

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS®

№1 (50) март 2021



25

GLOBAL FOODS®
С 1996 РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС

www.globalfoods.ru

Instagram Facebook VK @globalfoodshoreca





Уважаемые партнеры, коллеги!

2021 год для нашей Компании – особенный юбилейный год.

25 лет – это огромный срок, за который мы прошли путь от маленькой мечты с большими амбициями до стабильного современного предприятия с огромными планами и четкой стратегией.

Благодаря накопленному за эти годы опыту Компания завоевала репутацию надежного поставщика высококачественных продуктов питания для сегмента Ho-ReCa, а с 2017 года вошла в состав швейцарской группы Трансгурме и заняла одну из лидирующих позиций на рынке России.

За прошедшие годы у Компании были взлеты и падения, были трудные времена, времена застоя и оглушительные победы. Сегодня Глобал фудс – это надежный друг для клиентов и партнеров, удобный сервис, широкая филиальная сеть по всей России!

Достижения Компании – это результат самоотдачи, ежедневной кропотливой работы и преданности своему делу всего коллектива.

Прошедший 2020 год для Компании был не простым, но высокий профессионализм и грамотное системное управление позволило достойно пройти все испытания и подтвердить, что только команда единомышленников способна на выдающиеся достижения!

Стремление к постоянному развитию и совершенствованию становится основным приоритетом для Компании и в последующие годы. В планах расширение географии бизнеса, развитие новых сегментов рынка и инвестиции в сотрудников.

Выражаем свою уверенность, что все деловые доверительные отношения, которые сложились за эти годы между нашими клиентами и партнерами, будут развиваться и дальше. Мы убеждены, что сделаем все необходимое для реализации всех намеченных целей и задач Компании совместно с нашими партнерами и клиентами!

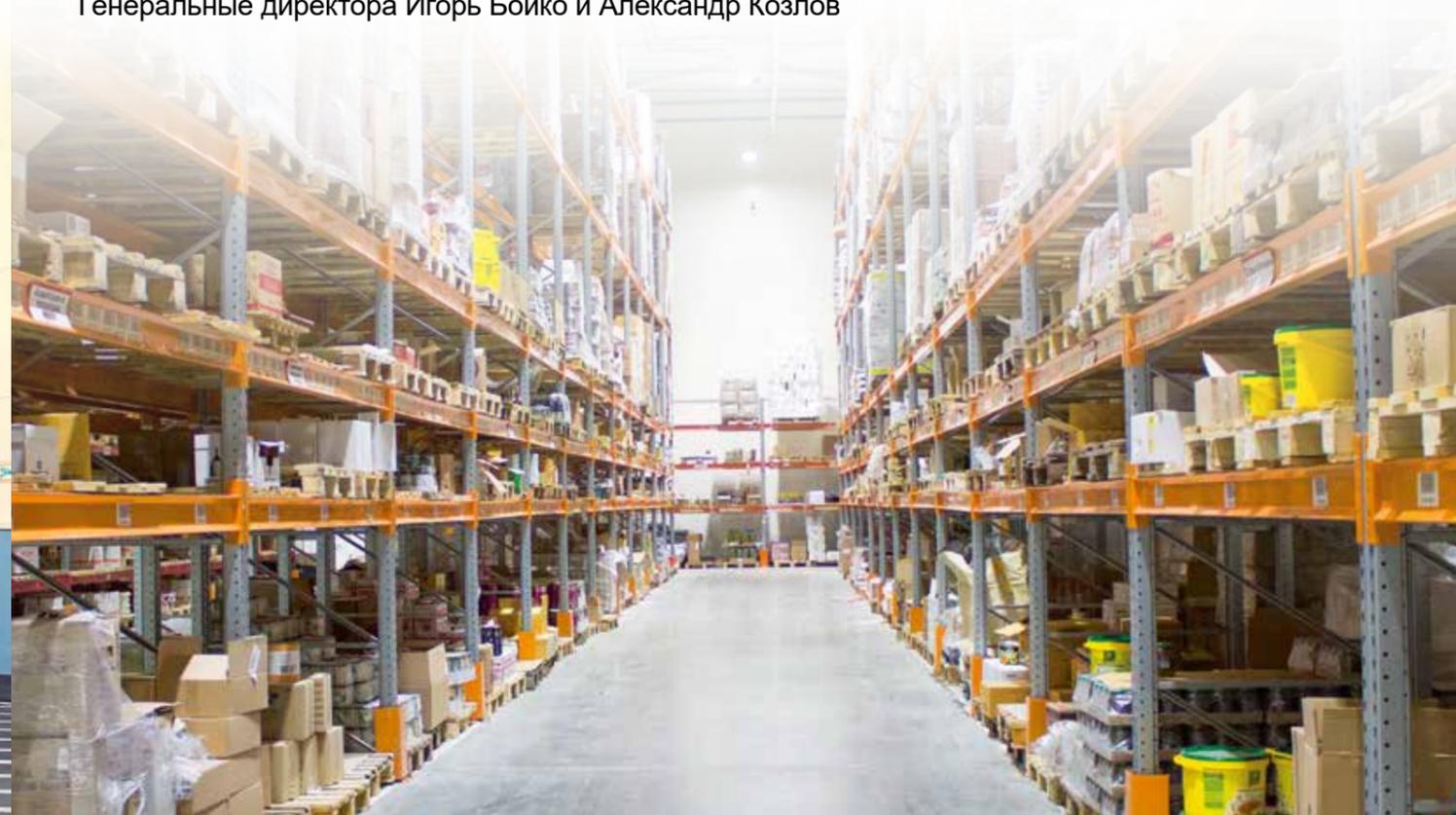
С благодарностью ко всем,
Генеральные директора Игорь Бойко и Александр Козлов



Игорь Бойко
Генеральный директор
ООО "ТД" Глобал Фудс"



Александр Козлов
Генеральный директор
ООО "ТД" Глобал Фудс"





Отмечаем 25 летие вместе!

Скидки до 38%

2 724,66
РУБ/КГ



Говядина Вырезка Экстра
~2-3кг в/у (select) зам. Primebeef® (15732)

542,20
РУБ/КГ



Говядина лопатка передняя часть
б/к ~1,3кг (прайм) зам. Primebeef® (98977)

361,30
РУБ/КГ



Говядина таз. отруб
без голяш. б/к ~18-22кг/кор зам. Горизонт (33612)

1 205,00
РУБ/КГ



Корейка молодого барашка на 8 ребр
601-650гр в/у Horizon H3 (35938)

1 602,00
РУБ/КОР



Твист Деревенский
500гр x 10/кор готовый зам Bridor® Франция (36754)

2 018,50
РУБ/КОР



Косичка мини с клюквой
30гр x 100кор п/ф расстойн зам Bridor® Франция (36768)

2 511,90
РУБ/КОР



Круассан мини Классик
25гр x 225шт п/ф расстойн зам Bridor® Франция (36798)

975,00
РУБ/ШТ



Масло тыквенное
500мл x 6шт ст/б Kotanyi Австрия (96034)

582,80
РУБ/КГ



Ягнятина Голяшка
н/к задняя 300-400гр зам. Империя (13346)

161,00
РУБ/КГ



Куры тушки
~1,7кг x 10шт/кор (37028)
~1,7кг x 8шт/кор (36852)
halal дом. зерн. отк. зам. Велес-Агро

5 609,45
РУБ/КОР



Кролик, окорочка н/к
блок 10кг/кор с/м Далиинг™ 3700/03421 Китай (24457)

8 656,40
РУБ/КОР



Масло 82%
сладкосливочное несол. 20кг/кор БЗМЖ Melinсiе® Аргентина (36103)

261,00
РУБ/ШТ



Базилек измельченный сушеный
180гр x 6шт пл/б Kotanyi Австрия (13839)

514,80
РУБ/ШТ



Перец Кайенский (Чили) молотый
500гр x 6шт пл/б Kotanyi Австрия (72182)

466,20
РУБ/ШТ



Приправа Апельсиновый перец
475гр пл/б Kotanyi® Австрия (45204)

2 169,70
РУБ/ШТ



Артишоки сердцевны в масле
2,5кг ж/б Prontofresco™ Greci Италия (40946)

295,00
РУБ/ШТ



Масло 82%
сливочное несол. "Natura" 500гр 16шт/кор ГОСТ БЗМЖ Arla® Россия (13469)

519,90
РУБ/КГ



Пюре гуавы 84%
зам 1кг Voigon Франция (12261)

437,40
РУБ/КГ



Пюре груши 87%
зам 1кг Voigon Франция (12280)

476,10
РУБ/КГ



Пюре абрикосовое 86%
зам 1кг Voigon Франция (12259)

363,50
РУБ/ШТ



Оливки зеленые Кастельветрано
с/к 16/18 950гр ст/б Italcariofi Италия (35815)

645,00
РУБ/ШТ



Тунец кусочки в с/с конс.
1,7кг (осн.пр.1,2кг) x 6шт ж/б Эквадор (33626)

972,30
РУБ/УПАК



Драже M&Ms® с молоч. шокол. в разноцветн глаз.
32x45гр упак x 6 Россия (35153)

1 339,40
РУБ/УПАК



Батончик шоколадный Snickers® Super с арахисом
32 x 95гр упак x4 (35299)

59,51
РУБ/ШТ



Молоко 3,2% для Капучино
1л тетра-пак ГОСТ БЗМЖ Professional line Эконива Россия (34565)

1 371,20
РУБ/КОР



Чиабатта простая
140грx50шт/кор готовая зам Bridor® Франция (36822)

699,00
РУБ/КОР



Багет французский
230гр x 30шт Форт-Н XXI (Дон Периньен) (45878)

995,00
РУБ/КОР



Багет с солодом и кориандром
250гр x 35шт,Форт-Н XXI (Дон Периньен) (89841)

450,70
РУБ/УПАК



Жевательная резинка Five Прохладная мята
10x31,2гр упак x18 (35400)

28,40
РУБ/ШТ



Ячневая крупа
1сорт ГОСТ 600гр/пак 16шт/кор пэт Родная целина Россия (99829)

18,40
РУБ/ШТ



Вода питьевая негаз.
330мл ст/б Черноголовская® Россия (35968)

23,20
РУБ/ШТ



Напиток газ.
Байкал 500мл x 12шт пл/бут (35910)
Тархун 500мл x 12шт пл/бут (35912)
Дюшес 500мл x 12шт пл/бут (35911)
Черноголовка Россия



«Алло, шеф» Les vergers Boiron

Наши шеф-повара ответят на все вопросы о технологии приготовления



Услуга «Алло, шеф» компании Les vergers Boiron: консультации по технологии приготовления



У вас возникли вопросы по использованию наших продуктов в рецептах? Вы испытываете трудности при приготовлении своих изделий? Компания Les vergers Boiron предоставляет услугу «Алло, шеф», в рамках которой вы можете получать консультации и рекомендации признанных экспертов, готовых оказать вам помощь в повседневной работе.

Как это работает?

В рамках новой службы технической поддержки компании Les vergers Boiron вы можете получать консультации и рекомендации признанных экспертов, готовых оказать вам помощь в повседневной работе.

Свои вопросы вы можете задать на веб-сайте offers.my-vb.com/allo-chef.

Наши шеф-повара свяжутся с вами в течение 48 рабочих часов и ответят на ваш вопрос.

Языки

Наши шеф-повара говорят на четырех языках: английском, испанском, немецком и французском.

«Алло, шеф»: ваши отзывы

«Большое спасибо за очень четкое и точное объяснение. Особенно полезным оно будет при приготовлении мороженого и сорбетов. Большое спасибо шефу. Мои наилучшие пожелания с фруктовым акцентом!»
Рене

«Оперативный звонок от шефа, рациональные советы по успешному приготовлению конкретного рецепта. Шеф очень любезен и внимателен к клиентам. Еще раз спасибо за помощь».
Эрик



ТОРТ PRAGA EN ALBARICOQUE

Бисквит «Захер»

Ингредиенты

Масло сливочное 82,5% President	220 г
Инвертный сахар	220 г
Какао-порошок Van Houten Red Cameroon	100 г
Вода	130 г
Яичный желток	230 г
Темный шоколад Chocovic 71,6%	210 г
Яичный белок	350 г
Сахар	350 г
Разрыхлитель	5 г
Мука	310 г

Приготовление

Смешайте какао-порошок, воду и яичные желтки, дайте постоять 10 минут. Взбейте тримолин с мягким сливочным маслом, пока не получите белую воздушную смесь. Влейте первую смесь и размешайте на средней скорости. Одновременно с этим взбейте яичные белки с сахаром. В эту массу влейте растопленный и нагретый до 45°C шоколад и размешайте.

Осторожно, в два приема, перемешайте силиконовой лопаткой взбитые яичные белки с первой смесью. Затем также аккуратно введите муку и разрыхлитель. Поместите 500 г смеси на форму толщиной 180 мм и готовьте около 8 минут при температуре 170°C, а затем 12 минут при температуре 150°C.

Взбитый ганаш 54.1%

Ингредиенты

Сливки 35%	750 г
Глюкоза	60 г
Темный шоколад Chocovic 54,1%	200 г

Приготовление

Вскипятите сливки с глюкозой. Влейте шоколад и взбейте погружным блендером. Перед использованием оставьте ганаш остывать в холодильнике на ночь.

Сироп для пропитки

Ингредиенты

Вода	370 г
Сахар	190 г

Приготовление

Вскипятите сахар с водой, затем дайте остыть.

Абрикосово-лимонное желе

Ингредиенты

Пюре из абрикосов	370 г
Абрикос в сиропе	110 г
Черный перец молотый	0,5 г
Цедра лимона	4 г
Лимонный сок	10 г
Сахар	90 г
Пектин NH	2 г
Желатин масса 200 блоом	30 г

Приготовление

Слейте сироп, затем нарежьте абрикосы на кусочки, добавьте их в абрикосовое пюре, а также добавьте цедру свежих лимонов, лимонный сок и молотый черный перец. Нагрейте до 50°C, затем постепенно, «дождиком», добавьте смесь сахара и пектина NH, тщательно все перемешивая. Доведите до кипения желатиновую массу. Оставьте массу остывать в холодильнике на ночь, чтобы облегчить равномерное распределение и избежать риска вытекания.

Шоколадная глазурь

Ингредиенты

Молоко	330 г
Глюкоза	130 г
Желатин масса 200 блоом	90 г
Темный шоколад Chocovic 54,1%	390 г
Темная мягкая глазурь	390 г

Приготовление

Нагрейте до 85°C молоко и глюкозу, затем добавьте желатиновую массу. Залейте этой смесью шоколад и темную мягкую глазурь, затем взбейте погружным блендером. Дайте постоять несколько часов в холодильнике, в идеале одну ночь.

Сборка и украшение

Ингредиенты

Белая глазурь Chocovic	500 г
Шоколадный карамельный карандаш Mona Lisa	

Приготовление

Как только бисквит «Захер» остынет, разрежьте его на три пласта толщиной 1 см. Рекомендуется использовать два металлических стержня высотой 1 см для достижения правильного результата. Тем временем взбейте ганаш в холодной чаше на средней скорости. Слегка смочите каждый бисквит теплым сиропом, а затем приступайте к приготовлению следующим образом:

- Выложите 70 г абрикосового желе на первый бисквит, а затем 180 г шоколадного крема.
- Добавьте второй бисквит и 180 г шоколадного крема.
- Затем положите последний бисквит, на который выкладывается 70 г абрикосового желе.

Оставьте остывать на ночь в холодильнике или на несколько часов в морозильнике, прежде чем заморозить. Растопите глазурь до 45-50°C, перемешайте погружным блендером и охладите его до 35°C перед использованием. Растопите белую глазурь до температуры 45°C, охладите до 36°C и используйте ее для создания белых штампов. Сделайте розочки из взбитого ганаша, затем поместите штамп в середину. Закончите украшение торта используя карамельный карандаш Mona Lisa.

Советы от шеф-кондитера

Добавление черного перца и цедры лимона придаст свежесть, а также перчинку в темный шоколад. Эти ингредиенты не должны подавлять ароматы шоколада, а наоборот усиливать их.

Традиционный «масляный крем» с какао был заменен шоколадным кремом, который придаст тарту вкус шоколада, а не какао, при этом обеспечивая легкость и пониженное количество калорий.



CHOCOVIC
The taste of talent



Шоколад темный 53% таблетки.
Chocovic, 1,5кг (37067)



Шоколадные капли темные термо.
Chocovic, 1,5кг (37078)



Шоколад горький 70% таблетки.
Chocovic, 1,5кг (37085)



Шоколад молочный 33% таблетки.
Chocovic, 1,5кг (37090)



Шоколадные капли молоч. термо.
Chocovic, 1,5кг (37101)



Шоколад белый 28% таблетки.
Chocovic, 5кг (37107)



Глазурь для покрытий белая.
Chocovic, 1,5кг (40372)



Глазурь капли темные термо.
Chocovic, 1,5кг (37113)



Глазурь для покрытий молочная.
Chocovic, 1,5кг (40371)

Green Milk

ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ ВКУСНЫХ НАПИТКОВ РАСТИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Молоко ореховое (фундук) на рисовой основе Professional 1л tetra pak Green Milk™ Россия (31534)



Молоко кокосовое на соевой основе Professional 1л tetra pak Green Milk™ Россия (31535)



Молоко миндальное на рисовой основе Professional 1л tetra pak Green Milk™ Россия (31536)



Молоко соевое Professional 1л tetra pak Green Milk™ Россия (31537)



Молоко соевое+ваниль, 0,75л, Green Milk™ Россия (31642)



Молоко соевое со вкусом клубники 0,75л Green Milk™ Россия (33624)



Молоко соевое со вкусом банана 0,75л Green Milk™ Россия (33625)



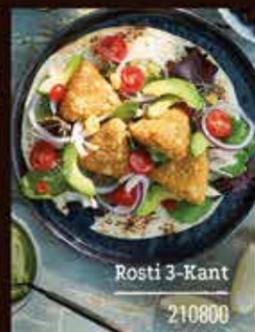
Ещё больше возможностей для вега меню



Potato Pops
1000006946



Овощной бургер
6158



Rosti 3-Kant
210800



Maxi Chips
690 000



CRISPERS
1000006742



SureCrisp 9x9
1000007565

www.mccain-foodservice.ru

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



GOURMET
www.kotanyi.com/ru



Вот он красавчик - Апельсиновый перец KOTÁNYI во всём своём великолепии

Приправа имеет многогранный вкус: перечный, кисло-сладкий, фруктовый и слегка острый. Сушёный сок и цедра апельсина, входящие в состав, добавляют неповторимый аромат цитруса, а паприка, кайенский перец, имбирь и куркума идеально подойдут для приготовления блюд азиатской кухни, утки, курицы, морепродуктов и рыбы.

Видеорецепты тут



<https://www.facebook.com/KotanyiProfessional> www.facebook.com/Mixology-with-Kotanyi



Instagram - [kotanyi_professional](https://www.instagram.com/kotanyi_professional), [mixologykotanyi](https://www.instagram.com/mixologykotanyi)

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



ПОСТНОЕ МЕНЮ

Масла

47836	Масло подсолнечное рафинированное 1лх15 пл/б Sunny Gold Россия	132,57 руб/шт
14363	Масло оливковое Extra Virgin 1лх12 ст/б Ulisse EU Clemente Италия	375,84 руб/шт
14364	Масло оливковое рафинированное Sansa di Oliva 1лх12 ст/б Clemente Италия	270,82 руб/шт
14365	Масло оливковое рафинированное Sansa di Oliva 5лх4 ж/б Clemente Италия	1 422,67 руб/шт

Грибы

31079	Белые грибы целые 2 сорт индивид. заморозка 4кг/кор Россия	2 737,28 руб/кор
98638	Белые грибы, резанные, кубики 10кг Россия	5 054,40 руб/кор

Овощи

94017	Картофель фри 6x6 5x2,5кг Original Fries McCain	335,99 руб/шт
94020	Картофель фри 9x9 5x2,5кг Original Fries McCain	330,48 руб/шт
11608	Картофель фри 10мм Pommes Frites Turbo 5*2,5кг, Aviko	350,92 руб/шт
97874	Овощная смесь для жарки "Гурман гриль" с/м 1кг Bonduelle	330,90 руб/шт
98344	Брокколи 1ый калибр 30-50 мм с/м 10кг/кор Китай	1 360,80 руб/кор
11711	Кукуруза зерно с/м 10кг Россия	1 211,59 руб/кор
17336	Спаржа зеленая категория А с/м 1кгх10шт "Four season foods" Китай	424,57 руб/шт
15669	Фасоль стручковая резаная 10кг/кор с/м Египет	1 010,88 руб/кор
14694	Цветная капуста с/м 10кг/кор Египет	1 127,52 руб/кор
12569	Каперсы в уксусе 9-11мм 180гр (осн.пр.110гр)х12шт ст/б Italcariofi Италия	119,57 руб/шт
16217	Каперсы плоды с черенками в уксусе 690гр/720мл (осн.пр.400гр)х12шт/б Italcariofi Италия	460,94 руб/шт
12573	Артишоки сердцевинки в с/с 2,65л (осн.пр.1,2кг)х6шт ж/б Italcariofi Италия	975,34 руб/шт
35844	Артишоки четвертинки в масле 280гр (осн.пр.170гр) ст/б Italcariofi Италия	152,50 руб/шт
32877	Лучок в уксусе 314мл (осн.пр.180гр)х12шт ст/б Italcariofi Италия	127,27 руб/шт

97097	Огурцы маринованные 6-9 см 9,7кг/10,2л (осн.пр. 5,6кг) ж/б Mamminger™ Германия	1 043,28 руб/шт
97405	Огурцы маринованные 6-9см 680гр/720мл (осн.пр. 350гр) ст/б Delcoff Россия	64,20 руб/шт
14383	14383 Томаты вяленые в масле 1,062л (осн.пр.430гр)х6 ст/б Italcariofi Италия	516,14 руб/шт
14384	Томаты вяленые в масле 1,7л (осн.пр.750гр)х6 ст/б Italcariofi Италия	874,80 руб/шт
40824	Томаты очищенные в собственном соку 2,5кг (осн.пр.1,5кг) ж/б Imma® Италия	270,60 руб/шт

Ягоды

14408	Вишня б/к с/м 10кг/кор Сербия	1 801,44 руб/кор
10301	Клюква садовая с/м 10кг/кор Россия	2 293,92 руб/кор
98580	Облепиха с/м 10кг/кор Россия	2 073,60 руб/кор

Крупы

99475	Гречка ядрица 800гр/пакх12шт Агрокультура™ Россия	74,06 руб/шт
-------	---	--------------

Растительное молоко и творог

31535	Молоко кокосовое на соевой основе Professional 1л Green Milk Россия	156,82 руб/шт
31536	Молоко миндальное на рисовой основе Professional 1л Green Milk Россия	156,82 руб/шт
21032	Напиток Кокосовый Barista 1лх6шт tetra-pak OraSi Италия	194,40 руб/шт
21033	Напиток Миндальный Barista 1лх6шт tetra-pak OraSi Италия	187,92 руб/шт
21031	Напиток Соевый Barista 1лх6шт tetra-pak OraSi Италия	159,90 руб/шт
11455	Напиток Соевый с кальцием и витаминами 1лх12шт tetra-pak OraSi Италия	165,88 руб/шт
34508	Кокосовое молоко 64% мякоти 17% жирн 1лх12шт tetra-pak Кара Индонезия	235,43 руб/шт
34466	Кокосовое молоко 70% мякоти 17-19% жирн 1лх12шт tetra-pak Aroy-D Индонезия	257,90 руб/шт
36869	Кокосовое молоко 70% мякоти жирн 17-19% 400млх24шт ж/б Aroy-D Индонезия	122,78 руб/шт
19884	Творог соевый Тофу твердый 297гр Morinaga Япония	187,92 руб/шт



HEINZ
ESTD 1869



ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП



Создан на основе 100% натуральных ингредиентов, не содержит искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов без добавления крахмала. Секрет уникального Вкуса кетчупа Хейнц – в использовании специально выращенных сортов томатов с повышенным содержанием пектина и ликопина.

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ



Пряно-горчичный соус, приготовленный из подсолнечного масла, натуральных желтков, семян горчицы и различных специй. При мариновании придает блюду пикантный вкус и остроту, а при заливке – мягкий аппетитный ковер. При добавлении в теплые блюда хорошо держит форму и вносит нежную нотку.

СОУС МАЙОНЕЗНЫЙ ЛЕГКИЙ 28%



Легкий майонезный соус на основе растительного масла, винного уксуса, и лимонного сока, с добавлением горчицы и специй. Он отлично подходит для заправки салатов, служит основой для производных соусов европейской и восточной кухни.

СОУС БАРБЕКЬЮ



Соус на томатной основе, приправленный букетом различных специй – прекрасное дополнение к множеству блюд, начиная от простого картофеля фри, заканчивая мясными блюдами и шашлыками. Придает блюдам изысканный вкус гриля.

СОУС СЫРНЫЙ



Легендарный Сырный соус Heinz с добавлением натурального сыра Чеддер имеет неповторимый вкус и превосходное качество. Соус насыщает любое блюдо ароматом сыра и надолго оставляет приятное послевкусие.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ



Соус имеет нежный сливочный вкус с выраженными чесночными нотками. Его широкий спектр применения позволит Вам не ограничивать свою фантазию и смело экспериментировать на кухне.

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ



Кисло-сладкий соус Heinz – это палитра разных вкусов: тут и пикантная кислинка, и некая сладкая нотка, и приятная горчинка, которые идеально дополняют друг друга и придают блюду глубокий вкус.

СОУС КАРРИ



В состав соуса Карри входят балансовое пюре, яблочный и ананасовый сок, давая его вкус мягкий и эстетическим. Благодаря балансу ингредиентов, соус Карри от Хейнц обогащает Ваше блюдо неповторимым вкусом.

СОУС ТЕРИЯКИ



Классический соус национальной японской кухни создан на основе соевого соуса, обогащен ярким букетом специй и обладает кисло-сладким вкусом с легкой отпущенной цитрусы. Его богатый вкус и густая консистенция позволяют использовать его на всех стадиях приготовления.

СОУС САЛЬСА



Традиционный сладко-острый мексиканский соус с луком, мятой, красным перцем, чесноком и смесью «Tex-Mex» специй. Используется поварами для приготовления сэндвичей, хот-догов, бургеров и стейков. Сальса идеальна в качестве дип-соуса к мексиканским блюдам – тортильям, тако, чачос.

СОУС МАКСТЕЙСТИ



Нежный и пикантный томатно-сливочный соус со вкусом маринованных оливок. Подходит для сэндвичей, бургеров, пиццы, а также в качестве дип-соуса!

СОУС ГРИБНОЙ



Традиционный сливочный соус с ярким пикантным ароматом и вкусом лесных грибов. Картофель и паста, мясо и птица, овощи и салаты – грибной соус отлично дополнит эти блюда и придаст им традиционный русский оттенок.

СОУС 1000 ОСТРОВОВ



Классический соус средиземноморской и американской кухни. Нежный, слегка острый и пряный соус с букетом трав и специй. Идеален для овощей, салатов, морских коктейлей и бургеров.

СОУС ЦЕЗАРЬ



Его вкус слегка острый, с характерным ароматом и вкусом сыра, анисового, чесночного, черного перца и трав. Соус отлично гармонирует со многими блюдами, а также идеален для Цезарь-ролла и Пиццы Цезарь.

СОУС ГРИЛЬ



Легендарный Гриль соус от Heinz феерично расширяет вкус мяса, добавляя ему неповторимый, глубокий аромат. Соус можно использовать в качестве ингредиента в гамбургерах и других блюдах, а также как маринад и дип-соус.

СОУС БУРГЕР



Соус с историей и ярким вкусом! Нежный, слегка острый соус с луком и маринованными олуками. Он придаст Вашим блюдам интересную изюминку и позволит экспериментировать с рецептами.

СОУС ЧИПОТЛ САУСВЕСТ



Жгучий и насыщенный соус – это Heinz Чипотл Саусвост. Слегка острый сливочный вкус придаст блюду аромат паприки и жгучего перца чипотле.

СОУС РАНЧ



Ароматный, насыщенный травами Ранч отличается легким сливочно-чесночным вкусом. Универсальный соус, который отлично сочетается с множественными блюдами: пиццей, сэндвичами, хот-догом, шашлыками, салатами.

СОУС «PARMEGIANO»



Легендарный сырный соус Heinz в новом формате – насыщенный сырный вкус и аромат знаменитого благородного сыра Пармезан. Густой соус белого цвета, с ощутимыми кусочками настоящего сыра.

СОУСЫ HEINZ В УПАКОВКЕ БАЛК – ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

- Сырный
- Бургер
- Чесночный
- Томатный кетчуп
- Горчичный
- Ранч
- Сальса
- Карри
- Макстейсти
- Чипотл Саусвост
- Майонезный Легкий 28%
- 1000 островов
- Гриль
- Барбекью
- Цезарь
- Кисло-сладкий
- Грибной
- Терияки
- «Parmegiano»

KraftHeinz
FOODSERVICE

KraftHeinz
FOODSERVICE



Черноголовка®

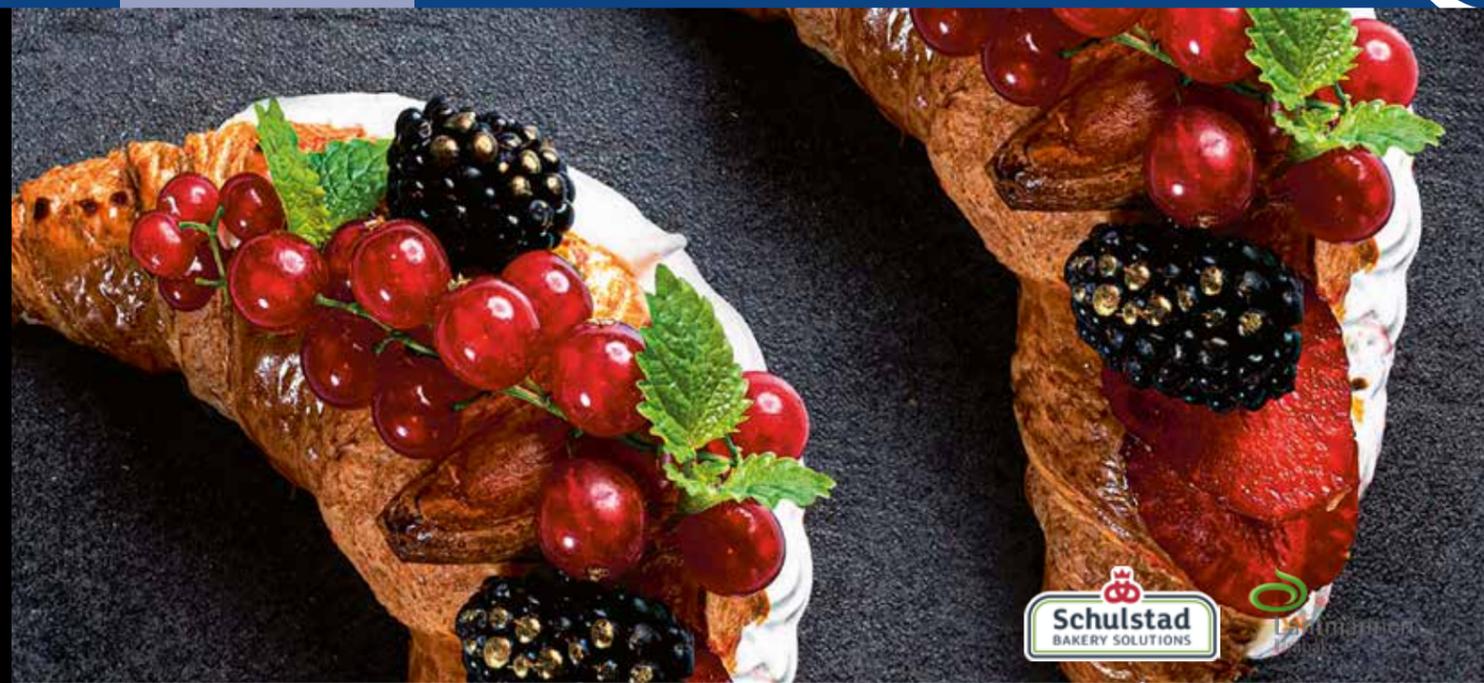
Компания «ЧЕРНОГОЛОВКА» — признанный лидер на российском рынке воды и безалкогольных напитков, более 20 лет предлагает потребителю полезные и натуральные напитки высочайшего качества: лимонады и артезианская вода «Черноголовка», легендарный напиток «Байкал 1977», вода для детей «Черноголовка Бэйби», модная молодежная газировка «Fantola», а также премиальная вода «Courtois», которая обладает оптимальным составом минеральных веществ и идеальным содержанием йода.

Сегодня у компании 8 производственных площадок. Заводы по производству напитков расположены в Черноголовке, Новосибирске, Краснодаре и Оренбурге — для того, чтобы быть ближе к потребителю в каждом регионе. Основное производство расположено в небольшом городе Черноголовка в уникальной природной зоне, в 45 км к северо-востоку от г. Москвы. Название города произошло от имени небольшой птички — черноголовки с черной «шапочкой» на голове. Птичка селится в местах, где есть чистая и свежая питьевая вода. Черноголовка — стала символом производства российских лимонадов и воды на уникальной артезианской воде. С каждым глотком напитков Черноголовка вы становитесь ближе к российской природе, потому что наши напитки:

- производятся на артезианской воде;
- создаются на основе натуральных настоев трав, растений и фруктов собранных на необъятной территории России;
- готовятся по технологии, максимально сберегающей ценные свойства фруктов, растений и трав;

С 2018 года компания развивает новые категории — снеки, кондитерские изделия, в ближайшее время планирует запуск новых категорий продуктов питания и напитков. Приносить удовольствие и делать каждый день ярче, создавая вкусные и качественные продукты с душой и заботой, соединяя традиции и современность — миссия компании «Черноголовка».

**Пейте без остановки
Напитки из Черноголовки!**



Как сделать премиальный десерт или создать свое фирменное блюдо на основе выпечки Шульстад?

Каждое заведение стремится быть актуальным и особенным, чтобы удивлять гостей каждый день, оставаться востребованным и, конечно же, прибыльным.

Премиальная подача выпечки Шульстад поможет без дополнительных затрат привлечь новых гостей в кафе или ресторан: посетители будут приходить не только выпить чашку хорошего кофе с пеканом, но и сделать красивые фотографии для Instagram. Картинка с такой подачей в меню увеличивает желание гостей заказать десерт: по результатам исследования Нетологии, 60% населения воспринимает происходящее вокруг в первую очередь визуально.

В современных конкурентных условиях важно помнить, что клиенты всегда стремятся найти лучшее предложение в соотношении цена/качество. В последние несколько лет вырос спрос на заведения, в которых можно перекусить недорого — за 150–300 рублей. По данным РБК, средний чек в пекарнях Петербурга составляет 166 рублей, что на 40% ниже среднего чека на рынке общепита. Чтобы клиенты пришли именно к вам, необходимо давать им продукт более высокого качества, чем у конкурентов.



Премиальная подача выпечки помогает:

1. **Выделиться** в высококонкурентной среде пекарен, сделав недорогое, но привлекательное предложение.
2. **Продавать** выпечку с украшениями дороже, без больших дополнительных затрат, что поможет увеличить прибыль от продажи изделия. Кленовый пекан — король **Кленовый пекан — король датской выпечки.**

Наш хит продаж по всему миру с 1994 года.



Четыре составляющих идеального пекана:

1. **24 слоя** нежного хрустящего теста;
2. **Маслянистые орешки пекан** с семейной плантации в Аризоне;
3. **«Ремонс»** — традиционная датская начинка из сахара и масла с добавлением настоящего кленового сиропа;
4. **Ароматный кленовый сироп** с глянцевым эффектом



Пекан уже продуман до мелочей, его вкус идеально сбалансирован, но с помощью простых действий вы можете превратить кленовый пекан в фирменный десерт — варианты сервировки зависят только от вашей фантазии и наличия необходимых продуктов.



В буфете «Редиска» — популярном заведении Нальчика, входящем в Холдинг BerryGroup, кленовые пеканы мини подают с шариком мороженого и топпингом из клубники или шоколада.

«Каждый шеф видит подачу блюда по-своему, стремится показать свой почерк. Я знаю кленовые пеканы Шульстад с 2010 года, мне очень нравится этот продукт, с ним легко работать, его любят люди. Особая подача помогает подчеркнуть статус заведения без больших дополнительных затрат и предоставить гостям особый десерт по комфортной цене», — рассказывает Алим Дышеков, шеф-повар буфета «Редиска».

Три примера королевской подачи кленового пекана:

- Добавьте в кленовый пекан свежие лесные ягоды и посыпьте сахарной пудрой.
- Украсьте готовый десерт свежей черникой, листьями мяты и физалисом.
- Подайте горячий пекан с шариком ванильного мороженого, долькой апельсина и палочками корицы или с сорбетом из морошки с имбирем и кардамоном.

Как сделать подачу выпечки Шульстад премиальной?

Съедобные украшения

Попробуйте украсить выпечку свежими фруктами или сезонными ягодами, чтобы сделать продукт еще более привлекательным. Схожий эффект дают мята, шоколадная крошка и воздушный крем.

Натуральный декор

Сухостой лаванды, колоски злаков, палочки корицы и россыпь кофейных зерен добавляют выпечке аутентичности, создают особую атмосферу датского хюгге и позитивно воспринимаются гостями. Найдите свою фишку в подаче!



Круассэндвич — это лучше, чем просто сэндвич

«Мы решили делать сэндвичи из классических круассанов и добавлять в них различные начинки, чтобы, во-первых, разнообразить меню, а во-вторых, привлечь внимание гостей. Один круассан со сливочным сыром и лососем вместе с кофе — это уже полноценный завтрак», — делятся рецептом в кофейне «Люблю кофе» г. Екатеринбург.



Идеи, рецепты и вдохновение, которые помогут удивлять гостей еще больше

Выпечка Шульстад — это готовое решение для вашего бизнеса, она продумана так, чтобы нашим клиентам было максимально просто работать с ней и удивлять гостей качеством, вкусом и ароматом. Мы радуемся, когда наши клиенты придумывают собственные рецепты на основе нашей выпечки.

Делимся с вами книгой рецептов и идей для подачи розанов и желаем вдохновения в работе!





Кострец по-итальянски

8 порций

Маринад

Ингредиенты

Кострец говяжий	1000 г
Пюре ревеня Voiron	70 г
Масло растительное	120 г
Майонез	40 г
Сок лимона	30 г
Соевый соус	20 г
Чёрный молотый перец	10 г
Мёд	40 г
Перечный соус (смазать готовое мясо)	90 г

Приготовление

1. Нарезать зачищенный кострец вдоль волокон тонкими пластинками и замариновать в смеси ингредиентов на 3-4 часа.
2. Затем снять лишний маринад и слегка отбить.
3. Слегка обжарить на гриле с обеих сторон, сохраняя мясо сочным.
4. Смазать готовые куски небольшим количеством перечного соуса и нарезать ломтиками

Гарнир

Ингредиенты

Руккола	30 г
Красный лук	18 г
Филе апельсина	18 г
Помидоры черри	42 г
Грибы шампиньоны	40 г
Сыр моцарелла	30 г
Сыр пармезан	10 г

Приготовление

1. Смешать рукколу, нарезанный соломкой красный лук, филе апельсина, помидоры черри, обжаренные шампиньоны и моцареллу
2. Выложить на порезанные ломтиками куски мяса и посыпать тёртым пармезаном

Существует множество способов приготовления этой части туши. Далее мы опишем наиболее классические, но сначала разберём её расположение. Сирлойн (sirloin), отруб из крестца. Вырезается из поясничной части рядом с самой широкой частью вырезки. Мясо довольно мягкое, но при этом ароматное. Цельный сирлойн лучше всего запекать: натрите его солью, перцем, розмарином, тимьяном и орегано (или другими пряными травами на ваш вкус) и отправьте в духовку, разогретую до 160 градусов, на полтора часа. Сирлойн-стейки легко пересушить, особенно если ориентироваться на ту часть, где находится полоска жира: оптимальная степень прожарки — medium, а лучше — medium rare. Обжарьте его по паре-тройке минут с каждой стороны на угольном гриле — или на сковороде на небольшом количестве растительного масла (в конце добавьте на сковороду кусочек сливочного масла, пару зубчиков чеснока и ветку розмарина). И обязательно дайте стейку отдохнуть после приготовления.

Александр Журкин

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



АССОРТИМЕНТ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК БАНГЛАДЕШ



Креветки тигровые черные с/г в панцире 16/20 1кг полу-IQF Бангладеш (44907) Креветки тигровые черные с/г в панцире 13/15 1кг полу-IQF Бангладеш (44908) Креветки тигровые черные с/г в панцире 8/12 1кг полу-IQF Бангладеш (44909)



Креветки тигровые черные 6/г в панцире 16/20 1кг IQF Бангладеш (44910) Креветки тигровые черные 6/г без панц. в панц. 16/20 1кг IQF Бангладеш (44913) Креветки тигровые черные 6/г в панцире 13/15 1кг IQF Бангладеш (44911) Креветки тигровые черные 6/г в панцире 8/12 1кг IQF Бангладеш (44912)

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!

Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-1144

Екатеринбург, Пермь, Тюмень, Челябинск

+7 (343) 289-9096 / +7 (343) 287-3208

Краснодар +7 (861) 203-4727

Сочи – клиентский отдел +7 (861) 201-2355

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-5577

Золотое кольцо России +7 (961) 973-4136

Другие города +7 (964) 528-1069

Для приема заявок:

+7(495) 787-1175 / +7(495) 984-4180

Принимаем заказы 7 дней в неделю,
с понедельника по пятницу с 9:00 до 19:00,
в субботу с 10:00 до 16:00 часов,
в воскресенье с 12:00 до 19:00 часов.

www.globalfoods.ru

   @globalfoodshoreca