

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS[®]

№5 (54) декабрь 2021 - январь 2022

Новогодние праздники

Под занавес
сезона...

Фирменный рецепт от
шефа Константина Ивлева
МТЗ «Мясницкий ряд»

Российская
команда в финале
Bocuse d'Or в Лионе,
Франция

Кростини с рибамом
от Primebeef

«Мандарин ориенталь»
от Callebaut

Сезон горячих напитков
от Kotanyu

Готовимся к новому
году выгодно
от KraftHeinz

Новый тренд на
азиатские пиццы
RESFOOD

Говядина
«Веллингтон»

Морские гребешки
с пюре из сладкой
кукурузы

Замороженные
полуфабрикаты
от ФРОСТ-А



371 руб/кг



Говядина котлетное мясо односорт кр кусок б/к 80%~18-20кг/блок п/ф кат(А) Вариант (45949)

418 руб/кг



Говядина голяшка б/к ~5-7кг в/у ГОСТ Вариант (45605)

306 руб/кг



Свинные ребра (лента) ~0,8-0,9кг термоус.пл п/ф кат.В Великолукский МК (49136)

294 руб/кг



Индейка филе грудки большое ~12-14кг блок монолит Агро-плюс (46081)

1 351 руб/кг



Утка филе грудки с/к Magre 250+ в/у Французская ферма (15224)

542 руб/кг



Масляная рыба Эсколар филе на коже 4-6кг ~40кг/кор 5%гп Азимут (20358)

192 руб/шт



Колбаски Баварские шашлычные п/к 18см Ø22мм 340г в/у кат.Б Столичный МПЗ (20872)

323 руб/кг



Моцарелла блок ~2кг 48% Original молоко-содерж продукт СЗМЖ Altі (19412)

3 928 руб/кор



Грибы белые резаные кубики 10кг кор ГОСТ Кантарелла (98638)

230 руб/шт



Масло подсолнечное рафин 2л «Ярко» (46069)

894 руб/шт



Майонез Professional 78% 5кг пл/ведро Heinz (47519)

182 руб/шт



Паста соевая перцовая острая Kochudyan 500г пл/конт Beijing Weishenhe (99500)



Дорогие друзья, уважаемые партнеры и коллеги!

Уходящий 2021 год для нашей Компании был особенным юбилейным годом.

25 лет наша Компания является надежным поставщиком высококачественных продуктов питания для сегмента HoReCa и занимает одну из лидирующих позиций на рынке России.

Подводя итоги уходящего года, мы вспоминаем не только те трудности, с которыми столкнулась наша Компания, как и многие другие Компании, работающие в сегменте HoReCa, в связи с мировой коронавирусной пандемией, и не те трудности, с которыми мы столкнулись, понимая и принимая структурные и административные изменения, произошедшие в нашей Компании.

Для нас яркими воспоминаниями уходящего года стали наши победы в работе, наши достижения, наш ценный

опыт, полученный при совместной работе в уходящем году, надежность наших партнеров и потенциал наших новых клиентов.

Мы уверены, что благодаря совместным усилиям сотрудников Компании, их высокому профессионализму, самоотдаче, ежедневной кропотливой работе и преданности своему делу всего коллектива, а также грамотному системному управлению, мы смогли укрепить репутацию и повысить имидж нашей Компании.

Сегодня Глобал Фудс – это надежный друг для клиентов и партнеров, удобный сервис, широкая филиальная сеть по всей России!

В наших планах расширение географии бизнеса, развитие новых сегментов рынка, инвестиции в наших сотрудников, стремление к постоянному совершенствованию.

Выражаю свою уверенность, что мы сделаем все необходимое для реализации намеченных целей и задач, а также в дальнейшем развитии отношений, сложившихся за эти годы между нашими клиентами и партнерами!

Желаю Вам крепкого здоровья, большого счастья, добрых, замечательных друзей, удачи и скорейшего воплощения всех Ваших планов и идей!

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

Игорь Бойко



Под занавес сезона...

Вот и подошёл к концу этот жаркий курортный сезон 2021 года. Это было феерично, непросто и очень интересно. Время подводить итоги и строить планы на будущее. Для нашей компании Global Foods всегда в приоритете были повара - те самые главные герои любой истории.

Мы решили порадовать шеф-поваров и организовать для них событие, которое будет и полезным для работы, и подарит приятные эмоции и запомнится на всю жизнь. Мастер-класс «Высокая кухня. Любимые продукты в новом прочтении» от звёздного шеф-повара, финалиста Bocuse d'Or 2021, бренд-шефа ресторана «Ухват» из списка Мишлен - Виктора Белея.

Встречи с шеф-поварами Крыма 15 октября и шеф-поварами Сочи 23 октября прошли на высшем уровне. Около 150 участников на двух мероприятиях, наши партнеры, интересный спикер и южный колорит сделали своё дело. В начале программы было знакомство со звездным шеф-поваром, потом мы стали дегустировать блюда, которые участвовали в финале Bocuse d'Or 2021 г. от России, ну и конечно параллельно шла рубрика «вопрос-ответ».



Меню программы:

1. заливное из цветных томатов с муссом из авокадо в хрустящей бородинской тарелке
2. тар-тар с креветкой на печеной тыкве с огурцом и укропным маслом
3. креветка жаренная и открытый ravioli с аджикой, соусом Берблан и маслом смородины
4. говядина, рагу из овощей, свекла с грибами и семечками
5. десерт

Наше событие получилось таким полезным и ярким, благодаря партнёрам-производителям. У гостей была уникальная возможность продегустировать и узнать всю информацию о выпечке Бридор, пюре Буарон и джемах Бон Маман.

Каждый участник получил сертификат об участии в мастер-классе, сделал памятную фотографию с Виктором Белеем и пообщался со своим менеджером.

Особенный вкус торжества под бокалы игристого, подарки для гостей и южное солнце – вместе создают прекрасную картинку, которая запомнится надолго.



ЕСТЬ ВСЕ, ЧТО ВАМ ПО ВКУСУ



ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА «РУЛЕТКИ В БЕКОНЕ»

Ингредиенты: бекон сыровяленый «Мясницкий ряд», говядина для запекания, сыр Моцарелла, сладкий перец, томаты в собственном соку.

- Приготовление:**
1. Нарезаем мясо на ломтики шириной 1 см.
 2. Отбиваем, солим и поперчим.
 3. Нарезаем сладкий перец и сыр.
 4. Закручиваем рулет из говядины с начинкой из сыра и перца.
 5. Укутываем каждый рулетик в слайс бекона.
 6. Обжариваем на разогретой сковороде без масла.
 7. Добавляем соус: томаты в собственном соку, специи, соль.
 8. Выкладываем рулетики в форму для запекания, заливаем их соусом и сверху посыпаем тертым сыром.
- Отправляем в разогретую до 210 градусов духовку на 25 минут.

shop.kolbasa.ru



@kolbasamr



2021
ЛИОН, ФРАНЦИЯ

Российская команда в финале Bocuse d'Or в Лионе, Франция

27 сентября 2021 года в Французском городе Лион завершился финал главного конкурса для мастеров высокой кухни Bocuse d'Or. Мероприятие проходило с 26 по 27 сентября, в рамках международной выставки гостиничного и ресторанного дела Sirha.

В связи с текущей эпидемиологической обстановкой, даты проведения самого престижного поварского конкурса несколько раз переносились, однако это не помешало организаторам провести его с впечатляющим размахом.

Призовые места на конкурсе Bocuse d'Or 2021 заняли страны, которые уже несколько раз доказали свое кулинарное мастерство и возводились на пьедестал:

- 1 место – Франция, Дэви Тиссо
- 2 место – Дания, Ронни Векше Мортенсен
- 3 место – Норвегия, Кристиан Андре Петерсен

Специальным призом в номинации за лучшее блюдо на подносе была отмечена команда Исландии во главе с шеф-поваром Сигурдуром Лауфдальдом. Сигурдур имеет титул «Шеф-повар года 2011» в Исландии, и уже принимал участие в конкурсе Bocuse d'Or в 2013 году. Призом за лучшее блюдо навынос была удостоена команда Швеции и шеф-повар Себастьян Гибран. Традиционный керамический гусь от академии победителей Bocuse d'Or был вручен лучшему помощнику (commis) из команды Швейцарии – Мануэлю Хоферу.

С участниками состязания встретился президент Франции Эмманюэль Макрон. Он поблагодарил шеф-поваров со всего мира, собравшихся в Лионе, за большой вклад в развитие кулинарии и уточнил, что «развитие гастрономии - это лучшая визитная карточка для страны».

Российская команда, несмотря на меньший срок подготовки и отсутствие тренировок перед самым выступлением по

причине десятидневного карантина, заняла 13 место.

В 2021 году кандидатом от России стал **Виктор Белей** – шеф-повар московского ресторана «Ухват», его помощником стал су-шеф этого ресторана – **Герман Владимиров**.



В составе дегустационного жюри от России выступил победитель национального отборочного тура международного гастрономического конкурса Bocuse d'Or, титулованный шеф-повар южного региона и владелец двух краснодарских ресторанов «Угли-Угли» и «The Печь» **Андрей Матюха**.

Тренером российской команды уже не в первый раз выступил известный бельгийский шеф-повар **Ролан Дебюс** (Roland Debuyst) – владелец и шеф-повар нескольких ресторанов в Бельгии, почетный член академии Bocuse d'Or Winners, член Французской Кулинарной Академии и Бельгийской Кулинарной Ассоциации. Сам Ролан стал обладателем серебряной статуэтки Bocuse d'Or в 1997-м году и с тех пор является членом этой огромной творческой семьи, состоящей из великих кулинарных талантов.

В этом году конкурс стал отражением реалий сегодняшних дней, так, каждая команда должна была приготовить особое блюдо, не похожее на остальные, из

французской говядины породы Шароле для подачи на авторском подносе, а обновленный регламент конкурса, появившийся во время пандемии, отражая нашу современность, заменил традиционную подачу на тарелке на новый формат подачи блюд, подразумевающий особенный экологический бокс - Take away (навынос).

В сложившихся условиях, организаторами были приняты строжайшие меры по предотвращению распространения Covid 19, можно сказать, что все конкурсные мероприятия прошли в стерильных условиях. По приезду в Лион конкурсантам пришлось соблюсти десятидневный карантин.

Для болельщиков, которые не смогли попасть во Францию, была организована открытая прямая трансляция обоих конкурсных дней.

26, а потом и 27 сентября команды приступили к самому ответственному в своей жизни профессиональному испытанию. Они должны были приготовить несколько блюд для подачи в формате Take away: закуски из томатов черри, основное блюдо, включающее в себя тигровую креветку и десерт, также состоящий из томатов.

Подносы для тематической подачи были предоставлены организационным комитетом, но каждая страна украшала его самостоятельно, стараясь передать все особенности национальной культуры своей страны.

Для справки: Более 30-ти лет назад, в 1987 году, шеф-повар Поль Бокюз, обладатель трех звезд Мишлен, основал конкурс для лучших шеф-поваров со всего мира. Он замыслил его как живое шоу: на протяжении 5 часов 35 минут молодые шеф-повара готовят на глазах восторженной аудитории, демонстрируя свои умения и энтузиазм. Так родился конкурс Bocuse d'Or, который за 3 десятилетия обрел небывалую славу на гастрономической мировой арене.



Для тематической подачи на подносе был выбран говяжий лопаточный отруб, который команды должны были приготовить с помощью тушения.

Техническую поддержку команде уже не первый год оказывают несколько партнеров команды: компания ResFood, «КИТ», Unilever, Chef Works, Convatherm, «Звезды Общепита» и «Элит Трейд».

От имени команды выражаем личную благодарность Правительству Москвы, департаменту Туризма, Министерству сельского хозяйства и в особенности атташе по АПК посольства РФ во Франции, господину Потапову С.А. Благодаря именно их поддержке и содействию в подготовке к поездке на конкурс, а также в получении разрешений на въезд в страну это грандиозное событие состоялось.

SIRHA+
BOCUSE D'OR
TEAM RUSSIA 2021 FINAL

Подробности — на официальных страницах
<https://www.facebook.com/BocusedOrRussia/>
<https://www.instagram.com/bocusedorrussia/>

Выставочная компания «Асти Групп»
Деловой центр «Барклай плаза»,
улица Барклая, дом 6/5.
121087 Москва. Тел.: + 7 (495) 797 69 14
Факс: + 7 (495) 797 69 15
bocusedor@astigroup.ru
gastroevent@astigroup.ru
www.astigroup.ru



PRIMEBEEF

PREMIUM RUSSIAN BEEF

Новый год – время настоящего волшебства: мы с теплотой выбираем подарки близким, радуемся пышной елке, приглашаем друзей и продумываем праздничное меню. Хочется, чтобы в эту ночь все были счастливы, а к игристому нашлись закуски, которые удивят гостей, легко «выживут» до вечера 1 января и будут невероятно вкусными. Стейки же можно приготовить целиком, добавить в салат, запечь аппетитный ростбиф или сделать канапе, поэтому Рибай станет отличным выбором для уютных зимних каникул.



КРОСТИНИ С РИБАЕМ

Стейки едят горячими, это еще один секрет вкусного мяса. Но если планируется готовить для новогодней ночи, с таймингом сложнее: мало кто жарит стейки вместо того, чтобы наслаждаться игристым. В этом случае идеально подойдут кростини с Рибаем: эта итальянская закуска станет отличной альтернативой привычным бутербродам с икрой. Мини-бутерброды можно приготовить в последний момент, чтобы они были еще теплыми: самое то для праздничного аперитива.



РИБАЙ СЧИТАЕТСЯ ЭТАЛОНОМ МЯСНОГО ВКУСА – ЗА НИМ УСТРАИВАЮТ ОХОТУ И КВЕСТЫ ВСЕ МЯСОЕДЫ МИРА. РИБАЙ – СПИННОЙ ОТРУБ, ВЫДЕЛЕННЫЙ ИЗ ТОЛСТОГО КРАЯ. ПРЕВОСХОДНАЯ МРАМОРНАЯ ТЕКСТУРА, СОЧНОЕ, НЕЖНОЕ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МЯГКОЕ МЯСО.

Традиционный Рибай Primebeef – с равномерным распределением жировых прослоек, абсолютно белых по цвету. Особый сладковатый привкус мяса достигается за счет 200-дневного кукурузного откорма. Эксперты рекомендуют использовать мясо, подходящее к максимальному сроку годности: так стейк, проходящий процесс влажного вызревания, будет предельно насыщенным.

Спинной отруб издавна считается лучшим, и еще 100 лет назад только его целиком готовили в пищу, ведь спина при ходьбе животного задействована менее всего. Все остальное мясо в огромных объемах использовалось для фарша и вторых блюд.

Стейки Рибай практически невозможно испортить, для их приготовления можно использовать только базовые специи – соль, перец и оливковое масло. За счет высокой температуры жировые прослойки плавятся, насыщая мясные волокна питательным соком.

Как приготовить? Нарезать отруб на стейки. Каждый стейк должен быть не менее 2 см толщиной. Дайте мясу согреться при комнатной температуре 15-20 минут, его нельзя жарить холодным. Разогрейте сковороду, слегка смажьте сам стейк (это важно!) оливковым маслом и посолите. Не перчите. Обжарьте стейк на раскаленной сковороде (гриле) по 3 мин с каждой стороны. Выложите на деревянную доску и посыпьте свежемолотым перцем. Накройте фольгой и дайте «отдохнуть» 5-7 минут. **Рекомендуемая степень прожарки – Medium Rare.**

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стейк Рибай – 2 шт.
- Французский багет – 1 шт.
- Оливковое масло – ¼ ч.
- Сливочный сыр Бурсен – 1 упак.
- Микрозелень
- Соль, перец по вкусу

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ ЗДЕСЬ:



primebeef.ru

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Приготовьте стейки, как описано ранее. Дайте стейкам «отдохнуть» 7 минут и нарежьте полосками толщиной 3,5 см.
- 2) Заранее разогрейте духовку. Багет нарежьте примерно на 20 тостов. В небольшую миску налейте оливковое масло. Обмакните каждый ломтик хлеба в масло с одной стороны. Ломтики выложите на противень (маслом вверх). Поставьте в духовку на 1 минуту, чтобы образовалась золотисто-коричневая корочка.
- 3) Выложите сыр в небольшую кастрюлю, добавьте 2 ч.л. воды и оставьте средний огонь. Надавите на сыр ложкой и постоянно мешайте, чтобы сыр полностью расплавился, но не подгорал. Снимите с огня и отложите.
- 4) Разложите тосты на блюде. Сверху положите маленькие кусочки стейка. Каждый тост со стейком полейте расплавленным сыром.
- 5) Украсьте зеленью и подавайте к столу.

@primebeef.ru @f @vk #праймбиф

«МАНДАРИН ОРИЕНТАЛЬ» ДЕСЕРТ



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ГРЕЧНЕВОЙ МУКОЙ:

Миндальная мука	100 г
Тростниковый сахар	30 г
Ваниль порошок	1 г
Яичный белок	40 г
Желток	35 г
Яичный белок	100 г
Сахар	80 г
Масло сливочное 82%	85 г
Мука	60 г
Гречневая мука	30 г
Какао-порошок Van Houten Full-Bodied Warm Brown 22-24%	5 г DCP-22W117U/NEO-760
Тёмный шоколад Callebaut 55%	50 г 811-RT-U71 811-RT-B94
Соль	1 г
Разрыхлитель	4 г

Миндальную муку смешайте в чаше миксера лопаткой на медленной скорости вместе с тростниковым сахаром, желтком, белком (40 г) до образования однородной массы, затем вмешайте растопленное сливочное масло в два-три приема, смешайте до равномерной текстуры. Добавьте шоколад, растопленный до 45°C. Смешайте. В отдельной чаше миксера венчиком взбейте белок и сахар (80 г). Смешайте обе массы, добавьте сухие ингредиенты. Выпекайте при 155°C, примерно 15 минут.

КРЕМ-БРЮЛЕ:

Сливки 33%	255 г
Сахар	37,5 г
Желток	90 г
Ваниль стручковая	1 шт.
Желатин 200 блум	5 г

Молоко смешайте с желтком, сахаром, приготовьте английский крем, доведя смесь до температуры 80-82°C при постоянном помешивании в сотейнике венчиком. Добавьте растопленный желатин, остудите до температуры 32-34°C и отсадите на дно формы для начинки толщиной не более 0,7 см, заморозьте.

ЖЕЛЕ МАНДАРИН:

Пюре мандарин Voiron	170 г
Сахар коричневый	65 г
Желатин 200 блум	5 г
Анис молотый	1 г
Гвоздика молотая	1 г
Мускатный орех	1 г
Ром темный	40 г

Подогрейте пюре с сахаром и специями до 80-82°C, затем добавьте замоченный желатин, и затем ром. Залейте в силиконовые формы поверх заранее приготовленного слоя крем-брюле.

МУСС МАНДАРИН С ШОКОЛАДОМ:

Пюре мандарин Voiron	135 г
Молоко 3,5%	125 г
Сахар	110 г
Желток	135 г
Желатин 200 блум	12,5 г
Молочный шоколад Callebaut 823	250 г 823-RT-U71 823-RT-D94
Взбитые сливки 33%	300 г

Молоко смешайте с желтком, сахаром, приготовьте английский крем, доведя смесь до температуры 80-82°C при постоянном помешивании в сотейнике венчиком. Подогрейте отдельно пюре до 70°C, затем добавьте туда замоченный желатин, смешайте с заранее приготовленным соусом, и налейте эту массу при 70°C поверх шоколада, эмульгируйте, остудите до 35°C. Добавьте взбитые сливки.

САБЛЕ БРЕТОН:

Желтой	52 г
Сахарная пудра	80 г
Масло сливочное 82%	80 г
Мука	115 г
Какао-порошок Van Houten Robust Red Cameroon 20-22%	5 г DCP-20R118-UH-760
Разрыхлитель	3 г
Соль	1 г
Mona Lisa Crispearls™ хрустящие шарики в молочном шоколаде	75 г CHM-CC-CRISPEO-02B
Какао-масло Callebaut Мусгуо® 100%	5 г NCB-HD706-EO-W44

Сливочное масло нарежьте холодным на кубики и смешайте в миксере лопаткой с сухими ингредиентами до достижения равномерной сыпучей массы без комочков масла. Затем можно добавлять желток, когда масса полностью «соберется», добавьте хрустящие шарики в молочном шоколаде. Дайте тесту охладиться при 2-4°C 12 часов, затем раскатайте до 4 мм, сформируйте заготовки нужной формы для десерта, отпеките при 155°C. Посыпьте Мусгуо® пока сабле еще горячее, для того, чтобы избежать размораживания печенья.

ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ:

Вода	200 г
Сахар	300 г
Глюкозный сироп	300 г
Молоко сгущенное 8,5%	200 г
Шоколад молочный Callebaut 823 33,6%	370 г 823-RT-U71 823-RT-D94
Желатин 200 блум	25 г

Из воды, сахара и глюкозы сделайте сироп до 103°C, затем добавьте сгущенное молоко, заранее замоченный желатин, размешайте и добавьте в миску с шоколадом. Смешайте блендером. Охладите. Используйте при 36-38°C.

МАССА ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ВЕЛЮРА:

Какао-масло Callebaut	200 г	NCB-HDO3-654
Шоколад белый Callebaut	230 г	W2-EO-D94 CW2-RT-U71
Краситель Mona Lisa Power Flowers белый	4 шт.	CLR-19428-999

Смешайте шоколад и какао-масло, подогреть до температуры 45°C, затем добавьте красители и пробейте блендером.

СБОРКА:

Молочный шоколад Callebaut 823	823-RT-U71	823-RT-D94
Mona Lisa Crispearls™ хрустящие шарики в белом шоколаде	CHW-CC-CRISPEO-02B	
Mona Lisa порошок "Золотой металлик"	CLR-19165-999	
Mona Lisa Порошок "Серебряный металлик"	CLR-19167-999	

Приготовьте крем-брюле. Затем при стабилизации этой начинки приготовьте желе мандарин и отсадите поверх этого слоя. Полностью заморозьте. Затем приготовьте гречневый бисквит и разрежьте его соотносительно дну формы, чтобы это стало основанием десерта. Приготовьте мусс, и затем отсадите на дно формы часть мусса, уложите начинку, затем снова мусс, и поверх уложите бисквит. Приготовьте сабле. При полном его остывании, поставьте на него глазированный десерт. Сделайте декор в форме кольца из молочного шоколада Callebaut, уложите поверх готовых пирожных. Уложите внутрь кольца хрустящие шарики Mona Lisa Crispearls™, покрашенные порошком «Золотой металлик» для достижения эффекта новогодних игрушек. А также приготовьте сферы из белого шоколада Callebaut W2, покройте их велюром, уложите сверху.

БОЛЬШЕ
ВДОХНОВЕНИЯ
ЗДЕСЬ

chocolateacademyrussia



НОВОГОДНИЕ
ДЕСЕРТЫ

рецепты



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

1 740 руб/кг



Говядина вырезка с цепочкой 4/5 1,8-2,3кг в/у Парагвай (49185)

2 323 руб/кг



Говядина мраморная вырезка зачищ (PRIME) с/м в/у ~2,5кг Мираторг (47387)

2 781 руб/кг



Говядина рибай спинной отр б/к ~4-5кг Choice Primebeef (14904)

862 руб/кг



Говядина стриплойн поясн отруб б/к Экстра ~2-3 кг Choice Дружба (44949)

1 266 руб/шт



Креветки тигровые черные б/г в панцире 16/20 1кг (44910)

1 261 руб/шт



Креветки тигровые черные б/г без пищ. в панц 16/20 1кг (44913)

1 076 руб/шт



Креветки Ваннамей Королевские б/г в панцире 16/20 1кг (48557)

837 руб/шт



Креветки северные в панцире в/м с/г 70/90 1кг Невод СРТМ Юмир (46805)

489 руб/кг



Говядина спинно-поясничной отруб ~22кг/кор ГОСТ ПАРТНЕР 22 (47809)

569 руб/кг



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

743 руб/кг



Ягнятина Голяшка н/к задняя 300-400г в/у п/ф кат.Б МяКо (47024)

960 руб/кг



Ягнятина окорок б/к 2-3кг пакет СТО кат.А МяКо (46934)

133 руб/шт



Мидии голубые в раковинах в/м 40/60 0,5кг в собств соку в/у (49040)

695 руб/шт



Мидии с/м «Гигант-Киви» 30/45 (М) 1/2 раков 1кг (48358)

333 руб/шт



Кальмар командорский тушка очищ 0,6кг без кожицы и плавн Иртышск Океанрыбфлот (34940)

857 руб/кг



Сыр Пармезан «Dolce»40% 6 мес 6кг/круг БЗМЖ Conaprole (98026)

373 руб/кг



Свиная вырезка с/м в/у ~2,4кг/уп Мираторг (48890)

384 руб/кг



Свиная шейка б/к узкий обреза ~2,5кг Мираторг (48360)

345 руб/кг



Свиной окорок б/к~6,5-12кг (тазобедр.отруб без голяш) МПК Атяшевский (48541)

631 руб/кг



Утка филе грудки на коже «Утенок» ~400-600г лоток Озёрка (41053)

471 руб/кг



Сыр Гауда 45% блок ~5кг «Премиум» ГОСТ БЗМЖ Надежда (48919)

2 715 руб/шт



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

817 руб/шт



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

891 руб/шт



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

244 руб/кг



Утка 2,3+ кг тушка потр пакет 5шт/кор 1-й сорт ГОСТ Улыбино (48836)

388 руб/кг



Индейка филе грудки ~6кг в/у Новые Фермы ПензаМолИнвест (46663)

1 573 руб/кг



Семга филе на коже с/м в/у 1,4-1,8кг (3-4) в/у trim D (10343)

1 542 руб/кг



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

54 руб/шт



Маслины б/к 240/260 280г (осн. пр.90г) ж/б Ecoland (46249)

425 руб/шт



Оливки зеленые Кастельветрано с/к 16/18 950г (осн.пр.600г)ст/б Italcariofi (35815)

161 руб/шт



Грибы Опята целые марин. 530гр/580мл (осн.пр.320г) ст/б. Delcoff (49929)

1 141 руб/шт



Огурцы маринованные 6-9см 9,7кг/10,2л (осн.пр. 5,6кг) ж/б Mamminger (97097)

913 руб/кг



Семга целая 7-8кг premium 25-30кг/кор (48555)

214 руб/упак



Форель радужная целая потр с/г 2х170г/шт (34958)

2 594 руб/кор



Дорадо 300/400г н/р с/г 5кг кор Sparus aurata (11981)

1 739 руб/кор



Тунец филе блок еллоуфин ААА 500-800г в/у Saku DL (49880)

50 руб/шт



Горошек консерв 400г/425мл (осн. пр.240г) ж/б в/с ГОСТ Южная Долина (48396)

1 430 руб/шт



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

1 655 руб/шт



Грибы белые обжар слайсами 800г (осн.пр.655гр) ж/б Prontofresco Greci (40945)

1 761 руб/шт



Лукоч в уксусе мод.бальз IGP 2,5кг (осн.пр.1,9кг) ж/б Prontofresco Greci (40947)

СЕЗОН ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

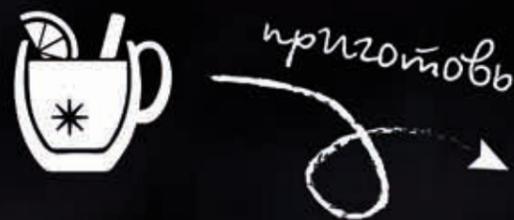


Создайте ароматный глинтвейн, пунш или любой другой согревающий напиток вместе с приправой Лебкухен! Это идеальное сочетание благородных специй подходит также и для приготовления пряников, печенья и любой другой рождественской выпечки.

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

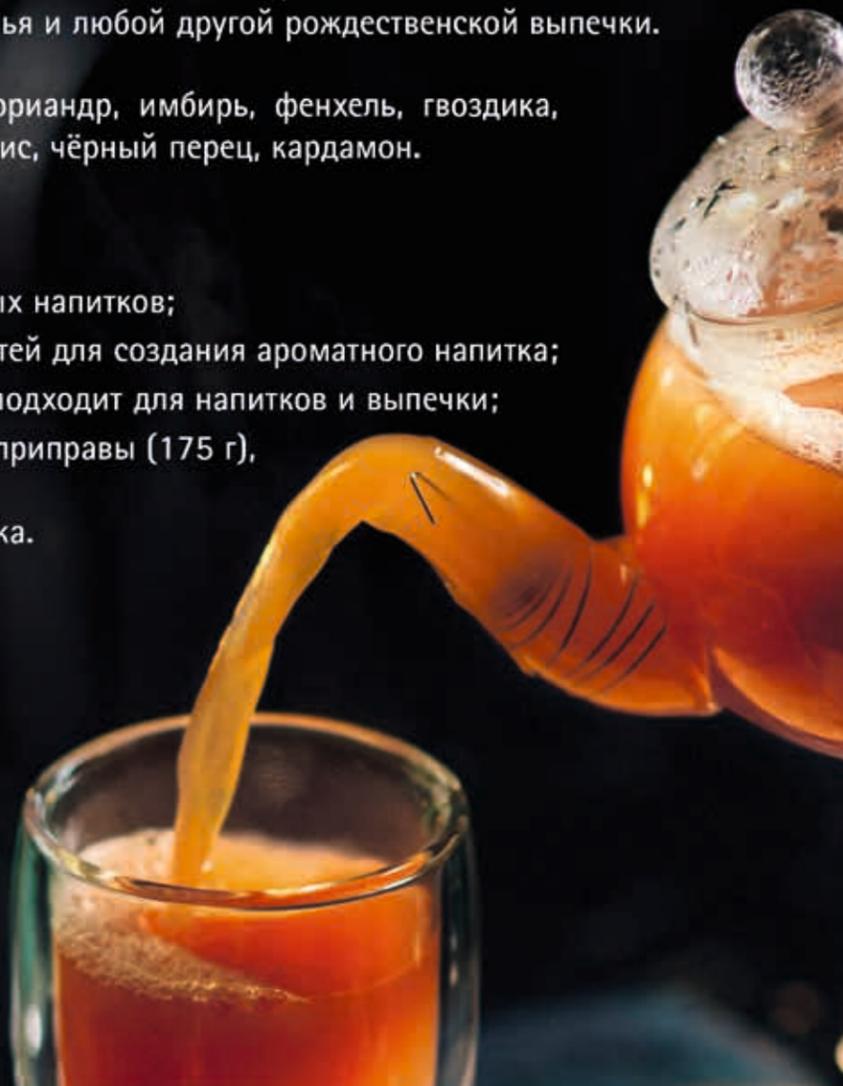
Преимущества:

- ✓ 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.



ИДЕАЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН С ПРИПРАВой ЛЕБКУХЕН

Смешайте вино (800 мл), нарезанные дольки апельсина (150 г), сахар (30 г), приправу Лебкухен (3 г). Нагрейте вино до 65 °С.



ГОТОВИМСЯ К НОВОМУ ГОДУ ВЫГОДНО!

НОВЫЙ МАЙОНЕЗ HEINZ PROFESSIONAL – СОЗДАН ЭКСПРЕТАМИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ!

В акции участвуют:
Майонез Professional 78%
5кг пл/ведро Heinz (47519)

894
РУБ./ШТ.



Сроки проведения акции с 1 декабря по 31 декабря 2021 года.
Для уточнения деталей акции в т.ч. об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве товара, участвующего в акции, о порядке приобретения товаров по акции, о точном размере скидки, обращайтесь к официальному дистрибьютору Крафт Хайнц Фудсервис или территориальному представителю ООО «КрафтХайнц Восток» (Крафт Хайнц Фудсервис) в России по тел: +7 (800) 333 00 57. Организатор акции ООО «КрафтХайнц Восток», Россия, 187330, Ленинградская область, Кировский район, г. Отрадное, ул. Центральная, д. 4А. тел.: +7 (812) 960 14 14. Территория проведения – Российская Федерация. Количество участвующего в акции товара ограничено.

Широкий ассортимент для паназиатской кухни

475 руб/шт



Васаби порошок для приг-я «Fumiko Premium» (хрен японский Wasabi 85%) 1кг (20293)

520 руб/шт



Водоросли Wakame сушеные 500г Beijing Weishenhe Китай (45566)

669 руб/шт



Водоросли Yaki Sushi Nori Gold 100 лист 230г/уп «Tidori» Корея (24467)

1 189 руб/шт



Сок цитрусовый «Юдзу» 500г пл/б «Yuzu» ESORO Корея (45638)

693 руб/шт



Соус Кимчи овощной 1,8л пл/б Zhongye Foods Китай (99316)

427 руб/шт



Соус кунжутный 1л пл/б Asa (11422)

241 руб/шт



Имбирь маринованный белый 1,5кг (осн.пр.1кг) пакет Tabuko Laiwu Wenyuanyuan (49946)

286 руб/шт



Кокосовое молоко 61% мякоти 17-19% жирн 1л tetra-pak CocoDaily (45036)

309 руб/шт



Кокосовое молоко 85% мякоти 17-19% жирн 1л tetra-pak Hom-D (45718)

505 руб/шт



Соус овощной Тонкацу для мяса 1,8л пл/б ASA professional (32998)

467 руб/шт



Соус Терияки для мясных и рыбных блюд 1,8л пл/б ASA professional (30437)

467 руб/шт



Соус Унаги для угря 1,8л пл/б ASA professional (30438)

69 руб/шт



Лапша гречневая SOBA 300г «Kekeshi» (11130)

67 руб/шт



Лапша пшеничная Удон 300г «Kekeshi» (30390)

182 руб/шт



Паста соевая перцовая острая Kochuduan 500г пл/конт Beijing Weishenhe (99500)

155 руб/шт



Соус Устричный 510г ст/б Pearl River Bridge (49526)

148 руб/шт



Соус Черно-перечный 285г ст/б Chang (45734)

273 руб/шт



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

623 руб/шт



Рыбный бульон Даши в порошке 1кг FoodJiko (24302)

211 руб/шт



Сахар пальмовый 454г пакет Thai Food King (93724)

220 руб/шт



Сок лайма Thai boy (напиток сокодерж) 1л пл/бут Penta Impex Company (46087)

1 616 руб/шт



Угорь жареный 10 oz(унц) 30% «Унаги» 600-900г в/у кулинарн.изделие Прилов (47189)

1 394 руб/кг



Угорь жареный 10 oz(унц) 40% «Унаги» 600-900г в/у кулинарн.изделие Прилов (47146)

182 руб/упак



Палочки бамбуковые острые 23см инд.упак. 100пар/упак (46005)

Цао гу на хрустящей корочке, или Новый тренд на азиатские пиццы



В начале 2010-х годов пиццерии, в которых работали шеф-повара из Юго-Восточной Азии, начали предлагать новые необычные опции: тесто то же самое — пышное и с хрустящей корочкой, но в качестве начинки — местные ингредиенты и соусы. В неизменный тягучий сыр добавляли манго, дуриан, ароматные грибы шиитаке, арахисовую пасту и даже пулькоги — говядину по-корейски, маринованную в соевом соусе с сахаром и кунжутным маслом, а затем обжаренную в сковороде или на открытом огне. Но у азиатских пицц был долгий путь к признанию: только сейчас они становятся гастрономическим трендом не только в мире, но и в России.

Это произошло благодаря слиянию двух кулинарных тенденций. Во-первых, пицца, которая, правда, и так никогда не выходила из моды, переживает очередную волну популярности. По мнению американской компании Bloomberg, глобального лидера в сфере бизнеса, финансовой и аналитической информации, пицца — главное блюдо 2021 года. Прежде всего это комфортная еда, которую можно заказать в ресторане, домой или на работу, съесть горячей или холодной.

Рынок доставки пиццы в России растет с каждым годом — согласно агентству маркетинговых исследований «ГидМаркет» эта цифра составляет 10 процентов. Второй фактор — рост популярности паназиатской кухни. Лидирующая российская консалтинговая компания «НЭО Центр» отмечает, что это кулинарное направление является одним из наиболее активно развивающихся сегментов рынка общественного питания. Паназиатскую кухню любят за со-

четание сразу всех вкусов — соленого, сладкого, кислого, горького и умами, а также возможность всегда удивить чем-то необычным. Это еще один современный кулинарный тренд — еда как свежие впечатления. Согласно американской компании Datassential, которая специализируется на маркетинговых исследованиях и консультирует фирмы в области пищевой промышленности, 1/3 потребителей ищет возможность попробовать новые глобальные вкусы и продукты. Популярными ингредиентами для азиатских пицц: пак-чой, ростки сои, соевые бобы эдамамэ, «соломенные» грибы цао гу со сладковатым вкусом и шелковистой текстурой, лайм, имбирь, а также поджаренные орехи кешью. Но на самом деле главный секрет блюда — в аутентичных соусах и их сочетаниях. Именно они придадут самым привычным продуктам — например, курице, лососю или брокколи — аппетитную пикантность, нотку сладости и приятную остроту.

Бренд ResFOOD представляет полную линейку азиатских соусов и приправ. Благодаря пасте том ям и соусу лемонграсс бренд-шеф ресторанов IL Forno Алексей Беседин «переложил» традиционный тайский суп на хрустящую корочку пиццы.

Острый соус шрирача с майонезом в сочетании с соусом и маслом из кунжутных семян идеально подходит европейской начинке — тартару из тунца эллоуфин с авокадо, томатами и кейлом. Соус кимчи можно соединять как с унаги, томатным и черно-перечным, так и с кунжутным. В первом случае получится вкуснейшая пицца с говяжьими щечками су-вид и кинзой, а второй микс придаст азиатскую нотку лососю и авокадо.

По данным глобальной аналитической компании Nielsen, одними из лидеров по темпам роста в России (102 процента) являются продукты с указанием «веган». Для растительных пицц в азиатском стиле подойдут соусы: кисло-сладкий с мякотью ананаса, нежный сливовый с ярко-выраженной сладостью или экзотический и острый манго-чили.

ПИЦЦА С ЩЕЧКАМИ КИМЧИ

- 200 г тесто для пиццы
- 80 г соус томатный
- 30 г соус черно-перечный CHANG
- 8 г кинза (листья)
- 30 г пак-чой
- 20 г соус кимчи GENSO
- 80 г щечки говяжьих су-вид
- 15 г соус унаги GENSO
- 80 г сыр для пиццы
- 1 г кунжут НИКАРИ
- 3 г лук-сибулет

Тесто раскатать и выпечь до готовности. Сделать соус: томатный и черно-перечный соусы смешать, добавить рубленую кинзу. Пак-чой запечь в фольге с соусом кимчи. Щечки прогреть и перемешать с унаги. Нанести соус на тесто. Добавить сыр, щечки и пак-чой кимчи, запекать до готовности. Сверху посыпать кунжутом и сибулетом.

АЛЕКСЕЙ БЕСЕДИН @ALEXEI.BESEBIN
Бренд-шеф ресторанов IL Forno

Получилась очень удачная пицца с щечками и пак-чой кимчи, врям мой топчик. Приготовленные в су-виде мячище щечки я закинула в соус унаги, пак-чой мариновала и запекала в соусе кимчи. Томатный соус, смешанный с соусом из черного перца, — удачный тандем, такой универсальный соус, который подойдет и к стейку, и к жареным креветкам, и к пасте. Пицца запечатается с моцареллой — и получится пушка!



Соус кимчи Genso — традиционный корейский соус-заправка, обладающий ярким красно-оранжевым оттенком, острым, пряным вкусом и приятным ароматом свежих фруктов. Благодаря своим оригинальным вкусовым качествам этот азиатский соус уже давно получил признание во всем мире и теперь используется не только в восточной, но и в европейской кухне. Удобная, компактная упаковка не займет много места на кухне, а благодаря густой консистенции соус очень экономичен. В соусе кимчи содержится огромное количество витаминов и других полезных веществ. Он способствует улучшению пищеварения и укреплению иммунитета.



Соус черно-перечный Chang используется для приготовления мяса по рецептам китайской, тайской, вьетнамской и средиземноморской кухни, как дополнение к знаменитой китайской и тайской мясной поджарке, для готовки тофу и овошей. Применяется в качестве маринадов, заправок, соуса для сервировки готовых блюд, как соус для макарон. Придает блюдам пряный, насыщенный, не острый вкус.



Соус унаги Genso — популярный во всем мире соус японской кухни, который способен придать блюдам яркий, изысканный вкус и удивить даже искушенных гурманов. Культовый японский соус имеет глубокий темно-карамельный цвет. Обладает насыщенным вкусом умами, натуральной сладостью и многогранной ароматикой. Может выступать как основа для приготовления сложных авторских соусов, а также в качестве готового соуса.

ПИЦЦА ТОМ ЯМ

200 г тесто для пиццы
80 г соус томатный
30 г паста том ям NOM-D
11 г кинза (листья)
15 мл соус лимонграсс CHANG
80 г креветки 21/25
30 г шиитаке NAMURA
20 г ростки сои
1 г кунжут NIKARI

Тесто раскатать и выпечь до готовности.
Сделать соус: смешать томатный соус и пасту том ям, добавить рубленую кинзу (8 г). Нанести соус на тесто, добавить маринованные в соусе лимонграсс креветки и шиитаке. Запекать в печи до готовности.
Сверху выложить ростки сои и листья кинзы. Посыпать кунжутом.

АЛЕКСЕЙ БЕСЕДИН @ALEXEI.BESEDIN
Бренд-шеф ресторанов IL Forno

Я — профессионал по средиземноморской кухне, большой поклонник и любитель азиатской кухни, поэтому, когда поступило предложение разработать пиццу с паназийскими мотивами, был счастлив. Симбиоз двух глобальных кулинарных культур для меня — настоящий вызов и, конечно, наслаждение самим процессом приготовления. Первое, что пришло в голову, — тайская кухня и всеми любимый том ям. Я смешал классический томатный соус рарра ал ротового с пастой том ям и рубленой кинзой — соус заиграл новыми ароматами, результат меня устроил. Также добавил креветки, маринованные в соусе лимонграсс, слегка припущенные шиитаке, ростки сои и кинзу — единственный компонент, который я не добавил, — кокосовое молоко, посчитал, что это лишнее, хотя если редуцировать молоко на треть, то получится хороший дип для пиццы.



Соус лимонграсс Chang — экзотический пряный соус, приготовленный по уникальной рецептуре компании ResFOOD. Его основной ингредиент — лимонное сорго. Соус обладает насыщенным вкусом, имеет приятный карамельный цвет с алым оттенком паприки. Идеально подходит к морепродуктам, особенно креветкам, а также к рыбе, мясу птицы, овощам и тофу, придает любому блюду экзотический, яркий и более глубокий вкус. Подходит для профессионального использования.

Говядина мраморная вырезка зачищ (PRIME) с/м в/у ~2,5кг
Мираторг (47387) 2 323 руб/кг

ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»



Ингредиенты

Говяжья вырезка	750 г	Яичный желток	2 шт
Шампиньоны	400 г	Оливковое масло	2 ст.л.
Пармская ветчина (или бекон с/к)	7-10 ломт	Соль морская	2 щепотки
Слоеное тесто	500 г	Черный перец (свежемолотый)	5 г
Горчица	2 ст.л.		

Способ приготовления

1. Измельчите шампиньоны с помощью блендера.
2. Полученную грибную массу выложите в сухую сковороду и обжарьте до выпаривания жидкости, постоянно помешивая. Посолите, поперчите, снимете с огня и остудите.
3. Говяжью вырезку посыпьте со всех сторон солью, перцем и обжарьте на сильном огне по 30 секунд с каждой стороны, затем снимите с огня, немного остудите и обмажьте горчицей.
4. Расстелите пищевую плёнку, выложите внахлест друг на друга кусочки ветчины.
5. На ветчину выложите грибное пюре, не доходя до краёв примерно на 1 см.
6. Сверху на грибное пюре положите говяжью вырезку. Заверните рулет с помощью пищевой пленки и поставьте в холодильник на 20-30 минут.
7. На присыпанной мукой поверхности раскатайте пласт слоёного теста толщиной 3-4 мм.
8. С рулета снимите плёнку и выложите вырезку на середину раскатанного теста.
9. Тесто вокруг мяса обмажьте яичным желтком и плотно сверните в рулет.
10. Обрежьте по краям излишки теста, выложите рулет на противень швом вниз и поставьте в холодильник на 15 минут.
11. Достаньте рулет из холодильника, смажьте яичным желтком и сделайте небольшие надрезы.
12. Отправить рулет в разогретую до 200°C духовку на 20 минут, затем снизьте температуру до 180°C и оставьте ещё 15 минут.
13. Готовый рулет немного остудите, нарежьте на толстые куски и подавайте.

Гребешок с икрой в 1/2 раковине 10/20 0,5кг Перу (45666) 598 руб/шт

Морские гребешки с пюре из сладкой кукурузы,
прошутто и лимонным маслом

Ингредиенты

Морские гребешки в раковине	30 шт	Вода	60 мл
Сливочное масло	130 г	Прошутто (ломтики)	6 шт
Лук-шалот	4 шт	Сливки	80 мл
Чеснок	1 зуб.	Чеснок	1 зуб.
Кукуруза в початке	4 шт	Лимонный сок	1 ст.л.
Вино белое	80 мл	Свежие листья петрушки	

Способ приготовления

1. Нагрейте сливочное масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте лук-шалот, чеснок и обжарьте в течение 5 минут. Добавьте кукурузные зерна и жарьте еще в течение 1 минуты. Влейте вино и тушите пока оно почти не испарится. Добавьте воду. Готовьте под крышкой, периодически помешивая 5–7 минут. Остудите.
2. Нагрейте 1 ч.л. масла в большой сковороде на среднем огне. Жарьте прошутто, переворачивая до золотистого цвета и хрустящей корочки. Переложите на тарелку с бумажным полотенцем
3. Перемешайте кукурузную смесь, сливки и 1 ст.л. масла в кухонном комбайне до получения однородной массы.
4. Обжарьте гребешки с каждой стороны до золотистого цвета добавля лимонный сок. Перенесите на тарелку.
5. По краю ракушки выложите кукурузную смесь, а сверху гребешки, полейте сливочной смесью и посыпьте жареным прошутто, приправьте перцем и посыпьте петрушкой.

ФРОСТ-А

АППЕТИТНО И ПРОСТО

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

К ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ ПРЕДЛАГАЕМ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ ВОЗБУЖДАЮЩИЕ АППЕТИТ

APPETIZER

БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ | ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

КРЕВЕТКИ
В ПАНИРОВКЕ ПАНКО

40/45 1КГ (17397)

СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ МОЦАРЕЛЛА
С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО

20-22ГР/ШТ 1КГ (36890/49128)

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ
МОЦАРЕЛЛА В ПАНИРОВКЕ

25Г/ШТ 1КГ (19243/48521)

А КАКОЙ ФРОСТ-А ВЫБЕРЕШЬ ТЫ?

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 (903) 528-1076

Для приема заявок:

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

www.globalfoods.ru

   @globalfoodshoreca