

Деликатес

Супермаркет

Информационно-рекламное издание

№11 | сентябрь 2016

12+

*Секрет
остаётся
в секрете*

**Swiss
Pass**
правильный
билет

Relax
по-Швейцарски



14 рецептов
внутри

Специализированное
рекламно-информационное издание
«Супермаркет Деликатес»

Учредитель: «ООО Деликатес»

Адрес редакции и издателя:

664510 Иркутская область, Иркутский район,
п. Дзержинск, ул. Стахановская, 49
Тел./ факс: (3952) 506-500

Руководитель проекта:

Екатерина Щелкунова
sarmia@sarmia.ru

Главный редактор,
менеджер рекламы и распространения

Маевская Эвелина Алексеевна
marketing@sarmia.ru
+7 914 895 67 13

Дизайн:

Сергей Цы
sarmia@sarmia.ru

Адрес типографии:

ООО «Издательский дом «Вояж»
630048 Новосибирск, ул. Немировича-Данченко, 104
тел. 383-314-67-31, 314-19-40

Подписано в печать: 12.09.2016

Тираж: 5 000 экз.

Распространяется бесплатно в супермаркетах,
ресторанах, отелях, туристических агентствах,
магазинах, салонах красоты, барах, в офисах
коммерческих структур города.

Редакция не несет ответственности за содер-
жание рекламных материалов. Все рекламируемые
в журнале товары подлежат обязательной сертифи-
кации, услуги — лицензированию. Ответственность
за достоверность информации, содержащейся
в рекламных объявлениях, несет рекламодатель.
Все цены в рекламных объявлениях указаны
в рублях и действительны на момент подписания
журнала в печать. Время проведения мероприятий
необходимо уточнять у организаторов.
При цитировании статей и материалов, опублико-
ванных в журнале, ссылка на журнал обязательна.

Зарегистрирован Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций по Иркутской
области. Регистрационный номер:
ПИ № ТУ38-00718 от 25 февраля 2014 г.

Для читателей 12+

Лето 2016

Лето 2016, как и другие времена года, было
для компании «Пятая Армия» насыщенным
событиями и достижениями!

Открытие нового супермаркета «Деликатес» в ТЦ «Новая Дача»,
многочисленные дегустации и презентации новинок — делика-
тесов, нового фитнес-меню в ресторане-доставке «Время Суши»,
обновлённого автопарк.

Коллектив компании «Пятая Армия» умеет не только резуль-
тативно работать, но и отдыхать. 16-летие «Пятой Армии»
сотрудники вместе со своими близкими отметили просмотром
комедийной пьесы Мольера «Тартюф».

И самое главное, что это далеко не весь перечень событий Лета 2016!



Ежемесячное награждение
трёх лучших сотрудников
«Пятая Армия»



Дегустация
роллов
«Время суши»
в «130 квартале»



16 лет компании
«Пятая Армия»



Обновлённый
автопарк и новая
униформа у водителей
«Пятая Армия»



Коллективное
посещение театра,
комедия «Тартюф»



Пятая
армия

Открытие
супермаркета
«Деликатес» 12 км
Байкальского тракта
ТЦ «Новая дача»





ВРЕМЯ
СУШИ

– НЕ ТОЛЬКО ЯПОНИЯ

ТАЙЛАНД
Пад Тай



255
руб.
350 г

МЕКСИКА
Буррито
со свиной



235
руб.
280 г

ЯПОНИЯ
Сёмга терияки



220
руб.
260 г

ЕВРОПА
Фиш Твист



175
руб.
230 г

ПЯТЬ ВКУСОВ

КИТАЙ
Утка по-пекински



980
руб.
900 г

SUSHI38.RU

50-60-80

реклама

МММ...
Как вкусно!



Пятая
армия

Relax по-Швейцарски

Окунись в страну удовольствий, спа и красоты!

Первозданная красота швейцарской природы видна уже из самолета. При приближении к Женеве сначала видны заснеженные даже летом вершины Альпийских гор и ледники, а если присмотреться повнимательнее, водопады, а чуть дальше в окружении зеленых альпийских лугов — ярко-синие озера. Спустя несколько минут — появляется Женевское озеро, самое большое озеро в стране. С высоты птичьего полёта Женевское озеро больше похоже на огромный круассан, с переливающимся фонтаном Jet d'Eau в центре Женевы. Вода будет с Вами и дальше, на протяжении всего путешествия по Швейцарии.

И неудивительно, ведь в Швейцарии насчитывается более 200 озёр, большинство из которых имеют ледниковое происхождение, что объясняет их овальную форму, большую глубину и необыкновенную кристальную чистоту воды.

В районе Бернских Альп, в самом сердце Швейцарии раскинули свои берега два озера — Тун и Бриенц. Одно из лучших швейцарских мест для отдыха в летний период. Здесь нет изнуряющей жары, но есть комфортная прохлада.

Эти горные озера постоянно наполняются чистойейшей талой водой из водопадов с горных вершин Альп.

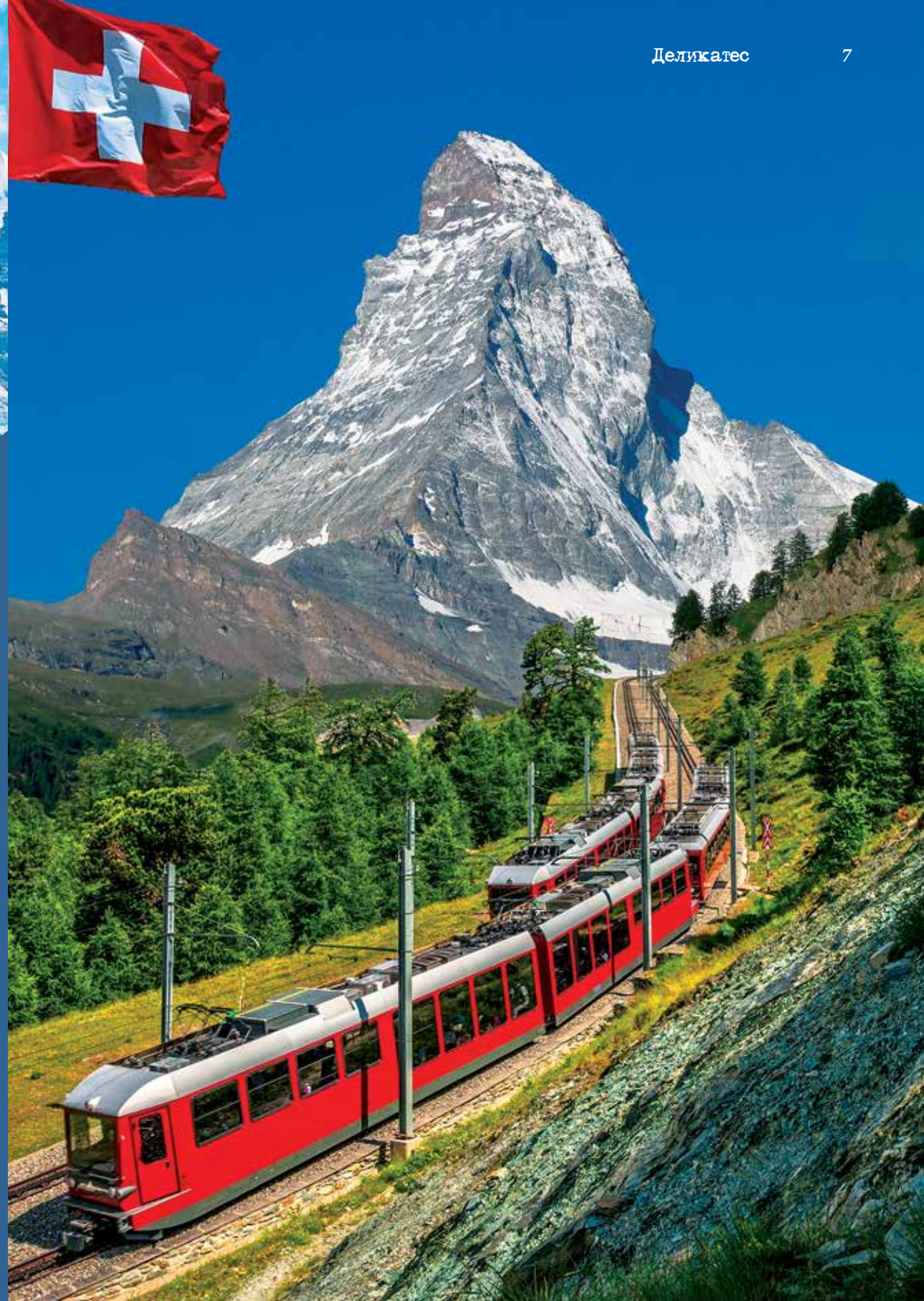
Вокруг Тунского озера расположились старинные замки, крепости и церкви. Предоставляя возможность каждому воочию увидеть древнюю архитектуру, стиль барокко в швейцарском исполнении.

Второе озеро Бриенц известно по всему миру своим уникальным водопадом. Этот водный поток падает с ледниковых образований на вершинах гор. Кроме этого, рядом с озером существует настоящий средневековый музей на открытом воздухе. В нем можно познакомиться с бытом, культурой и традициями Швейцарии нескольких столетий.

Курортология по-швейцарски

Швейцария славится долгой историей спа-и велнес-отелей. Природные термальные источники и чистый альпийский воздух делает швейцарские курорты идеальными для спа-отдыха.

Наиболее известные и престижные швейцарские спа-центры, как правило, расположены в пятизвездочных отелях, хотя отелями назвать их трудно — это целые города-курорты с огромными территориями, собственными парками и теннисными кортами. Каждый из них гордится чем-нибудь особенным, «своим» — будь то целебные источники, эксклюзивные интерьеры, необычные процедуры или лучшие косметологи и массажисты Европы.





Уникальное сочетание природы, комфорта, современных достижений косметологии и медицины — фирменные отличия швейцарских спа-отелей. А ассортимент услуг, предлагаемых гостям, редко умещается даже на нескольких страницах.

Французская изысканность в западной части Швейцарии ощущается повсюду. В Лозанне, Женеве, Монтрё и Веве расположены одни из лучших спа не только в Швейцарии, но и во всей Европе. Самое сложное в регионе Женевского озера — остановить свой выбор на каком-то одном месте.

Chalet Royalp Hotel & Spa 5* расположился недалеко от Женевы декорированный известным итальянским дизайнером, с единственным в Швейцарии спа-центром клеточной косметики CellCosmet. Кстати, до дверей отеля зимой можно доехать на лыжах.

Сила гор

Совершенно особенные ощущения ждут гостей, выбравших самый большой в Альпах термальный курорт — Лейкербад. Эта уютная деревушка находится в весьма живописном месте: неприступные пики окружают ее со всех сторон. Количество горячей термальной воды, которая используется в термах и бассейнах курорта, просто не укладывается в голове: ежедневно в «банные комплексы» попадает до 5 млн. литров горячей (+51°C) воды. Помимо обычных для спа-центров услуг, в Лейкербаде предлагаются купания при полной луне, а в римско-ир-

ландских термах можно провести запоминающийся вечер в лучших традициях Древнего Рима.

Гору Риги около Люцерна считают «Королевой гор» благодаря ее красоте и открывающимся с вершины панорамным видам на Центральную Швейцарию. На ее вершину поднимались королева Виктория, Людвиг Баварский, ее воспели Гете и Марк Твен, а туристы сегодня отправляются на Риги за незабываемыми впечатлениями от поездки по горной железной дороге, а также за здоровьем — ведь на горе и около неё расположились два всемирно известных спа-центра.

Около подножия Риги и прямо на берегу живописного Люцернского озера находится Park Hotel Vitznau — первоклассный велнес-отель, который по достоинству ценят эстеты и гурманы. Более чем вековые традиции качества и безупречный сервис, великолепный ресторан Focus и уникальная коллекция вин ждут туристов в Park Hotel Vitznau. Здесь гармонично соединяются гастрономические наслаждения с оздоровлением всего организма.

Что бы Вы ни выбрали — элитный Lausanne Palace & Spa в Лозанне или уютный FerienArt в Саас-Фе, изысканный Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa в Интерлакене или высокогорные термальные спа-отели в Лейкербаде, — приятные воспоминания и ощутимый эффект для внешности и здоровья сохранятся у Вас надолго. О



БОЛЕЕ 20 БРЕНДОВ
СЕЛЕКТИВНОЙ/НИШЕВОЙ
ПАРФЮМЕРИИ

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ
И РЕДКИЕ КОМПОНЕНТЫ
СТОЙКИЕ, ШЛЕЙФОВЫЕ
АРОМАТЫ



ИЗЫСКАННЫЕ ЮВЕЛИРНЫЕ
УКРАЩЕНИЯ

РОСКОШНАЯ ПОСУДА
ИЗ СЕРЕБРА

СУВЕНИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ИЗ ДРАГОЦЕННЫХ МЕТАЛЛОВ
И ПОЛУДРАГОЦЕННЫХ КАМНЕЙ

ПРЕДЪЯВИТЕЛЮ — СЕРТИФИКАТ В ПОДАРОК*

г. Иркутск, ул. К. Маркса, 40 (Галерея Революция, 2 этаж)
г. Ангарск, квартал А, дом 4

(3952) 50-09-87
(3955) 59-29-34

www.ghp-irk.ru

www.ufizumrud.ru

gallery_perfume

реклама

*подробности по телефонам: (3952) 50-09-87, (3955) 59-29-34



Коктейль **Aperol Spritz**

Рецепт:

- Сироп мохито Baresto **50 мл**
- Апероль **50 мл**
- Игристое вино Prosecco **100 мл**
- Содовая **100 мл**
- Смешать в бокале барной ложкой
- Добавить **2–3 ломтика** апельсина и **пару** кубиков льда

Рецепт коктейля
от бармена
Анастасии Ховренко

кафе riverclub Крылья,
Верхняя Набережная,
145/6

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Коктейль **Franchosa**

Рецепт:

- Джин **30 г**
- Сироп Baresto персик **20 г**
- Сок апельсиновый **30 г**
- Игристое вино сухое **100 г**

Рецепт коктейля
от барменеджера
Хабиева Равила

Клуб-ресторан
«Эстрада»,
ул. Ленина, 46

Сиропы Baresto эксклюзивно
в компании «Пятая Армия»
и супермаркетах «Деликатес»!

Заказывайте оптом по т. 506-500,
с доставкой на дом в интернет
магазине 506-506

Тархун • Зеленая мята • Желтый банан • Ваниль • Кокос • Кленовый • Карамель
Шоколадь • Лесной орех • Арбуз • Клубника • Лайм • Вишня • Мохито • Гренадин
Лесная ягода • Блю Кюрасао • Персик • Дыня • Черная смородина
Зеленое яблоко • Малина

BaResto
Syrup



Showtime – time for BaResto.

ЭКСКЛЮЗИВНО В ООО «ПЯТАЯ АРМИЯ» • Тел. 506-500 • WWW.5ARMIA.RU

10 удивительных фактов о Швейцарии, про которые вы, вероятней всего, не знали

1.

Для того, чтобы стать полноценным и равноправным гражданином, нужно прожить здесь целых 12 лет.

5.

На всей территории страны после 21:00 алкогольные напитки не продают.

8.

Две важные концепции в швейцарском обществе — это Dankbarkeit (благодарность) и Respekt (уважение). Например, неуважительно, если вы в гостях и спешите, просто попрощаться и уйти. Прощаться нужно начать как минимум за 15 минут до предполагаемого ухода.

2.

Для того чтобы в Швейцарии срубить дерево, необходимо получить специальное разрешение, даже если растение произрастает на вашем собственном участке земли.

6.

В Швейцарии делают самый лучший в мире шоколад. Первая плитка шоколада была произведена в 1819 году.

9.

Девиз Швейцарии очень мушкетёрский: «Один за всех, и все за одного!».

3.

Где бы вы не находились на территории Швейцарии, максимум чем в 13 милях от вас будет водоем, подходящий для купания.

7.

В стране идеальная система общественного транспорта: в любой населённый пункт можно добраться без машины. При этом можно просчитать свой путь с точностью до минуты, и в 95% случаев так оно и будет. Это экономит кучу времени.

10.

Уже 200 лет в Женеве объявляют весну, когда распустится первый листок каштана под зданием правительства. Обычно весна наступает в марте, хотя бывает и раньше. Самыми уникальными датами были 29 декабря 2002 года, а в 2006 году каштан распустился дважды.



ПУТЕШЕСТВИЯ | БИЗНЕС-ПОЕЗДКИ | КОМАНДИРОВКИ
ПЕРСОНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И КООРДИНАЦИЯ 24/7

г. Иркутск, ул. Партизанская, 3, оф. 204
+79025611141 (Viber, WhatsApp), vip@sib-tour.com



Секрет остаётся в секрете

Швейцария — страна часов, банков, сыров, альпийских лугов и шоколада...

В Швейцарии все вокруг просто пропитано шоколадом: его аромат витает на улицах; куда ни кинь взгляд, везде увидишь магазинчики и кафе, торгующие шоколадом и шоколадным лакомством.

Такого обилия шоколада Вы не найдёте больше ни в какой другой стране. Здесь можно посетить шоколадные фабрики, музеи шоколада и даже проехать на шоколадном поезде.

Швейцарские производители строго следят за качеством своей продукции и бережно хранят рецепты изготовления шоколада. Они говорят, что истинно швейцарский шоколад должен быть произведён только в Швейцарии.

Существует несколько «нюансов», которые делают Швейцарский шоколад особенным и неповторимым:

Во-первых, в нем самое большое содержание какао-масла. Во-вторых, в швейцарский молочный шоколад добавляют только швейцарское молоко, привезенное с Альп. В-третьих, для изготовления шоколада швейцарские производители используют какао-бобы только класса «элит», выращенные в Эквадоре, Венесуэле, на острове Мадагаскар и с Берегов Слоновой Кости.



Следует отметить, что, кроме всех вышеперечисленных ингредиентов, швейцарский шоколад обладает чем-то особенным, что делает его лучшим среди всех конкурентов. Ни у кого пока не получилось до конца разгадать этот секрет. Какой бы ни была разгадка, но факт остаётся фактом вопреки географическому положению, обычаям и традициям страны не способствовавшему расцвету кондитерского производства, в настоящее время шоколадные изделия из Швейцарии признаны во всем мире.

• *Впервые шоколад появился в Швейцарии в конце XVII века, причём появился как лекарство.*

• *В провинции Юра, вы можете найти для себя шоколадные часы.*

• *Шоколад в Швейцарии любят так сильно и едят так часто (до двенадцати килограммов в год — больше всех в мире)!*

Швейцария — просто рай для сладкоежек или для тех, кто хочет сделать им подарок. Здесь много наборов в красивой упаковке — это как раз скажет Вам о том, что для швейцарцев шоколад — лучший подарок. Здесь можно найти столько вариантов плиток и конфет из горького шоколада, сколько ни в одном другом месте. Шоколад в Швейцарии — самая настоящая достопримечательность, и чтобы испробовать все виды на вкус, Вам потребуется выделить оочень много времени! ○

Сотни лет удовольствия

Шоколад — одно из самых любимых лакомств на нашей планете.

Историй и легенд о появлении шоколада неисчислимо множество. Сейчас уже никто не назовёт точное место и время появления шоколада. Принято считать, что первыми тайну вкуса шоколада открыли индейцы майя.

Современному миру известно несколько основных видов этого удивительного лакомства:



Чёрный шоколад — самый первый и самый полезный вариант. Его используют, как базу для производства других видов шоколада. Он содержит только какао-бобы, масло и сахарную пудру. Высокий процент содержания какао-бобов (от 70 до 85%), свидетельствует о том, что шоколад считается истинным горьким и относится к классу «премиум».



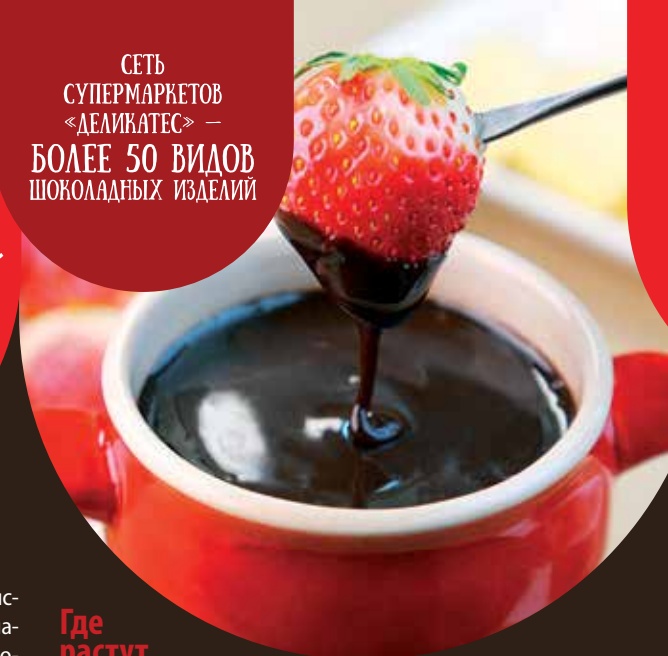
Молочный шоколад — в его состав входит молоко или сухие сливки. Шоколад получается нежный с неповторимым вкусом. Этот вариант считается самым популярным среди сладкоежек.



Белый шоколад — вообще, этот вариант не считается шоколадом, так как в его составе нет бобов. Готовят его путём соединения какао-масла, ванилина, молока и других добавок.

Существует ещё одна классификация, которая основывается на варианте обработки. В таком случае выделяют: обычный, пористый (с ячеистой структурой), порошок, десертный и шоколад с начинкой.

СЕТЬ
СУПЕРМАРКЕТОВ
«ДЕЛИКАТЕС» —
БОЛЕЕ 50 ВИДОВ
ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Где растут шоколадные деревья?

Если бы это было возможно, шоколадные деревья выращивали бы везде. Но у природы свои законы. Дерево какао может произрастать только во влажном климате тропической экваториальной части земного шара. Его жёлтые, оранжевые или красноватые плоды напоминают по форме огурец или бейсбольный мяч. Внутри плода в окружении мякоти «сидят» 25–60 миндалевидных бобов.

Интересные факты:

- Первым европейцем, который попробовал это чудесное лакомство, был Христофор Колумб.
- Первая шоколадная плитка, привычная для нас сегодня, появилась только в середине XIX века.
- Шоколад является самым вкусным лекарством от тоски, депрессии, плохого настроения, из-за присутствия в нём аминокислоты, которая способствует выработке серотонина.
- Употребляя 45 г шоколада в сутки, Вы спасёте себя от инфаркта.
- Чёрный шоколад, за счет содержания в нем кофеина и фенолов, способствует сжиганию жира.

Шоколад почитают во многих странах, он входит в состав самых изысканных десертных блюд, без которых немислима жизнь истинного шоколадного гурмана. ○



Шоколадный фондан со вкусом «Мокко»

Ингредиенты:

- Сухая смесь «Джасперфуд»* 1 000 г
- Яйца 1 000 г
- Сливочное масло «Тысяча Озёр» 150 г

*Состав смеси «Джасперфуд»: сахар-песок, какао-порошок, какао-масло, растительный жир, пшеничная мука, сухое молоко, сироп глюкозы (сухой), эмульгатор (лецитин), соль пищевая, разрыхлитель.



ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
«ДЕЛИКАТЕС»

Готовую смесь можно хранить в холодильнике до 7 дней в закрытой емкости. Для классического пропекания с жидкой серединой рекомендуется использовать охлажденную смесь. Для придания шоколадному фондану вкуса «Мокко» необходимо добавить небольшое количество быстрорастворимого кофе эспрессо.

Способ приготовления:

В один этап смешать: 1 000 г сухой смеси и 1 000 г яиц. Добавить 100–150 г распущенного сливочного масла (не обязательно). Залить в предварительно смазанные формочки для выпечки по 75–90 г. Выпекать 7–9 мин при 240°C. При использовании конвекционной духовки снизить разогреть до 220°C. Подавать горячим, вынутым из формы с шариком мороженого.

Торт «Экстра Шоколад»

Ингредиенты:

- Сухая смесь «Джасперфуд» 800 г
- Яйца 600 г
- Сливочное масло «Тысяча Озёр» 120 г
- Украшения для оформления: ягоды, листья мяты, нетающая пудра



Способ приготовления:

Расплавить 120 г сливочного масла/маргарина. Взбить 600 г яиц до однородного состояния. Вмешать 800 г сухой смеси. Затем вмешать заранее распущенное сливочное масло в яйца. Все хорошо перемешать до однородной массы, желательно в погружном блендере. Залить форму для выпечки диаметром 22–24 см. Выпекать при 140–160°C на водяной бане 40–60 мин. При использовании конвекционной духовки снизить разогреть до 140°C. После полного остывания поместить в холодильник. Подавать охлажденным. Консистенция торта представляет собой запеченный шоколадный крем.

Для покрытия торта рекомендуется применять шоколадную глазурь «Джасперфуд». Для придания дополнительного аромата можно добавить небольшое количество алкоголя, быстрорастворимого кофе эспрессо, малинового пюре. Для украшения рекомендуется использовать свежие ягоды, листья мяты, нетающую пудру.

Сухая смесь «Джасперфуд» также может быть использована для приготовления шоколадной глазури, шоколадного крема для украшения десертов и шоколадных трюфелей. О



ИНГРЕДИЕНТЫ
В ПЯТОЙ АРМИИ
И СУПЕРМАРКЕТАХ
«ДЕЛИКАТЕС»

NEW

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ — ЛЕГКО И ПРОСТО!

Только добавить в сухую смесь «Jasperfood» сливки и сливочное масло! Шоколадный ганаш с нотками корицы и мускатного ореха.

Рецепты
из сухих смесей



Рецепты
ганаша



Jasperfood

Продукция «Джасперфуд» это высококачественные ингредиенты для изготовления кондитерских изделий. Кратчайший путь от плантаций какао-бобов и сахарного тростника до десерта на Вашем столе.

Производство продукции осуществляется в Индонезии в режиме полного цикла: от выращивания сырья в экологически чистом районе страны до изготовления и последующей продажи продукции.

Компания «Пятая Армия» является партнёром компании «Делиус» и на правах дистрибьютора представляет продукцию торговой марки «Джасперфуд» — сахарную мастику и высококачественные шоколадные сухие смеси для изготовления кондитерских изделий для кондитеров-профессионалов, в сегмент HoReCa, в производство и в домашних условиях.

Приготовьте вкуснейшие торты, фонданы и конфеты из натуральных шоколадных смесей и мастики и почувствуйте себя истинным кулинаром! Готовые шоколадные смеси и мастику приобретайте в супермаркетах «Деликатес».

ГОТОВЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ СМЕСИ ПОКУПАЙТЕ С СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»

506-500 (доб. 111) | ms-sales@5armia.ru | www.5armia.ru
8 (914) 926 3160 | info@delius-trade.com | www.delius-trade.com

Брауни со сливочной сырной начинкой

Ингредиенты:

- Галеты шоколадные вес. (Бельгия) **200 г**
- Сливочное масло «Тысяча Озер» **200 г**
- Сахар **200 г**
- Яйцо куриное **5 шт.**
- Пшеничная мука **110 г**
- Сливочный сыр Kaiser Schloss или Profi Cheese **500 г**
- Разрыхлитель «Spice master» **1 шт.**



Способ приготовления:

Масло нарезать кусочками, шоколад поломать, растопить на паровой бане до получения гладкой однородной массы, консистенция должна быть как очень жидкий кефир или даже молоко. Смесь остудить.

Взбить 3 яйца и 130 грамм сахара. Добавить остывшую шоколадную смесь, размешать. Всыпать муку, просеянную с разрыхлителем, тщательно перемешать. Взбить творожный сыр, 2 яйца и 70 грамм сахара.

Форму для выпекания смазать маслом или выложить пергамент. Вылить шоколадное тесто, оставив пару столовых ложек, разровнять. Сверху выложить сырное тесто, не смешивая. Также разровнять. Затем оставшееся шоколадное тесто, поводить вилкой для образования мраморного узора.

Выпекать 30–40 минут при 180°C. Если спичка выходит сухой или с маленькими крошками — сразу выключать.

Шоколадно-ванильные облачка

Ингредиенты:

- **3** белка
- **75 г** сахара
- **50 г** сахарной пудры с натуральной ванилью «Cotani»
- **10 г** кукурузного крахмала «Mondanin»
- **100 г** рубленого миндаля
- **75 г** тертого шоколада «Semio»



Способ приготовления:

Белок с помощью миксера взбить до крепкой пены. Постепенно, не прекращая взбивание, ввести сахар, сахарную пудру с натуральной ванилью и кукурузный крахмал. Затем осторожно вмешать миндаль и тертый шоколад.

Готовую массу выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, с помощью двух чайных ложек, чтобы размер одной порции был размером с грецкий орех. Выпекать в разогретой духовке при 130°C на среднем уровне, 25–30 мин.

Осторожно вынуть печенье из духовки. Полностью остудить. ○

Гордость Швейцарской кухни

Фондю, пожалуй, одно из немногих блюд, родина которого общеизвестна, и ни одна из других стран это не оспаривает! Швейцария — родина Фондю, и это факт!

Истинно швейцарское блюдо — деликатес, придуманный пастухами. По одной из легенд, швейцарские пастухи в 14 веке, отправляясь со своими стадами на далёкие горные пастбища, брали с собой незатейливый набор продуктов — сыр, хлеб и вино. Хлеб черствел, сыр засыхал, и кому-то пришла в голову остроумная мысль расплавлять сыр с вином в котелке и макать в него черствый хлеб. Блюдо получилось очень вкусным, питательным, и с тех пор даже появились традиции его употребления.

По другой версии, фондю появилось в 18-м веке в Швейцарии в кантоне Невшател. Произошло это благодаря сообразительным крестьянкам, собиравшим засохшие кусочки разных сортов сыров и растапливавшим в общем котле.

Фондю в переводе с французского слова «fondre» переводиться буквально — «таять».

Классический сыр для настоящего швейцарского фондю — твердый сыр «Грюйер». В состав традиционного блюда швейцарской кухни входит два вида сыра — грюйер и эмменталь, которые растапливают в белом сухом вине, иногда с добавлением вишневой водки (кирша). Однако в разных уголках Швейцарии можно найти свой собственный рецепт фондю, отличающийся широким ассортиментом добавляемых компонентов, от наличия которых блюдо только выигрывает. Поклонники настоящего фондю предлагают смешивать «Грюйер» разного возраста.

К сырному фондю обычно подают гренки из черного и белого хлеба, а так же двухрожковую вилочку. Гурман накалывает на вилочку кусочек хлеба, опускает ее в сырную массу, расплавленную в фондюшнице, и, когда он подносит вилочку ко рту, сыр уже успевает застыть. Позднее появилось овощное, мясное, рыбное и даже шоколадное фондю.

Какому бы фондю вы не отдали предпочтение, и в какой бы стране вы его не вкушали, помните, самое главное в этом блюде — кампания, потому что это чудо швейцарской кулинарии создано для того, чтобы сближать людей!



Сырное фондю

Ингредиенты:

- сыр Эмменталь **600 г**
- чеснок **1 зубчик**
- вино белое Colombelle LOriginal **1/2 стакана**
- крахмал **1 ч. л.** «Картошечка»
- вишнёвая настойка **1/4 стакана**
- перец молотый черный, орех мускатный молотый, соль по вкусу
- гренки или обжаренный хлеб

Для простоты можно взять готовую смесь для фондю в сети супермаркетов «Деликатес».



Способ приготовления:

Вино вливают в глиняный горшок, предварительно натертый изнутри чесноком, или специальную фондюшницу и медленно нагревают. Тертый сыр растапливают в вине при непрерывном помешивании (мешать лучше не круговыми движениями, а восьмерками). Увеличивают огонь и дают жидкости закипеть. Затем добавляют разведенный в воде крахмал, заправляют мускатным орехом, перцем и вливают вишневку.

Поддают в том же горшке горячим с гренками, маленькими кусочками обжаренного хлеба и двухрожковыми палочками для хлеба. ○

Ресторан, который везде с тобой

В Иркутске начался выпуск принципиально нового продукта

Текст: Евгений Лазарев, «СМ Номер один»
Фото: Иван Щепин

Вкусно! Полезно! Удобно! На обед, Ужин, в дорогу, на дачу! Приобретайте в супермаркетах «Деликатес»:



Материал об открытии в Иркутске «Фабрики здоровой еды» я планировал написать в формате «испытано на себе». Попросил на производстве четыре упаковки продукции, которую выпускает фабрика: борщ, гороховый суп — на первое, плов и рыбу — на второе. Принес домой. Дегустацию отложил на вечер, уехал по делам, а вернувшись, упаковок уже не обнаружил: дети сами их приготовили и съели. Так что план публикации пришлось существенно корректировать.

«Фабрика здоровой еды» — это современное производство по выпуску принципиально нового продукта: готовых обедов, которые хранятся в любых условиях более года. Ничего подобного в России пока не делают. Есть похожее производство в Москве, но оно больше сориентировано на военные заказы, чем на массовое потребление. Ну и вообще стоит сказать, что технология, использованная при приготовлении такой пищи, пришла к нам из космоса. Изначально ее разработали американцы для питания астронавтов.

Итак, в чем же суть технологии? Сначала обычные блюда доводят до полуготовности, потом их раскладывают по трехслойным реторт-пакетам, запаивают их, помещают в специальную камеру. Здесь происходит обработка паром, и весь процесс идет согласно заложенной и тщательно выверенной программе. Она учитывает давление, при котором происходит обработка продукта, а также температурные и временные параметры. Все завершается шоковым охлаждением.

В результате получается низкокалорийный продукт, сбалансированный по белкам, жирам и углеводам. Он может храниться очень долгое время, но при этом не теряет вкусовых качеств и, что немаловажно, сохраняет весь свой витаминный комплекс.

Способ употребления такой продукции очень простой: достаточно нагреть весь пакет целиком или его содержимое — и обед готов. Источники тепла могут быть совершенно любые и даже весьма экзотические — например, горячий двигатель автомобиля или прямые солнечные лучи.

Так что генеральный директор «Фабрики здоровой еды» Юрий Корнев, которому я рассказал, как остался без дегустации, ничуть не удивился — с приготовлением таких обедов или ужинов может справиться каждый ребенок.

Риску предположить, что многие наши читатели хорошо знают имя Юрия Корнева. Известный иркутский ресторатор, создатель таких брендовых для Иркутска заведений, как «У Швейка», «Ефимыч», «Венское кафе», он традиционно формирует на этом рынке наиболее модные тренды. И тем интереснее его обращение к теме готовых обедов быстрого приготовления.

— Не так давно я был в Корее, — рассказывает он, — и мне показали аналогичную продукцию местного производства. Предложили поторговать ею здесь. Я сразу сказал, что торговля мне неинтересна, а вот купить технологию я готов. В итоге сейчас в цехе «Фабрики здоровой еды» стоит корейское оборудование, а работаем мы по японской технологии.

Традиционное в этих странах меню пришлось менять с учетом российского вкуса и менталитета. В результате вместо разных кимчи и тофу появились борщ, гороховый и грибной супы, уха из байкальской рыбы, суп «Харчо» и французский сырный



Опытный ресторатор Юрий Корнев на этот раз обратился к теме продукции быстрого приготовления. Он считает, что и в этом сегменте должна быть качественная и вкусная продукция

суп — на первое, и плов, жаркое из свинины, лосось в сливочном соусе и куриная грудка с овощами, чахохбили и гречка с печенью и овощами на второе. Вегетарианские блюда: чечевичный суп и крем суп «Шпинат», а так же лобио и гречка с грибами и овощами. Готовят все эти вкусности опытные повара. Никаких скидок на то, что это быстрое питание, которое фасуется по пакетам, здесь не делают. Качество приготовления и самих продуктов не хуже, чем в ресторанах города.

Цех «Фабрики здоровой еды» находится в центре города, на улице Тимирязева. Никаких скидок на то, что это быстрое питание, которое фасуется по пакетам, здесь не делают

В ближайшее время продукция «Фабрики здоровой еды» появится в торговых точках Иркутска. Стоить она должна вполне приемлемые деньги — в районе 200–260 рублей за обед или ужин, то есть за первое и за второе.

Учитывая историческую страсть иркутян к путешествиям как на Байкал, так и в горы, на сплавы и прочие места, новый продукт, безусловно, завоеует популярность у жителей региона. О

пос. Дзержинск, ул. Стахановская, 49 | ул. Декабрьских Событий, 31 | Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»

Визитная карточка Швейцарии

На сегодняшний день в Швейцарии производится более полутора сотен сортов сыра. Gruyere (Грюйер), Emmental (Эмменталь), Sbrinz (Збринц), Friboureois (Фрибуржуа или Фрибурзь), Appenzeller (Аппенцелль), Tilsiter (Тильзитер), Tete-de-Moine (Тет-де-Муан), Raclette (Раклет) — традиционные швейцарские сыры, известные во всём мире.

Возможно, известные и неповторимые швейцарские сыры от того, что производятся они не на промышленной основе, а на маленьких семейных предприятиях в разных регионах страны — кантонах, где секреты мастерства передаются от отца к сыну, как и сотни лет назад.

Своими названиями большинство швейцарских сыров обязаны одноимённым городам, как например «Appenzeller». Нежно пряный «Appenzeller» вызревает в течение 3 месяцев в это время обрабатывается рассолом с травами и пряностями, рецепт которого хранится в секрете. Этот сыр — один из главных Швейцарских сыров был известен ещё 800 лет назад.

А вот деликатесный полутвёрдый сыр «Tete-de-Moine» был произведен монахами Беллейского монастыря и назван в их честь.

Необыкновенно нежный, бархатистый вкус сыра «Tete-de-Moine», в переводе с французского, как ни странно означает — «Голова монаха». А его бесподобный вкус можно ощутить, только разрезав специально созданным для этого сорта крутящимся ножом, который нарезает сыр в виде живописной стружки, похожей на бутон розы.

Самым древним сыром в Швейцарии по праву считается сливочный сыр «Emmental» с пряным сладковатым вкусом с лёгким ореховым оттенком, произведённым впервые ещё в далеком 1293 году. Многим он нравится именно за счет узнаваемости вкуса, в мире его так и называют «швейцарский сыр». Огромные головки «Emmental», до 130 килограммов, покрыты коричневато-жёлтой корочкой, а в теле сыра дырки-глазки, которые образуются в процессе выделения углекислоты при созревании сыра. Без него не может быть приготовлено фондю по швейцарскому рецепту.

Лидером по популярности и высочайшим вкусовым качествам не только в Швейцарии, но и за ее пределами является твёрдый, жёлтый сыр «Gruyere». Он получил свое название от поселения у подножья Альп, где был впервые произведен. Отличительная черта «Gruyere» — на его производство уходит очень много молока. Этот сыр бывает разной выдержки — от 5 до 15 месяцев.

Естественно, что вкус сыра зависит от времени созревания. Классический вкус «Gruyere» орехово-фруктовый, но в сырах пещерной выдержки ощущается уже более насыщенный и загадочный вкусовой букет.

В основном Швейцария известна твердыми сортами сыра, однако можно найти и варианты и «помягче». Например, известный «Tilsiter» с довольно высокой жирностью — до 60%. Часто в этот сорт сыра добавляют тмин и черный перец, создавая более пикантный вкус.

Сыр «Raclette» с тяжёлым, сильным запахом и с богатым послевкусием. Так называется и сыр, и блюдо. Как и фондю — национальный гастрономический специалитет Швейцарии. Готовится в специальной настольной печке — раклетнице, в нее вставляется чет-

верть или полголовы сыра, срезом к лампе, по мере нагревания лампы сыр плавится, и его соскребают прямо на тарелку, в которой лежат картошка, огурцы, помидоры, мясо... Это очень популярное зимнее блюдо на швейцарских горнолыжных курортах.

В Швейцарии есть и свой известный голубой сыр с плесенью — Bleuchatel. У него специфический вкус, это зимний, тяжелый сыр с солоноватым вкусом, который многим кажется слишком соленым. ○

Не зависимо от Ваших гастрономических предпочтений, каждый из Вас сможет найти «свой швейцарский сыр» в супермаркетах «Деликатес» или заказать его в интернет магазине с доставкой на дом!

WWW.5ARMIA.RU • Тел. 506-506

ИЩИТЕ
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес



Нейтралитет во благо

Швейцария, Франция, Италия, Испания, Великобритания, Нидерланды — общепризнанные производители лучших сыров в мире.

Соблюдая давние традиции, Швейцария сохранила нейтралитет, не присоединившись к санкциям Евросоюза, США, Канады, Австралии и Норвегии в отношении России. Благодаря этому в супермаркетах «Деликатес» представлен широкий выбор швейцарских сыров, отличающийся друг от друга ярким вкусом, насыщенным ароматом и длинным, выразительным послевкусием.

Блюшатель / Bleuchatel

Изящно пронизан голубыми прожилками благородной плесени *penicillium roqueforti*. Сыр поражает своим вкусом, одновременно ярко выраженным и утончённым. Неповторим в качестве аперитива, ингредиента в салатах и соусах, десерта.

Швейцарские сыры, как правило, твёрдые и очень твёрдые сыры, выдержанные порой 3 или даже 4 года.

Грюйер / Gruyere

В зависимости от вкусовых оттенков, а также срока созревания Грюйер разделяют на более чем семьдесят сортов.

Грюйер очень популярен в качестве ингредиента для широкого ассортимента блюд: фондю, салаты, пасты, луково-сырный суп с сухариками, крок-месье.

Parmesan/ Пармезан Швейцарский

Это превосходный швейцарский экстра-твёрдый сыр с высокой долей содержания жира (40%), с кристалликами кальция. Он превосходно подходит в качестве аперитива, основного блюда или можно использовать для приготовления блюд.

Швейцарские сыры — превосходные варианты для сырной тарелки, для поедания в чистом виде, для добавления в выпечку и горячие блюда, включая пасту, ризотто и многое другое.

Cheddar /Чеддар Швейцарский

Его вкус сравнивают с твёрдым и упругим шоколадом, который имеет свежий ореховый аромат. Чеддер, как правило, имеет насыщенный сладковатый вкус с кислотным оттенком.

В зависимости от выдержки и технологий производства сыра, цвет Чеддера может варьироваться от белого и бледно-жёлтого до выраженного жёлтого и даже оранжевого оттенка. ○

ИЩИТЕ
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Кексы из сыра Maasdam с имбирем и абрикосами

Ингредиенты:

- Сыр «Маасдам» 300 г
- Молоко «Ясный луг» 0,5 л
- Консервированные абрикосы «Кормилица» 6 шт.
- Песочное печенье 1 шт.
- Имбирь тертый 50 г
- Мука 1 ч. л.
- Масло сливочное «Тысяча Озер» 1 ст. л.
- Яйца 4 шт.
- Сахар 2 ст. л.



Способ приготовления:

Абрикосы размять, отложить 1 ст. л., остальное перемешать с имбирем. Смазать маслом и посыпать крошками печенья 4 формочки для суфле, разложить абрикосы с имбирем, поставить их в холодильник. Молоко довести до кипения, поместить на водяную баню. Всыпать натертый сыр. Помешивая, готовить до однородности. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки по одному добавлять в молочную смесь, каждый раз вымешивая; снять с водяной бани. Всыпать муку, перемешать. Остудить, добавить отложенную абрикосовую массу и взбитые с сахаром белки. Достать формы из холодильника, наполнить смесью. Запекать в духовке при 180°C 17 мин., не открывая дверцу духовки.

Крем-суп из брокколи и голубого сыра Bleuchatel

Ингредиенты:

- Сливочное масло «Тысяча Озер» 20 г
- Репчатый лук 2 головки
- Брокколи «Витамин» с/м пачка
- Молоко «Ясный луг» 750 мл
- Сливки «Чудское Озеро» 250 мл
- Голубой сыр «Блюшатель» 100 г
- Чеснок 1 зубчик



Способ приготовления:

Растопите масло в большой кастрюле с толстым дном и жарьте лук до мягкости. Добавьте чеснок и жарьте еще минуту, затем добавьте нарезанную брокколи и молоко. Тушите 30 минут.

Добавьте сливки и голубой сыр, приправьте солью и перцем. Готовьте еще 10 минут, перелейте в блендер и взбейте.

Подавайте с зеленью петрушки и сухариками. ○

ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес



Швейцарский франк — одна из самых надёжных валют в мире

Секрет надёжности банков Швейцарии прост и неповторим. Во-первых, швейцарские банки не выдают кредитов, соответственно защищены от риска невозвратов и не могут обанкротиться. Во вторых, швейцарские банки не имеют практики открывать депозиты под высокий процент и не обещают доходов от вклада.

И главное преимущество — это банковская тайна вклада, за разглашение которой предусмотрена уголовная ответственность.

Престижность и надёжность банковской системы объясняется не древней историей финансового рынка, а нейтралитетом. С 1863 года Швейцария бережно охраняет свой нейтралитет на международной военно-политической арене. Хотя быть нейтральной и готовой отразить в любой момент вторжение в свою страну для Швейцарии понятие едины:

- В случае начала ядерной войны швейцарцы построили бункеры, способные вместить все население страны.
- Также на случай войны они могут легко превратить свои дороги в посадочные полосы, убрав развязки и пересечения.
- Оружие после службы можно оставить себе и государство это поощряет. Нередко можно встретить людей с автоматом наперевес даже в общественном транспорте.

«Надёжно как в швейцарском банке» — фраза известная жителю любой страны мира, подтверждающаяся банками Швейцарии на протяжении более ста лет. ○

Dezigual®



г. Иркутск, ул. 3 Июля, 25
ТРК «Модный Квартал», 3 этаж
+7 (3952) 488-201
yesiknow_irk

реклама

Теперь в магазине
YES, ! KNOW
MULTIBRAND STORE

Швейцария глазами туриста

Швейцария уникальна для каждого, кто хоть единожды побывал в этой сказочной стране, расположенной в центре Европы.

Здесь гармонично уживаются старое и новое, естественная красота природы и новейшие достижения. А многовековое архитектурное и природное наследие не оставит равнодушным самого придирчивого эстета, покоряя и раскрывая каждый раз по новому уникальность Швейцарии.



Ла-Шо-де-Фон

Это город-музей под открытым небом, где гости могут побывать в настоящем Музее времени, где выставлены самые разнообразные и самые точные часы, включая и атомные!



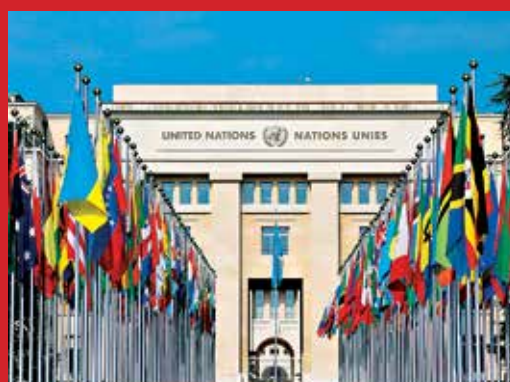
Собор Гроссмюнстер

Мужской протестантский монастырь, выстроенный в романском стиле, возводился на протяжении двух столетий и был открыт в районе 1220-го года. В наши дни со смотровой площадки собора открывается чудесный вид на Старый город и Цюрихское озеро.



Часовая башня Цитлогге

Это Башня — визитная карточка Берна. Башня была воздвигнута в 13 веке и считается самой старой во всем государстве. На ней установлены средневековые астрономические часы. Показ времени на этих часах сопровождается определёнными представлениями: можно услышать кукареканье петуха, увидеть, как шут бьёт в колокола, чинно шествуют мишки, и в завершении бог Кронос превращает песочные часы.



Дворец Наций в Женеве

Как только ООН выбрала Женеву своей штаб-квартирой, в парке Ариана, был построен Дворец Наций — символ международной политики. Более 5 000 встреч и переговоров проходят ежегодно во Дворце Наций. О

Сеть супермаркетов
Деликатес

www.5armia.ru
интернет-магазин
тел. 506-506

NEW

Pan di Stelle — натуральное рассыпчатое шоколадное печенье, приготовленное на основе итальянского домашнего рецепта, 350 г



191
руб.

Settembrini — натуральное итальянское песочное печенье с начинкой из инжира, 250 г



151
руб.

Galletti — натуральное итальянское песочное печенье, украшенное сахарными кристаллами, 400 г



172
руб.

Cuor di Mela — натуральное итальянское песочное печенье с яблочной начинкой, 250 г



151
руб.

*Цены могут незначительно меняться.

ПРИОБРЕТАЙТЕ В СУПЕРМАРКЕТАХ ДЕЛИКАТЕС

| 1 | ул. Декабрьских Событий, 31 | 2 | поселок Дзержинск, ул. Стахановская, 49 | 3 | Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»

EXCLUSIVE ПЯТАЯ АРМИЯ



ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ



Основа философии продукции под маркой «NATURA» — обеспечение безопасности и качества наших продуктов. Органические продукты «NATURA» имеют маркировку в соответствии с законодательством и европейскую экологическую маркировку сертифицированных органических продуктов питания, так как при их производстве не используются удобрения и распылители, запрещенные в органическом производстве и обработке.

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЗАБОТИТСЯ О СВОЕМ ЗДОРОВЬЕ

Органические продукты произведены под контролем SI – EKO – 001.



ПРИБРЕТАЙТЕ В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС» • WWW.5ARMIA.RU

Полента — национальное итальянское блюдо из кукурузной муки. Полента — отличный продукт для здорового питания — альтернатива картофелю, рису и макаронным изделиям. Богата калием, магнием, железом, фосфором, цинком, витаминами группы В и Е.



140 руб.

Семена льна богаты клетчаткой, витаминами и минералами. Употребляются без добавок или добавляются в мюсли. Ими также можно посыпать салаты, супы, бутерброды с мясом, хлеб, пирожки или печенье.



122 руб.

* Цены могут незначительно меняться.

Овсяная крупа — издавна считается здоровой пищей, богатой белками, минералами и витаминами. Овсяная крупа используется для приготовления каш с сушёными или свежими фруктами и лесным орехом. Употребляется в салатах и выпечке.



210 руб.

Пшеничные отруби являются богатым источником клетчатки, дают чувство насыщения, являясь при этом низкокалорийным продуктом. Отруби смешиваются с молоком, йогуртом и сухофруктами. Их можно добавлять в хлеб, пироги, печенье, кексы, соусы и супы.



88 руб.

Ячменные хлопья благодаря высокому содержанию растительных жиров придают энергию. Ячменные хлопья прекрасно подходят для употребления в мюсли и выпечке, приготовления хрустящих овощных бутербродов.



119 руб.

Смесь био-хлопьев для тех, для тех, кто хочет попробовать что-то новое и внести разнообразие в свой завтрак. Эта смесь включает в себя органические хлопья ячменя, овса, спельты и камута. Прекрасно подходит для добавления в фруктовые коктейли, хлеб и выпечку.



176 руб.

Цельнозерновые ржаные хлопья употребляются на завтрак, в овощных супах, как питательный ингредиент в салатах или в качестве гарнира со свежими шампиньонами. Также очень хорошо подходят для приготовления десертов: печенья, ржаного «кипника» или пирогов.



106 руб.

Органические овсяные хлопья прекрасно подходят для выпечки бутербродного хлеба, яблочных пирогов, печенья, десерта «шмаррн», пирогов, шоколадных шариков.



121 руб.



Сеть супермаркетов Деликатес

1 | ул. Декабрьских Событий, 31
2 | поселок Дзержинск,
ул. Стахановская, 49
3 | Байкальский тракт, 12А,
ТЦ «Новая Дача»

www.5armia.ru

тел. 506-506



Хворост из горького шоколада
со вкусом мяты [Бельгия]
158 руб.



Восхитительный молочный
шоколад с нежной кремовой
начинкой со вкусом клубники
[Испания]
101 руб.



Шоколадные конфеты
«Дары моря» [Бельгия]
354 руб.



Трюфели с кусочками
апельсинов [Бельгия]
268 руб.



Ассорти с сухофруктами
из араратской долины
[Армения]
264 руб.



Шоколадные медальоны
с мятной начинкой [Бельгия]
370 руб.



Медальоны хрустящие
из горького шоколада
[Бельгия]
354 руб.



Французские трюфели
«BARON» с дробленным
фундуком [Франция]
198 руб.

ANNAS

20%
скидка



Тонкое имбирное печенье
ANNA'S [Швеция] 150 г
172 руб. 138 руб.



Тонкое печенье с апельсином
ANNA'S [Швеция] 150 г
172 руб. 138 руб.



Тонкое миндальное печенье
ANNA'S [Швеция] 150 г
172 руб. 138 руб.

EXCLUSIVE 5armia.ru

CÉMOI
CHOCOLATIER
FRANÇAIS

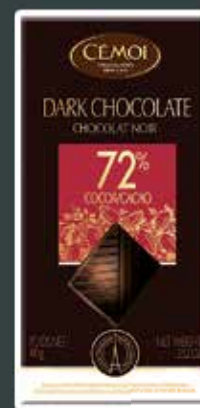
25%
скидка



Молочный шоколад Cemoi
(CEMOI) [Франция] 100 г
207 руб. 155 руб.



Горький шоколад с кристаллами
морской соли Cemoi (CEMOI)
[Франция] 100 г
207 руб. 155 руб.



Горький шоколад 72% какао
Cemoi (CEMOI) [Франция] 100 г
207 руб. 155 руб.



Трюфели «Фантазия»
/ с карамелизированным лесным орехом /
/ с цукатами из апельсиновой корочки /
Cemoi (CEMOI) [Франция] 200 г
368 руб. 276 руб.

EXCLUSIVE 5armia.ru

Konditor
HAUSWIRTH
gründet 1909

30%
скидка



Мармелад в темном шоколаде «Шоколягушки»
Hauswirth [Австрия] 250 г
202 руб. 197 руб.



Яблочное суфле в темном шоколаде «Яблочные
кольца» Hauswirth [Австрия] 200 г
239 руб. 167 руб.

С МИДИЯМИ

РИС, МИДИИ, СЫР
СЛИВОЧНЫЙ,
ТЕРИЯКИ СОУС,
СЫРНЫЙ СОУС

ВЕС 205 ГР. ЦЕНА **255 Р.**

С КРЕВЕТКАМИ

РИС, КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ,
СЫР СЛИВОЧНЫЙ, СПАЙСИ
СОУС, СЫРНЫЙ СОУС

ВЕС 205 ГР. ЦЕНА **275 Р.**

С ЛОСОСЕМ

РИС, ЛОСОСЬ, СЫР СЛИВОЧНЫЙ,
ТЕРИЯКИ СОУС, СЫРНЫЙ СОУС

ВЕС 205 ГР. ЦЕНА **245 Р.**

ЯКИ СУШИ ФИЛА

ВСЕМИ ЛЮБИМАЯ ФИЛА,
ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРНЫМ
СОУСОМ

ВЕС 240 ГР. ЦЕНА **305 Р.**

КАРБОНАРА МАКИ

РИС, БЕКОН, ШАМПИньОН,
СЫР СЛИВОЧНЫЙ, СЫРНЫЙ
СОУС, ТОНКАЦУ СОУС

ВЕС 210 ГР. ЦЕНА **245 Р.**

С УГРЕМ

РИС, УГОРЬ КОПЧЕНЫЙ,
СЛИВОЧНЫЙ СЫР, УНАГИ
СОУС, СЫРНЫЙ СОУС

ВЕС 205 ГР. ЦЕНА **285 Р.**

時 **ВРЕМЯ
СУШИ**

NEW
**ЛЕГЕНДАРНЫЕ
ЗАПЕЧЕННЫЕ
РОЛЛЫ**

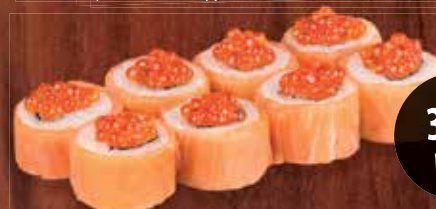
ресторан доставки

時 **ВРЕМЯ
СУШИ**

САКУРА

/ 1 200 г / 46 шт. /
Филадельфия лайт, Темпура сяке, Унаги комбо маки, Лава маки, Бонито маки, Токуан маки

**1 190
руб.**



**385
руб.**



**320
руб.**

ФИЛАДЕЛЬФИЯ ИКУРА

/ 260 г / 8 шт. / Рис, нори, семга, сливочный сыр, икра красная

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

/ 240 г / 8 шт. / Рис, нори, семга, сливочный сыр



**200
руб.**



**355
руб.**

ИНЬ-ЯН

/ 180 г / 8 шт. / Черный рис, нори, семга,
сливочный сыр, огурец

КАСУМИ

/ 250 г / 8 шт. / Рис, семга, угорь копченый,
сливочный сыр, соус унаги, кунжут



**200
руб.**



**305
руб.**

ТОРИ МАКИ

/ 200 г / 8 шт. / Рис, нори, сливочный сыр, курица,
ананас, сыр моцарелла

ТАКУНАГИ МАКИ

/ 260 г / 8 шт. / Рис, нори, сливочный сыр,
копченый угорь, миндаль, токуан, соус унаги

50-60-80

www.sushi38.ru

www.5armia.ru



Swiss Pass — правильный билет

Любой, кто хоть раз побывал в Швейцарии, скажет Вам, что общественный транспорт в этой стране — один из лучших в мире и точен как швейцарские часы. Быстрый, надёжный и регулярный, он соединяет между собой даже самые отдалённые уголки страны. Поезда, автобусы, водный и городской общественный транспорт объединены в плотную единую сеть, действующую строго по расписанию, которое не меняется уже много лет.

Swiss Pass предназначен исключительно для иностранцев: сами швейцарцы, а также примкнувшие к ним жители княжества Лихтенштейн им воспользоваться не могут. Этот «туристический единый проездной» доступен в шести вариантах в зависимости от времени пребывания в стране, числа путешествующих и мест, которые они собираются посетить. Вместе с билетом выдается карта, где указаны зоны действия билета.

Лучший способ познакомиться со Швейцарией — купить проездной билет «Swiss Pass». Принцип действия билета — «все включено». С таким билетом Вам обеспечено простое и приятное путешествие по всей Швейцарии.

Swiss Pass дает право на неограниченное пользование всей сетью Системы путешествий по Швейцарии, поездами, автобусами, водными видами транспорта, общественным транспортом в 75 городах Швейцарии, включая бесплатное путешествие на легендарных панорамных поездах Швейцарии, таких как: Ледниковый Экспресс, Экспресс Бернина, Золотой перевал, Вильгельм Телль.

С 2006 г. проездной билет Swiss Pass действует и в качестве музейного абонеента Swiss Museum Pass и дает право на бесплатное посещение выставок по всей стране и 480 музеев, среди которых — Музей искусств Женева, Музей Маттерхорна в Церматте и знаменитый средневековый замок Оберхофен.

Помимо этого большинство горных железных дорог и подъемников дают 50% скидку всем обладателям Swiss Pass.

В стране проложено около 25 транспортных туристических маршрутов. Восемь считаются классическими:

«Ледниковый экспресс», «Бернина», «Золотой перевал», «Вильгельм Телль», «Пальмовый экспресс», «Романтическая дорога», «Монблан/Сан-Бернард», и «Предальпье».

Интересны и другие маршруты. Например, «Швейцарский шоколадный поезд», который идет из Монтрё в Брок на шоколадную фабрику Cailler-Nestle. По пути остановка в средневековом Грюйере, который славится фондю из одноименного сыра. А на «Винном поезде», который проезжает по местам,





В этом году проездной swiss pass в Швейцарии, который по праву считается самым популярным в своём роде, празднует своё 27-летие.

где река Рона впадает в Женевское озеро, можно полюбоваться виноградником, чьи террасы спускаются по горным склонам к воде. На маршруте «Золотой перевал» за дополнительную плату можно зарезервировать передние места «Grand vue» в головном вагоне и почувствовать себя машинистом.

Вне зависимости от того, когда и куда Вы захотите поехать, нет необходимости каждый раз приобретать билеты в кассах. Достаточно просто взойти на борт и начать открытие Швейцарии с единым проездным билетом — Swiss Pass.

- Swiss Pass — предоставляет возможность свободно передвигаться по всей стране в течение 4, 8, 15, 22 дней или 1 месяца.

- Билет Swiss Flexi Pass отличается от Swiss Pass тем, что действует только в течение какого-то определенного месяца и может быть куплен на 3, 4, 5, 6 или 8 дней, которые не обязательно должны идти один за другим.

- Билет Swiss Youth Pass для молодых людей в возрасте до 26 лет продается со скидкой 25% с полного тарифа, обеспечивая все льготы Swiss Pass.

- Билет Swiss Transfer Ticket рассчитан на недолгое пребывание в стране и предназначен для поездок от границы Швейцарии или из ее любого аэропорта по схеме «туда и обратно». Действителен в течение месяца. Поездка от начального до конечного пункта назначения должна быть осуществлена в течение одного дня и по самому короткому маршруту с минимальным количеством пересадок.

- Билет Swiss Card отличается от Swiss Transfer Ticket тем, что кроме поездки до конечного пункта назначения и обратно, дает также право на скидку в 50 % на все путешествия на поезде, автобусе или по воде и большинство экскурсий в горы в период между приездом и отъездом.

- Семейный билет Family Card выдается по желанию туриста и дает возможность детям до 16 лет ездить по Швейцарии с родителями бесплатно.

- Формула экономии Saver Pass действует, когда два или более человек, путешествуют вместе. Они получают право на скидку 15%. ☑

5 минут
и готово

Деликатес

39

Шоколадно-кофейный десерт

Это нежное лакомство — просто рай для любителей шоколада. Если вы делаете этот десерт для детей, замените крепкий кофе апельсиновым соком.

Ингредиенты:

- Бисквитное печенье Savoirdi **125 г**
- Темный или молочный шоколад Semoi **150 г** + **50 г** — для подачи
- Сливочное масло **80 г**
- Сыр Mascarpone **50 г (3 ст. л.)**
- Эспрессо **1 чашка**



ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Способ приготовления:

Измельчите бисквитное печенье в крошку (если там будут встречаться небольшие кусочки, ничего страшного). Нарежьте сливочное масло кубиками. Разломите шоколад и растопите его со сливочным маслом в микроволновке или на водяной бане.

Когда шоколад почти полностью растает, добавьте сыр mascarpone и хорошо размешайте. В стакан для подачи выложите печенье, сбрызните его кофе, затем выложите шоколадный крем, потом повторите слой печенья с кофе, затем — шоколад, а потом снова печенье. Вы можете сделать столько слоев, сколько захотите, но закончить следует слоем печенья с кофе.

Отправьте десерт в холодильник на три часа перед подачей. Украсить шоколадной крошкой.

Жареная форель за 3 минуты

Попробуйте приготовить форель новым способом: «искупайте» ее в горячем масле в течение 3 минут, полейте лимонным соком, и блюдо готово! Вкусное, насыщенное, пикантное.

Ингредиенты:

- Оливковое масло Jamie Oliver **1/2 ст.**
- Филе форели в кожице, без костей, комнатной температуры **4 тушки по 180–200 г**
- Лимонные дольки для сервировки
- Морская соль «Luglio» **по вкусу**



Способ приготовления:

Налейте масло в глубокую сковороду так, чтобы оно не доходило до бортика на 2 см. Нагрейте до 70°C. Аккуратно переложите в масло кусочки филе, кожей вниз, и готовьте около 3 минут, не давая температуре превышать 70°C. С помощью рыбной лопатки переложите форель на тарелку кожей вниз. Снимите излишки масла с помощью бумажного полотенца.

Выжмите сок лимона на обе стороны филе, посолите. Готово! ☉

Гусь, жаренный по-берлински

Ингредиенты:

- крахмал «Картошечка» 1 ч. л.
- кисло-сладкие яблоки 6 шт.
- яблочный уксус «Hengstenberg» 2 ч. л.
- гусь весом 3 кг
- яблочный сок «Барин» 250 мл
- раст. масло «Елея» 1 ст. л.
- сахар 0,5 ч. л.
- краснокочанная капуста 1 кг
- соль, перец
- щепотка молотого майорана

ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес



Для соуса:

- куриный бульон «Knorr» 200 мл
- кукурузная мука «Polenta» 1 ст. л.

Способ приготовления:

- Яблоки вымыть, нарезать на крупные дольки и удалить сердцевину. Гуся выпотрошить, промыть, натереть внутри и снаружи смесью соли, перца и майорана.
- Плотнo начинить гуся половиной нарезанных яблок.
- Разогреть духовку до 220°C. Брюшко гуся зашить нитками или закрепить специальной скобой, смазать тушку оливковым маслом и выложить на противень. Запекать 2 ч. За полчаса до окончания положить на противень оставшиеся яблоки.
- Капусту вымыть, тонко нашинковать. В сотей-

нике вскипятить яблочный сок, положить капусту, сахар и щепотку соли. Тушить до полуготовности, 20 мин., затем добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, уксус и готовить еще 10–15 мин.

- Приготовить соус. Готового гуся вынуть из духовки. Слить в сотейник жир, развести бульоном, довести до кипения и варить на медленном огне 2–3 мин.

• Добавить кукурузную муку, тщательно перемешать, затем протереть через мелкое сито. На блюдо выложить тушеную капусту, сверху поместить гуся. Полить соусом. ○

Стейк с орехами и голубым сыром

Сочетание говяжьего стейка с голубым сыром можно считать классическим, так же как и сочетание сыра с грецкими орехами. Поэтому мы решили объединить эти продукты в одном рецепте.

ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес



Ингредиенты:

- Стейк Рибай Прайм Мираторг 400–500 г
- 50 г сыра «Senator Blu»
- горсть грецких орехов или орехов пекан
- 6 ст. л. бальзамического уксуса «Kalamata»
- 6 ст. л. меда
- 2 ст. л. дижонской горчицы «Kühne»
- 1/4 ч. л. сушеного тимьяна
- 1,5 ч. л. оливкового масла «Monini»
- соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Способ приготовления:

- В небольшой миске смешайте уксус, 5 ст. л. меда, 2 ст. л. горчицы и тимьяна. Положите стейк в контейнер или закрывающийся пластиковый пакет, налейте 2/3 стакана маринада. Потрясите и уберите в холодильник на 3 ч. Оставшийся маринад также уберите в холодильник.
- В небольшой сковороде обжарьте орехи, 5 мин. Добавьте оставшийся мед и доведите до кипения; готовьте в течение 1 мин., постоянно помешивая. Перелейте на противень, застеленный пергаментом, и дайте полностью остыть.

• Достаньте стейк из маринада, обсушите, приправьте солью и перцем. Жарьте на разогретой сковороде-гриль на среднем огне по 4–6 мин. с каждой стороны до желаемой степени готовности. Готовый стейк прикройте фольгой и оставьте на 5 мин.

- Оставшийся маринад перелейте в небольшую кастрюлю. Доведите до кипения и готовьте, пока жидкость не уменьшится до 1/4 стакана, 2–3 мин. Нарезьте стейк на ломтики, полейте соусом, посыпьте кусочками сыра и орехами. ○

**СДЕЛАЙ
ДОМА
САМ!**

Компания АСФ продаёт не только профессиональное оборудование, но и оборудование для производства колбас в домашних условиях

Ингредиенты:

- Говядина первый сорт **800 г**
- Шпиг свиной **200 г**
- Свинина полужирная **600 г**
- Сыр Грюйер **400 г**
- Вода **200 мл**
- Соль **22 г**
- Смесь специй для колбас «Шашлычная Комби» фирмы Wiberg **12 г**

ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
«ДЕЛИКАТЕС»

Колбаски краинские с сыром Грюйер

Приготовление:

- Измельчить говядину, свинину (**8 мм**), шпиг (**4–5 мм**).
- Сыр либо порезать кубиками, либо измельчить на волчке (**5–8 мм**).
- Добавить в говядину, свинину специй Wiberg, воду — перемешать.
- Затем добавить шпиг, сыр и перемешать до однородной массы.
- По возможности дать настояться в холоде фаршу 30 минут при температуре **0–4°C**.

Подготовка черевы:

- Промыть отрезки проточной водой. Обязательно промыть внутри для удаления остатков соли.
- Положить в теплую воду (**15–20°C**) на **30 минут** (для свиной черевы).
- Набить фарш в череву, проколоть в нескольких местах (проштриговать).
- Сформировать колбаски произвольной формы, перевязать с помощью шпагата.
- Колбаски можно обжарить на гриле, сковороде либо запечь в духовке, также заморозить. О

реклама

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ПРИОБРЕТАЙТЕ В СУПЕРМАРКЕТАХ «ДЕЛИКАТЕС»

пос. Дзержинск, ул. Стахановская, 49 • ул. Декабрьских Событий, 31 • Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»

Тел. 506-500 • www.5armia.ru • доставка на дом

Стейк Рибай Prime относится к самой высокой категории мраморности говядины породы BLACK ANGUS

→ ПО ТАКОЙ ЦЕНЕ ТОЛЬКО В СУПЕРМАРКЕТАХ «ДЕЛИКАТЕС» И ООО «ПЯТОЙ АРМИИ»

2 129
руб./кг



Обладает мягким, нежным вкусом и поразительной сочностью

Что такое мраморность?

Свое название «мраморная» говядина получила из-за схожести с мрамором: расположение тонких жировых прослоек в мышечной ткани напоминают рисунок минерала. Жировые вкрапления в мясе также значительно улучшают его вкус — мясо становится сочным, ароматным и нежным.

Мраморность имеет свои градации в зависимости от количества жировых прослоек в волокнах. Чтобы определить степень мраморности, отруб рибай разрезается поперёк в строго определённом

месте (в районе 12-го ребра) и срез отруба сравнивается с эталонными шаблонами. По результатам туше присваивается одна из трёх категорий мраморности — Prime, Choice, Select: чем она выше, тем более качественным считается мясо.

Чем больше прослоек в мясе, тем выше его степень «мраморности» и стоимость. Prime — высшая степень мраморности.

Ваш стейк от «Мираторга» и «Пятой Армии» в любом исполнении — вкусный и полезный! О

пос. Дзержинск, ул. Стахановская, 49 • ул. Декабрьских Событий, 31 • Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»

Тел. 506-500 • www.5armia.ru • доставка на дом

Колбаски в Вашем меню — залог успеха ресторана!

Наша компания специализируется на поставке оборудования для предприятия общественного питания, кафе, баров, ресторанов.



В сегодняшней статье мы хотим рассказать про оборудование, которое необходимо каждому предприятию общественного питания для приготовления вкусных колбасок и купат!

Если сезон шашлыков начинается весной и, потихоньку затихая, продолжается до неглубокой осени, то на колбаски сезонность спроса не распространяется по ряду причин:

- Колбаски меньше приедаются за счет разнообразия вкусов и способов приготовления (на мангале, в горячей или холодной копильне, жареные на сковороде, запеченные в духовке, отваренные в воде, в пиве, сухом вине, копчено — вареные, вяленые на воздухе).
- В ресторанах, колбаски являются хорошо продаваемым продуктом, так как покупатели видят, что они всегда свежие, и изготавливаются из чистого мяса, без применения сложных промышленных технологий.
- Колбаски отлично хранятся в морозильной камере, как в сыром, так и готовом и полуготовом виде. Заморозка абсолютно не ухудшает их качества, размораживаются они быстро. Являются «резервом быстрого развертывания».

- Кафе, загородный клуб, пивная палатка на пляже, ресторан, фермерское хозяйство, горнолыжная база — каждый выберет для себя именно те виды колбас, которые будут наиболее востребованы применительно к местной специфике.



Оборудование для изготовления колбасок

Сырье, из которого делают колбаски, должно быть тщательно подготовлено для получения однородной массы фарша требуемого качества. Полученный фарш напрямую влияет на такие свойства колбасок как цвет, вкус, запах. Для этого применяют специализированное оборудование. Применение домашних бытовых мясорубок нежелательно по следующим причинам:

- Приготовление фарша для колбасок требует определенного уровня мощности, которым не всегда обладает обычная мясорубка. Недостаток мощности не позволяет получить фарш нужной консистенции;
- Режим работы домашней мясорубки не предусматривает приготовление колбасок, в связи с чем вероятность поломки мясорубки возрастает, фарш во время размолта перегревается, что ведет к резкому снижению качества колбас и появлению в них различных пороков;
- Используя специализированные электромясорубки, можно быстрее измельчить сырье для разных видов колбасок.



Промышленные мясорубки

Надежны в работе, обладают большим рабочим ресурсом. Конструктивные элементы мясорубок выполнены из нержавеющей стали, что повышает срок эксплуатации изделия.



Мельницы для льда

Измельченный фарш требует охлаждения, в противном случае ухудшается не только вкусовые качества готовой колбасы, но и повышается риск порчи готового продукта. Поддержание температуры фарша в пределах 4–12°C происходит за счет того, что в него добавляют чешуячатый лед, который получают на специальной мельнице для льда.



Шприц для колбас

Подготовленным фаршем наполняют колбасную оболочку. Данная процедура называется шприцеванием и осуществляется с помощью механических, электрических или гидравлических шприцев для колбас. Шприцы бывают вертикальные и горизонтальные.

Преимущества шприцев для колбасок:

- Нет рывков при заполнении колбасной оболочки фаршем, что придает готовому изделию аккуратный вид и облегчает процесс заполнения черев
- Заполнение шприца фаршем удаляет воздух, поэтому воздушные пустоты в готовых колбасах отсутствуют
- Фарш не подвергается «переминанию».
- Легко заполнять оболочки любым типом фарша: от грубого до тонкодисперсного.

Контактные грили, жарочные поверхности

Когда летний сезон заканчивается, а хочется колбасок гриль, крыльев барбекю, и шашлыков, специализированные грили и жарочные поверхности хорошо справляются с данной задачей.

Приятного аппетита Вам и Вашим клиентам! ○

реклама



Иркутск (8-3952) 280 780
Братск (8-3953) 37 77 77, 47 05 50
Улан-Удэ (8-301-2) 332 990
Чита (8-302-2) 320 322
Черемхово (8-39546) 55 44 3
Якутск (8-4112) 740 402



На сайте компании АСФ — asf-trade.ru

Вы найдёте любое оборудование для ресторанов, кафе, баров!



Лаборатория вкуса

События лета 2016

«Лаборатории Вкуса» компании Пятая Армия уже более 5 лет успешно проводят мастер-классы и кулинарные семинары для представителей сегмента HoReCa и для частных лиц.

Все мастер-классы демонстрационные — шеф-повар готовит блюда, на Ваших глазах одновременно отвечая на все Ваши вопросы.

Каждый мастер-класс авторский и уникальный с презентацией новинок, которые можно приобрести в компании «Пятая Армия».

www.5armia.ru
Тел. 506-500

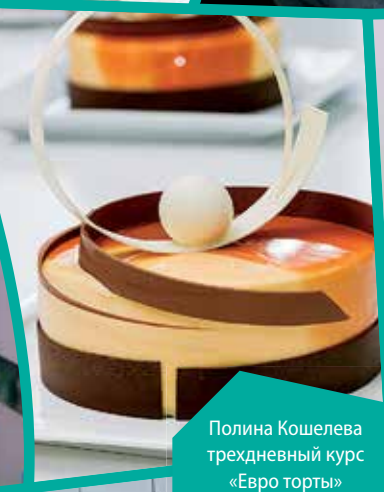
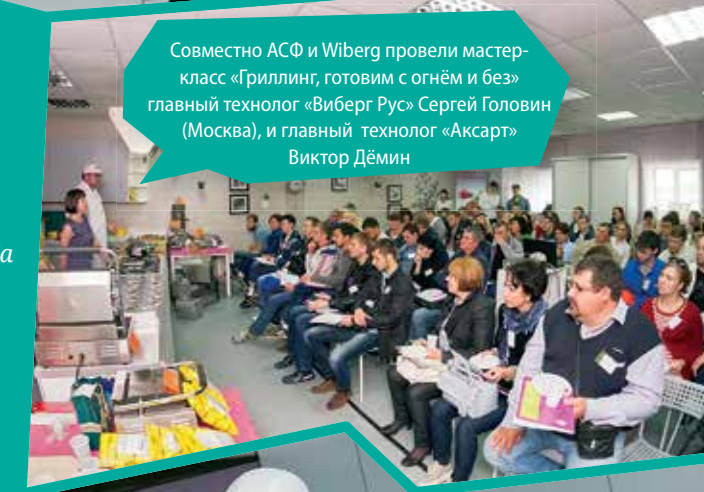
Руководитель направления пищевых ингредиентов компании «Пятая Армия» Сенцова Мария

Кулинарный семинар «Простые решения для сложных блюд», Михаил Кормилицын, шеф-повар компании Хайнц

Совместно АСФ и Wiberg провели мастер-класс «Гриллинг, готовим с огнём и без» главный технолог «Виберг Рус» Сергей Головин (Москва), и главный технолог «Аксарт» Виктор Дёмин

Полина Кошелева
трехдневный курс «Евро торты»

Мастер-классы: «Главные тенденции стритфуда в 2016 году» и «Паназиатская линейка», совместно с представителем Unilever Геннадием Сухаревым, бренд-шефом Юнилевер



Сеть супермаркетов Деликатес

www.5armia.ru
тел. 506-506

- 1 | ул. Декабрьских Событий, 31
- 2 | поселок Дзержинск, ул. Стахановская, 49
- 3 | Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»



ДОСТАВКА
НА ДОМ



Специи Пятой Армии
в ассортименте
от 50 руб.

NEW

Пельмени Мираторг
с высоким содержанием мяса,
в идеальном тесте [800 г]
245 руб.



Зеленый горошек premium
[Heinz]
79 руб.



Кукуруза сладкая premium
[Heinz]
75 руб.



Соус Ворчестер [Heinz]
[Великобритания]
198 руб.



Соус соевый,
классический [Heinz]
140 руб.



Икра лососёвых
[Россия] [130 г]
330 руб.



Икра осетровая [20/50 г]
[Россия]
1092/2730 руб.



Креветки очищенные,
варено-мороженые Нордик
[150/250, 1 кг] [Россия]
782 руб.



Масло оливковое,
Extra Virgin [0,5 л]
[Испания]
480 руб.



Камбала б/г [Россия]
190 руб./кг



Треска б/г [Россия]
315 руб./кг



Колбаса
Норильская
в ассортименте
от 1621
руб. /шт.



Сыр Козий Шеврет
[Россия]
1645 руб./кг



Индейка, грудка Индолайт [Россия]
429 руб./кг



Сыр Альпенвейс 50% Пружаны
[Беларусь]
513 руб./кг



Перепелки
[Россия]
686 руб./кг



Спагетти "Dalla Costa"
с чернилами каракатицы
[Испания]
280 руб.

реклама

*Цены могут незначительно меняться.



Орех мясной

Копчено-вареное филе свинины в обсыпке из пряностей.



Рулет Куриный

Диетический и лёгкий продукт из куриного филе с ароматным и нежным вкусом, с добавлением чеснока и красного сладкого перца.



Сосиски Баварские с сыром

Незабываемый и насыщенный вкус сосискам придают кусочки нежного сливочного сыра. С ноткой аромата копчения.



Лиговский

Особый вкус придают ароматные специи и натуральное копчение на буквых опилках.

Мадера

Идеальное сочетание коньячного вкуса и натурального мяса.

Кремлевский

Оригинальный подбор специй, среди которых доминируют перец и кардамон, придают сервелату особый пикантный вкус.



ПРОДУКЦИЮ
ООО «ТЕЛЕЦ»
ИЩИТЕ В
СУПЕРМАРКЕТАХ
«ДЕЛИКАТЕС»

реклама

ООО «Телец»,

основанный в 2001 году, благодаря инновационному подходу к производству и высокому качеству продукции, в короткое время вырвался в лидеры рынка мясопереработки. Одним из ключевых факторов успеха компании стало внимательное отношение к предпочтениям и вкусам людей. Наша продукция изготавливается только из натуральных продуктов и по эксклюзивным рецептурам.



Иркутская область, Усольский район,
ул. Нефтебазовская, 12А,
тел. 8 (39543) 94-5-91
почта telec2002@mail.ru

Полный ассортимент продукции ООО «Телец» на сайте www.telec.pro



Шпикачки Москворецкие

Сочные, мясные и ароматные шпикачки со шпиком и чесноком.

Краковская

Со вкусом лёгкого оттенка чеснока, мускатного ореха, перца и натурального копчения на буквых опилках.

Колбаски Шашлычные п/к

Идеальная альтернатива шашлыку — колбасы со вкусом маринованного мяса и копчения.



Докторская

Нежный вкус с нотками мускатного ореха.

Русская вареная

Изготавливается по классическому рецепту, с кусочками шпика.

Ветчина Пражская

Изготовлена из натурального мяса свинины, говядины и куриной грудки.



**ВРЕМЯ
СУШИ**

50-60-80

www.sushi38.ru

www.5armia.ru

НОВЫЙ Бургер Джаз,

натуральная
говяжья котлета
собственного
производства

175 рублей

