

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

 **GLOBAL FOODS**®

№4 (58) декабрь 2022

Новогоднее меню

Global Foods
генеральный
продуктовый
партнер

Рецепт от
Максима
Копылова

Салат с
инжиром
и фетой
Сиртаки

Гели Сарма

Римская пицца
«Четыре сыра с
медом»

Рецепт от
Романа
Калинина

Лосось стиле
Веллингтон





3 454 руб/кг



Говядина вырезка экстра ~1,9кг в/у Top Choice (Tenderloin 190) зам. Primebeef (19815)

448 руб/кг



Говядина тазобедренный отруб б/к ~6-9кг ~20кг/кор зам. ГОСТ Тимашевскмясопродукт (56169)

260 руб/шт



Чоризо с/к нарезка Ø50мм 500г в/у зам. Мясницкий ряд (46937)

962 руб/кг



Палтус тушка ~3кг (L) синекорый дальнев потр б/г б/хв 17кг 5%гл блок зам. Дальрыбпром (36907)

3 449 руб/шт



Икра Лососевая 500г ст/б «Горбуша» зернистая 1сорт Красное золото (93677)

336 руб/шт



Сельдь филе «Матиас» оригинал 1кг (осн.пр. 800г) пл.конт Санта Бремор (10529)

738 руб/кг



Пюре грейпфрута розового без сахара 100% зам. 1кг Voiron Франция (97710)

454 руб/шт



Горчица Трюфельная 0,7кг ст/б Clovis Франция (47653)

260 руб/шт



Соус сырный 1кг/балк x 4шт S.U.CHEF Распак (20013)

235 руб/шт



Уксус винный красный Малиновый 7% 1л x 6шт ст/б Clovis Франция (23364)

18 руб/шт
3 465 руб/кор



Булочка мини с шоколад 25г x 200шт п/ф (16% сл.масло) зам. Neuhauser Франция (55084)

18 руб/шт
3 650 руб/кор



Булочка мини с шоколадом 35г x 210шт п/ф расстойн зам. Bridor Франция (36788)



Уважаемые Партнеры, дорогие Клиенты и Коллеги!

В канун Нового года мы всегда подводим итоги прошедшего года и ставим цели на следующий.

2022 год невозможно оценить однозначно. Для кого-то он стал годом новых возможностей, для кого-то – испытанием на прочность, а для кого-то годом исполненных желаний и реализованных проектов. Для нас он стал годом получения нового опыта, напряженного труда, важных побед и достижений.

Мы открыли новые представительства в Челябинске, Тюмени и Ростове-на-Дону. Увеличили штат сотрудников до 530 человек. Расширили продуктовый портфель, провели обучающие мастер-классы для наших Клиентов, организовали регулярное обучение для сотрудников. Все эти достижения нам удалось достигнуть благодаря вам, уважаемые Партнеры, дорогие Клиенты и Коллеги! Верю, что в наступающем году вместе мы добьемся новых успехов, покорим новые вершины.

Желаю каждому, чтобы сердце всегда горело любовью, а успех сопутствовал во всех проектах и начинаниях!

Пусть 2023 год станет годом долгожданных перемен, знаковых событий, ярких идей и достижений. Здоровья и счастья вам, вашим родным и близким!

С благодарностью,
Генеральный директор
ООО «ТД «Глобал Фудс»

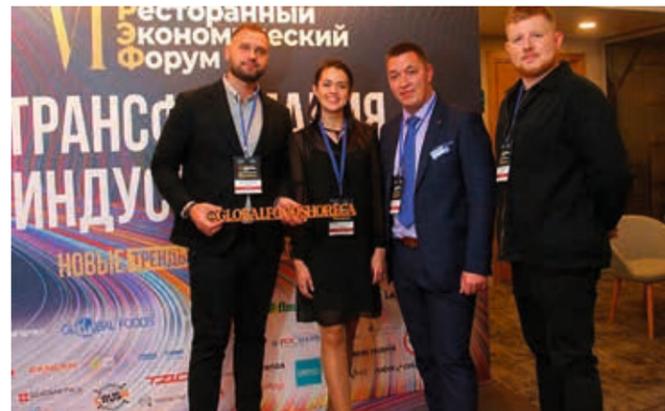
Игорь Бойко





Global Foods – генеральный продуктовый партнер

Global Foods выступил генеральным продуктовым партнером VI Ресторанного экономического форума, который прошел с 13 по 15 сентября в Москве.



Он собрал более 700 лидеров индустрии питания со всей России и ближнего зарубежья. За 3 дня участники посетили 6 образовательных форумов, в одном из которых выступил, коммерческий директор Global Foods Денис Брылев с докладом «Как развивать сетевой проект совместно с поставщиками и производителями?».



В ходе своего выступления спикер обозначил особенности взаимодействия ресторанной сети и поставщика. Раскрыл преимущества работы ресторанной сети с одним поставщиком и рассказал о возможных специальных проектах.

«Качественные продукты и стабильные поставки – это 60% успеха и процветания ресторанной сети», – подчеркнул Денис Брылев.

Также на форуме был представлен отчет РБК по исследованию рынка общественного питания.

«Сложнее всего в 2022 году придется сегменту фаст-фуда, который потеряет часть оборота. При этом отдельные игроки сегмента являются бенефициарами сложившейся ситуации – это крупные российские проекты. Несмотря на проблемы продолжают развиваться кофейни, стрит-фуд, кейтеринг и конечно же доставка», – отметил в своем выступлении Сергей Хитров.



При входе на территорию форума участников встречал стенд Global Foods, на котором была представлена продукция крупнейших российских и зарубежных производителей.

Global Foods благодарит Партнеров: Prime Beef, «Диета+», BRIDOR, «МПК Обнинский», «ТМ ФРОСТ-А», KraftHeinz, KOTANYI, «ЧЕРНОГОЛОВКА», «Черкизово», «Свеверо-Восточная Компания», «ИП Руднева», «Севилия», Olivabella, CHEESEBERRY за совместное участие в VI Ресторанном экономическом форуме.

ОСНОВЫ ДЛЯ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ

«МИНИ СЫРОВАРНЯ» ОТ «NOVIKOV GROUP»



by

NOVIKOV
GROUP OF COMPANIES
SINCE 1991

ПРОЕКТ «МИНИ СЫРОВАРНЯ» АРКАДИЯ НОВИКОВА, КОТОРЫЙ ВХОДИТ В РЕСТОРАННЫЙ ХОЛДИНГ «NOVIKOV GROUP», ПРЕДЛАГАЕТ НОВЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ — ГОТОВАЯ ОСНОВА ДЛЯ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ.

За прошедшее десятилетие римская пицца стала популярна не только в Италии, но и по всему миру. Отличительной чертой этого блюда является хрустящая румяная корочка. Согласно традиционным рецептам, тесто для римской пиццы выпекается на 80% и затем подвергается шоковой заморозке. Именно благодаря такой технологии удастся получить знаменитый хруст теста.



Основы для римской пиццы МИНИ Сыроварня обладают рядом преимуществ:

- Время приготовления готовой пиццы — 4 минуты;
- Тесто отлично сочетается с широким ассортиментом ингредиентов;
- Полезный продукт. Благодаря холодной ферментации дрожжи поглощают все углеводы, сохраняя высокое количество белка. В результате, после еды нет чувства тяжести;
- Легкость использования. Качественную римскую пиццу с использованием готовой основы МИНИ Сыроварня может приготовить повар с любой квалификацией.

Основы для римской пиццы МИНИ Сыроварня изготавливаются на собственной полностью автоматизированной фабрике в Москве. Всё оборудование, а также ингредиенты для теста

завозятся напрямую из Италии. Каждый месяц на фабрике производится до 700 000 основ для пиццы. После выпекания, основы отдыхают несколько минут и подвергаются шоковой заморозке при температуре -47°C. Каждую основу для римской пиццы помещают в индивидуальную упаковку и маркируют. Готовый продукт хранится и доставляется в гофро-коробах с ячейками, которые позволяют сохранить первоначальный вид и качество теста.

Для приготовления римской пиццы с использованием основ МИНИ Сыроварня тесто не нужно размораживать. Достаточно просто выложить необходимые ингредиенты и выпекать в течение 4 минут при температуре 250-280°C.



РЕЦЕПТ РИМСКОЙ ПИЦЦЫ «ЧЕТЫРЕ СЫРА С МЕДОМ»

1. Взять замороженную основу для римской пиццы МИНИ Сыроварня, вскрыть индивидуальную упаковку;
2. Соус-крем сливочный — 40 г.
3. Сыр моцарелла натерный — 80 г.
4. Сыр Пармезан натерный — 10 г.
5. Сыр Горгонзолла натерный — 30 г.
6. Сыр Скаморти натерный 30 г.
7. Мед цветочный 10 г.
8. Выпекать в печи при 250-280°C — 4 минуты;
9. Украсить свежим оливковым маслом.

Максим Копылов
г. Москва



В детстве я думал о профессии пластического хирурга, не знаю чем привлекло именно это направление, возможно хотел связать свою жизнь с медициной, как это сделала моя мама. Я не готовил с самого детства, как большинство коллег, и не тусовался на кухне, когда мама или бабушка что-то готовили. Я готовил только по необходимости. Родители все время были на работе и мне периодически приходилось что-то готовить для младшего брата.

Но судьба распорядилась иначе ☺ я оказался на кухне и сразу влюбился... влюбился в то, что от меня может зависеть

настроение других людей. Если я приготовлю вкусно, то даже самый несчастный человек, даже на мгновение, может стать счастливым, забыть о неприятностях, расслабиться и погрузиться в состояние комфорта. Это сложно описать, но я сразу понял, что могу общаться с людьми без слов, а только при помощи блюда на тарелке.

С каждым днем все глубже погружался в ремесло, я сейчас постоянно развиваюсь, совершенствую свои навыки. Смены по 20 часов, темп работы, высокие температуры, постоянный стресс не только не остановили меня, но и не убили во мне желание развиваться, создавать новые вкусы, делать работу быстрее, качественней и правильней.

Я перфекционист, и, если что-то не получается, я не бросаю, а стараюсь доделать начатое, учитывая все ошибки и неточности.

Сейчас по истечении 25 лет практики, я четко знаю, что в ремесле повара

самое главное – организация процессов и вкус конечного блюда, на который в первую очередь влияет исходный продукт и правильно подобранная технология обработки и приготовления. Профессию повара, я считаю ремеслом. Повара – это ремесленники. И если угодно, то мы можем менять людей, при помощи одной ложки... ну или вилки. ☺ Основной минус, этому ремеслу я зачастую посвящаю больше времени, чем семье.

За 25 лет я успел поработать и поучиться, почти на всех континентах. Я работал на земле, воде и в воздухе. Работал с мэтрами кулинарии и организовывал мероприятия для высших членов общества.

В преддверии нового года, хочу поделиться рецептом и всем пожелать

неиссякаемой энергии, здоровья и мирного неба над головой! Пусть все невзгоды обходят вас стороной! Встречайте каждое утро с улыбкой и радостью. Пусть ваши дома будут наполнены смехом и ароматом выпечки. Любите и будьте любимы!

Максим Копылов работал шеф-поваром в известных ресторанах Москвы, таких как: Jimmy's pub, «Экспедиция», «Львиное сердце», «Вермель». Повышал мастерство в Италии «Кулинарная академия Orved», во Франции «Институт Поля Бокюза», в Испании «Баскский Кулинарный Центр и «Академия Sucre». Стажировался в ресторанах Европы и США. Является вице-президентом кулинарного сообщества «Chefs Team Russia», членом кулинарного совета Национальной Гильдии шеф-поваров и Российской Ассоциации Кулинаров. В настоящий момент является руководителем Ресторанного Комплекса «Седьмое небо».





Авангардная паста с лососем



Лосось су-вид

Лосось	150 г
Соль	100 г
Сахар	50 г
Вода	1 л
Масло оливковое	0 г

Приготовление: растворить в воде соль и сахар. Поместить лосось в подготовленную воду (температуре 5°C) на 20-30 минут (в зависимости от размера лосося). Промокнуть лосось от лишней влаги и подкоптить. В пакет положить стейк, веточку тимьяна, оливковое масло. Готовить при 47°C в течение 25 минут (в зависимости от размера).

Дополнительно:

Паста птитим варенная в куркуме	150 г
Лук белый	30 г
Вино красное	100 г
Сахар	20 г
Соль	5 г
Бадьян	2 шт

Соус белое вино:

Репчатый лук	20 г
Масло сливочное	10 г
Белое вино	40 г
Сливки 33%	100 г

Зеленое масло:

Зелень любая	200 г
Масло подсолнечное	150 г
Sucro (Sosa)	1,5 г
Микрогрин	1 г

Приготовление: обжарить репчатый лук на сливочном масле, когда лук стал прозрачный добавляем вино и выпариваем на 80%, затем добавляем сливки и выпариваем на маленьком огне до состояния соус в конце доводим до вкуса солью. Зелень и масло помещаем в Robot Cook, выставляем температуру 80°C и пробиваем 8 минут. Процеживаем через фильтр. Уложить пасту в тарелку. Сварить середину лука в вине с сахаром, бадьяном и солью. Стейк лосося разорвать на куски и уложить на пасту, рядом лук. Смешать соус белое вино и 40 грамм зеленого масла и текстуру Sucro нагреть до 80°C и пробить блендером и сделать пену, оставить на 1 минуту отдохнуть. Уложить соус-пена в тарелку, украсить микро зеленью.



983 руб/кг



Пюре маракуйи 100% зам 1кг Boiron Франция (12275)

893 руб/кг



Пюре красной смородины 100% зам 1кг Boiron Франция (46795)

1 150 руб/кг



Пюре личи зам Boiron 1кг 100% Франция (48030)

877 руб/кг



Пюре тропических фруктов 100% зам 1кг Boiron Франция (46799)

605 руб/кг
6 048 руб/шт



Пюре желтого лимона 100% зам 10кг Boiron Франция (13358)

1 042 руб/кг



Пюре черешневое 100% зам 1кг Boiron Франция (12600)

862 руб/кг



Пюре вишневое 100% зам Boiron 1кг Франция (47842)

983 руб/кг



Пюре ананасовое 100% зам 1кг Boiron Франция (97686)

1 089 руб/кг



Пюре кокоса 88% зам 1 кг Boiron Франция (12271)

893 руб/кг



Пюре красного апельсина 100% зам 1кг Boiron Франция (13359)

777 руб/кг



Пюре черная смородина 100% зам 1 кг Boiron Франция (48062)

1 059 руб/кг



Пюре абрикосовое 100% зам 1кг Boiron Франция (48031)

1 422 руб/кг



Пюре черничное 100% зам 1кг Boiron Франция (47876)

1 019 руб/кг
10 190 руб/шт



Пюре лайма 100% 10кг зам Boiron Франция (72344)

893 руб/кг



Пюре дыни 100% зам 1кг Boiron Франция (47380)

908 руб/кг
9 072 руб/шт



Пюре маракуйя 100% зам 10кг Boiron Франция (48931)



Новогоднее меню

989 руб/кг



Говядина Рибай Спинной отруб б/к мрам гов ~4-10кг в/у Вахавяк+ Беларусь (45401)

1 268 руб/кг



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

1 063 руб/кг



Говядина Верхняя ч.т/б отр Экстра б/к в/у (Top Sirloin Butt 184B) Primebeef (46596)

344 руб/кг



Свиные ребра (лента) ~0,6-1кг x 2шт в/у п/ф кат В Великолукский МК (54394)

572 руб/кг



Перепела целые ~180-200г x 3-5/уп ГОСТ Перепелкины и Жоевъ (40720)

519 руб/шт



Кальмар командорский тушка очищ 1кг/шт б/кож и б/плавн Владимир Бабич Океанрыбфлот (56377)

572 руб/кг



Говядина Боковая ч/бедр б/к~6кг в/у оковалок Заречное (10760)

582 руб/кг



Говядина Язык ~16-18кг/кор монолит Madeka S.A. Аргентина (48113)

657 руб/кг



Говядина Голяшка б/к с/м ~1,9кг (Shank Meat) Primebeef (46601)

643 руб/шт



Икра щуцья 112г/ст.б с/с охл Первая Астраханская Рыбная Компания (49495)

1 436 руб/шт



Анчоусы филе в масле 600г (осн. пр.400г) x 12шт ж/б Mancin Nadia CEIT 90 Италия (19050)

169 руб/шт



Соус Песто Алла Дженевезе 135г ст/б Ponti S.P.A Италия (56496)

555 руб/кг



Говядина спинной отруб толстый край б/к ~3-5кг в/у Вахавяк Плюс Беларусь (53024)

488 руб/кг



Говядина лопаточный отруб б/к ~8кг в/у Заречное (10757)

795 руб/кг



Говядина Боковая ч/бедр б/к с/м ~5кг (Knuckle Peeled 167A) Primebeef (46597)

2 594 руб/шт



Артишоки сердцевины в масле 2,5кг (осн.пр.1,7кг) ж/б Prontofresco Greci Италия (40946)

815 руб/кг
20 361 руб/кор



Масло 82% сладкосливочное несол 25кг кор БЗМЖ Melincué Аргентина (51760)

1 340 руб/шт



Майонез «Профи» 67% 10л/9,4кг Печагин (98082)

889 руб/кг



Говядина мякоть Трай-Тип б/к 0,5-1кг в/у мраморн п/ф кат.А ГОСТ Дружба (55813)

1 882 руб/кг



Ягнятина Корейка на 8 ребрах н/к ~900г в/у ГОСТ Мосиенкова (56858)

591 руб/кг



Баранина язык ~1,2кг пакет Frigorífico Somigar Уругвай (53488)

91 руб/упак



Яйцо Перепелиное 1уп/20шт Шепиловская пт/ф (35524)

835 руб/кг
2 504 руб/кор



Грибы белые целые класс А 3кг/кор ГОСТ Кантарелла (96948)

506 руб/кг
3 539 руб/кор



Грибы белые резанные кубики 7кг кор (15223)



Кондитерские гели предназначены для покрытия кондитерских изделий, выпечки, фруктов.

Гели Carmia

- Прозрачны**
- Долго сохраняют блеск**
- Переносят заморозку**
- Легко режутся**
- Экономичны в применении**
- Удобная упаковка — ведро 12,5 кг**
- Выгодный срок хранения — 12 месяцев**



JWW-007CLEAR-671

Clear-Gel

Бесцветный гель горячего применения



JWF-011APR-671

Aprico-Gel

Абрикосовый гель



JWF-021CAP-671

Capoma-Gel

Клубничный гель



JWF-023FRAM-671

Frambo-Gel

Малиновый гель

Перейдите по QR-коду и убедитесь, что:

Научиться работать с гелями Carmia легко!

Экспериментировать интересно с рецептами от шефов Академии Шоколада





Роман Калинин, гастробар MOMO pan asian kitchen, г. Екатеринбург



Фото: Дарья Постольник

В разное время шеф-повар участвовал в международных кулинарных конкурсах и чемпионатах, обучался у поваров из Японии, Китая и Сингапура, стажировался на кухне знаменитого ресторана Zuma, у обладателя звезды Мишлен Адриана Кетгласа, знаменитых российских шефов Дмитрия Зотова и Дмитрия Блинова.

Последние пять лет Роман возглавляет кухню гастробара MOMO pan asian kitchen.

Шеф-повар готовит необычные современные блюда, которые удивляют вкусом и подачей, а в свободное время занимается развитием гастрономической культуры на Урале: устраивает ужины с лучшими шеф-поварами со всей России и своими силами проводит различные гастрономические фестивали.

В 2019 и в 2021 году Роман Калинин стал лучшим шеф-поваром Урала по версии престижной ресторанной премии Where To Eat, а гастробар MOMO pan asian kitchen в 2019 — лучшим заведением региона.

Поздравляю с Новым годом!

Разумеется, в этом году хочется пожелать, в первую очередь, мирного неба и хороших новостей. 2022 год, как и предыдущие ковидные, был нелегким, в том числе и для работников ресторанной сферы. Я очень надеюсь, что в 2023 мы вновь сможем работать без оглядки на геополитическую ситуацию и без страха умереть от неизвестного никому вируса. Пусть новый год будет наполнен вдохновением, путешествиями, новыми вкусами и впечатлениями! С праздником!

«Оливье» с крабом и мандариновым айоли

Ингредиенты на одну порцию:

Морковь запеченная	25 г	Горошек стручковый свежий	15 г
Картофель запеченный	25 г	Огурец консервированный	15 г
Крабовое мясо	30 г	Мандариновый айоли	35 г
Огурец свежий	20 г	Кресс-салат	

Ингредиенты для мандаринового айоли: любимый майонез, мандариновое пюре или мандариновый сок.

Способ приготовления

На Урале любят майонез, поэтому новогодний салат именно с этой заправкой, но в интересной вариации. Берем мандариновое пюре или сок мандарина и увариваем примерно в четыре раза, добавив ложку сахара. Затем обычный майонез нужно смешать с мандариновым сиропом в пропорции 1:4. Сверху выложить отварное и разобранное мясо камчатского краба.

Что касается самого салата, то несколько лет назад я приготовил такой на праздничную вечеринку, которая проходила в ресторане, и теперь мы ежегодно повторяем это блюдо для новогодней доставки. Все перечисленные овощи порезать мелким кубиком и перемешать, заправить мандариновым айоли, а сверху выложить отварное и разобранное мясо камчатского краба.

Фото: Эдуард Жуков

Широкий ассортимент для паназиатской кухни

287 руб/шт



Салат из водорослей «Хияши Вакаме» 1кг (осн. пр. 0,7кг) Европродукт (52423)

561 руб/шт



Водоросли Yaki Sushi Nori 100лист/уп 280г Китай (53746)

610 руб/шт



Водоросли Yaki Sushi Nori (Порфира) 100лист/уп 230г Yuchang Food Корея (52824)

101 руб/шт



Мука Темпурная (смесь для кляра) 1кг Космос (50050)

436 руб/шт



Соус кунжутный 1л х 9шт пл/б Asa Россия (11422)

246 руб/кг



Утка ~2-2,5кг тушка потр 1-й сорт ГОСТ Утиная Ферма (48509)

145 руб/шт



Имбирь маринованный белый 1,4кг (осн. пр. 1кг) Laiwu Gold Harvest Китай (53736)

124 руб/шт



Имбирь маринованный розовый 1,4кг (осн. пр. 1кг) Laiwu Gold Harvest Китай (53733)

63 руб/шт



Лапша гречневая Соба 300г Qingdao Fangqiu Cereals & Oils Китай (53855)

1 369 руб/шт



Икра летучей рыбы «Тобико Суши» оранжевая 500г/уп С.Роесилортерус СиаСтар (36831)

527 руб/шт



Икра Масаго (сельди) красная 500г/уп Тесей (20337)

1 296 руб/кг



Угорь жареный 10oz (унц) 30% «Кабаяки» 300-500г в/у Амарин Трейдинг (53461)

155 руб/шт



Редька дайкон маринованная целая 630г (осн. пр. 500г) Laiwu Gold Harvest Китай (53744)

240 руб/шт



Бобы Зеленые соевые очищенные Edamame 500г Yakimal Россия (56261)

142 руб/шт



Кокосовое молоко 70% мякоти жирн. 17-19% 400мл х 24шт ж/б Aroy-D Индонезия (36869)

1 504 руб/шт



Креветки Ваннамай Королевские б/г в панцире 26/30 1,8кг/блок Индия (53420)

247 руб/шт



Паста Том Ям 400г «Aroy-d» Тайланд (77280)

1 177 руб/кг



Семга целая 5-6кг Premium 20-25кг/кор +5%гл Entervientos S.A. Чили (53594)

337 руб/шт



Соус чили сладкий для курицы 920г х 12шт ст/б Aroy-D Тайланд (46094)

350 руб/шт



Соус Шрирача острый 815г х 12шт пл/б Uni Eagle Тайланд (10600)

175 руб/шт



Сухари панировочные Panko 1кг х 10шт Китай (97409)

937 руб/кг



Гребешок с икрой в 1/2 раковине 10/13 1кг/пакет IQF 8%гл Китай (57123)

2 015 руб/кг



Осьминоги целые, 2-3кг Т3 ~12-14кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52901)

101 руб/кг
2 521 руб/шт



Рис для суши Щедрая Кубань 25кг шлифованный в/с ГОСТ (50647)



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА!

ПШЕНИЧНЫЕ ТОРТИЛЬИ MISSION PROFESSIONAL — это идеальная основа для приготовления различных блюд на профессиональной кухне.



ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА
ВКУСОВ И РАЗМЕРОВ
ДЛЯ РАЗНООБРАЗИЯ МЕНЮ



ЭЛАСТИЧНАЯ ОСНОВА —
УДОБСТВО ПРИ ГОТОВКЕ



FSSC

СЕРТИФИКАЦИЯ
ПО МЕЖДУНАРОДНОЙ СХЕМЕ
FSSC 22000 — СТАБИЛЬНЫЙ
ВЫПУСК БЕЗОПАСНОЙ
ПРОДУКЦИИ

www.missionfoods.ru



ЛОСОСЬ В СТИЛЕ ВЕЛЛИНГТОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ТОРТИЛЬЯ MISSION PROFESSIONAL мультизлаковая 10"..... 1 шт. / 68 г		
Филе форели — 85 г	Тимьян свежий — 4 г	:
Бекон сырокопченный — 10 г	Чеснок свежий — 2 г	
Шампиньоны — 25 г	Соль — 1 г	
Шпинат свежий — 25 г	Чёрный перец — 1 г	
Лук репчатый — 20 г	Яйцо куриное — 10 г	
Сливочное масло — 10 г	Смесь кунжута (белый и чёрный) — 3 г	
Оливковое масло — 10 г		
		Сметана — 40 г
		Дижонская горчица — 8 г
		Лимонный сок — 10 г
		Цедра лимона — 2 г
		Чёрный молотый перец — 1 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нарезать грибы слайсами, лук — мелкими кубиками. Измельчить тимьян и чеснок, разделить на 2 части.
2. На разогретой сковороде обжарить филе форели на смеси оливкового и сливочного масел по 3—4 мин. с каждой стороны.
3. Отдельно обжарить грибы с добавлением лука до золотистого цвета, приправив солью, перцем и смесью тимьяна с чесноком.

Рекомендованный тип заворота «Звезда»



4. Выложить на сковороду листья шпината и припустить их до мягкого состояния, добавив оставшиеся тимьян, чеснок, соль и перец. Далее отдельно обжарить бекон.
5. Для соуса смешать все ингредиенты.
6. На подготовленную tortillyu выложить шпинат, грибы, бекон, лосось, смазанный соусом, еще один слой шпината и сделать заворот по типу «звезда». Смазать желтком и посыпать кунжутом. Запекать при температуре 170°C 10—12 мин.



Следуя традициям греческого сыроварения, мы гарантируем оригинальность и стабильность вкуса наших продуктов. С фетой «Сиртаки Original» вы можете приготовить более тысячи блюд в разных интерпретациях для различных кухонь мира. Упаковка Tetra Pak позволяет сохранять свежесть продукта, поэтому вы всегда будете радовать Гостей непревзойденным вкусом своих блюд.

Салат с инжиром и фетой Сиртаки



Итальянские салаты славятся незабываемым вкусом, легкостью и простотой рецептов. Ингредиенты для этого салата можно дополнять малиной, семенами кунжута, виноградом, мятой... Главное, чтобы основными ингредиентами оставались инжир и фета «Сиртаки Original», а все остальные добавляли «настроение» салата.

Ингредиенты на 2 порции:

Инжир	2 шт	Курага	2 шт	Бальзамик	1 ч.л.
Руккола	1 упак	Фета Сиртаки Original	100 г	Сок лайма	2 ч.л.
Базилик свежий	10 листьев	Грецкий орех	2 шт	Мёд свежий	1 ч.л.
Гранат	горсть зерен	Оливковое масло	2 ч.л.	Горчица французская	1 ч.л.

Способ приготовления: листья рукколы моем, просушиваем на бумажном полотенце и выкладываем на блюдо. Поверх рукколы укладываем листья базилика, затем фету «Сиртаки Original», кусочками курагу, горсть зерен граната и орехов, и, конечно, нарезанный дольками инжир. Для заправки смешиваем оливковое масло, мед, лимонный сок, горчицу, соль, перец и перед подачей поливаем сверху салат. Кисло-сладкий вкус заправки в сочетании со спелым инжиром, разбавленный умеренной солоноватостью феты Сиртаки Original, создадут непередаваемые впечатления и красочные вкусовые ощущения от салата, за которым Ваши гости будут приходить снова и снова! Приятного аппетита!



ОХЛАЖДЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

2 249 руб/кг



Говядина Стриплойн Поясн отруб б/к Экстра ~4кг охл Top Choice Primebeef (38506)

1 423 руб/кг



Говядина стейк Фланк из пашины б/к ~1,4кг охл (Flank Steak 193) Primebeef (99085)

945 руб/кг



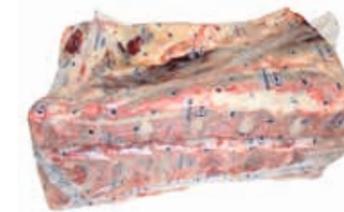
Говядина стейк Паук б/к ~1,5кг охл (Spider Steak) Primebeef (99477)

916 руб/кг



Говядина Стейк Вегас Стрип б/к ~1,9кг охл (Vegas Strip) Primebeef (99020)

2 313 руб/кг



Говядина поясничный отруб н/к с вырезкой охл~8,5кг Top Choice (Short Loin 174) Primebeef (19900)

1 064 руб/кг



Говядина мякоть Трай-Тип б/к ~1кг охл (Tri-tip Roast 185D) Primebeef (15683)

3 457 руб/кг



Говядина Спинной отруб б/к ~5кг охл Top Choice (Ribeye Lip-On 112A) Primebeef (16728)

724 руб/кг



Говядина подлопаточный отруб Экстра б/к ~6кг охл (Chuck Eye Roll 116D) Primebeef (19178)

792 руб/кг



Говядина лопаточный отруб задн. часть б/к ~3,8кг охл (Clod 114E) Primebeef (56425)

Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск

+7 (343) 289-90-96 / +7 (343) 287-32-08

Тюмень– клиентский отдел +7 (3452) 49-49-90

Краснодар +7 (861) 203-47-27

Сочи – клиентский отдел +7 (861) 201-23-55

Ростов-на-Дону – клиентский +7 (988) 353-14-88

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Ярославль – клиентский отдел +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

