

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ
КУХНЯ:** гастропутешествие
в жаркие страны

Слата

**Бухта
изобилия**

50/70

КРЕВЕТКИ
КОРОЛЕВСКИЕ



-15%

1299,99

1099⁹⁹

Креветки королевские
"Бухта Изобилия",
варено-мороженные,
неразделанные, 850 г

Campanelle

COLLEZIONE

Barilla



450g

-12% 169,99

149⁹⁹

Паста "Барилла",
кампанелле,
казаречче, 450 г



899⁹⁹

Масло оливковое
"Гранд ди Олива",
греция, 500 мл



JAMÓN CRUDO

549⁹⁹

Хамон "El Artesano",
нарезка, 70 г

АКЦИЯ действительна с 23 октября по 5 ноября 2024 г

Средиземноморскую кухню кулинарные эксперты считают гастрономическим феноменом. Недаром она внесена в список нематериального культурного наследия, а в Италии даже есть университет, где её изучают. Часто ей приписывают чудодейственные свойства и даже называют ключом к долголетию. Стоит начать с того, что средиземноморская кухня — гармоничный сплав французских, итальянских, греческих, испанских, балканских и арабских кулинарных традиций. Она формировалась ещё в глубокой древности и видоизменялась на протяжении столетий.



269⁹⁹

Карбонад
«Carbonato Tartufo»,
аниго, сыровяленый
с трюфелем, 100 г



289⁹⁹

Колбаса "Милано",
салами, сыровяленая,
нарезка, 100 г



309⁹⁹

Шейка "Копла",
el parador,
сыровяленая



399⁹⁹

Прошутто "Крудо
Сан-Марино", нарезка,
70 г

История появления сыровяленых окороков, насчитывающая более 2 тысяч лет, восходит к временам Римской Империи, где на жарком солнце Апеннинского полуострова готовились первые свиные и говяжьи окорока, обильно посыпанные солью. Постепенно с таким способом приготовления мяса познакомились жители Европы



449⁹⁹

Говядина "Брезаола",
el parador, нарезка, 70 г



499⁹⁹

Карпаччо "Amiga",
сыровяленый,
из мраморной говядины,
100 г



549⁹⁹

Хамон "Espina",
гран, нарезка, 70 г

Рыба и морепродукты в средиземноморском регионе тоже представлены во всём многообразии. Их употребляли с незапамятных времён. В современной кухне преобладают лосось, тунец, сардины, скумбрия и форель. Впрочем, креветки, мидии, устрицы, крабы с кальмарами ничуть не уступают им в популярности.



Коктейль из морепродуктов "Русское море", в заливке, морской микс, 180 г



Мясо мидии чилийской "Русское море", подкопченное в растительном масле с чесноком и зеленью, 180 г



Креветки «Бухта Изобилия», отборные, 850 г



Креветки королевские "Агама", варено-мороженные, XXL, 700 г



Креветки "Бухта Изобилия", отборные, варено-мороженные, неразделанные, 1000 г

Приготовьте средиземноморскую окрошку, как альтернативу привычной нам мясной окрошке, заменив мясной её компонент на кальмаров. Окрошка с кальмарами приобретет новый вкус, при этом сохранив свою свежесть, благодаря заправке из йогурта и лимона.

Продукты:

Кальмары - 200 г, яйца куриные - 2 шт., картофель - 1 шт., помидоры черри - 3-4 шт., огурец свежий - 1 шт., зелень укропа и петрушки - 10 г, йогурт несладкий (натуральный) - 3 ст. ложки, вода кипяченая охлажденная - 1 л, лимон - 0,5 шт., соль, перец по вкусу.

Готовим:

Прежде всего отварим все ингредиенты, которые нужны нам вареными.

Кальмаров следует предварительно очистить от хитиновой пластины и отварить в подсоленной воде (не более 1 минуты). Остудить.

Также нужно отварить яйца вкрутую (8-10 минут) и картофель в кожуре (20-25 минут). Остудить.

Помидоры черри нарезать на половинки или четвертинки. Огурец нарезать мелким кубиком. Картофель и яйца очистить и нарезать мелким кубиком. Кальмаров нарезать полукольцами. выкладываем все в миску. Добавить в миску несладкий йогурт (в идеале, натуральный греческий). Добавить лимонный сок, соль и черный молотый перец.



-17%
99⁹⁹
~~119,89~~

Сыр "Рикотта", бонфесто,
манго-маракуйя, 50%, 125 г



-19%
149⁹⁹
~~184,89~~

Сыр "Рикотта",
бонфесто, лайт,
40%, 250 г

Всемирно известный испанский живописец XX столетия Сальвадор Дали считал: «Если в стране нет по меньшей мере пятидесяти сортов сыра и хорошего вина, значит, страна дошла до ручки». Далеко не каждый спешит согласиться с классиком изобразительного искусства. Однако не стоит забывать, что автор высказывания родом из Средиземноморья, где сыроварение и виноделие — давние традиции и показатель процветания государства.



-32%
189⁹⁹
~~279,89~~

Сыр-брынза
«Сербская»,
45%, 220 г



-13%
329⁹⁹
~~379,89~~

Сыр творожный "Кремчиз",
бонфесто, классический,
70%, 400 г



-28%
259⁹⁹
~~339,89~~

Сыр "Камамбер",
президент, 45%, 125 г



-31%
259⁹⁹
~~378,89~~

Сыр "Бри Петит",
президент, 60%, 125 г



149⁹⁹

Нуга "Туррон",
с архисом, 100 г



209⁹⁹

Нуга "Туррон", с миндалем,
с миндалем и фундуком, 100 г



179⁹⁹

Марципановая буханка
«Центис», 100 г



199⁹⁹

Марципановая картошка
"Центис", со вкусом пунша,
100 г



189⁹⁹

Марципановая картошка
«Центис», 100 г



499⁹⁹

Марципановая картошка
«Центис», 250 г



229⁹⁹

Печенье "Bonomi",
савойярди, 200 г



199⁹⁹

Шоколад "Crea Classic line",
горький 60% какао, молочный,
100 г



499⁹⁹

Трюфель "F.VATEL",
chocolat mathez классический,
chocolat mathez с кусочками соленой
карамели, chocolat mathez с фундуком
дробленным карамелизированным, 200 г





Сытная паста в очень вкусном соусе из консервированного тунца, зелёного горошка и свежих помидоров. Рецепт станет находкой, если хочется дополнить макароны каким-нибудь новым и необычным соусом. Особенно для любителей рыбных блюд – тунец задаёт этой пасте основной и очень выраженный вкус. А нежный горошек и томатный соус отлично оттеняют вкус рыбы.

199⁹⁹

Картофельные клецки "De Cocco", ньокки ди патате, сухие, 500 г

259⁰⁰

Паста "Primo Gusto", кускус melissa, орзо медиум, 500 г



349⁰⁰

Макаронные изделия "De Cocco", феттуччине, 500 г



Продукты:

Макароны - 200 г, тунец консервированный - 130 г, помидор - 240 г, горошек зелёный замороженный - 60 г, лук репчатый - 90 г, масло растительное - 40 мл, травы итальянские сушёные - 0,5 ч. л, зелень свежая (петрушка и укроп), соль, перец по вкусу.

Готовим:

Лук очистите и нарежьте маленькими кубиками. В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте в нём лук на сильном огне в течение 3-4 минут. Тем временем с помидора снимите кожицу. Для этого сделайте сверху на кожице крестообразный надрез и опустите помидор в кипятки на 2 минуты. А затем – на 30 секунд в ледяную воду (так кожица легко отделится). Мякоть помидора нарежьте маленькими кубиками. К обжаренному луку переложите нарезанный помидор, зелёный горошек и кусочки тунца. На сильном огне, помешивая, прогрейте содержимое сковороды 3 минуты. Затем всыпьте соль, чёрный молотый перец и сушёные итальянские травы. Готовьте соус на среднем огне, периодически перемешивая, ещё 5 минут. Параллельно с приготовлением соуса отварите макароны. В готовый соус переложите макароны. Как следует перемешайте и прогрейте около 1 минуты на небольшом огне. Готовое блюдо посыпьте измельчённой зеленью петрушки и укропа. Макароны с тунцом и зелёным горошком в томатном соусе готовы!

Приятного аппетита!



229⁹⁹

Тунец "Магуро", филе-кусочки, желтоперый, натуральный, 200 г



249⁹⁹

Мидии "Магуро", подкопченные в масле, 200 г



529⁰⁰

Масло "Oliomania", авокадо, рафинированное, 250 мл



499⁰⁰

Масло "Oliomania", виноградное, рафинированное, 250 мл



799⁹⁹

Масло оливковое "Feudo", verde, не рафинированное, 0,5 л

369⁰⁰

Заправка уксусная "Andrea Milano", со вкусом карри, со вкусом трюфеля, со вкусом чеснока и розмарина, 150 мл

-14%
179⁹⁹
209,89

Приправа "Приправыч", мельница, перец черный горошек, 4 перца с кориандром мельница, 36-43 г

289⁹⁹

Соус "Пьетро Коричелли", аррабиата томатный, базилико томатный, 350 г

399⁰⁰

Оливки "OPHELLIA", зеленые с миндалем в рассоле, зеленые с острым перцем в рассоле, 370 мл

249⁰⁰

Вяленые томаты "Густория", с оливками для брускетт, 210 мл

249⁹⁹

Капоната из запеченных баклажанов с вялеными томатами, 250 г

159⁹⁹

Каперсы "Густория", консервированные, 106 мл

169⁹⁹

Картофель запеченный на гриле "Томтон", с вялеными томатами, 250 г, Кабачки запеченные на гриле "Томтон", с вялеными томатами, 250 г

549⁹⁹

Маслины "DELPHI", каламата, с косточкой маринованные с оливковым маслом, 250 г

Простая, но изысканная закуска с потрясающим вкусом и ароматом. Сочные запеченные помидоры, пикантный чеснок и пряные травы создают идеальное сочетание. Такая яркая и оригинальная закуска подойдет и к праздничному столу.

Продукты:

Помидоры черри - 200 г, чеснок - 200 г, масло оливковое - 60 мл, тимьян свежий измельченный - 1 ч.л, базилик сушеный - 1/3 ч.л, соль, перец по вкусу.

Готовим:

Подготавливаем необходимые продукты. Черри можно заменить любыми мясистыми и не слишком сочными помидорами, разрезав их на 2-4 части. Вместо свежего тимьяна можно использовать сушеный. Включаем духовку разогреваться до 190 градусов. Зубчики чеснока очищаем от шелухи. Черри и зубчики чеснока перекладываем в небольшую форму для запекания. Солим перчим. Посыпаем базиликом и тимьяном. Поливаем маслом. Всё перемешиваем. Овощи отправляем в заранее разогретую до 190 градусов духовку на 45-50 минут, до мягкости чеснока. Помидоры, запеченные с чесноком, готовы. Блюдо можно подавать как в теплом, так и в холодном виде. Такие помидоры можно подать как легкую закуску с хлебом, а также с гарнирами - рисом или картофельным пюре.

Приятного аппетита!



-16%
759⁹⁹
899,99

Вино "Тини Розе"
розовое сухое, 12%,
0,75 л

-16%
599⁹⁹
713,89

Вино "Табучи
Монтепульчано
Д'Абруццо",
красное сухое,
0,75 л



-18%
699⁹⁹
849,89

Вино "Темпранильо",
винапенья розовое
сухое, гран
селекцион красное
сухое, 11,5%, 0,75 л



1249⁹⁹

Вино "Вестерн Селларс
Зинфандель", красное
полусухое, 14%, 0,75 л



1649⁹⁹

Вино "Маззолада Пино
Гриджо Венеция",
белое сухое, 7,5%,
0,75 л



-10%
1699⁹⁹
1889,99

Вино "Аллам
Грюнер Велтлинер
Штрассерталер
Камптал", сухое белое,
12%, 0,75 л



-20%
479⁹⁹
599,99

Вино "5 ВИНАС", розе
розовое сухое, 11,5%,
0,75 л



Прибрежные винодельческие регионы отличаются
большим разнообразием сортов и стилей.
А тысячелетние традиции и древние автохтоны
сочетаются здесь с современными технологиями,
звездными энологами и ультрамодными стилями.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



1989⁹⁹

Вино "Имприме",
шардоне. белое
полусухое, 13%,
0,75 л

1999⁹⁹
~~2199,99~~

Вино "Божоле Ла Роз
Пурпр Вей Винь",
красное сухое, 13%,
0,75 л



2269⁹⁹

Вино "Кантине
Торри Оригами",
красное полусухое,
14%, 0,75 л



2599⁹⁹
~~2799,99~~

Вино "Понти да Барка
Лоурейро Резерва
де Сосниос", белое сухое,
13%, 0,75 л



2489⁹⁹

Вино "Веленоси
Солеста Россо Пичено
Супериоре", красное
полусухое, 15%,
0,75 л



2449⁹⁹

Вино "Карпесс де
Эгомей Крианса",
красное сухое, 14%,
0,75 л



2949⁹⁹

Вино "Бодуан Миллет
Пти Шабли", белое сухое,
13%, 0,75 л



3399⁹⁹

Вино "Лугана Иль
Груччоне Мунцио
Гиральди", белое сухое,
14%, 0,75 л



18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



539⁹⁹

Вино игристое "Эндемы Арал",
шардоне белое брют, пино нуар
розовое брют, 10,5-12,5%, 0,75 л



629⁹⁹

Вино игристое "Ламбуско
Дель Эмилия Анабиле", бьянко
жемчужное белое полусладкое,
розово жемчужное розовое
полусладкое, 8%, 0,75 л



-13%
999⁹⁹
1149,99

Вино игристое "Тости",
баттерфляй, белое полусухое,
7,5%, 0,75 л



-15%
1099⁹⁹
1299,99

Вино игристое "Тости",
просекко белое сухое,
асти белое сладкое,
11%, 0,75 л



1099⁹⁹

Вино игристое
"Кава Нувана Росадо",
розовое брют, 12%,
0,75 л

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

RED
SOLUTION

Слата 

Получай
скидки
за фишки

до **55%**

14.10.2024 – 31.03.2025



ИСПОЛЬЗУЙ ИННОВАЦИИ
ПЕРЕХОДИ НА RED SOLUTION!

16 ГЕРОЕВ

АНИ МАШИ

СОБЕРИ
ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ!



Слата



С 16 октября по 30 ноября 2024 г. получите зацепыш «Ани Маши» за покупку от 600 рублей в супермаркете Слата. В акции могут участвовать только розничные покупатели. Количество акционного товара ограничено. Акция действует при наличии акционного товара в магазине. Товар может отличаться от представленного на фото. Информация об организаторе акции, правилах ее проведения, сроках, месте и порядке получения на сайте slata.ru ОГРН 1083811008160 Юридический адрес г. Иркутск, ул. Депутатская, 84/1, пом. 2. Акция может быть завершена досрочно при отсутствии товара на торговых точках ОГРН:10



SLATA



VK

SLATA_IRK



@FRESHKARTA

@FRESHKARTA



СЛАТАКОМПАНИЯ

СЛАТАКОМПАНИЯ



Товары могут быть представлены не во всех магазинах торговой сети. Количество товаров ограничено. Объем одной покупки по некоторым товарам может быть ограничен. Цены указаны в рублях. Внешний вид товара может отличаться от представленного на фото. Акционные цены действуют с 18:00 первого дня акции. Бонусы по FreshKarta на товары из каталога не начисляются. Скидка на товары, указанные в каталоге, рассчитывается согласно правилам округления. Правила округления прописаны на сайте www.slata.ru. ООО «Машин», г. Иркутск, ул. Депутатская, 84/1, пом. 2, ОГРН: 1083811008160, ООО «Машин» вправе изменять розничную цену на акционные позиции в произвольном порядке в большую, так и в меньшую сторону, в зависимости от требований поставщика.