

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS®

№4 (62) июль 2023

Октоберфест

Global Foods на фестивале
GASTREET

Ассортимент для
бургеров

Тропические и
фруктовые коктейли

Ассортимент
ОКТОБЕРФЕСТ



Утиные окорочка
в соусе терияки

Донер-бургер в
лучших традициях
ОКТОБЕРФЕСТА!

Герои food-индустрии:
Николай Бережной,
шеф-бармен



903 Р

цена за 1 кг

Говядина Стриплойн Пояс отруб
б/к мраморн ~1,5-4кг в/у вл.созр
Вахавяк+ Беларусь (45397)



650 Р

цена за 1 кг

Говядина подлопаточный отруб
Экстра б/к ~4.1кг (ChuckEyeRoll116D)
Primebeef® (46586)



564 Р

цена за 1 кг

Говядина голяшка
б/к с/м ~1,5-3кг в/у Shank Meat
Primebeef (98705)



1 392 Р

цена за 1 кг

Семга целая 9-10кг Premium
26-35кг/кор 5%ггл Pesquera Eden
№12054 Чили (КОР) (34380)



382 Р

цена за 1 кг

Свинные ребра Деликатесные
~700гр TF п/ф кат.В Мираторг™
Россия (ПУ) (49091)



1 875 Р

цена за 1 кг

Осьминоги целые
2-3 кг ТЗ ~12-14кг IQF 8%ггл Oct.
Vulgaris №3010 Марокко (КОР) (52901)



1 080 Р

цена за 1 шт

Креветки тигровые черные
с/г в панцире 13/15 1кг полу-IQF
14%ггл BAG-51 Бангладеш (57410)



4 950 Р

цена за 1 кор

Круассан без наполнит
55г x110 кор п/ф расст зам Bridor®
Франция(КОР) (36753)



3 059 Р

цена за 1 кор

Косичка с шоколадом
100гр x52шт п/ф(11,5%сл.масло)
Neuhauser® Франция(КОР) (55074)



100 Р

цена за 1 шт

Фасоль белая
т/с 400гр (осн.пр.240гр) ж/б Imma®
Италия (58955)



436 Р

цена за 1 шт

Спаржа белая заморож
1кг/пакет IQF Qingao Wyl Imp&Exp
Китай (55164)



511 Р

цена за 1 шт

Соус для пиццы
из измельч.томатов в собств.соку
2,5кг ж/б Imma® Италия (58390)

Global Foods на фестивале GASTREET

С 5 по 10 июня Global Foods выступила партнером самого масштабного фестиваля сферы HoReCa – GASTREET. 6500 рестораторов, поставщиков и отельеров собрались в закрытом городе GASTREET city.



Стенд Global Foods располагался на CHEF STREET. Именно на этой площадке собирались самые сливки кулинарного сообщества и проходили самые яркие, сочные мастер-классы для шеф-поваров.

35 килограммов краба и 80 килограммов мороженого было продегустировано участниками фестиваля за 4 дня на стенде Global Foods.



В этом году амбассадором и автором CHEF STREET стал Андрей Шмаков, шеф-повар ресторана Savva (*MICHELIN), бренд-шеф отеля «Метрополь». 23 спикера в ходе своих выступлений поделились опытом и раскрыли темы партнерства, инноваций, трендов, продюсирования, разработки сезонного меню и точек роста.

Среди спикеров были Пол Керролл («Полли», Владимир), Григорий Чунихин и Светлана Доброт (BB Group, Москва), Антон Рубцов («Гроза», Кострома), Том Халпин (Maia, Москва), Давид Эммерле (Grand Cru, Москва), Александр Волков-Медведев (RUSKI, Москва).



Выступить партнером самого грандиозного события индустрии – важная и ответственная задача. Компанию Global Foods на фестивале представляли 11 человек.



Переговоры, нетворкинг, лекции, интересные знакомства, уютные посиделки с видом на горы, зажигательные вечерние программы – всё это было на фестивале GASTREET 2023. В разные дни выступили: Алексей Ситников, Евгений Гришковец, Алексей Васильчук, а концерт Леонида Агутина завершил мероприятие.

Global Foods благодарит Партнеров «Новая Аляска Волхов», «Айсберри», DANKE за совместное участие и ждет новых интересных коллабораций!

smeg
ФУДСЕРВИС

Представляя совершенство

Пароконвектоматы, конвекционные и многофункциональные печи, посудомоечные машины, минибары, а также кофемашины.
 Профессиональное оборудование, разработанное специально для **вашего бизнеса.**

2 ГОДА
ГАРАНТИИ
smeg

ООО "СМЕГ Россия"
 Москва, Варшавское шоссе, д.1, офис А-615
 Тел.: 8-800-707-00-29, Почта: foodservice@smeg.ru

АССОРТИМЕНТ ДЛЯ БУРГЕРОВ

АССОРТИМЕНТ ДЛЯ БУРГЕРОВ

**364 Р**

цена за 1 кг

Говядина котлетное мясо
6/к (жилованная) 86/14% блок
2х~10кг кор, МД Алтай (16981)**598 Р**

цена за 1 шт

Фарш свинина/говядина
2кг в/у Мясной клубб Россия (59074)**573 Р**

цена за 1 кг

Котлета для гамбургера
говядина
70/30 180гр Ø105мм 10,800кг/кор
Primebeef (21098)**363 Р**

цена за 1 кор

Булочка для гамбургера
с кунжутом 125 мм 89гр x24шт
Гипфель (52770)**1 316 Р**

цена за 1 шт

Майонез «Профи» 67%
10л/9,4кг пл/в ГОСТ Печагин Россия
(98082)**245 Р**

цена за 1 шт

Бекон нарезка
с/к 500гр в/у зам продукт из сви-
ны Мясницкий Ряд™ Россия (21180)**548 Р**

цена за 1 кг

Говядина тазобедренный отруб
без голяшки 6/к ~18-22кг/кор ГОСТ
Горизонт Россия (31901)**506 Р**

цена за 1 кор

Булочка для гамбургера
с кунжутом 125мм 82гр x24шт
Bagerstat Foodservice (47475)**115 Р**

цена за 1 шт

Огурцы корнишоны
3-6 см 720мл (350гр.осн.пр) x12,
Delcoff™ Россия (45105)**676 Р**

цена за 1 шт

Картофель фри
10x10 2,5кг/пакет без панировки
Feast™ Турция (56800)**452 Р**

цена за 1 кг

Куриные стрипсы Оригинальные
32-55гр 1,115кг/пакет Compass
Foods™ Россия (57559)**318 Р**

цена за 1 шт

Картофельные крокеты
1кг/пакет Ну Fun™ Индия
(57459)**415 Р**

цена за 1 шт

Перец Халапеньо кольцами
3л/2,85кг (1,65кг осн.пр) ж/б
Vitaland® Россия (51887)**298 Р**

цена за 1 шт

Сыр Amberg оранже сливочн плавл
нарезка 45% 40ломт 500гр
флору-пак Владпромсыр (37042)**1 398 Р**

цена за 1 шт

Томаты сушеные в масле
1,6кг (осн.пр.800гр) ст/б Irosea™
Италия (49373)**1 764 Р**

цена за 1 шт

Смесь для изготовления
бургерных булочек
25кг/меш «Супер Мука», Россия
(46798)**616 Р**

цена за 1 шт

Масло фритюрное
подсолнечное 5л x3 пл/б Sunny
Gold Россия (98605)**253 Р**

цена за 1 шт

Соус сырный
1кг балк 35% ГОСТ Efko Food
Professional™ Эфко Россия (59486)**415 Р**

цена за 1 шт

Соус ворчестер Appel
140мл/153гр ст/б Германия
(45134)**890 Р**

цена за 1 шт

Соус сэндвичный Макси-бургер
2кг/пакет «Maitrefoods» Россия
(14013)**509 Р**

цена за 1 шт

Луковые кольца жареные
в панировке 1,5кг/пакет Feast™
Турция (56793)**214 Р**

цена за 1 шт

Огурцы маринованные
1,8кг(осн.пр.960гр) «Дядя ваня»
Русское поле-Албаши (50280)**721 Р**

цена за 1 шт

Картофель молодой
2,5кг/пакет Farm Frites™ Бельгия
(57693)**159 Р**

цена за 1 шт

Кетчуп Томатный
1кг балк ГОСТ Efko Food
Professional™ Эфко Россия (59492)

DANKE
СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ
PROFESSIONAL

Вкус и качество — это то, что делает продукты, производимые в Беларуси, **уникальными**. Соответствие высоким стандартам гарантировано. Каждый этап производства проходит строгий лабораторный **контроль**. Топ шеф-повара, которые тщательно выбирают каждый ингредиент для базового меню или кулинарных **шедевров**, выбирают **DANKE PROFESSIONAL**.

Натуральные молочные продукты для профессионалов

Пицца на сливочном масле с моцареллой и пармезаном

- Ингредиенты:**
- 350 грамм — тесто для пиццы;
 - 50 грамм — сливочное масло;
 - 100 грамм — помидоры черри, нарезанные пополам;
 - 100 грамм — моцарелла, нарезанная кубиками 1 см;
 - 50 грамм — шампиньоны, нарезанные пополам;
 - 50 грамм — тертый пармезан;
 - свежая зелень базилика — для украшения.
- Как приготовить:**
1. Разогрейте духовку до 200 градусов.
 2. Разложите тесто на противне. Разотрите сливочное масло по всей поверхности теста.
 3. Посыпьте моцареллу равномерно на тесто.
 4. Добавьте черри, грибы и посыпьте тертым пармезаном.
 5. Поставьте в духовку на 10 минут или до тех пор, пока корочка не станет золотистой.
 6. Украсьте пиццу свежей зеленью базилика.
 7. Подайте к столу и нарежьте на кусочки.



ГАУДА ГОЛД
МДЖ 45%
Масса нетто 2,3 кг
Срок годности 150 суток



МААСДАМ
МДЖ 45%
Масса нетто 5 кг
Срок годности 150 суток



ПАРМЕЗАН
МДЖ 40%
Масса нетто 1,7 кг / 4,7 кг
Срок годности 150 суток



МОЦАРЕЛЛА
МДЖ 45%
Масса нетто 2-3 кг
Срок годности 120 суток



СЫР ТВОРОЖНЫЙ
МДЖ 65%
Масса нетто 2,3 кг / 3,9 кг
Срок годности 120 суток



СМЕТАНА
МДЖ 15% / 20%
Масса нетто 0,3 кг / 3 кг / 5 кг
Срок годности 20 суток



МАСЛО
МДЖ 72,5% / 82,5% / 84%
Масса нетто 0,4 кг / 1 кг / 5 кг / 20 кг
Срок годности при t хранения (4±2) °C: 60 суток
при t хранения (-13 - 18) °C: 15 месяцев

kara®

KARA — лидер по производству натуральных продуктов из кокосов. Все орехи выращиваются и собираются вручную на собственных плантациях компании на индонезийском острове Суматра. KARA имеет собственную производственную базу с жестким контролем качества и требованиями к сырию. Именно поэтому каждой партии товара гарантирован стабильный уровень качества. Кокосовое молоко KARA — идеально подходит для приготовления блюд азиатской кухни, карри, каш, супов, соусов, десертов, горячих и холодных напитков.



kara®



АЛКОГОЛЬНЫЙ ТРОПИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ С КРЕМОВОЙ ТЕКСТУРОЙ «KARA KRUSH»

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

| | |
|-------------------------|--------|
| Светлый ром | 60 г |
| Кокосовое молоко «Кага» | 60 мл |
| Ананас пюре | 30 мл |
| Сок манго | 180 мл |
| Сироп Банан (по вкусу) | 15 мл |
| Лед кубиками | 100 мл |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ:

Берём шейкер, охлаждаем одну часть.

В другую часть шейкера кладем все ингредиенты, закрываем и активно взбиваем 4 минуты.

Переливаем содержимое в стакан со льдом.

«Пенную шапку» посыпать вишневой пудрой (по вкусу).

ПОДАЧА ХАЙБОЛ 300 МЛ



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КИСЛО—ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «LIME CRIME»

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

| | |
|--|--------|
| Кокосовое молоко «Кага» | 100 г |
| Сок Лимона | 10 мл |
| Сироп Клубника (или любой другой кислый сироп) | 15 мл |
| Лайм (или кордиал) | 10 мл |
| Газированная вода | 150 мл |
| Пудра малины | 5 г |
| Мята | 5 г |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ:

Все ингредиенты соединяем в стакане со льдом, заливаем кокосовым молоком «Кага», перемешиваем.

В топ вливаем газированную воду и посыпаем пудрой из вишни.

ПОДАЧА ХАЙБОЛ 300 МЛ



ОКТОБЕРФЕСТ

ОКТОБЕРФЕСТ



363 Р
цена за 1 кг

Свиная корейка
н/к в/у (без хреб.кости) ~5кг
Мираторг™ Россия (ПУ) (19001)



340 Р
цена за 1 кг

Куриный окорочок филе с кожей
13кг/кор блок Курников Россия
(КОР) (19229)



491 Р
цена за 1 кг

Говядина лопаточный отруб
~6кг/кус пэт ~18кг/кор ГОСТ
Горизонт Россия (КОР) (35805)



482 Р
цена за 1 кг

Говядина котлетное мясо
Тримминг из мрам гов
70/30 2х~10кг/кор Primebeef® (КОР)
(49114)



1 625 Р
цена за 1 шт

Креветки Ваннамей Королевские
6/г в панцире 26/30 1,8кг/блок
№477 Индия (BP) (58787)



291 Р
цена за 1 уп

Колбаски «Гриль» говяжьи
Халяль Рамай в/к 20см Ø24мм 80гр/
шт 560гр в/у Обнинский (56138)



494 Р
цена за 1 уп

Колбаски Баварские Рамай
в/к МИНИ 7см Ø24мм 25гр/шт 1кг/
уп Халяль Обнинский МПК (58822)



1 434 Р
цена за 1 кг

Говядина Вырезка с запечкой
4/5 1,8-2,2кг в/у Minerva №680В
Колумбия (52291)



650 Р
цена за 1 кг

Колбаски и сосиски ассорти
«Бавария» гриль
~1100гр в/у Ремит Россия (58530)



151 Р
цена за 1 уп

Лепешка пшеничная сырная
(тортилья) 10» Ø25см 12шт/уп
MissionProf. Россия (20751)



184 Р
цена за 1 уп

Сосиски Филейные из птицы
зам б/оболоч 60гр 17см Ø22мм
720гр в/у Обнинский МПК (46766)



617 Р
цена за 1 шт

Горчица Дижонская
из Целых зерен 1кг х 6шт пэт Clovis
Франция (48401)



389 Р
цена за 1 кг

Ягнятина ребрышки
н/к ~1,95кг в/у Хан Баран Россия
(6151218) (57646)



540 Р
цена за 1 кг

Говядина шейный отруб (филе)
~6-12кг пакет Бобруйский МК
Беларусь (59237)



499 Р
цена за 1 кг

Свиная шейка
6/к б/ш ~2-6 кг в/у Сибагро™
Россия (ПУ) (40881)



958 Р
цена за 1 шт

Куриный Попкорн
готовые кусоч в паниров 2кг
Халяль Смолевичи Бройлер
Беларусь (53769)



393 Р
цена за 1 шт

Картофельные котлеты круглые
с луком 1,5кг/пакет Ну Fun™ Индия
(57456)



1 470 Р
цена за 1 шт

Капуста квашеная белокочанная
9,7 кг ж/б Wasta Konserven
Германия (ГФ) (52324)



1 430 Р
цена за 1 кг

Говядина Вырезка не зачищ
4/5 1,8-2,3кг в/у ~16кг/кор Plena
SIF3215 Бразилия (КОР) (55234)



1 530 Р
цена за 1 шт

Шаурма из мяса курицы «Донер»
5кг/бабина Халяль Серволюкс™
Россия (287867) (ПУ) (56147)



242 Р
цена за 1 шт

Бекон нарезка в/к «Венгерский»
500гр в/у зам прод из свинины
Мясницкий Ряд™ Россия (21179)



2 149 Р
цена за 1 шт

Картофель фри 9х9
2,5кг х4/кор FROZENA™ Египет
(КОР) (56934)



171 Р
цена за 1 шт

Кетчуп Томатный
800гр пл/бут Heinz™ Россия
(58612)



263 Р
цена за 1 уп

Колбаски «Гриль» куриные
Рамай
в/к 20см Ø24мм 80гр/шт 560гр/уп
в/у Халяль Обнинский МПК (58835)



«Утиная Ферма» - это премиальный продукт высокого качества.

Нежнейшее утиное мясо лучшей кулинарной породы, специально подобранные специи и маринады по авторскому шеф-рецепту, удобная современная упаковка – все это делает блюдо особенно вкусным, а процесс приготовления утки – простым и быстрым.

Специально для вас мы приготовили идеальный летний рецепт – утиные окорочка, приготовленные на гриле.

Утиные окорочка в соусе терияки от фудблогера и эксперта в области BBQ Ивана Рожновского – идеальное летнее блюдо, которое отлично подойдет к летнему столу.

Способ приготовления:

- 1 Возьмите утиные окорочка. Посолите их, начиная с нижней стороны, затем переверните окорочка и посолите их сверху.
- 2 Посыпьте со всех сторон дробленым перцем.
- 3 Слегка похлопайте по мясу, чтобы специи хорошо впитались.
- 4 Выложите утиные окорочка на середину раскаленного гриля. Оставьте на 40 минут.
- 5 Температура гриля должна быть 180-200 градусов.
- 6 Спустя 40 минут обильно смажьте утиные окорочка соусом терияки и посыпьте семечками кунжута.
- 7 Оставьте утку на гриле еще на 5 минут, чтобы соус пропитал мясо, а кунжутные семечки слегка поджарились.
- 8 Выложите утиные окорочка на тарелку, посыпав их зеленью кинзы.



Утиные окорочка в соусе терияки

Ингредиенты:

- Окорочок утки (без кожи) «Утиная ферма» 360 г
- Соль - по вкусу
- Черный перец - по вкусу
- Соус терияки – 20г
- Семена кунжута – 3г
- Кинза

Приятного аппетита!

А вы знали, что окорочок утки обладает насыщенным вкусом и отлично сочетается с овощами и даже фруктами? Делимся с вами лучшими гарнирами из овощей и фруктов, которые идеально сочетаются с мясом утки, особенно тем, который вы приготовили на гриле!

Гарниры к утке из пюрированных овощей

Пушистое, легкое овощное пюре идеально подойдет в качестве гарнира к нашей утке. Пюре можно приготовить из картофеля, тыквы, моркови или из корня пастернака.

Приправьте мускатным орехом, свежими травами, добавьте оливки, трюфели или вяленые томаты. Самый популярный вариант гарнира к утиному мясу – картофельное пюре с карамелизированным луком.

Гарниры на основе красной капусты

Красная капуста отлично сочетается с уткой. А если добавить чернослив, из нее получается интересный гарнир с кисло-сладким вкусом.

Замените чернослив на яблоки, грецкие орехи и тмин - получится совершенно новое, необычное сочетание.



Австрийские специи и приправы для кухни и бара



Глазированный шницель из баранины

с розовым перцем, картофельным кремом и маринованным луком

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ

Для приготовления шницеля из баранины понадобится:

- 200 г Кубики хлеба
- 1 кг Нежирная баранина (можно заменить на телятину или говядину)
- 150 мл Сливки 20%
- 2 ст. л. Чесночная паста KOTÁNYI
- 2 ст. л. Розмарин KOTÁNYI
- 2 шт. Куриное яйцо

Для приготовления картофельного крема с розовым перцем понадобится:

- 1 кг Рассыпчатый картофель
- 250 мл Молоко
- 200 г Сливочное масло
- щепотка Мускатный орех KOTÁNYI
- 2 ст. л. Розовый перец KOTÁNYI



Для приготовления лука понадобится:

- 4 шт. Красная луковица
- 200 г Сахар
- 200 г Уксус яблочный
- 200 мл Овощной бульон
- 1 ст. л. Фенхель KOTÁNYI
- ½ ч. л. Соль морская мелкого помола
- Мельница Соль-перец KOTÁNYI
- Очищенное сливочное масло для жарки
- Шнитт-лук для украшения блюда

Почистить лук и нарезать средними кубиками. Сварить овощной бульон, добавив сахар и уксус, добавить лук, семена фенхеля и соль и проварить в течение 20 минут. Хлебные кубики ненадолго поместить в воду. Далее слить воду и тщательно отжать размокшую массу руками. Пропустить мясо и отжатый хлеб через мясорубку и смешать со сливками, чесночной пастой, орегано и яйцами. Приправить эту смесь солью и перцем, накрыть и оставить на 30 минут. Мелко нарезать картофель, отварить в подсоленной воде до полного размягчения. В молоко добавить соль, перец, мускатный орех и довести до кипения. Сделать картофельное пюре и влить, помешивая, молоко и нарезанное крупными кусками сливочное масло. Затем добавить розовый перец, не давая массе остыть.

Из мясной смеси сформировать 20 шницелей и обжарить в большом количестве сливочного масла. На этой же сковороде обжарить масло для глазирования. Получившееся пюре выложить на тарелки, поверх положить два шницеля, глазированных сливочным маслом. В конце украсить маринованным луком и посыпать шнитт-луком и розовым перцем.

Коктейль «Spider bite»

- | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|
| 3 г | Розовый перец KOTÁNYI | Метод: Shake & Strain |
| 2 г | Копченая паприка KOTÁNYI | Бокал: Коктейльная рюмка |
| 1 л | Водка | Украшение: Нити Чили KOTÁNYI |
| 150 мл | Сахарный сироп | |
| 10 мл | Сок лимона | |
| 10 г | Джем из черной смородины | |
| 600 г | Шелковица | |

Водка на шелковице и розовом перце KOTÁNYI: добавить водку, шелковицу и розовый перец в пакет для вакуумации. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Приготовить сахарный сироп (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения).

Смешать водку (40 мл), сахарный сироп (150 мл), джем, копченую паприку и сок лимона.



БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА ГЛЕЙЗ

Булочка, на которой самый простой бургер будет выглядеть аппетитно!



После размораживания сразу готовы к использованию



Ровный размер



Эталонный внешний вид и размер



Сохраняют свежесть при комнатной t° до 5 дней



Сертификат Halal Expertise

**СОБСТВЕННЫЙ ЗАВОД-ПЕКАРНЯ
В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована в соответствии со стандартом FSSC 22000

ДОНЕР-БУРГЕР В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ ОКТОБЕРФЕСТА!



Ингредиенты:

- Булочка для бургера от Bagerstat Foodservice
- Куриные бедра без кожи 180 г
- 1 ст. л. растительного масла
- По ½ ч.л. черного перца (горошком), зиры, паприки
- По ¼ ч. л. молотой куркумы, кардамона, кориандра, сушеного чеснока, кайенского перца, соли
- Салат из капусты 50 г
- 2 слайса помидора
- 2 слайса свежего или соленого огурца
- Лук репчатый
- Салатный лист
- Соус белый
- Соус красный острый (например, шрирача)

Приготовление бургера:

1. Растолките специи в ступке и смешайте с добавлением растительного масла. Смажьте курятину и оставьте мариноваться в холодильнике на 3–4 часа. Обжарьте курятину до готовности. Нарежьте полосками, как шаурму.
2. Карамелизуйте половинки булочки. Слегка смажьте белым соусом нижнюю половинку булочки, сверху положите лист салата, слайсы огурца и помидоров.
3. Поверх овощей выложите шаурму и нарезанный лук. Сверху положите немного салата из капусты и полейте белым соусом. Добавьте несколько капель острого соуса и накройте второй половинкой булочки.



Больше рецептов на
булочке Глейз

Булочка Глейз – отличное решение для визуального апгрейда ваших бургеров. Просто «переоденьте» ваш бургер в булочку Глейз и начните увеличивать продажи.



Глейз с кунжутом

| мм | гр | шт/кор |
|-----|----|--------|
| 100 | 52 | 48 |
| 125 | 82 | 24 |



Глейз

| мм | гр | шт/кор |
|-----|----|--------|
| 100 | 52 | 48 |



Bagerstat.com



Бажерстат Фудсервис



Bagerstat Foodservice

Продолжаем рубрику «Герои food-индустрии». В этот раз мы пообщались с Николаем Бережным, бессменным шеф-барменом «ПетровВодкин» и создателем первого барного гида Краснодара BAR HOPPING KRASNODAR.



Выбор профессии.

Наверное, в 2015-м я окончательно решил посвятить свою жизнь бару. Это тот год, когда со мной связались Николай Петров и Руслан Карпенко. До этого был безусловно полезный подготовительный период. Самое захватывающее началось с Mr. Drunke bar. Именно в этом заведении я познакомился с Колей и Русланом, почувствовал, что причастен к чему-то по-настоящему интересному и понял – хочу полностью отвечать за бар.

Спустя некоторое время в моей жизни появился McKEY PUB & Restaurant. Владельцы дали мне почти КАРТ-БЛАНШ за барной стойкой. Это были очень интересные 2 года развития с сильной и дружной командой.

Передышка. Переезд в Камбоджу на ПМЖ.

Если не вдаваться в подробности, то мы с женой решили на серьезные перемены и улетели налаживать жизнь в Камбоджу. Хотелось вдохнуть романтики полной грудью. Мы взяли на 5 лет отель в аренду... и понеслось. Открыли свой бар, за которым, конечно же, стоял я. Появились новые интересные друзья и новый опыт.

С торговлей и производством алкоголя проблем не было, поэтому в баре были локальные

виды крафтового рома и много другого алкоголя без сопроводительных документов, их просто не требовали.

В общем, окунулся в проект с головой. Пригодились и художественное образование, и столлярный навык. Половина номеров отеля были оформлены моими картинами и бамбуковыми вешалками. У нас появилась даже сувенирная лавка с ассортиментом поделок местных ремесленников, которые я расписывал.

По прошествии двух лет оказалось, что тропический климат подходит не всем для ПМЖ. Нам пришлось продать оставшиеся 3 года аренды с частичкой себя.

Возвращение в Россию.

Решение было морально непростым. В России некоторое время я не мог найти себе занятие по душе. Возвращение за барную стойку не казалось мне логичным развитием наших планов. Мыслей было много, думал даже заняться строительством, так как у меня 3 строительных образования.

И тут раздался звонок от Петрова. Когда он изложил суть предложения, сомнений у меня не осталось. В Камбодже я следил за Колиным творчеством, всегда нравились его проекты, может поэтому так легко согласился.

8 лет с «ПетровВодкин».

Я считаю, что за это время моя команда сделала много интересного и нового для развития алко-кругозора горожан. Уже восьмой год нас ассоциируют с местом, производящим алкогольные напитки из качественного краевого продукта.

Многие следят за сезонностью ассортимента и покупают наш самодел бутылками.

Отдельно хочу упомянуть про барный сидр «ЯБЛО КУБАНИ». Это совершенно обособленный и параллельный проект команды бара, но все знают, где он появился впервые и обрел популярность.

В конце 2020-го года стартовал мой новый проект - коктейльный драфт-бар СИНИЙ БУФЕТ.

В 2022-м я создал первый барный гид Краснодара BAR HOPPING KRASNODAR. Это программа предоставляет возможность каждому желающему воспользоваться заранее сформированным гидом по барам Краснодара. Заведения, которые находятся в списке, с удовольствием рекомендуют своим гостям любой бар с сайта.

Дружба сообщества основана на взаимном уважении к личным достижениям, продукту и сервису каждого отдельно взятого бара в списке.

Концепты проектов абсолютно разные, поэтому гид особенно привлекателен для гостей города, желающих познакомиться с местными особенностями баров, стилем локальных бартендеров и характером южного гостеприимства.

Философия. Цели на будущее.

Классных профессионалов очень много, как в прошлом, так и сейчас. Мне очень импонирует японская философия гостеприимства - омотэнаси, когда с гостем возникает чувство взаимного уважения, и работа за баром выстраивается в концепции «Итиго Итиэ», что в переводе означает «одни момент - одна встреча». Этой философией в 2012 году меня заразил Станислав Вадрна, известный бармен из Братиславы.

Чуть позже в Азии мое отношение к профессии окончательно укрепилось и сформировалось в этом направлении. Там у меня была возможность наблюдать за работой владельцев успешных баров в роли опытного повара, гостеприимного официанта, задорного бармена и скрупулезного уборщика в одном лице.



Цели на будущее – бесконечно увеличивать количество классных проектов в компании преданных делу профессионалов и никак иначе!



Коктейль FROZEN BRAMBLE

Этот сезонный коктейль, особо актуальный в летний сезон. Мы заранее готовим смесь на 40 порций напитка. Заливаем ее в слаш-машину, которая с помощью охлаждаемого до минусовой температуры шнека перемешивает смесь и не дает ей замерзнуть до состояния глыбы. На выходе получаем клубничный слаш. При заказе разливаем по стаканам и украшаем клубничной конфетой.

Ингредиенты на одну порцию

| | |
|------------------------------|---|
| Джин Бифитер Пинк | 40 мл |
| Пюре клубника 100% FIL D'OR™ | 100 мл |
| Кислота лимонная | 40 мл (40 г на литр воды) |
| Сахарный сироп | 30 мл (пропорции сахара к воде 1,5 к 1) |
| Вода | 30 мл |

Для гарнира

Мармеладная клубника 1 шт

Мы просто покупаем кондитерские молды с формой земляники и самостоятельно, при помощи желатина делаем клубничные конфеты.



723 Р

цена за 1 шт

Пюре каламанси без сахара
заморож 1 кг пл/конт FIL D'OR®
Вьетнам (FD6003) (55170)



723 Р

цена за 1 шт

Пюре лайма без сахара
заморож 1 кг пл/конт FIL D'OR®
Вьетнам (FD6008) (55174)



773 Р

цена за 1 шт

Пюре малины без сахара
заморож 1 кг пл/конт FIL D'OR®
Вьетнам (FD6019) (56307)



597 Р

цена за 1 шт

Пюре клубника 100%
1 кг пл/конт FIL D'OR™ Вьетнам
(FD6016) (56311)



610 Р

цена за 1 шт

Пюре вишня без сахара
1 кг пл/конт FIL D'OR™ Вьетнам
(FD6020) (56312)



610 Р

цена за 1 шт

Пюре ежевика без сахара
1 кг пл/конт FIL D'OR™ Вьетнам
(FD6025) (56315)



926 Р

цена за 1 шт

Сироп Апельсин
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция
(57345)



926 Р

цена за 1 шт

Сироп Мохито
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция
(57359)



830 Р

цена за 1 шт

Сироп Гренадин
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция
(57369)



892 Р

цена за 1 шт

Сироп Клубника
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция
(57374)



892 Р

цена за 1 шт

Сироп Зеленая мята
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция
(57381)



868 Р

цена за 1 шт

Сироп Малина
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция
(57357)

Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск, Ижевск +7 (343) 289-90-96

Тюмень +7 (3452) 49-49-90

Краснодар +7 (861) 203-47-27

Сочи +7 (861) 201-23-55

Ростов-на-Дону +7 (918) 370-10-95

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Нижний Новгород, Саранск, Пенза +7 (961) 973-41-36

Золотое кольцо России +7 (961) 973-41-36

Другие города +7 (906) 623-26-40

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75

