терке. Отжать лишнюю влагу. Добавить желток, отдельно обжарить лук на сливочном масле, остудить и добавить в картошку. Добавить картофельный крахмал, соль и перец. Жарить на сковороде, смазанной маслом, с двух сторон до готовности. Выложить на тарелку, добавить сверху рыбу, сметану, рукколу и лимон

Картофельные
блинчики
METRO CHEF
арт. 419162

1,5 кг

ОТ ШТ. **1** 270⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 239⁰⁰ 1 шт.



Картофельные
треугольники
METRO CHEF
арт. 426603

2,5 кг

ОТ ШТ. **1** 567⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 510³⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 369⁰⁰ 1 шт.



Лук жареный
METRO CHEF
арт. 615156

600 г

ОТ ШТ. **1** 244⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 219⁶⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 192⁷⁶ 1 шт.



Масло Крестьянское
METRO CHEF
арт. 665717

72,5%

450 г

ОТ ШТ. **1** 279⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 265⁰⁶ 1 шт.

ОТ ШТ. **6** 200⁸⁸ 1 шт.



Соль METRO CHEF
морская крупная
арт. 14360

1 кг

ОТ ШТ. **1** 78⁵⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 70⁶⁵ 1 шт.



Форель ломтики
METRO CHEF
холодного копчения
арт. 33484

1 кг

ОТ УП. **1** 2099⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **2** 1889⁰⁰ 1 уп.



METRO

Chef

ЗАВТРАК

Сыр полутвердый
Гауда
METRO CHEF
арт. 621731

🛒 ~2,5 кг



507⁰⁰
1 кг

Сыр полутвердый
Маасдам
METRO CHEF
арт. 621692

🛒 ~2,5 кг



619⁰⁰
1 кг

Сыр полутвердый
Тильзитер
METRO CHEF
арт. 621693

🛒 ~2,5 кг



562⁰⁰
1 кг

Сыр полутвердый
Чеддар
METRO CHEF
арт. 621694

🛒 ~2,5 кг



589⁵⁰
1 кг

Сыр Чеддар красный
METRO CHEF
арт. 621695

🛒 ~2,5 кг



589⁵⁰
1 кг

Сыр Эдам
METRO CHEF
арт. 621730

🛒 ~2,5 кг



482⁰⁰
1 кг

Сыр полутвердый
Гауда
METRO CHEF
арт. 621670

🛒 1000 г



ОТ ШТ. **1** **669⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **602¹⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** **529⁰⁰** 1 шт.

Сыр полутвердый
Маасдам
METRO CHEF
арт. 621671

🛒 1000 г



ОТ ШТ. **1** **919⁰¹** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **827¹¹** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** **719⁰⁰** 1 шт.

Сыр полутвердый
Тильзитер
METRO CHEF
арт. 621672

🛒 1000 г



ОТ ШТ. **1** **675⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **607⁵⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** **529⁰⁰** 1 шт.

Сыр полутвердый
Российский
Сливочный
METRO CHEF
арт. 611086

🛒 ~3 кг



519⁰⁰
1 кг

Пармезан 32%
METRO CHEF
арт. 68868

🛒 ~1 кг



ОТ КГ **1** **1290⁰⁰** 1 кг

ОТ КГ **2** **1161⁰⁰** 1 кг


NEW
НОВИНКА

Сыр Гояя
METRO CHEF
арт. 94130


🛒 ~1 кг



985⁰⁰
1 кг

METRO*Chef***ЗАВТРАК****Ветчина для тостов
METRO CHEF**
арт. 59798, 82422 нарезка 500 г**ОТ УП. 1** от **199⁰⁰** 1 уп.**ОТ УП. 3** от **179¹⁰** 1 уп.**Ветчина Венская
METRO CHEF**

арт. 379666

 вареная**ОТ КГ 1** **267⁰⁰** 1 кг**ОТ КГ 3** **240³⁰** 1 кг**ОТ КГ 6** **209⁰⁰** 1 кг**Ветчина вареная
с говядиной
METRO CHEF**



арт. 74715

 1 кг**ДО КГ 1** **289⁰⁰** 1 кг**ОТ КГ 1** **260¹⁰** 1 кг**ОТ КГ 3** **219⁰⁰** 1 кг**Сосиски Мюнхенские
METRO CHEF**



арт. 412907

 ~1,2 кг**ОТ КГ 1** **450⁰⁰** 1 кг**ОТ КГ 3** **405⁰⁰** 1 кг**ОТ КГ 6** **359⁰⁰** 1 кг**Пепперони
METRO CHEF**



арт. 437897

 сырокопченая нарезка 500 г**ОТ УП. 1** **381⁰⁰** 1 уп.**ОТ УП. 3** **342⁹⁰** 1 уп.**ОТ УП. 6** **293³⁷** 1 уп.**Сервелат Зернистый
METRO CHEF**

арт. 624297

 варено-копченый нарезка 500 г**ОТ УП. 1** **217⁰⁰** 1 уп.**ОТ УП. 2** **195³⁰** 1 уп.**ОТ УП. 3** **169⁰⁰** 1 уп.**Крабовые палочки
и крабовое мясо
METRO CHEF**


арт. 643111, 641098

 охлажденные 200 г**ОТ УП. 1** от **115⁰¹** 1 уп.**ОТ УП. 3** **99⁰⁰** 1 уп.**Сельдь
METRO CHEF**в ассортименте
арт. 629249, 629248 в масле 34 кг**ОТ УП. 1** от **1349⁰¹** 1 уп.**ОТ УП. 2** **899⁰⁰** 1 уп.**Филе масляной рыбы
METRO CHEF**


арт. 31378

 холодного копчения ~500 г**ОТ КГ 0,5** **1599⁰⁰** 1 кг**ОТ КГ 1,5** **1199⁰⁰** 1 кг**Коктейль из
морепродуктов
и креветки
METRO CHEF**

арт. 33833, 34808

 в рассоле 300 г**ОТ УП. 1** от **203⁰⁰** 1 уп.**ОТ УП. 2** от **179⁰⁰** 1 уп.**Раковые шейки
METRO CHEF**

арт. 33830

 в рассоле 300 г**ОТ УП. 1** **650⁰⁰** 1 уп.**ОТ УП. 2** **499⁰⁰** 1 уп.**Крабовые
палочки и мясо
METRO CHEF**

арт. 395941, 395951

 1 кг**ОТ ШТ. 1** **241⁰⁰** 1 шт.**ОТ ШТ. 2** **216⁹⁰** 1 шт.**ОТ ШТ. 3** **178³⁴** 1 шт.



Булгур
METRO CHEF
арт. 648681

3 кг

299⁰⁰
1 шт.



Масло оливковое
Extra Virgin
METRO CHEF
арт. 655372

5 л

1559⁰⁰
1 шт.



Зеленый горошек
METRO CHEF
арт. 557900

2,5 кг

ОТ ШТ. **1** **510⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **459⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **299⁰⁰** 1 шт.



Смесь перцев
METRO CHEF
арт. 526240

2,5 кг

ОТ ШТ. **1** **605⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **544⁵⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **379⁰⁰** 1 шт.



Филе трески
METRO CHEF
без кожи
арт. 459231

свежемороженое

3 кг

ОТ КГ **3** **669⁰⁰** 1 кг

ОТ КГ **6** **499⁰⁰** 1 кг



Соус сладкий чили
METRO CHEF
арт. 637450

1000 мл

ОТ ШТ. **1** **210⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **189⁰⁰** 1 шт.



БУЛГУР С ТРЕСКОЙ

Ингредиенты

- Треска филе 110 г
- Соус острый соевый 25 г
- Булгур отварной 120 г
- Фасоль кенийская 5 г
- Перец болгарский обработанный 15 г
- Горошек зеленый стручковый 10 г
- Лук репчатый очищенный 10 г
- Масло чесночное 3 г
- Масло растительное 10 г
- Соль морская 2 г
- Перец черный молотый 0,5 г
- Масло оливковое 2 г
- Соус сладкий чили 30 г



Алексей Подлесных

Бренд-шеф ресторанов «Урюк» и «GRAND Урюк» Антона Винера.

Способ приготовления:

Филе трески порционировать по 75 г, смазать остро соевым соусом, обжарить на мангале до готовности. На разогретом растительном масле обжарить овощи, добавить булгур, масло чесночное, посолить, поперчить. В тарелку выложить гарнир, сверху судака, полить оливковым маслом. Соус подается отдельно.

ПЛОВ С КУРИЦЕЙ В ТЫКВЕ

Ингредиенты

- Тыква запеченная для плова 1 шт.
- Рис Лазар 410 г
- Морковь желтая очищенная 450 г
- Лук репчатый очищенный 8 г
- Куркума 4 г
- Шафран 4 г
- Горох нохот отварной 55 г
- Изюм для плова 30 г
- Масло Растительное 73 мл
- Соль 21 г
- Баранина кости 82 г
- Сахар нават 17 г
- Масло хлопковое 80 мл
- Куриное бедро на кости 350 г



Алексей Подлесных

Бренд-шеф ресторанов «Урюк» и «GRAND Урюк» Антона Винера.

Способ приготовления:

Морковь нарезать брусочками. Мясо, лук, нарезанный полукольцами, обжарить, добавить морковь и соль. Добавить воду, сахар, в центр насыпать горох. Накрыть маленькой крышкой, потушить и добавить изюм. Рис замочить в воде на 2 часа с добавлением шафрана, выложить в казан, всыпать зиру. Поставить на сильный огонь на 3-4 мин, далее уменьшить огонь и тушить 25 мин до готовности. Тыкву весом 850-950 г очистить от семян, натереть внутреннюю часть чесночным маслом и медом. Завернуть в фольгу, запечь при T 200C в течение 45 мин. Тыкву наполнить пловом, добавить обжаренный чеснок и перец, накрыть крышкой из тыквы.



**Рис для плова
METRO CHEF**

арт. 564734

3 кг

249⁰⁰
1 шт.



**Куркума
METRO CHEF
МОЛОТАЯ**

арт. 89457

455 г

ОТ ШТ. **1** **486⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **437⁴⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **383⁹⁴** 1 шт.



**Шафран
METRO CHEF**

арт. 94526

10 г

ОТ ШТ. **1** **2401⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **2160⁹⁰** 1 шт.

**Изюм тёмный
METRO CHEF**

арт. 81304

150 г

62⁹⁰
1 шт.



**Изюм светлый
METRO CHEF**

арт. 79507, 89081

500 г

349⁰⁰
1 шт.



**Тушка куриная
METRO CHEF**

арт. 563668

-1,2-2 кг

ОТ КГ. **1** **135⁰⁰** 1 кг.

ОТ КГ. **8** **119⁰⁰** 1 кг.



METRO

Chef

БИЗНЕС-ЛАНЧ

Масло традиционное METRO CHEF

82,5%
арт. 665718

450 г



ОТ ШТ. **1** 289⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 274⁵⁵ 1 шт.

ОТ ШТ. **6** 219⁰⁰ 1 шт.

Сыр рикотта METRO CHEF

арт. 642859

1 кг



ОТ ШТ. **1** 477⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 429³⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 379⁰⁰ 1 шт.

Сметана 20% METRO CHEF

арт. 634786

5 кг



849⁰⁰ 1 шт.

Творог 9% METRO CHEF

арт. 623781

1 кг



ОТ ШТ. **1** 319⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 303⁰⁵ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 259⁰⁰ 1 шт.

Сметана 30% METRO CHEF

Арт. 650384

330г



ОТ ШТ. **1** 89³⁹ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 84⁹² 1 шт.

ОТ ШТ. **6** 69⁹⁰ 1 шт.

Сметана 15% METRO CHEF

арт. 634787

5кг



699⁰⁰ 1 шт.

Картофель фри 9*9 METRO CHEF

арт. 646847

2,5 кг



ОТ ШТ. **1** 249⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **4** 199⁰⁰ 1 шт.



Картофель фри 6*6 METRO CHEF

арт. 647231

2,5 кг



ОТ ШТ. **1** 249⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **4** 199⁰⁰ 1 шт.



Блинчики METRO CHEF

в ассортименте

1 кг



ОТ УП. **1** от 363⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **2** от 326⁷⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** от 249⁰⁰ 1 уп.



Чиабатта METRO CHEF

арт. 525148

80 г x 12 шт.



ОТ УП. **1** 378⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **2** 209⁰⁰ 1 уп.



Круассаны METRO CHEF

арт. 535991, 535984

90 г x 6 шт



ОТ УП. **1** от 688⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **2** от 619²⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** от 429⁰⁰ 1 уп.



Мини Круассаны METRO CHEF

арт. 535956

500 г



379⁰⁰ 1 уп.



METRO

Chef

БИЗНЕС-ЛАНЧ

**Креветки 31/40
METRO CHEF**

без головы
арт. 521221

860 г

ОТ УП. **1** 1099⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 899⁰⁰ 1 уп.



**Креветки 16/20
METRO CHEF**

без головы
арт. 521261

860 г

ОТ УП. **1** 1399⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 1099⁰⁰ 1 уп.



**Креветки 26/30
METRO CHEF**

без головы, легкой очистки
арт. 532051

860 г

ОТ УП. **1** 1299⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 1169⁰⁰ 1 уп.



**Креветки 51/60
METRO CHEF**

очищенные
арт. 522148

860 г

ОТ УП. **1** 1149⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 1029⁰⁰ 1 уп.



**Креветки 26/30
METRO CHEF**

очищенные, с хвостом
арт. 634234

860 г

ОТ УП. **1** 1349⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 999⁰⁰ 1 уп.



**Морской коктейль
METRO CHEF**

арт. 17655

1 кг

ОТ УП. **1** 499⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **2** 419⁰⁰ 1 уп.



NEW
НОВИНКА

**Кальмар тушки
METRO CHEF&AGAMA**

арт. 96494

600 г

ОТ УП. **1** 399⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **2** 359⁰⁰ 1 уп.



NEW
НОВИНКА

**Филе минтая порционное
METRO CHEF&AGAMA**

арт. 96490

800 г

ОТ УП. **1** 499⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 449⁰⁰ 1 уп.



NEW
НОВИНКА

**Филе морского гребешка
METRO CHEF&AGAMA**

арт. 96496

1 кг

ОТ УП. **1** 2199⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 1979⁰⁰ 1 уп.



**Стрипсы куриные
METRO CHEF**

арт. 33797

1,5 кг

ОТ ШТ. **1** 892⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 802⁸⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 549⁰⁰ 1 шт.



**Наггетсы
METRO CHEF**

арт. 443879

1,5 кг

ОТ ШТ. **1** 529⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 476¹⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 349⁰⁰ 1 шт.



NEW
НОВИНКА

**Крылышки куриные в панировке
METRO CHEF**

арт. 79621

1,5 кг

ОТ ШТ. **2** 690⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 429⁰⁰ 1 шт.



Грибы белые целые
METRO CHEF
арт. 520797

1 кг

ОТ ШТ. **1** 1524⁴¹ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 1371⁹⁷ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 799⁰⁰ 1 шт.



Шпинат листовой
METRO CHEF
арт. 572784

1 кг

ОТ ШТ. **1** 270⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 243⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 159⁰⁰ 1 шт.



Паприка сладкая
METRO CHEF
арт. 231436

500 г

ОТ ШТ. **1** 409⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 368¹⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 327²⁰ 1 шт.



ЛАГМАН С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Ингредиенты

- Лук репчатый очищенный 20 г
- Язык говяжий отварной 50 г
- Масло растительное 20 мл
- Чеснок очищенный 5 г
- Грибы вешенки 50 г
- Базилик 10 г
- Соевый соус 4 мл
- Лагман приваренный 100 г
- Бульон куриный 50 мл
- Сливки 23% 80 мл
- Сыр Пармезан тертый 5 г
- Шпинат обработанный 3 г
- Паприка сладкая 1 г



Алексей Подлесных

Бренд-шеф ресторанов «Урюк» и «GRAND Урюк» Антона Винера.

Способ приготовления:

На разогретом растительном масле, поочередно закладывая, обжарить лук, чеснок, грибы, язык, добавить соевый соус, куриный бульон. Добавить приваренный лагман. Ввести сливки, пармезан, протушить до готовности. Ввести сливки, пармезан, протушить до готовности.

Сливки 23%
METRO CHEF
арт. 453531

1 кг

ОТ ШТ. **1** 289⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 260¹⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **12** 199⁰⁰ 1 шт.



Хлопья пармезана
METRO CHEF
арт. 604286

500 г

ОТ УП. **1** 876⁰⁰ 1 уп.

ОТ УП. **3** 788⁴⁰ 1 уп.

ОТ УП. **6** 699⁰⁰ 1 уп.



NEW
НОВИНКА

Мука для пиццы
METRO CHEF
арт. 59643, 664056

5 кг

ОТ **244⁰⁰** 1 шт.



ТРЕНДЫ БИЗНЕС-ЛАНЧ



Алексей Подлесных

Бренд-шеф ресторанов «Урюк» и «GRAND Урюк» Антона Винера.

Мнение эксперта:

Бизнес-ланч в меню ресторана позволяет значительно увеличить трафик, поскольку обычно основной поток гостей приходится на вечернее время.

Кроме этого, при введении в меню бизнес-ланчей гости привыкнут к вашему ресторану и станут приходить не только в обеденное, но и в вечернее время.

При формировании меню бизнес-ланчей стоит в первую очередь обратить внимание на те продукты, с которыми работает ресторан. Например, если в ресторане всегда есть помидоры, летнее меню может включать холодный гаспачо или томатный соус для пиццы или пасты.

**Сырники
METRO CHEF**
75 г x 12 шт.
арт. 526289



ОТ ШТ. **1** **345⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **309⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **249⁰⁰** 1 шт.



**Вишня без косточки
METRO CHEF**
арт. 514224



2,5 кг

ОТ ШТ. **1** **739⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **469⁰⁰** 1 шт.



**Пломбир
METRO CHEF**
арт. 333225, 654869, 654868,
333224, 333223

2,5 кг

ОТ **499⁰⁰** 1 шт.



**Картофельные
дольки с кожурой
METRO CHEF**
арт. 288307, 287282

2,5 кг

ОТ ШТ. **1** **330⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **249⁰⁰** 1 шт.



**Картофельные
шарики
METRO CHEF**
арт. 471740, 395979

2,5 кг

ОТ ШТ. **1** **604⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **329⁰⁰** 1 шт.



**Тесто слоеное
METRO CHEF**
арт. 383341, 383343

2 кг

109⁰⁰ 1 шт.



METRO*Chef***БИЗНЕС-ЛАНЧ**

Перец
METRO CHEF
душистый горошек
арт. 94530

🔴 150 г.



Карри
METRO CHEF
арт. 89463

🔴 450 г



Глутамат натрия E621
METRO CHEF
арт. 89453

🔴 400 г



ОТ ШТ. **1** **313⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **281⁷⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **1** **269⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **242¹⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **1** **338⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **321¹⁰** 1 шт.

Макаронные изделия
METRO CHEF
в ассортименте

🔴 1 кг

ОТ ШТ. **1** **95⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **85⁵⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** **80⁷⁵** 1 шт.



Спагетти
METRO CHEF
в ассортименте

🔴 3 кг

199⁰⁰ 1 шт.



Рис Жасмин
METRO CHEF
арт. 316630

🔴 3 кг

399⁰⁰ 1 шт.



КУСКУС
METRO CHEF
арт. 651777

🔴 3 кг

399⁰⁰ 1 шт.



Нут
METRO CHEF
арт. 658860

🔴 3 кг

269⁰⁰ 1 шт.



METRO*Chef***БИЗНЕС-ЛАНЧ**

Курага
METRO CHEF
арт.75380

500 г



269⁰⁰
1 шт.

Чернослив
METRO CHEF
без косточек
арт.81252

500 г



189⁰⁰
1 шт.

Финик
METRO CHEF
сушеный с косточкой
арт. 66527, 75370

500 г



249⁰⁰
1 шт.

Арахис
METRO CHEF
сушеный очищенный
арт.80836

500 г



134⁰⁰
1 шт.

Смесь ореховая
METRO CHEF
арт.74702

500 г



449⁰⁰
1 шт.

Миндаль
METRO CHEF
сушеный
арт. 55114, 656487

500 г



489⁰⁰
1 шт.

Мука фисташковая
METRO CHEF
арт. 651052

500 г



от шт. **1** **1771⁰⁰** 1 шт.

от шт. **3** **1593⁹⁰** 1 шт.

Мука из фундука
METRO CHEF
арт. 659962

500 г



от шт. **1** **699⁰⁰** 1 шт.

от шт. **3** **629¹⁰** 1 шт.

Мука миндальная
METRO CHEF
арт. 651051

500 г



от шт. **1** **698⁰⁰** 1 шт.

от шт. **3** **628²⁰** 1 шт.

Джем
METRO CHEF
в ассортименте

1150 г



от шт. **1** от **319⁰⁰** 1 шт.

от шт. **2** от **287¹⁰** 1 шт.

от шт. **3** от **191⁴⁰** 1 шт.

Начинка для выпечки
METRO CHEF
в ассортименте

1300 г



от **159⁰⁰** 1 шт.

Масса шоколадная
в галетах
METRO CHEF
арт. 365527, 365610

5 кг



от **1999⁰⁰** 1 шт.



Сыр козий
METRO PREMIUM
арт. 623189

175 г

ОТ ШТ. **1** 423⁰¹ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 380⁷⁰ 1 шт.



Клубника
METRO CHEF
арт. 514230

2,5 кг

ОТ ШТ. **1** 999⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **2** 899¹⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 619⁰⁰ 1 шт.



Сметана 20%
METRO CHEF
арт. 634793

900 г

ОТ ШТ. **1** 209⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 198⁵⁵ 1 шт.

ОТ ШТ. **6** 159⁰⁰ 1 шт.

САЛАТ С КЛУБНИКОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

Ингредиенты

- Мягкий козий сыр – 60 г
- Сметана 20% – 25 г
- Салат корн или другой сладкий салат – 30 г
- Жареный фундук – 10 г
- Сумах – 1 г
- Клубника – 40 г
- Лимонная заправка – 40 г
- Лимонный сок – ½ шт.
- Мед – 2 ст. л.
- Вода – 40 мл
- Оливковое масло – 60 мл
- Кунжутное масло – 10 г
- Мята, зеленый лук – по 2 г



Константин Ивлев

Шеф-повар, телеведущий

Способ приготовления:

В козий сыр добавить сметану и мелко рубленную мяту, хорошо перемешать. Сформовать кнели и поставить в холодильник или сразу уложить на салат. Для лимонной заправки смешать лимонный сок, мед, воду, оливковое и кунжутное масло, соль. Охладить. Фундук подробить. Зеленый лук перебрать и нарезать мелко. В тарелку уложить листья салата, кнели з сыра, посыпать орехами, клубникой и полить заправкой. Посыпать зеленым луком и суммах.



Соль морская мелкая
METRO CHEF
арт. 14358

1 кг

ОТ ШТ. **1** 78⁵⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 70⁶⁵ 1 шт.

Смесь 5 перцев
молотая
METRO CHEF
арт. 94527

300 г

ОТ ШТ. **1** 429⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. **3** 386¹⁰ 1 шт.



Фундук
METRO CHEF
жареный
арт. 653018

500 г

539⁰⁰ 1 шт.



ХРУСТЯЩАЯ СВИНИНА

Ингредиенты

- Тесто фило – 100 г
- Свиная вырезка/карбонат – 100 г
- Оливковое масло – 50 мл
- Сладкий перец красный/желтый – по 30 г
- Дижонская горчица – 1 ст. л.
- Сливки 33% – 60 г
- Яйцо – ½ шт.
- Кейл – 1 шт.
- Соевый соус – 10 г
- Чеснок – 1 зуб
- Растительное масло – 10 г
- Сливочное масло – 25 г
- Свежая кинза – 5 г
- Куркума, белый кунжут – по 1 г



Константин Ивлев
Шеф-повар, телеведущий

Способ приготовления:

Свинину нарезать как на бефстроганов, обжарить 1 минуту. Сладкий перец нарезать мелкой соломкой, добавить к мясу и обжарить еще 1 минуту. Добавить горчицу, сливки и куркуму, тушить 8 минут. Разложить лист теста фило, выложить на него остывшую массу и завернуть. Смазать яйцом и поставить запекаться в духовку на 10 минут при 180 градусах. Листья кейла сбланшировать. Прижарить чеснок 10 секунд и ввести бланшированный кейл, прижарить 20 секунд, добавить соевый соус и сливочное масло. Выложить лист на блюдо, на него кусочки хрустящего ролла и полить соусом от листа кейла.

Соус соевый
METRO CHEF
арт. 645843

1 л

ОТ ШТ. 1	109 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 2	98 ¹⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	74 ⁹⁰	1 шт.



Горчица
METRO CHEF
арт. 509691

1 кг

ОТ ШТ. 1	84 ³⁴	1 шт.
ОТ ШТ. 3	79 ⁰⁰	1 шт.



Кунжут
METRO CHEF
арт. 531035

500 г

ОТ ШТ. 1	330 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	297 ⁰⁰	1 шт.



Масло Крестьянское
METRO CHEF
арт. 665717

72,5%

450 г

ОТ ШТ. 1	279 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	265 ⁰⁶	1 шт.
ОТ ШТ. 6	200 ⁸⁸	1 шт.



NEW
НОВИНКА

Вырезка свиная
бескостная
METRO CHEF

арт. 90406

газмодифицированная упаковка

охлажденная

349⁹⁰
1 кг.

Сливки 33%
METRO CHEF
арт. 453530

1 кг

ОТ ШТ. 1 353⁰⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. 3 317⁷⁰ 1 шт.

ОТ ШТ. 12 259⁰⁰ 1 шт.



METRO

Chef

УЖИН

**Сушеные помидоры
METRO CHEF**

арт. 584974

340 г

ОТ ШТ. **1** **336⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **302⁴⁰** 1 шт.



**Кукуруза в початках
METRO CHEF**

арт. 21418

370 мл

ОТ ШТ. **1** **94⁹⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **90¹⁵** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **85⁴¹** 1 шт.



**Чеснок
маринованный
METRO CHEF**

арт. 624273

460 г

ОТ ШТ. **1** **167⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **150³⁰** 1 шт.



**Соусы
METRO CHEF
в ассортименте**

1000 г

ОТ ШТ. **1** от **187⁷⁸** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** от **169⁰⁰** 1 шт.



**Соус унаги
METRO CHEF**

арт. 659849

1 л

ОТ ШТ. **1** **239⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **2** **215¹⁰** 1 шт.



**Бальзамический
крем-соус и уксус
METRO CHEF**

арт. 146624, 422379, 422380

0,5 - 5 л

ОТ ШТ. **1** от **299⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** от **269¹⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** от **169⁰⁰** 1 шт.



**Бальзамик спрей
HORECA SELECT**

арт. 426501

250 мл

ОТ ШТ. **1** **168⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **151²⁰** 1 шт.



NEW
НОВИНКА

**Лапша яичная
METRO CHEF**

арт. 37503

600 г

ОТ ШТ. **1** **126⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **119⁰⁰** 1 шт.



NEW
НОВИНКА

**Лапша удон
METRO CHEF**

арт. 37532

600 г

ОТ ШТ. **1** **117⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **111¹⁵** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** **105³⁰** 1 шт.



NEW
НОВИНКА

**Лапша гречневая
METRO CHEF**

арт. 37508

600 г

ОТ ШТ. **1** **120⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **3** **114⁰⁰** 1 шт.

ОТ ШТ. **6** **109⁰⁰** 1 шт.





УЖИН

METRO

Chef



Оливки без косточки микс METRO CHEF

арт. 593943

1600 г



999⁰⁰
1 шт.

Оливки каламата METRO CHEF

арт. 518239

1600 г



999⁰⁰
1 шт.

Оливки халкидидки METRO CHEF

арт. 518240

1600 г



1047⁰⁰
1 шт.

Корнишоны с зеленью METRO CHEF

арт. 655683

1800 г



от шт. 1 342⁰⁰
1 шт.

от шт. 3 307⁸⁰
1 шт.

Артишоки сердцевинки METRO CHEF

арт. 560089

2.65 л



954⁰⁰
1 шт.

Шампиньоны целые METRO CHEF

арт. 569667

850 мл



от шт. 1 265⁰⁰
1 шт.

от шт. 3 238⁵⁰
1 шт.

Томатная паста METRO CHEF

арт. 575778

800 г



от шт. 1 123⁰⁰
1 шт.

от шт. 3 99⁰⁰
1 шт.

Томатное пюре METRO CHEF

арт. 493750

2500 г



379⁰⁰
1 шт.

Томатный соус для пиццы METRO CHEF

арт. 414518

4,1 кг



399⁹⁰
1 шт.

Халапеньо METRO CHEF

арт. 657182, 657181

2,9 кг



от 349⁰⁰
1 шт.

Каперсы в винном уксусе METRO CHEF

арт. 635433

720 г



от шт. 1 409⁰⁰
1 шт.

от шт. 3 368¹⁰
1 шт.

от шт. 6 359⁰⁰
1 шт.

Тунец METRO CHEF

арт. 610770, 610773

1705 г



от 859⁰⁰
1 шт.

Сыр Маскарпоне
METRO CHEF
арт. 627943

500 г



ОТ ШТ. 1	365 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	328 ⁵⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 6	281 ⁰⁵	1 шт.

СЫРНЫЙ КРЕМ С ЛЕСНОЙ ЯГОДОЙ И КАРАМЕЛЬНЫМ ЖЕМЧУГОМ

Ингредиенты

- Творожный сыр – 100 г
- Сметана 20% – 30 г
- Свежая мята – 2 г
- Ягоды – 80 г
- Сахарная пудра – 200 г

Грецкий орех
METRO CHEF
очищенный
арт.75367

500 г



449⁰⁰
1 шт.



Константин Ивлев
Шеф-повар, телеведущий

Способ приготовления:

Смешиваем сыр и сметану. Взбиваем в пышную массу и укладываем в глубокую миску для подачи. Мяту промыть и отделить красивые свежие листочки. Ягоды промыть, обсушить. Сахарную пудру выложить в лоток и обжечь с помощью горелки, сформировать карамель в шарики. Дать застыть им на пудре и переложить. Повторять, пока не сформируется достаточно жемчуга. На сырную массу уложить ягоды, посыпать жемчугом, украсить листьями мяты и посыпать сахарной пудрой.

Сметана
METRO CHEF 15%
арт.634787

5кг



699⁰⁰
1 шт.

Масло традиционное
METRO CHEF
82,5%
арт. 665718

450 г



ОТ ШТ. 1	289 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	274 ⁵⁵	1 шт.
ОТ ШТ. 6	219 ⁰⁰	1 шт.

Малина
METRO CHEF
арт. 514229

2,5 кг



ОТ ШТ. 1	839 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 2	755 ¹⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	719 ⁰⁰	1 шт.

Черника
METRO CHEF
арт. 422520

2,5 кг



ОТ ШТ. 1	1149 ⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 2	849 ⁰⁰	1 шт.

ТРЕНДЫ РЕСТОРАНЫ СМЕШАННОЙ КУХНИ



Константин Ивлев
Шеф-повар, телеведущий

Мнение эксперта:

Для ресторанов смешанной кухни, которые на сегодняшний день являются самым популярным сегментом, хороший ужин – это, в первую очередь, соотношение цены и качества, которые, в свою очередь, строятся на сезонности и выборе правильных продуктов. Кроме этого, для ужина необходимо правильно распределять граммовку, поскольку ресторан работает тогда, когда гости заказывают три блюда: холодная закуска или салат, суп или горячее и десерт. Если у вас европейский ресторан смешанной кухни, то блюда, конечно, должны быть не тяжелыми – в равной пропорции с точки зрения веса.

Бекон METRO CHEF

арт. 521740

✓ сырокопченый

✓ 500 г



ОТ ШТ. 1	347⁰¹	1 шт.
ОТ ШТ. 3	312³¹	1 шт.
ОТ ШТ. 6	229⁰⁰	1 шт.

Ветчина с индейкой METRO CHEF

арт. 523115

✓ вареная



ОТ КГ 1	328⁰⁰	1 кг
ОТ КГ 5	295²⁰	1 кг
ОТ КГ 9	239⁰⁰	1 кг

Сыр с голубой плесенью METRO CHEF

арт. 644206

✓ 400 г



ОТ ШТ. 1	545⁰¹	1 шт.
ОТ ШТ. 3	490⁵¹	1 шт.
ОТ ШТ. 6	439⁰⁰	1 шт.

Сыр Реджанито METRO CHEF

арт. 94132

✓ ~300 г



1289⁰⁰
1 кг

Сыр Пармезан METRO PREMIUM

арт. 656430

✓ 150 г



ОТ ШТ. 1	204⁰¹	1 шт.
ОТ ШТ. 3	183⁶¹	1 шт.

Сыр из смешанного молока METRO PREMIUM

арт. 581665

✓ 250 г



ОТ ШТ. 1	307⁰⁰	1 шт.
ОТ ШТ. 3	276³⁰	1 шт.

Бокс для Бургеров METRO PROFESSIONAL

арт.87229 - 6шт/уп
арт.87127 - 50шт/уп

✓ сахарный тростник

от
уп. **1** 117⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 105³⁰ 1 уп.

от
уп. **6** 99⁴⁵ 1 уп.

Ланч-бокс METRO PROFESSIONAL

арт.87219 - 6шт/уп, 23*15*8см
арт.87231 - 6шт/уп, 23*23*8см
арт.87164 - 50шт/уп, 23*15*8см
арт.87163 - 50шт/уп, 23*23*8см

✓ сахарный тростник

от
уп. **1** 155⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 139⁵⁰ 1 уп.

от
уп. **6** 131⁷⁵ 1 уп.

Коробка для пиццы METRO PROFESSIONAL

арт.59743

✓ 25 шт/уп, 33*33

от
уп. **1** 589⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **2** 449⁰⁰ 1 уп.

Трубочки для коктейлей

METRO PROFESSIONAL
арт.87104, 87103, 87102, 87114, 87115, 87113

✓ бумажные

✓ 250 шт/уп

от
уп. **1** 319⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 303⁰⁵ 1 уп.

Размешиватель METRO PROFESSIONAL

арт.87117, 87116

✓ деревянные

✓ 500 шт/уп

от
уп. **1** 151⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 145⁰⁰ 1 уп.

Одноразовый бумажный пакет METRO PROFESSIONAL

арт.81545

✓ 50 шт/уп.

от
уп. **1** 111⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 99⁹⁰ 1 уп.

БИО РАЗЛАГАЕМАЯ ПОСУДА

• Изготовлена из возобновляемых материалов

• Подходит для вторичной переработки

• Не пропускает жир и влагу





**Вилка
METRO PROFESSIONAL**
арт.87222,87190

- ✓ деревянные
- ✓ 100 шт/уп

от
уп. **1** 219⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 197¹⁰ 1 уп.



**Ложка
METRO PROFESSIONAL**
арт.87224,87223,87191

- ✓ деревянные
- ✓ 100 шт/уп

от
уп. **1** 219⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 208⁰⁵ 1 уп.



**Шампуры
METRO PROFESSIONAL**
арт. 87212,87093,87094

- ✓ деревянные
- ✓ 1000 шт/уп

279⁰⁰
1 шт.



**Тарелка глубокая
METRO PROFESSIONAL**
арт.87220 - 6шт/уп, 340мл
арт.77956 - 50шт/уп, 340мл

- ✓ сахарный тростник

от
уп. **1** 51⁰⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 45⁹⁰ 1 уп.



**Тарелка квадратная
METRO PROFESSIONAL**
арт.87228 - 6шт/уп, 20*20см
арт.87125 - 50шт/уп, 20*20см

- ✓ сахарный тростник

от
уп. **1** 89⁹⁰ 1 уп.

от
уп. **3** 80⁹¹ 1 уп.



**Тарелка круглая
METRO PROFESSIONAL**
арт.87119,87121,87124,87226,
87227

- ✓ сахарный тростник
- ✓ 6 шт/50 шт/уп

от
уп. **1** 42¹⁹ 1 уп.

от
уп. **3** 37⁹⁷ 1 уп.



Рукав для запекания
METRO PROFESSIONAL
арт.594952

✓ 10м*35см

от шт. **1** 59⁹⁰ 1 шт.

от шт. **3** 53⁹¹ 1 шт.



Фольга
METRO PROFESSIONAL
арт.352044,366553,366552

от шт. **1** 359⁰⁰ 1 шт.

от шт. **3** 323¹⁰ 1 шт.

от шт. **6** 305¹⁵ 1 шт.



Пищевая пленка
METRO PROFESSIONAL
арт.393910,393913

от шт. **1** 189⁰⁰ 1 шт.

от шт. **3** 170¹⁰ 1 шт.

от шт. **6** 139⁰⁰ 1 шт.

Салфетки бумажные
METRO PROFESSIONAL
различные артикулы

✓ 250 шт/уп

от уп. **1** от 119⁰⁰ 1 уп.

от уп. **3** от 107¹⁰ 1 уп.

от уп. **6** от 89⁰⁰ 1 уп.



Латексные перчатки
METRO PROFESSIONAL
арт.461114,461113

✓ 100 шт/уп

от уп. **1** 1110⁰⁰ 1 уп.

от уп. **3** 999⁰⁰ 1 уп.

от уп. **6** 889⁰⁰ 1 уп.



Мешки для мусора
METRO PROFESSIONAL
арт. 617481 - 160л,10 шт/уп
арт.617484 - 120л,20шт/уп

от шт. **1** 40⁰⁰ 1 шт.

от шт. **3** 38⁰⁰ 1 шт.



Бумажные полотенца
METRO PROFESSIONAL
арт. 440495

от уп. **1** 460⁰⁰ 1 уп.

от уп. **3** 269⁰⁰ 1 уп.



КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ





**Миски европейские
METRO PROFESSIONAL**
различные артикулы

✓ нержавеющая сталь

арт. 399230
21 см

~~450⁰⁰~~
1 шт.
359⁰⁰
от 1 шт.



**Кухонные аксессуары
METRO PROFESSIONAL**
различные артикулы

✓ нержавеющая сталь

арт. 484282
половник 28 см

~~390⁰⁰~~
1 шт.
299⁰⁰
от 1 шт.

**Гастроемкости
METRO PROFESSIONAL**
различные артикулы

✓ нержавеющая сталь

арт. 262991
GN 1/9 65 мм



~~370⁰⁰~~
1 шт.
320⁰⁰
от 1 шт.



**Серия ножей
METRO PROFESSIONAL EXPERT**
различные артикулы

арт. 658346
нож для овощей 10 см

~~900⁰⁰~~
1 шт.
599⁰⁰
от 1 шт.

**Сковороды
METRO PROFESSIONAL**
различные артикулы

арт. 242168
20 см



~~1000⁰⁰~~
1 шт.
699⁰⁰
1 шт.

**Кастриули
METRO PROFESSIONAL**
различные артикулы

✓ нержавеющая сталь
✓ подходят для индукционных плит

арт. 551560
24 см, 4 л



~~2100⁰⁰~~
1 шт.
1499⁰⁰
от 1 шт.

**Ковши
METRO PROFESSIONAL**
различные артикулы

✓ нержавеющая сталь
✓ подходят для индукционных плит

арт. 31962
12 см 0,7 л



~~800⁰⁰~~
1 шт.
599⁰⁰
от 1 шт.

9-11 НОЯБРЯ 2020 | САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

MEGUSTRO

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ФЕСТИВАЛЬ ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРОВ
И РЕСТОРАТОРОВ

MEGUSTRO.COM



Предложение действительно в торговых центрах городов:

1022010

Версия 6

Тюмень · Пермь · Челябинск · Оренбург · Магнитогорск · Ижевск · Киров · Стерлитамак
Сургут · Нижний Тагил · Екатеринбург · Уфа

Горячая линия для клиентов METRO

8-800-700-10-77

Информацию о времени работы ТЦ METRO вы можете найти на нашем сайте

www.metro-cc.ru

КАТАЛОГ АКЦИОННЫХ ТОВАРОВ. АДРЕСОВАНО ТОЛЬКО КЛИЕНТАМ В ЛИЦЕ ДЕРЖАТЕЛЕЙ КАРТ ООО «МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ».

Внешний вид товаров может отличаться от изображения. ООО «МЕТРО Кэш энд Керри» вправе изменить цену товара без предварительного уведомления. Действие предложений начинается с 4:00 часов утра указанной даты действия. Размещенный в каталоге товар может отсутствовать в торговом центре ООО «МЕТРО Кэш энд Керри». Цена указана в рублях с НДС с учетом скидки. Размер «старой цены» на товар определяется, исходя из средней цены на товар, действовавшей на 08.06.2020 в торговых центрах ООО «МЕТРО Кэш энд Керри». Размер «старой цены» может отличаться в вашем ТЦ METRO. Наличие товаров ограничено товарными запасами торговых центров ООО «МЕТРО Кэш энд Керри». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Уточняйте цены на товары в вашем ТЦ METRO. Подробности и список артикулов, участвующих в акции, уточняйте в вашем ТЦ METRO или по телефону 8 800 700 10 77. В ряде случаев для акционных позиций в каталоге величина скидки указана с учётом округления. Всегда в пользу клиента. На товары в ассортименте специальные цены действуют не на все товарные предложения. Скидки не суммируются с другими акциями и спецпредложениями. ООО «МЕТРО Кэш энд Керри» вправе досрочно изменить условия или завершить проведение акции по своему усмотрению

¹Продажу товаров с доставкой при заказе на сайте metro-cc.ru. осуществляет ООО «Инстамарт Сервис», юридический адрес: Россия 119180, г. Москва, 2-й Казачий переулок 11 стр. 1. ОГРН 1187746494980 от 22.05.2018 г. Минимальное время доставки от 2 часов в пределах зоны, указанной в разделе Доставка на сайте metro-cc.ru. Доступные интервалы доставки зависят от количества поступивших заказов. Перечень городов доставки ограничен, возможность доставки в вашем городе смотрите на сайте metro-cc.ru в разделе Доставка.