

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS[®]

№2 (51) май 2021

Пасхальное меню

Новые высокие
булочки Бриошь XL
от Шульстад

Десерты с манго

Французские
круассаны

Широкий
ассортимент
для паназиатской
кухни

Пасха из рикотты и
маскарпоне с
миндалем

Запеченный
брискет из говядины
с яблочным соком
и луком

Морской гребешок.
Как приготовить?





487 руб/кг



Говядина тазобедренный отруб наружн/ч с внутр.и боков/ч ~20кг/кор ГОСТ МД Алтай (16351)

872 руб/кг



Говядина Вырезка ~1,7-2,3кгх7шт/кор поясн-подвзд. мышца ГОСТ Вахавяк+ Беларусь (24856)

1 473 руб/кг



Говядина Стриплойн Поясн отруб б/к Экстра ~2-3кг Choice Дружба Россия (44949)

574 руб/шт



Куриное филе в маринаде «Шаурма по-Арабски» 2,5кг в/у Промпит Россия (45025)

455 руб/кг



Бекон нарезка «Столичный» в/к в/у ~1кг/уп мороз БахрушинЪ™ Россия (15270)

1 261 руб/шт



Креветки тигровые черные б/г без киш. в панц 16/20 1кг IQF 7%гл СТГ-35 Бангладеш (44913)

642 руб/шт



Рапан мясо с/м 1кг Чабан Россия (12693)

667 руб/шт



Сарган Черноморский неразд 1кг в/у с/м 1-й сорт ГалаМорепродукт Россия (36974)

389 руб/шт



Барабулька черноморская 9-11см 1кг шт с/м Керчь-рыба Россия (40844)

389 руб/шт



Барабулька черноморская 9-11см 1кг шт с/м ГалаМорепродукт Россия (16604)

869 руб/шт



Тунец кусочки в с/с консерв. 1,7кг (осн. пр.1,2кг) ж/б Эквадор (33626)

185 руб/шт



Картофельные дольки с кожурой 4x2,5кг с/м «Байсад» Россия (13279)

Пасха из рикотты и маскарпоне с миндалем

Ингредиенты

Сыр рикотта	300 г	Жареный миндаль	50 г
Сыр маскарпоне	250 г	Сливки 35%	75 мл
Тростниковый сахар	100 г	Темный шоколад	50 г
Ванильный экстракт	1 ч.л.	Цукаты	125 г

Способ приготовления

- Застелите форму для пасхи несколькими слоями марли, оставив марлю с краев.
- В чаше блендера смешайте маскарпоне, рикотту, сахар и ваниль до однородной массы. Переложите в миску.
- Слегка взбейте сливки и добавьте в сырную массу вместе со слегка измельченным миндалем, цукатами и измельченным шоколадом.
- Выложите массу в приготовленную форму, закройте краями марли, сверху поставьте груз и отправьте в холодильник на ночь.
- Переложите пасху на блюдо, удалив марлю



НОВЫЕ ВЫСОКИЕ БУЛОЧКИ

БРИОШЬ XL

ОТ ШУЛЬСТАД

МЕЛКОПОРИСТАЯ ПЛОТНАЯ ТЕКСТУРА

и отличная карамелизация. Булочка не размокает, продлевая свежесть бургера

«ЧИСТЫЙ» ВКУС БЕЗ АРОМАТИЗАТОРА

сочетается с любыми соусами и оттеняет вкус ингредиентов

За премиальный опыт

ГОСТИ ГОТОВЫ ПЛАТИТЬ БОЛЬШЕ

ВЫСОКАЯ ПЯТКА

отвечает за премиальный вид бургера



ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

- ✓ МЕНЮ ДОСТАВКИ
- ✓ ПРЕМИУМИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ПОДАЧИ

РЕЦЕПТ НА ДОСТАВКУ

- Булочка Бриошь XL от Шульстад
- Говяжья котлета 150 гр
- Перец болгарский, красный 200 гр
- Сыр моцарелла 40 гр
- Чеснок 1 зубчик
- Оливковое масло по вкусу
- Молотый перец по вкусу
- Салат Корн

Приготовьте густой соус из печеных перцев. Перцы запекайте, целиком при температуре 180 градусов 20 минут. Выложите в ёмкость и нарежьте на 10 минут. Так перцы будет удобнее чистить. Снимите кожицу с перцев и удалите семенную камеру. Перцы пробейте в блендере с оливковым маслом и чесноком до однородности. Добавьте молотый перец и соль по Вашему вкусу.

Говяжью котлету пожарьте. Порвите руками шарики моцареллы, выложите на котлету и отправьте в разогретую духовку пока сыр не начнёт таять.

Смажьте булочку соусом из перцев, выложите котлету с расплавленным сыром моцарелла. Сверху выложите салат Корн.

Наименование	Артикул	Вес, гр	Высота булочки	Высота пятки	Шт. в коробке
Бриошь XL 125 мм	217212	89	50	21	2x12
Бриошь XL 100 мм	217213	60	48	20	2x24

Запеченный brisket из говядины с яблочным соком и луком

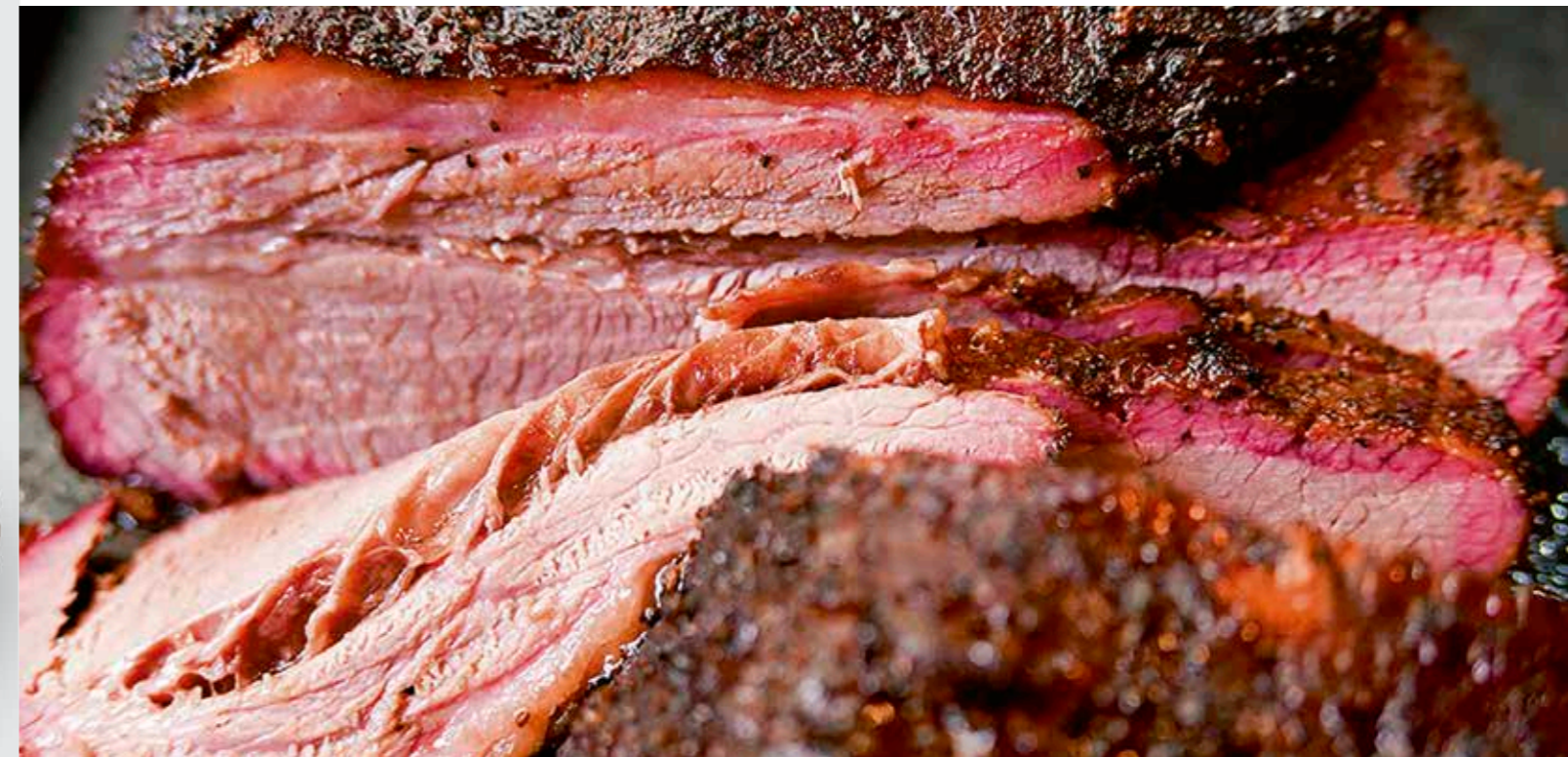
Moody's Foodie

Ингредиенты

Говяжья грудинка	1,5 кг
Соль	4 ч.л.
Свежемолотый черный перец	2 ч.л.
Кайенский перец	½ ч.л.

Для соуса

Яблочный сок	1 ст.
Лук	1 шт
Чеснок	4 зуб.
Сливочное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Розмарин свежий измельч.	1 ст.л.



Способ приготовления

- Обильно приправьте обе стороны грудинки солью, перцем и кайенским перцем. Положите грудинку на тарелку и поставьте ее в холодильник на 8–12 часов.
- Нагрейте духовку до 200°C. В кастрюле растопите масло на среднем огне; добавьте лук и соль и варите до полупрозрачности (около 5 минут). Добавьте чеснок, розмарин и яблочный сок. Увеличьте огонь до сильного и варите, пока жидкость не уменьшится наполовину (около 3 минут).
- Переложите половину яблочно-луковой смеси в форму для запекания и положите на нее грудинку жирной стороной вверх. Залейте грудинку оставшейся яблочно-луковой смесью и плотно накройте форму для запекания фольгой.
- Выпекайте в разогретой духовке 90 минут. Уменьшите температуру духовки до 120°C и запекайте до готовности, примерно 2 часа 15 минут.
- Грудинку переложить на блюдо и накрыть фольгой. Оставьте жидкую смесь в качестве соуса.
- Когда будете готовы к подаче, нарежьте грудинку поперек волокон и подавайте с соусом.

Макарон спайси манго

от Guilherme GUISE

Макарон**Ингредиенты**

Яичный белок	270 г
Сахар	750 г
Яичный белок	270 г
Миндальная мука	750 г
Сахар	750 г
Краситель желтый	
Краситель красный	

Способ приготовления

Смешайте и просейте миндальную муку, пищевые красители и сахар вместе и добавьте к первой части яичных белков. Приготовьте итальянскую меренгу: добавьте к сахару немного воды и варите до 121°C. Взбейте яичные белки и влейте в них сироп. Взбивайте меренгу пока она не остынет и смешайте со смесью миндальной муки и яичных белков до получения нужной консистенции. Выпекайте при 150°C около 10 минут.

**Ганаш****Ингредиенты**

Пюре манго спайси Voiron	600 г
Пюре маракуйя 100% Voiron	75 г
Тримолин	70 г
Шоколад молочный 50%	450 г

Способ приготовления

Нагрейте пюре и тримолин до 50°C. Одновременно нагрейте шоколад до 50°C и превратите все в эмульсию с помощью ручного миксера. Остудить и нанести.

**Пряный десерт с манго**

от Jean-Thomas Schneider

Манго покрытие**Ингредиенты**

Нейтральный гель	500 г
Пюре манго спайси Voiron	80 г

Способ приготовления

1. Смешать и нагреть оба ингредиента.
2. Использовать при 35-45°C.

Манго покрытие**Ингредиенты**

Темный шоколад	250 г
Сливочное масло	150 г
Сливки 35%	100 г
Тростниковый сахар	200 г
Соль	2 г
Яйцо	180 г
Мука	100 г
Разрыхлитель	2 г
Молотая корица	5 г

Способ приготовления

1. Смешать шоколад, масло и сливки и нагреть до 45°C.
2. Взбить сахар, соль и яйцо.
3. Соединить обе массы.
4. Добавить просеянные вместе муку и разрыхлитель.
5. Добавить корицу.
6. Распределить на листе 60x40.
7. Отпекать 15 мин при 160°C.

Лемонгасс кремю**Ингредиенты**

Пюре лемонграсс Voiron	150 г
Сахарная пудра	70 г
Сухая глюкоза	30 г
Пектин NH	7 г
Сливочное масло	42,5 г
Грушевое пюре Voiron	100 г

Способ приготовления

1. Смешать оба пюре.
2. Смешать сахар, сухую глюкозу и пектин.
3. Соединить обе смеси и проварить.
4. Добавить масло и пробить блендером.
5. Залить соответствующие формы на половину, по 90г

**Мусс манго спайси****Ингредиенты**

Пюре манго спайси Voiron	485 г
Лимонный сок	15 г
Масса желатина 1/6	110 г
Сухая глюкоза	35 г
Сахарная пудра	35 г
Сливки 35%	500 г

Способ приготовления

1. Довести до кипения 1/3 пюре вместе с лимонным соком, глюкозой и сахарной пудрой.
2. Добавить желатиновую массу.
3. Добавить оставшееся пюре.
4. Охладить до 28-30°C.
5. Взбить и добавить сливки.
6. Разливать по 550г на форму.

Кремю каштан с ванилью**Ингредиенты**

Пюре каштан с ванилью Voiron	675 г
Сухая глюкоза	75 г
Пектин NH	18 г
Сливочное масло	60 г
Вода	75 г
Винный камень	3 г

Способ приготовления

1. Смешать пюре и воду.
2. Смешать глюкозу, пектин и винный камень.
3. Соединить обе смеси и проварить.
4. Добавить сливочное масло.
5. Пробить блендером.
6. Разлить в формы по 140г.



**СЧАСТЬЯ,
РАДОСТИ,
ЛЮБВИ!**

Со Светлой Пасхой поздравляем,
Благополучия желаем.
Пусть на душе будет тепло,
А в доме – счастье и добро.



806652 Straight Churros
Испанские пончики "Чуррос" - классические
6 x 1 кг



805541 Churros
Испанские пончики "Чуррос"
4 x 1 кг



807677 Waffle Cut
Картофельные решетки со специями
5 x 1,5 кг



806537 Spicy Sweet Corn Burger
Бургеры из сладкой кукурузы со специями
4 x 1,5 кг



806704 Super Crunch Fries 9,5 mm
Супер хрустящий картофель фри 9,5 мм
4 x 2,5 кг



806689 Super Crunch Fries 7 mm
Супер хрустящий картофель фри 7 мм
4 x 2,5 кг



Сервис с улыбкой



Специализированная мука -
для профессионального использования и высочайшего
результата в готовых изделиях

- 1 Мука с индивидуальным качеством, оптимально подходящим для производства определённых видов изделий
- 2 Контроль реологических свойств - как гарантия стабильности качества муки вне зависимости от партии
- 3 Отсутствие необходимости подстраивать технологию под качество муки
- 4 Технологическая поддержка специалистов компании-производителя



Мука для слоёных изделий

Предназначена для производства изделий из слоёного дрожжевого и бездрожжевого теста, идеально подходит для производства французских круассанов

Оптимальная упругость и растяжимость теста

Максимально тонкие слои

Отсутствие разрывов при выпечке, сохранение ярко выраженной слоистости

Сохранение формы изделия после остывания

- для СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- для СЛОЁНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- для БАГЕТОВ

Французские круассаны

Ингредиенты	Тесто, г	%
СуперМука для слоёных изделий	2000	100,0%
Вода	840	42,0%
Сахар	240	12,0%
Масло сливочное 82,5%	150	7,5%
Яйца	100	5,0%
Соль	36	1,8%
Дрожжи сухие	35	1,8%
Тесто с предыдущего дня (ферментированное тесто)	420	21,0%
Масло сливочное 82,5% (для слоения)	1000	
Итого	3821	191%



Технологический процесс:

1 Тестомесильная машина
Спиральная, двухскоростная

2 Температура воды для замеса
1-2 °С, рекомендуется использовать воду со льдом в пропорции 40/60

3 Замес теста
Внести в дежу тестомесильной машины муку, яйца, масло, сахар, соль, тесто с предыдущего дня (ферментированное тесто), воду со льдом. Включить медленную скорость. Через 2 минуты внести дрожжи (можно предварительно активировать дрожжи в теплой воде с добавлением сахара). Продолжить замес на медленной скорости. Общее время замеса на медленной скорости - 8 минут. Переключить на быструю скорость, замешивать ещё 5 минут

4 Температура теста после замеса
не более 23 °С

5 Деление
Поделить тесто на заготовки по 960 г. Если не использовалось тесто с предыдущего дня (ферментированное тесто) - по 850 г. Округлить заготовки

6 Отлежка теста
Укрыть заготовки плёнкой, оставить на 20 минут при комнатной температуре

7 Формовка
Раскатать тестовые заготовки до прямоугольной формы 25х30 см, укрыть плёнкой, чтобы не допустить заветривания. Поместить в морозильную камеру (-15-18 °С) на 30 минут или в шокер на 10 минут

8 1-я раскатка
Раскатать тестовую заготовку до прямоугольной формы, размером 60х40 см, положить по центру предварительно раскатанный кусок масла 25х30 см, весом 500 г.
*Если заготовки по 850 г, то используется кусок масла весом 450 г.
Сложить края так, чтобы тесто укрыло полностью масло и чуть прикатать скалкой края (см. схему). Важно, чтобы тесто и масло были одинаковыми по плотности

Раскатать на тестораскатке до толщины 4 мм. Переместить на стол. Сложить пополам, соединив края. Место соединения краев должно быть на 1/3 длины. Потом сложить еще раз пополам (см. схему). Полученный кусок теста завернуть в плёнку и убрать в морозильную камеру (-15-18 °С) на 30 минут (или в шокер примерно на 10 минут)



9 2-я раскатка
Через 30 минут (если использовался шокер, то через 10) раскатать сложенное тесто до толщины 4 мм. Сложить таким же образом и убрать в морозильную камеру на 30 минут (в шокер на 10 минут)

10 3-я раскатка
Через 30 минут (если использовался шокер, то через 10) достать тесто, раскатать до толщины 3,5 мм, перенести на стол и нарезать круассаны в виде треугольников. Оптимальный размер: высота 25-30 см, у основания 10 см. Рекомендуется соблюдать пропорцию 1:3

11 Расстойка
Круассаны разместить на подовых листах, предварительно застелив их пергаментом, поместить в расстоечную камеру на 2-2,5 часа, температура 25°С, влажность 75%

12 Подготовка к выпечке:
Перед выпечкой смазать круассаны яйцом (меланжем)

13 Выпечка
Тип печи: конвекционная
Режим выпечки: посадочная температура 200 °С, температура выпечки 165 °С, без пара, время выпечки 14-15 минут

ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ

13118	Свиная лопатка б/к в/у ~5кг/кус Мираторг	270 руб/кг	11369	Меланж жидкий пастеризованный охл. 10л/кор ГОСТ Grovo	2 078 руб/шт
31895	Свиной окорок б/к ~8-10кг/пак. кат.А Ближние Горки КМПЗ	300 руб/кг	72516	Желток жидкий пастеризованный охл 0,9л 6шт/упак ГОСТ Grovo	286 руб/шт
40633	Икра Лососевая 230г ст/б «Горбуша» зернистая 1сорт Красное золото	1 158 руб/шт	16367	Пюре манго спайси замороз. 1кг Voiron	960 руб/кг
13469	Масло 82% сливочное несол. Natura 500г 16шт/кор ГОСТ БЗМЖ Arla	314 руб/шт	89025	Пюре карибский коктейль с ромом замороз. 1кг Voiron	951 руб/кг
19138	Творог 9% President рассыпчатый 900г БЗМЖ Лакталис Восток	371 руб/шт	12600	Пюре черешневое без сахара 100% замороз 1кг Voiron	1 138 руб/кг
19139	Сметана 30% 350гх12шт ГОСТ БЗМЖ President Ефремовский МК	118 руб/шт	90987	Пюре с лимонграссом замороз. 1кг Voiron	1 412 руб/кг
31904	Сметана 20% Белоснежка (скваш.паст.) СЗМЖ 500гх24шт МилкСити	62 руб/шт	49807	Макароны Пенне Ригате №41 1кг х 12шт пакет De Cecco	294 руб/шт
19951	Сливки 33% 1кг ГОСТ ТВА Edge БЗМЖ Брянский МК	301 руб/шт	12453	Грецкий орех очищ половинки 800г/пакет СТМ/Натурпак	681 руб/шт
98010	Сливки 33% Белый Город 1л тетра-пак БЗМЖ крем для взбивания Белгородский М	347 руб/шт	47954	Сахар ванильный 10х1кг Россия	175 руб/шт
11671	Сыр Горгонзола с голубой плесенью 50% ~3кг БЗМЖ Tirolez	1 067 руб/кг	12660	Изюм коричневый средний «Малаяр» 1кг/пакет Натурпак	187 руб/шт
14813	Сыр Маскарпоне 80% 500гх12шт БЗМЖ Galbani® Сомболед	433 руб/шт	36822	Чиабатта простая 140гх50шт кор готовая зам Bridor	1 601 руб/кор
24333	Сыр творожный сливочный 65% 2,2кг Cream cheese д/роллов/чизк БЗМЖ President	863 руб/шт	36812	Хлеб зерновой Frederic Lalos 450гх16шт кор готов зам Bridor	2 281 руб/кор
40372	Глазурь для покрытий белая 1,5кгх10шт пакет Chocovic	355 руб/шт	36768	Косичка мини с клюквой 30гх100кор п/ф расстоян зам Bridor	2 357 руб/кор
45410	Злаки (жемчужины) покрытые карамельным шок. 0,8кг Mona Liza	1 714 руб/шт	11513	Майонез SolPro Провансаль классический 67% пл/в 10л/9,6кг ГОСТ	1 464 руб/шт
14365	Масло оливковое рафинированное Sansa di Oliva 5лх4 ж/б Clemente	1 336 руб/шт	96077	Ваниль в стручках натур.бурбонная 1шт/пак KOTANYI	256 руб/шт
35815	Оливки зеленые Кастельветрано с/к 16/18 950г (осн.пр 600г) ст/б Italcariofi	425 руб/шт			



ПАРТНЕР

GLOBAL FOODS®

НОВИНКИ

+7 (495) 787-1144, для заказов +7 (495) 787-1175
www.globalfoods.ru | @globalfoodshoreca



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD*

*Страсть к выпечке движет компанией
Bridor с самого ее основания*

Создание новых рецептов и воплощение в жизнь всего многообразия вкусов.
Высочайшие требования к качеству используемых ингредиентов и работа только с лучшими поставщиками.
Качество домашней выпечки в промышленных масштабах.
Безупречное качество и вкус производимой продукции.
Доверие и ответственность, в основе которых лежит вклад наших сотрудников.
Это миссия BRIDOR.

* Делимся культурой хлебопечения со всего мира



Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



**ВЕТЧИНА
«КАЖДОМУ ПО ВКУСУ»
ВАРЕНАЯ,
ЗАМОРОЖЕННАЯ,
В/У, НАРЕЗКА
500 Г**



**Ø 50 ММ
СРОК ГОДНОСТИ 180 СУТОК
ВЕС УПАКОВКИ 500 Г**



Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



Гребешок с икрой в 1/2 раковине 10/20
0,5кг/пакет IQF 8% Перу (45666)

657 руб/шт

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ИКРОЙ НА РАКОВИНЕ

Морской гребешок – это полезный диетический продукт с утонченным, слегка сладковатым вкусом, давно полюбившийся гурманам всего мира. Морской гребешок широко распространен по мировому океану. Наш из южной части Тихого океана – солнечного Перу. И мы рады предложить его вам в первозданном виде!

ГАБАРИТЫ
КОРОБКИ
(600x340x145 мм)

РАЗМЕР
10-20 или 20-30

УДОБНАЯ
ФАСОВКА

ХРАНЕНИЕ
НЕ ВЫШЕ -18°C

ГЛАЗУРЬ
НЕ БОЛЕЕ 8%

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ
НЕБОЛЬШИХ ЗАВЕДЕНИЙ



Номенклатурные данные		Фасовка	Вложимость	Коробка		Срок годности
Размерный ряд	Кол-во шт в кг			Нетто	Брутто	
10/20	14-18	500 г/штг	20 шт/кор	10,0 кг	11,9 кг	24 месяца
20/30	23-27					

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

Секрет успеха в правильной подготовке. Гребешки нужно разморозить естественным способом на нижней полке холодильника. Промыть и обсушить. Не снимая с раковины, выложить в форму для запекания. В каждую раковину положить по небольшому кубику сливочного масла. Подготовить любую начинку на Ваш вкус: любимый соус, сыр, специи по вкусу, овощи или другой подходящий продукт. Поставить гребешки в разогретую до 180°C духовку на 4-5 минут, затем на каждую раковину выложить подготовленную начинку. Запекать еще 2-3 минуты до готовности.



Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!

Bonne Maman®

611 руб/упак



Джем черника 50% 30гх15шт стекло
Bonne Maman (96744)

524 руб/упак



Джем клубника 50% 30гх15шт стекло
Bonne Maman (96742)

489 руб/упак



Джем горький апельсин 30%
30гх15шт стекло Bonne Maman
(96741)

524 руб/упак



Джем персик 50% 30гх15шт стекло
Bonne Maman (96743)

524 руб/упак



Джем абрикос 50% 30гх15шт стекло
Bonne Maman (96740)

524 руб/упак



Джем вишня 50% 30гх15шт стекло
Bonne Maman (51305)

611 руб/упак



Джем малина 50% 30гх15шт стекло
Bonne Maman (51304)



Все цены действительны до 31 мая 2021 года. Количество товара по заявленной цене ограничено. Количество узнавайте у нашего менеджера! 17

Широкий ассортимент для

паназиатской кухни

34436	Креветки Ваннамай Королевские б/г без киш в панц 26/30 1кг пэт 7%гл IQF №975 Индия	921 руб/шт
34434	Креветки Ваннамай Королевские б/г в панцире 26/30 1кг пэт 7%гл IQF №975 Индия	900 руб/шт
31584	Гребешок 10/20 без икры 8%гл 1кг/уп 1300/02245 Китай	1 090 руб/шт
45082	Водоросли Yaki Sushi Nori Gold 100 лист 280г/уп Китай	528 руб/шт
45566	Водоросли Wakame сушеные 500г пакетx20 Beijing Weishenhe Китай	433 руб/шт
45082	Водоросли Yaki Sushi Nori Gold 100лист 280г/уп Китай	528 руб/шт
45634	Имбирь маринованный белый 1,5кг (осн.пр.1,1кг) 10хпакет Tabuko Китай	204 руб/шт
45642	Лапша рисовая 5мм 500г/пакет для Фо Бо и Вок Вьетнам	153 руб/шт
30390	Лапша пшеничная Удон 300г/пакетx40 Kekeshi Китай	54 руб/шт
47719	Лапша гречневая Soba 300гx40шт пакет Mai Xiang Sun Китай	61 руб/шт
20336	Икра Масаго (сельди) зеленая 500г/упак Тесей Россия	765 руб/шт
20334	Икра Масаго (сельди) оранжевая 500г/упак Тесей Россия	731 руб/шт
20337	Икра Масаго (сельди) красная 500г/упак Тесей Россия	765 руб/шт
20295	Васаби порошок для приготовления Fumiko 1кг/пакет Китай	250 руб/шт
19845	Творог соевый Тофу классический 500г Shinkai Россия	146 руб/шт
98601	Сухари панировочные Ranko 15кгx1шт мешок Kitty Индия	3 073 руб/шт
31180	Салат из водорослей Хияши Вакаме 1кг/уп (10шт) Россия	186 руб/шт

34884	Грибы Шитаки сушеные 500г/упак Китай	783 руб/шт
31098	Лайм каффрский листья сушеные 10г пл/пакет Тай Фуд Кинг Таиланд	55 руб/шт
45570	Редька маринованная целая дайкон 550г (осн.пр.500г) пакет Hikari Китай	111 руб/шт
16950	Рис для суши Shinaki 25кг/меш Россия	2 116 руб/шт
45718	Кокосовое молоко 85% мякоти 17-19%жирн 1лx12шт tetra-пак Ном-D Таиланд	266 руб/шт
45036	Кокосовое молоко 61% мякоти 17-19%жирн 1лx12шт tetra-пак CosoDaily Филиппины	242 руб/шт
45629	Соус Кимчи овощной 1,8л пл/бx6 Genso Китай	745 руб/шт
45618	Уксус рисовый Radam 20л Россия	954 руб/шт
45631	Соус кунжутный 1,5л пл/бx6 Genso Китай	814 руб/шт
45622	Соус Унаги для угря 1,5лx6шт пл/б Genso Россия	331 руб/шт
45667	Соус Терияки 1,5лx6шт пл/б Genso Россия	293 руб/шт
45732	Соус Тамаринд 285г ст/бx24 Таиланд	124 руб/шт
45711	Соус рыбный 750мл ст/бx12 Penta Impex Company Limited Таиланд	207 руб/шт
93724	Сахар пальмовый 454гx24шт пакет Thai Food King Таиланд	222 руб/шт
31758	Бамбуковые листья свежие в соляном растворе 5x21см 100лист 150гр/уп Китай	261 руб/шт
46005	Палочки бамбуковые острые 23см инд.упак. 100пар/упак (30уп/кор) Китай	212 руб/упак



Все цены действительны до 31 мая 2021 года. Количество товара по заявленной цене ограничено, наличие узнавайте у вашего менеджера!



Все цены действительны до 31 мая 2021 года. Количество товара по заявленной цене ограничено, наличие узнавайте у вашего менеджера!

MÖVENPICK®

Создано из натуральных ингредиентов,
подаренных самой природой



АССОРТИМЕНТ



ВАНИЛЬ

Vanilla Dream — классика Mövenpick. Нежные сливки и бурбонская ваниль с Мадагаскара — вкус настолько невероятный, словно он вам снится.



МАНГО СО СЛИВКАМИ

Даже экзотические фрукты из жарких стран любят холод. Дуэт созревшей на солнце маракуйи с кусочками сладкого манго восхитит Вас.



ШВЕЙЦАРСКИЙ ШОКОЛАД

Мы верим, что Швейцарский шоколад — лучший в мире. А швейцарский шоколад в нашем мороженом Mövenpick — пожалуй, само совершенство!



КОКОС ШОКОЛАД

Этот вкус полон сюрпризов! Утонченный аромат кокоса, швейцарский шоколад высшего качества — мороженое для настоящих гурманов!



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Пожалуй, никто не делает кленовый сироп лучше канадцев. Вот почему за сиропом мы отправились именно к ним и добавили в наше мороженое.



ШОКОЛАД ВИШНЯ

Насыщенное шоколадно-сливочное мороженое с ароматной вишней и кусочками нежного бисквита. Тот самый лес удовольствия, в котором хочется заблудиться.



ТИРАМИСУ

Хотите восхитительный тирамису? Это к итальянцам. Классический итальянский десерт — воздушный маскарпоне, кусочки бисквита и кофейный соус — в нашем исполнении.



ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Наши мастера знают секрет: черника раскрывает свой аромат во время приготовления. Мы смешиваем ее с сыром Маскарпоне и мягкими кусочками бисквита, чтобы получился нежный десерт.



ФИСТАШКА

Мы любим фисташки за их невероятный вкус и плотную, нежную текстуру. Создано самой природой. Безупречно!



СОРБЕТ МАРАКУЙЯ МАНГО

Даже экзотические фрукты из жарких стран любят холод. Дуэт созревшей на солнце маракуйи с кусочками сладкого манго восхитит Вас.



КАРАМЕЛЬ И ПЕЧЕНЬЕ

Отменный способ насладиться моментом: мороженое, печенье и аппетитный карамельный соус. Потрясающе!



МАЛИНА КЛУБНИКА

Лучший десерт может быть только из лучших ягод! Именно поэтому мы соединяем ароматную малину со сладкой и сочной клубникой и получаем невероятно освежающий ягодный дуэт.



КЛУБНИКА

Мы знаем способ сделать первоклассное клубничное мороженое! Берем ароматную клубнику и добавляем нежные сливки. Вкуснейшее, на наш взгляд, лакомство готово!



ЛИМОН ЛАЙМ

Попробуйте освежающее сочетание спелого лимона и сочного лайма!

Chocovic раскрывает таланты

Расширьте ассортимент испанским брендом с российской "пропиской"

Вся продукция Chocovic идеально подходит для выпечки к Пасхе



ШОКОЛАД, ГЛАЗУРИ, НАЧИНКИ,
ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ
В УДОБНОЙ УПАКОВКЕ

 **CHOCOVIC**
The taste of talent

 **Orbit®**

Жевательная резинка Orbit
Сладкая Мята 30x13.6г
(10драже) упакx20 Россия
(35433)

614 руб/упак



Жевательная резинка Orbit
White Белосн.нежная мята
30x13.6г упак x20 Россия
(35684)

614 руб/упак



Жевательная резинка
OrbitWhite Bubblemint
с аром фруктов и мяты
30x13.6г упак x20 Россия
(35440)

614 руб/упак



Жевательная резинка Orbit
сочный арбуз 30x13.6г упак
x20 Россия (40852)

669 руб/упак



Жевательная резинка Orbit
Сладкая мята 300x1,36г
упакx8 Россия (35389)

409 руб/упак



Жевательная резинка Five
Прохладная мята 10x31,2г
упакx18 Россия (35400)

499 руб/упак



Жевательная резинка
Five Свежая мята 10x31,2г
упакx18 Россия (35401)

499 руб/упак



Жевательная резинка Five
Сочный арбуз 10x31,2г
упакx18 Россия (35402)

499 руб/упак



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