

# GLOBAL FOODS®

## НОВОГОДНИЙ ВЫПУСК

Выпуск №5 (67)  
Декабрь 2024



В номере:

Вместе к новым  
вершинам. Итоги 2024  
и планы на 2025 год

Новогоднее меню  
«Ресторанное вдохновение».  
Гастрономическая симфония  
уходящего года



**969 Р**

цена за 1 шт

**Макароны Спагетти**  
из тверд. сорт. пш 3кг пакет Armando  
Италия (64869)



**1 090 Р**

цена за 1 кг

**Говядина лопатка**  
передняя часть б/к ~1,3кг Prime (A)  
(ChuckTender,116B) Primebeef (19790)



**735 Р**

цена за 1 шт

**Томаты полусушеные**  
черри половинки 1кг в/у зам IQF 7  
Foods Турция (62923)



**601 Р**

цена за 1 шт

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



**420 Р**

цена за 1 кг

**Горбуша потр**  
б/г 22кг кор (2x11кг блок) 5%гл 1-й  
сорт Восточный берег Россия (КОР)  
(61240)



**1 065 Р**

цена за 1 кг

**Говядина грудной отруб**  
б/к ~4-9кг в/у (Brisket Deckle Off120)  
Primebeef (54655)



**751 Р**

цена за 1 шт

**Томаты полусушеные**  
резаные слайсами 1кг в/у зам IQF 7  
Foods™ Турция (62926)



**575 Р**

цена за 1 шт

**Пюре кокос 90%**  
1кг пл/конт HQ purée™ Россия  
(59815)



**955 Р**

цена за 1 шт

**Макароны Пенне Ригате**  
(перья) из тверд. сорт. пш 3кг пакет  
Armando™ Италия (64875)



**1 747 Р**

цена за 1 кг

**Тунец филе блок**  
«Еллоуфин» AAA 500-800гр в/у 5%гл  
DL 34 Вьетнам (ГФ) (59669)



**1 374 Р**

цена за 1 шт

**Соус для пиццы томатный**  
4,1кг ж/б La Caterina Италия  
(99208)



**2 168 Р**

цена за 1 кг

**Говядина вырезка зачищ**  
4/5 1,8-2,3кг в/у ~25кг/кор Minerva™  
№431 Бразилия (КОР) (64553)

## Дорогие коллеги, клиенты и партнеры!



2024 год пролетел, как один миг. Это был сложный, но увлекательный маршрут, полный неожиданных поворотов и крутых подъемов. Уходящий год стал особенным для компании GLOBAL FOODS. Одно из ключевых событий – смена собственника компании. Теперь GLOBAL FOODS является частью группы компаний АРОСА-Логистика. Это открывает перед нами новые горизонты для развития, предоставляет дополнительные ресурсы для укрепления позиций на рынке и дает возможность воплотить наши амбициозные планы.

2024 год запомнился яркими достижениями:

- отметили 10-летие ОСП в Ялте – символа стабильности и надежности;
- открыли новый филиал и склад в Ростове-на-Дону, расширив территориальное присутствие, начав поставки на новые территории – ЛНР и ДНР;
- переехали на современный склад в Шарапovo, запустили корпоративный транспорт, улучшив условия для наших сотрудников.

Несмотря на вызовы, мы доказали, что готовы к большему. Мы сохранили нашу сильную команду и уверенно движемся вперед, чтобы предлагать клиентам и партнёрам лучший сервис и условия сотрудничества.

Впереди 2025 год полной динамики, новых идей и побед. Команда GLOBAL FOODS начинает его с вдохновением, уверенностью и смелыми целями. Пусть этот год принесет всем крепкое здоровье, благополучие, новые возможности и искренние моменты радости.

Спасибо за вашу поддержку и вклад в общее дело. Вместе мы – сила, которая двигает рынок вперед!

С теплом и самыми добрыми пожеланиями,

Генеральный директор  
ООО «ТД» Глобал Фудс»

Игорь Бойко

RUMP ROAST

ИДЕАЛЬНО  
ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ!

# Ростбиф

## ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ▶ 2,5 кг Rump Roast PRIMEBEEF
- ▶ 2-3 стл. смеси пряностей Италия Wiberg
- ▶ 3 г соли
- \* 3 г трюфельного порошка (при желании)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отруб достать из холодильника, вытащить из упаковки и дать полежать 15 мин при комнатной температуре. Промокнуть мясо плотной бумажной салфеткой, чтобы снять лишнюю влагу.

Слегка зачистить, обсыпать специями, тщательно растереть по поверхности и поместить в вакуумный пакет. Оставить мариноваться на 12 часов (например, на ночь).

После этого обжарить на раскалённой сковороде для придания красивой корочки. Выложить на противень и отправить запекаться в духовой шкаф при температуре 70°C примерно на 4-5 часов.

Настоятельно рекомендуем пользоваться термометром: температура внутри самого куска мяса должна быть 56°C.

**ВАЖНО:** отруб при запекании ничем не накрывать и не запечатывать.



#### ЛАЙФХАКИ:

- Эксперты рекомендуют использовать мясо, достигшее 2/3 срока годности: так стейк, проходящий процесс влажного вызревания, будет предельно насыщенным, мягким и сочным.
- Чем меньше температура приготовления мясной гастрономии (например, ростбифа или буженины), тем короче срок хранения.

# Новогоднее меню

# Новогоднее меню



**726 Р**  
цена за 1 шт

**Картофельные дольки**  
с кожурой 2,5кг пакет Premium  
Golden Fries Турция (55776)



**477 Р**  
цена за 1 шт

**Сельдь атлантическая**  
филе в масле «Матис» оригинал  
1кг (осн.пр. 800гр) в/у Санта  
Бремор (10529)



**2 054 Р**  
цена за 1 кг

**Говядина вырезка с цепочкой**  
н/калибр ~15кг/кор ChainOn  
CooperFrigu SIF 93 Бразилия (КОР)  
(11584)



**2 075 Р**  
цена за 1 шт

**Огурцы маринованные**  
9-12см 10,2л/9,7кг (осн.пр.5,6кг) ж/б  
Ernst Deppert Германия (60837)



**765 Р**  
цена за 1 кг

**Утка филе грудки**  
на коже ~500гр/лоток Озёрка  
Хальяль Новые утиные фермы  
(63358)



**620 Р**  
цена за 1 кг

**Говядина грудной отруб**  
б/к ~5кг в/у ~16-25кг/кор  
Александров Беларусь (КОР)  
(60219)



**1 853 Р**  
цена за 1 шт

**Соус Деми Глас**  
1,8кг пл/в сух. концентрат  
Mareven Food Россия (14640)



**811 Р**  
цена за 1 шт

**Масло 82,5%**  
сладко-сливочное несол 500гр  
ГОСТ БЗМЖ Тысяча озер Россия  
(20999)



**2 846 Р**  
цена за 1 кг

**Осьминоги целые**  
4+ кг Т1 ~12-14кг IQF 8%гл Ост.  
Vulgaris №3010 Марокко (КОР)  
(52894)



**1 080 Р**  
цена за 1 шт

**Куриное филе грудки**  
запеченное нарезанное 2кг/пакет  
Серволукс Посад Россия (60945)



**778 Р**  
цена за 1 шт

**Картофель фри 9x9**  
2,5кг пакет Premium Golden Fries  
Турция (55789)



**1 495 Р**  
цена за 1 кг

**Семга целая**  
6-7кг Premium ~20-30кг/кор 5%гл  
Чили (ПУ) (КОР) (30389)



**347 Р**  
цена за 1 кг

**Утка**  
~2-2,1кг/пакет тушка утенка потр  
1 сорт Озёрка Хальяль Новые  
утиные фермы (63355)



**611 Р**  
цена за 1 кг

**Говядина Щечки**  
20кг/монолит Offal Exp S.A №4407  
Аргентина (ГФ) (49214)



**810 Р**  
цена за 1 шт

**Кальмар командорский тушка**  
очищ 1кг/шт б/кож и б/плавн Оке-  
анрыбфлот (ПУ) (56377)



**686 Р**  
цена за 1 кг

**Утка окорочок с кожей**  
«Утенок» ~500-700гр/лоток  
Озёрка пр-т Дамате Россия (41052)



**1 615 Р**  
цена за 1 кг

**Сыр Пармезан 48%**  
12мес ~1-1,5кг в/у Parmente  
БЗМЖ Сыровар Россия (58560)



**7 485 Р**  
цена за 1 шт

**Крб камчатский в/м мясо**  
(1-я фаланга) 1кг пакет 7%гл 140гр+  
без панциря Новая Аляска (70333)



**434 Р**  
цена за 1 кг

**Свинные Ребра с корейки**  
~0.8-1.6кг 10x30см кат В  
Тамбовский бекон Россия (50227)



**509 Р**  
цена за 1 шт

**Сливки 22%**  
1л Чудское озеро tetra-пак ГОСТ  
БЗМЖ Лактис Россия (49163)



**1 131 Р**  
цена за 1 кг

**Говядина Язык**  
~12кг/кор Offal Exp S.A. №4407  
Аргентина (КОР) (59627)



**368 Р**  
цена за 1 уп

**Форель радужная**  
целая потр с/г 2x170гр/шт-340  
гр/уп TR 11-0023 Турция (34958)



**1 659 Р**  
цена за 1 шт

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



**2 932 Р**  
цена за 1 кг

**Говядина Стриплойн**  
пояс отруб б/к Экстра ~5-6кг в/у  
TopChoice (180PSO2) Primebeef  
(47105)

50

ЧЕРКИЗОВО

с 1974

## Филе грудки индейки в морковно-цитрусовом соусе

### Ингредиенты:

Большое филе индейки Черкизово Foodservice	1300 г
Соль	2 г
Перец молотый черный или белый	2 г
Масло растительное	50 г
Чабрец свежий	3 г
Перец розовый	1 г
Коньяк	30 мл
Фреш морковный	120 г
Фреш апельсиновый	120 г
Масло сливочное	50 г
Зеленое масло с чабрецом	2 г

### Приготовление:

- 1 Большое филе индейки замариновать с солью, перцем, растительным маслом и свежим чабрецом.
- 2 Дровяную или пицца печь разогреть 6-8 поленьями, поставить индейку и закрыть печь на 45 минут.
- 3 В сотейнике прогреть розовый перец, влить коньяк, фламбировать 1 минуту, чтобы весь спирт выпарился.
- 4 Добавить морковный и апельсиновый фреш, выпарить на 1\3 и вбить сливочное масло.
- 5 Готовую грудку выложить на тарелку, полить соусом и для аромата добавить зеленое масло.

Больше о продуктах  
ЧЕРКИЗОВО  
FOODSERVICE  
на сайте



Адрес: Москва, ул. Лесная 5Б, БЦ «Белая площадь»  
Тел.: 7 (495) 660 24 40 Почта: foodservice.info@cherkizovo.com

## «Ресторанное вдохновение» — гастрономическая симфония уходящего года

В уходящем году компания GLOBAL FOODS подарила ресторанной индустрии настоящую гастрономическую симфонию – «Ресторанное вдохновение». Мероприятие объединило города и сердца Екатеринбурга, Сочи, Пятигорска.



### Екатеринбург. Старт новым знаниям!

2 октября Екатеринбург открыл серию мероприятий. Гости из Екатеринбурга, Нефтекамска, Нижнего Тагила, Перми, Тюмени и Челябинска собрались, чтобы послушать выступления экспертов Сергея Суценко и Курсанта Нурадинова. Спикеры упомянули ключевые тренды в японской и паназиатской кухне. Поделались практиками создания блюд для сегментов Fast Casual и Middle Premium,

а также секретами их успешного внедрения в ресторанные концепции.

*«Мы не просто готовим – мы рассказываем историю», – сказал один из спикеров, задав тон всей серии мероприятий.*

### Сочи. Кулинарное вдохновение у моря!

12 ноября солнечный Сочи стал местом второго акта симфонии. Здесь, на террасе ресторана La Terrazza Marina, Виктор Белей и Сергей Суценко поделились своими знаниями и вдохновили гостей к созданию новых кулинарных шедевров. Участники из Абинска, Сочи, Краснодара и Туапсе погрузились в атмосферу солнечного вдохновения, впитывая каждое слово, как теплый морской бриз.



### Пятигорск. Завершение года с яркими идеями!

27 ноября в Пятигорске наступил величественный финал. В уютном зале «Сид Холл» парк-отеля «Родник» гости из Архыза, Пятигорска, Георгиевска, Ессентуков, Железноводска, Кисловодска, Минеральных Вод, Нальчика, Ставрополя, Черкес-

ска, Усть-Джегуты стали свидетелями кульминации. Сергей Суценко и Курсант Нурадинов завершили симфонию ярким выступлением о гастрономических трендах и секретах успешной работы ресторанов.

Финальной нотой каждого мероприятия стала лотерея, в которой разыгрывались подарки от партнеров. Это были мгновения радости, когда улыбки участников говорили больше, чем слова.

Мероприятия стали не просто встречами профессионалов – это были встречи единомышленников и людей горящих своей профессией. Здесь рождались идеи, которые возможно завтра станут трендами, и создавались связи, которые изменят будущее.



### Благодарим тех, кто был рядом

Наша симфония появилась благодаря дорогим партнерам: MAREVEN, Черкизово, Altі, Fry Me, Mission Foods, СЗПК, Vyblos, Tamaki и Пикадор. Вместе мы создали атмосферу, где каждый гость чувствовал себя частью чего-то большего.

*«Вдохновение – это не только слова, но и действия. Это кухня, которая говорит с вами, это команда, которая идет за вами. Это мечты, которые становятся реальностью», – отметила Анастасия Белова, маркетолог GLOBAL FOODS.*

Мы обещаем, что следующий год принесет еще больше идей, проектов и возможностей для развития. До встречи в новом году, где мы снова будем вдохновлять, творить и менять гастрономический мир вместе с вами!

Фуршет

Фуршет



**372 Р**

цена за 1 шт

**Наггетсы куриные**  
темпурные рубленные 1кг/пакет  
Атлантик Россия (60613)



**1 684 Р**

цена за 1 шт

**Майонез Solpro**  
Провансаль классический 67%  
10л/9,6кг пл/вед ГОСТ Россия  
(11513)



**637 Р**

цена за 1 шт

**Томаты полусушеные**  
резанные дольками 1кг в/у зам IQF 7  
Foods Турция (62924)



**49 Р**

цена за 1 шт

**Чиабатта Классик**  
200грх16шт/кор Русь-Бейкери  
Россия (КОР) (49925)



**241 Р**

цена за 1 шт

**Крабовые палочки**  
Снежный краб 500гр в/у Санта  
Бремор Беларусь (57389)



**172 Р**

цена за 1 шт

**Масло подсолнечное**  
рафинированное 1л пл/б ГОСТ  
Efko Food Professional Эфко Россия  
(59488)



**1 319 Р**

цена за 1 шт

**Креветки Ваннамей**  
Королевские очищ с/хв 26/30 1кг  
7%глIQF RR.BD04827 Индонезия  
(45294)



**946 Р**

цена за 1 кг

**Говядина лопаточный отруб**  
задняя часть б/к ~3,3кг в/у  
(Clod,114E) Primebeef (19804)



**887 Р**

цена за 1 кг

**Масляная рыба Эсколар**  
филе на коже 3-6кг ~35кг/кор 5%гл  
КРФ Айсберг Россия (КОР) (45349)



**1 649 Р**

цена за 1 кг

**Тунец филе блок**  
«Еллоуфин» АА 300-500гр в/у 5% гл  
DL 34 Вьетнам (ГФ) (59668)



**810 Р**

цена за 1 шт

**Кальмар командорский**  
тушка очищ 1кг/шт б/кожи б/плавн  
Росрыбфлот Россия (ПУ) (60171)



**1 060 Р**

цена за 1 шт

**Куриное филе грудки**  
запеченное нарезанное 2кг/пакет  
Водный мир Россия (62248)



**2 233 Р**

цена за 1 кг

**Семга филе с/с**  
на коже ~1,5-2кг в/у малосол кат.А  
Premium Fish Севилия Россия  
(12217)



**636 Р**

цена за 1 кг

**Клюква**  
с/м дикорастущая 10кг/кор Россия  
(ПУ) (КОР) (99099)



**456 Р**

цена за 1 шт

**Куриные крылышки**  
в панировке 1кг/пакет Золотые  
Водный мир Россия (60627)



**4 616 Р**

цена за 1 шт

**Краб Камчатский**  
в/м мясо Роза 1кг пакет 7%гл с  
хитин пластинами Новая Аляска  
Волхов (70354)



**2 144 Р**

цена за 1 шт

**Огурцы маринованные**  
6-9см 10,2л/9,7кг (осн.пр.5,6кг) ж/б  
Ernst Deppert Германия (60835)



**701 Р**

цена за 1 шт

**Томаты полусушеные**  
резанные дольками маринованные  
1кг в/у зам IQF 7 Foods Турция  
(62925)



**330 Р**

цена за 1 шт

**Сыр Amber**  
оранж сливочн плавл нарезка 45%  
40ломт 500гр флоу-пак МГС БЗМЖ  
Владпромсыр (37042)



**913 Р**

цена за 1 кг

**Говядина наружная часть**  
бедрца для запекания ~2-3кг в/у  
(RumpRoast171E) Primebeef  
(46606)



**51 Р**

цена за 1 шт

**Косичка мини с шоколадом**  
28гр х100шт кор п/ф расст зам  
Bridor Франция (КОР)  
(46687)



**712 Р**

цена за 1 кг

**Грибы белые резанные**  
кубики 10кг кор ГОСТ Россия  
(ПУ) (КОР) (61251)



**950 Р**

цена за 1 шт

**Сырные медальоны Камамбер**  
в панировке 50% 1кг/пакет БЗМЖ  
ALti™ Милкпром Россия (62059)



**29 Р**

цена за 1 шт

**Круассан мини**  
без наполнит 25грх225/кор п/ф  
расстоянный Bridor Франция (КОР)  
(61519)

# БУЛОЧКА БРИОШЬ XL



↗ ↖ Эталонный внешний  
↙ ↘ вид и размер

🕒 После размораживания  
сразу готовы к использованию

👍 Сохраняют свежесть  
при комнатной t° до 5 дней

👑 Идеальны для премиумизации  
меню для подачи



Булочка "Бриошь XL" — это булочка с более высокой пяткой, которая отлично удерживает соусы, дольше сохраняя аппетитный вид бургера.

Сочетается с любыми видами соусов, не затмевает вкус ингредиентов.

Представлена в двух размерах: 100 и 125 мм.



# БУРГЕР С ТРЕСКОЙ И КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ

С приближением праздников пришло время экспериментировать и добавлять в меню что-то действительно необычное.

Предлагаем новогодний рецепт – бургер с треской, красным апельсином и булочкой Бриошь XL от Bagerstat Foodservice.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе трески или палтуса — 250 г
- Красный апельсин — 1 шт.
- Кресс-салат
- Соус «Тартар» — 25 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе трески обжарить до готовности.
2. Апельсин очистить от кожуры и разделить на сегменты.
3. Нижнюю часть булочки смазать соусом «Тартар».
4. Выложить кресс-салат, сегменты апельсина и филе трески.

Рецепт соуса «Тартар» (количество ингредиентов на 100 г соуса):

- Майонез — 40 г
- Маринованные огурцы (мелко нарезанные) — 40 г
- Укроп — ½ ст. л.
- Лимонный сок — ½ ч. л.
- Репчатый лук (мелко нарезанный) — 1 ст. л.
- Сахар, черный перец – 1 щепотка

# ПИРОГ С КАМАМБЕРОМ, ХУРМОЙ И АПЕЛЬСИНОМ

От Бренд-шефа Lactalis Алексея Ковбы



Совершенство во всем!



# ГОТОВЬТЕ С PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто фило.....	400 г
Рикотта Galbani Cremosa 34%.....	150 г
Сыр Camembert Président 45%.....	125 г
Хурма.....	1 шт.
Апельсин.....	1 шт
Сироп рисовый или мёд.....	50 г
Розмарин/тимьян свежий.....	10 г
Облепиха.....	10 г

## НАЧИНКА

Сливки Président 35%.....	200 г
Сыр Рикотта Galbani Cremosa 34%...	100 г
Масло кисломолочное несоленое Président 82%.....	50 г
Яйцо.....	2 шт.
Соль, черный перец.....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто фило разморозить.

Апельсин и хурму порезать тонкими дольками, камембер — тонкими слайсами.

Взбить яйца со сливками, добавить рикотту, посолить, поперчить и перемешать в однородную массу.

Форму для выпекания смазать сливочным маслом. Листы фило сложить гармошкой. Между слоями теста выложить фрукты и сыр. Залить творожной массой. Выложить облепиху. Края теста смазать растопленным сливочным маслом. Дополнительно можно присыпать пирог розмарином или тимьяном для более яркого вкуса.

Запекать в разогретой до 180°C духовке примерно 40 минут.

Перед подачей полить пирог рисовым сиропом или медом.



Совершенство во всем!

WEFRY



В ТРЕНДЕ

НЕВЕРОЯТНО  
ХРУСТЯЩИЙОПЕРАЦИОННО  
ПРОСТОЙ  
ПРОДУКТНЕПОВТОРИМЫЙ  
ВКУС

**БАТАТ WE FRY добавит яркости любому праздничному столу и покорит сердца ваших гостей!**

## НОВЫЙ ГОД? ГОТОВИМ ОРАНЖЕВОЕ НАСТРОЕНИЕ!

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Щеки говяжьи	<b>1800 г</b>
Лук репчатый	<b>235 г</b>
Морковь очищенная	<b>360 г</b>
Лук порей	<b>140 г</b>
Чеснок	<b>20 г</b>
Соус Демигляс сухой	<b>30 г</b>
Масло растительное	<b>70 г</b>
Соль морская	<b>14 г</b>
Мед	<b>50 г</b>
Специи маракеш	<b>15 г</b>
Спаржа	<b>200 г</b>
Сливочное масло	<b>25 г</b>
<b>Батат фри WE FRY</b>	<b>350 г</b>

### Выход готового продукта:

6 порций  
200/50/20/50  
щеки/батат/спаржа/соус

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Щеки говяжьи зачистить, разрезать по косой пополам или на три части, в зависимости от размера продукта, обжарить на сковороде с добавлением масла растительного. Овощи нарезать произвольно, обжарить на сковороде в растительном масле. Щеки и овощи выложить в скороварку, залить водой 1,2 л, добавить соус демигляс сухой, соль, мед. Тушить в течение 2 часов. Щеки тушеные вынуть из соуса. Соус с овощами пропустить через блендер, перелить в сотейник довести до кипения, затянуть соусом демигляс сухим 10 г, проварить в течение 5 мин. Щеки тушеные залить соусом.

Спаржу промыть, очистить если это необходимо. Бланшировать в кипящей воде с добавлением соли. Затем поместить в холодную воду со льдом. После этого высушить и обжарить на сливочном масле.

**Батат фри WE FRY** приготовить во фритюре 3 мин. 15 сек. при температуре 175°.

На блюдо в середину выложить готовый батат, сверху положить готовую щеку, полить соусом. Сверху положить спаржу.


[www.wefry.ru](http://www.wefry.ru)


Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



## СЕЗОН ГЛИНТВЕЙНА

Создайте ароматный глнтвейн, пунш или любой другой согревающий напиток вместе с приправой Лебкухен! Это идеальное сочетание благородных специй подходит также и для приготовления пряников, печенья и любой другой рождественской выпечки.

**Состав:** корица, мускатный орех, кориандр, имбирь, фенхель, гвоздика, душистый перец, анис, звездчатый анис, чёрный перец, кардамон.

### Преимущества:

- ✓ 100 % натуральный состав;
- ✓ для алкогольных и безалкогольных напитков;
- ✓ классическая композиция пряностей для создания ароматного напитка;
- ✓ универсальное использование – подходит для напитков и выпечки;
- ✓ экономный расход – 1 упаковки приправы (175 г), в зависимости от расхода, хватит для приготовления до 60 л напитка.

### Упаковка

Пластиковая банка, 400 мл

### Артикул

741911



### ИДЕАЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН С ПРИПРАВой ЛЕБКУХЕН

Смешайте вино (800 мл), нарезанные дольки апельсина (150 г), сахар (30 г), приправу Лебкухен (3 г). Доведите до кипения.

На порцию напитка 250 мл – себестоимость приправы составляет 3 рубля.

horeca@kotanyi.com



vk.com/kotanyiprofessional



t.me/KOTANYIRF

## НОВОГОДНИЙ РЕЦЕПТ ГЛИНТВЕЙНА ОТ VARINOFF

Varinoff

В емкость для приготовления добавьте 20 мл основы глнтвейн Varinoff, 20 мл сиропа миндаль Varinoff, залейте 150 мл горячей воды, положите 1-2 палочки корицы и 1 звездочку бадьяна, добавить нарезанные ломтики яблока, цедру лимона и цедру апельсина.

Попробуй этот и другие рецепты с основами и концентратами для напитков "Varinoff".



# ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Кули от Ponthier — это лучший выбор для тех, кто любит экспериментировать с новыми вкусами и текстурами. Наслаждайтесь неповторимыми ароматами и качественными ингредиентами, которые помогут вам создать настоящие кулинарные произведения.

100% спелые  
ягоды и фрукты

Для кухни, бара,  
кондитерских

Удобно  
использовать

Качественные  
ингредиенты



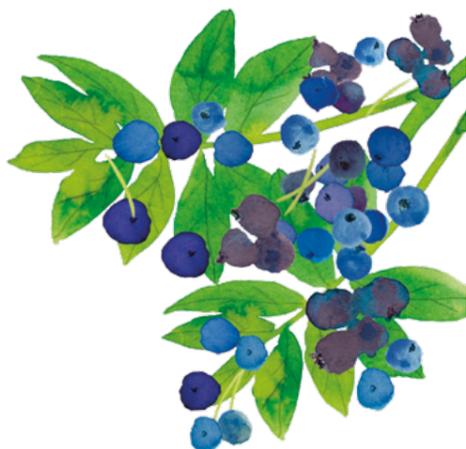
**614 Р**  
цена за 1 шт

**Соус десертный Малина (кули)**  
83% 500гр пл/бут Ponthier  
Франция (71054)



**567 Р**  
цена за 1 шт

**Соус десертный Манго (кули)**  
87% 500гр пл/бут Ponthier  
Франция (71057)



**587 Р**  
цена за 1 шт

**Соус десертный Экзотические  
фрукты (кули)**  
86% 500гр пл/бут Ponthier  
Франция (71058)



**531 Р**  
цена за 1 шт

**Соус десертный Клубника (кули)**  
83% 500гр пл/бут Ponthier  
Франция (71055)



**611 Р**  
цена за 1 шт

**Соус десертный Красные  
ягоды (кули)**  
80% 500гр пл/бут Ponthier  
Франция (71059)

## PONTHIER DEPUIS 1946



**930 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре персик белый**  
90% 1кг пл/конт Ponthier  
Франция (45220)



**1 046 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре ананас**  
90% 1кг пл/конт Ponthier  
Франция (62757)



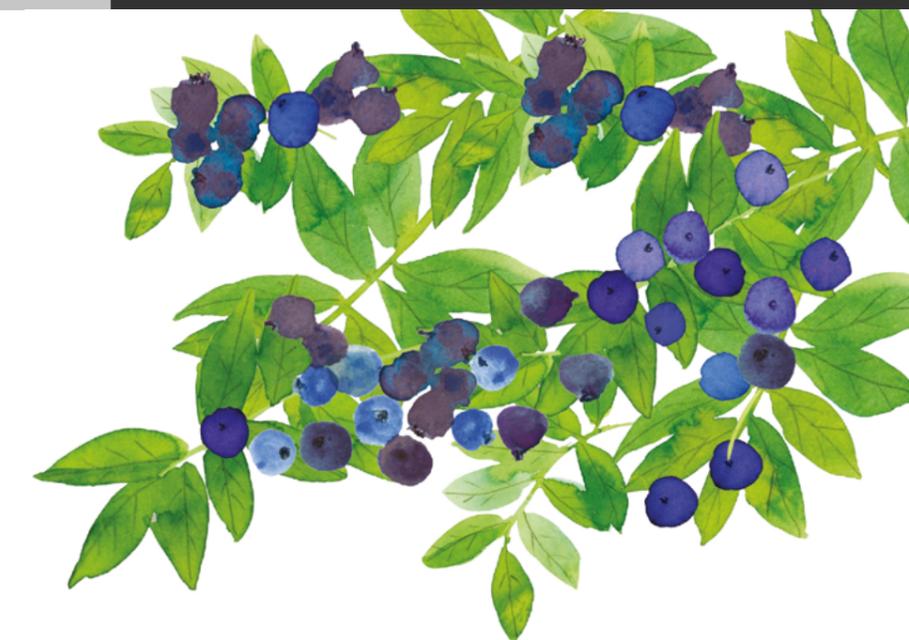
**5 605 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре юззу**  
без сахара 100% 1кг пл/конт  
Ponthier Франция (62777)



**1 387 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре каламанси**  
без сахара 100% 1кг пл/конт  
Ponthier Франция (62781)



**866 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре банан**  
90% 1кг пл/конт Ponthier  
Франция (62759)



**1 000 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре гуава розовая**  
90% 1кг пл/конт Ponthier  
Франция (62767)



**1 221 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре манго**  
без сахара 100% 1кг пл/конт  
Ponthier Франция (62779)



**1 070 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре клубника**  
без сахара 100% 1кг пл/конт  
Ponthier Франция (62780)



**1 286 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре малина**  
без сахара 100% 1кг пл/конт  
Ponthier Франция (62782)



**1 310 Р**  
цена за 1 шт

**Пюре лимон**  
без сахара 99,9% 1кг пл/конт  
Ponthier Франция (62787)

### **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) 201-23-55

Сочи +7 (861) 203-47-27

Ростов-на-Дону +7 (918) 370-10-95

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Казань +7 (843) 208-02-31

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



Обложка была создана при участии нейросети