

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

# GLOBAL FOODS®

№3 (57) октябрь 2022

## Осеннее меню

Камамбер  
темпура с  
муссом из  
клубники

Рецепт от  
Владимира  
Баландина

FISH&CHIPS  
в дижонском  
стиле

TORTILLA  
BURGER

Тренд  
сезона:  
куриный  
попкорн

Рецепт от  
Юрия  
Роватти

Рецепт  
Ruby Hero



1 498 руб/кг



Говядина Вырезка не зачищ 4/5  
1,8-2,3кг в/у Plena Alimentos  
Бразилия (48793)

998 руб/кг



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

1 323 руб/кг



Говядина стейк мясника ангус ~1 кг  
(Hanging Tender) Primebeef (52361)

617 руб/кг



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

1 074 руб/шт



Сыр творожный 65% 2,4кг БЗМЖ  
Савушкин продукт Беларусь (53124)

116 руб/шт



Крахмал кукурузный 1кг/пакет ГОСТ  
Фарсис Россия (54858)

441 руб/шт



Пюре манго 90% замороз 1кг пл/конт  
Фрутас Конгэладас Россия (51914)

2 835 руб/шт



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

643 руб/шт



Ананас кусочки 3,1л (осн.пр.1,6кг) ж/б  
SunFeel Вьетнам (10007)

4 988 руб/кор  
499 руб/кг



Ежевика с/м 10кг/кор 80/20 1 класс JR  
Темро Foods DOO Сербия (53860)

1 554 руб/кор  
156 руб/кг



Клубника с/м, класс А, 10кг/кор Green  
Vision Египет (51469)

1 809 руб/кор  
181 руб/кг



Брюссельская капуста 10кг/кор IQF  
Aretol D.o.o. Сербия (54625)

Баранина язык ~1,2 кг пакет Frigorífico Somicar Уругвай (53488) 570 руб/кг

### Жюльен из язычков барашка запечённый в кабачке



Рецепты от шеф-повара Андрея Сулимы

#### Ингредиенты

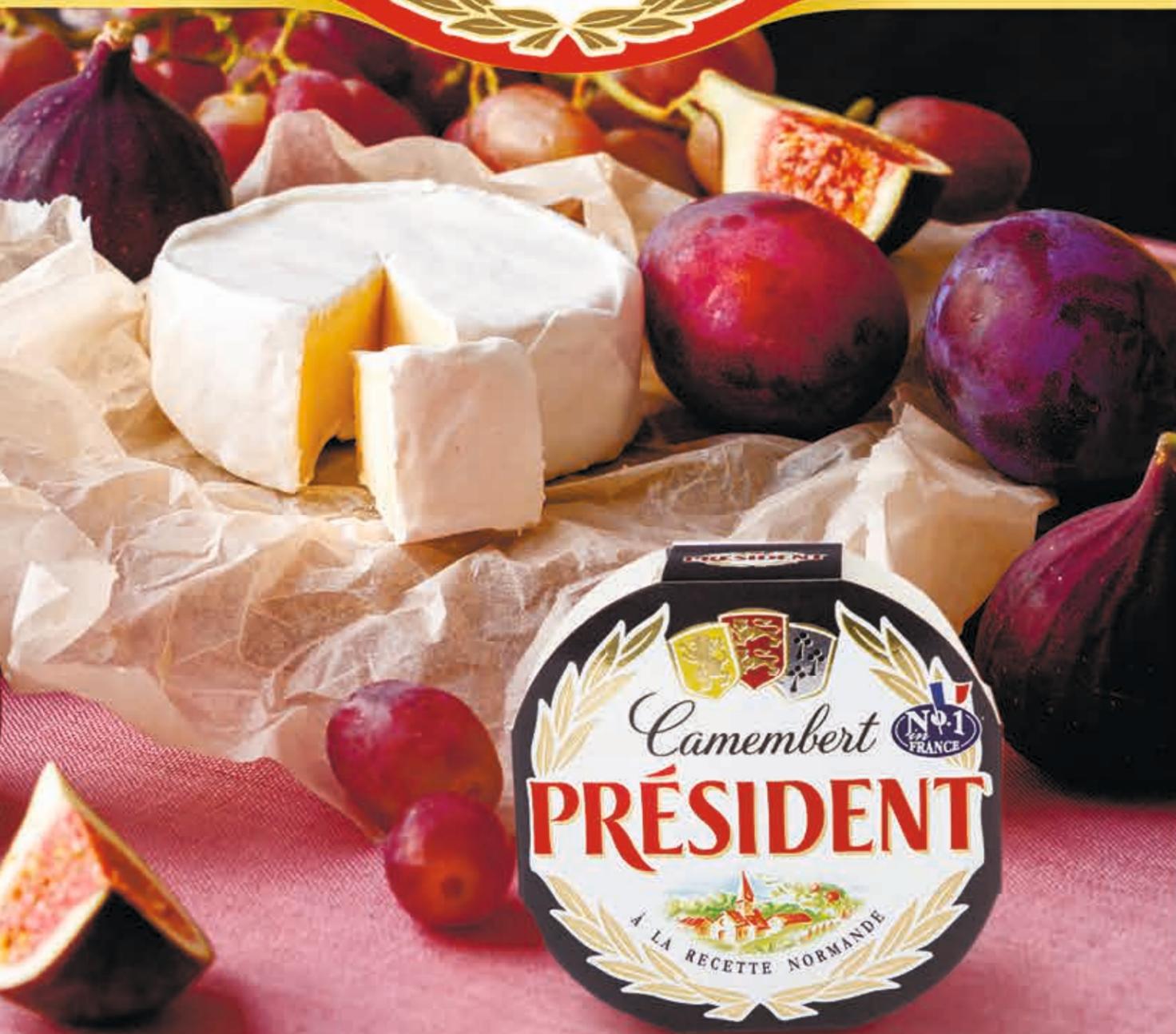
Кабачок крупный	1 шт	Тыква очищенная	80 г
Копченая паприка	5 г	Чеснок очищенный	15 г
Хлопья Чили	1 г	Имбирь	15 г
Соль и перец по вкусу		Топленое сливочное масло	20 г
Масло оливковое	15 г	Мясной бульон	200 г
Отварные бараньи язычки	200 г	Устричный соус	10 г
Лук репчатый очищенный	100 г	Сливки	200 г
Морковь очищенная	50 г	Пармезан тертый	30 г

#### Способ приготовления

Кабачок разрежьте вдоль. Ложкой удалите сердцевину и сделайте углубление. Посолите и поперчите по вкусу. Порежьте мелко 1 зубчик чеснока, перемешайте чеснок с оливковым маслом, копченой паприкой и Чили, посолите и поперчите по вкусу. Намажьте кабачок изнутри получившейся смесью. Запекайте кабачок при температуре 200 градусов, 15-20 минут. Язык порежьте небольшими слайсами. Лук, морковь, тыкву порежьте соломкой. Чеснок и имбирь мелко порубите. На сковороде на топленом масле обжарьте лук, морковь и тыкву 3-4 минуты. Добавьте чеснок с имбирем и жарьте ещё 1-2 минуты. Добавьте язык и жарьте ещё 1-2 минуты. Добавьте бульон и устричный соус. Проварите 4-5 минут. Добавьте сливки и проварите до загустения. В кабачок налейте соус с языком и овощами. Посыпьте кабачок с начинкой тертым сыром. Запекайте 10-15 минут. Подавайте нарезав на порции. Приятного аппетита!



**PRÉSIDENT**



## КАМАМБЕР ТЕМПУРА С МУССОМ ИЗ КЛУБНИКИ



### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию)

Сальса из кинзы.....	15 г
Мусс из клубники.....	15 г
Клубника свежая.....	10 г

### Камамбер темпура

Сыр Камамбер 45% President .....	1 шт.
Масло фритюрное .....	200 г
Темпура .....	25 г
Лепестки миндаля.....	10 г

### Темпура

Белок.....	30 г
Мука темпурная .....	20 г
Соль.....	1 г

### Сальса из кинзы

Листья мяты.....	10 г
Листья кинзы.....	10 г
Фундук.....	8 г
Масло оливковое.....	5 г
Уксус хересный.....	1 г
Соль.....	по вкусу

### Мусс из клубники

Клубника свежая.....	135 г
Сироп сахарный.....	30 г
Желатин листовой .....	1 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

#### Камамбер темпура

- Камамбер (три треугольника) насадить на шпажку и опустить в темпура. Не снимая со шпажки, посыпать со всех сторон лепестками миндаля.
- Обжарить во фритюре до румяного колера.
- Доготовить сыр в конвектомате 3 минуты.

#### Темпура

- Белок взбить до пиков, добавить соль и муку. Еще раз взбить.

#### Сальса из кинзы

- Зелень и фундук измельчить ножом до консистенции пасты. Добавить масло, соль, уксус и перемешать.

#### Мусс из клубники

- Клубнику взбить в блендере с сахарным сиропом. Процедить.
- Добавить замоченный желатин и еще раз взбить.
- Мусс перелить в сифон.

#### Сборка

- На тарелку выложить сальсу, сверху — камамбер и отсадить клубничный мусс из сифона.
- Декорировать блюдо нарезанной клубникой.



Владимир Баландин  
г. Тюмень

Первый раз попал на кухню в роли практиканта, причём мне было вообще без разницы, что делать, лишь бы на кухне. Мне тогда было всего 15 лет, и я смотрел на поваров разных цехов с неким трепетом. Тогда я и получил огромную бурю эмоций, понял, что лежу в правильном направлении.

Шаг за шагом, месяц за месяцем, и я нахожусь на том месте, где я сейчас, с моим 15-ти летним опытом.

И на моем пути самый главный принцип – понятная для конечного потребителя кухня. Во вкусах, во внешнем виде. Для меня важна открытая кухня и постоянное общение с гостями, от которых я ловлю своё вдохновение и обратную связь.

Если говорить про проекты, в которых я являюсь сейчас автором меню и несу ответственность за всё что происходит на кухне это Principle и Кавказия (г. Тюмень). В которых я и реализую понятную, но при этом с уникальным вкусом кухню.

Я душой и сердцем принадлежу югу нашей страны и хоть работаю в Сибири, меня здесь греют мои южные корни.

Как бы это сейчас попсово не прозвучало, но в детстве я обозначил всей своей семье, что стану поваром. После моего заявления никто даже не сомневался, что я сойду с пути, где центром моих мыслей будет кухня.

Последние полгода я делаю большой вклад в свой личный бренд и для меня особо приятно рассказывать о своей, без скромности, большой аудитории, с которой я держу плотный контакт. Ещё какое-то небольшое время назад я и подумать не мог, что наберу более 300 тысяч подписчиков. Сейчас это часть моей жизни, часть моей работы, которую я искренне люблю.

## Утиное филе с мятой тыквой и утино-цитрусовым жю

### Ингредиенты

Утиное филе	200 г	Мед	50 г	Зеленый лук	5 г
Соевый соус	30 г	Тыква	100 г	Утино-цитрусовый жю	50 г
Саке	15 г	Мускатный орех	1 г	Микро зелень	1 г

### Способ приготовления

Утиное филе замочить в 6% растворе нитритной соли на 2 часа, просушить и обжарить на сухой сковороде со стороны кожи, затем завакуумировать и готовить в су-виде при 55°C 3 часа. Смешиваем соевый соус, мед и саке и доводим до кипения. Утиное филе после су-вида просушиваем, обмазываем соевой глазурью и убираем в духовку на 200°C 2-3 мин. Тыкву произвольно нарезаем и запекаем 10-12 мин при 180°C, по готовности разминаем тыкву, добавляем молотый мускатный орех и зеленый лук. Утку нарезаем на слайсы рядом выкладываем тыкву и поливаем соусом.

### Утино-цитрусовый жю

#### Ингредиенты

Куриный жю	1 кг
Утка тушка	500 г
Цитрусовый гастрик	40 г

#### Способ приготовления

Утку режем в произвольном порядке и запекаем в духовке. Добавляем в куриный жю и вывариваем до 500 г, процеживаем и добавляем цитрусовый гастрик.

### Куриный жю

#### Ингредиенты

Лук репчатый	200 г
Морковь	200 г
Стебель сельдерея	100 г
Томатная паста	50 г
Вино красное сухое	250 г
Крылья куриные	2 кг
Букет гарни	1 шт

#### Способ приготовления

Куриные крылья запекаем в духовке, овощи обжариваем, добавляем вино и провариваем 3-4 мин. Крылья складываем в кастрюлю, заливаем водой и доводим до кипения, затем добавляем овощи с вином и букет гарни и вывариваем до 1 кг.



### Цитрусовый гастрик

#### Ингредиенты

Апельсин	700 г
Лимон	350 г
Лайм	350 г
Вино красное	200 г
Бадьян	2 г
Сахар	200 г

#### Способ приготовления

С цитруса при помощи терки снимаем цедру, затем выдавливаем фреш. Сахар растапливаем и вливаем вино, добавляем бадьян и вывариваем до 300 г. Снимаем с огня, добавляем цедру, остужаем и процеживаем.

**HEINZ**  
ESTD 1869

# НОВИНКА

Один из самых знаменитых соусов в мире – Тартар в порционной упаковке дип-пот!

- ✓ Нежный и пикантный, с ярким вкусом маринованных огурцов, чеснока и укропа.
- ✓ Обладает легкой кремовой текстурой.
- ✓ Идеально сочетается с хрустящими снеками, морепродуктами, картофелем фри. Соус Тартар Heinz станет отличным дополнением к классическому «Фиш энд Чипс», а также к хрустящим креветкам в панировке.



Креветки в панировке



Фиш энд Чипс



Наггетсы



Картофель фри



Кольца кальмара



СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН И ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ



КАЧЕСТВЕННАЯ И УДОБНАЯ УПАКОВКА



БРЕНД, ХОРОШО ИЗВЕСТНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЯМ



ОДИН ИЗ САМЫХ ВЫСОКОМАРЖИНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ В РЕСТОРАНЕ

КРАФТХАЙНЦ ФУДСЕРВИС РОССИЯ  
+7 (495) 642 35 57 • ru.foodservice@kraftheinz.com • www.kraftheinzfoodservice.ru

КРАФТХАЙНЦСРУ КРАФТХАЙНЦСРУ КРАФТХАЙНЦ FOODSERVICE RUSSIA

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!



## FISH & CHIPS В ДИЖОНСКОМ СТИЛЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Для «Fish»

- Масло растительное для фритюра 400 г
- Филе трески без кожи и костей 260 г
- Мука пшеничная 50 г
- Пиво тёмное нефilterованное 50 г
- Соус Горчичный Heinz 50 г
- Разрыхлитель 1 г
- Соль, чёрный перец по вкусу

Для «Chips»

- Картофель 140 г
- Масло растительное для фритюра 300 г
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Филе трески** нарезать полосками шириной 4 см и длиной 12 см. Кусочки трески замариновать в соусе Горчичный Heinz на 20 минут, так рыба приобретёт пикантный вкус и останется сочной после приготовления во фритюре.

**Для кляра** соединить пшеничную муку, соль, разрыхлитель и тонкой струйкой вливать в смесь тёмное нефilterованное пиво, непрерывно перемешивая для получения однородной консистенции.

**Порции филе** погрузить в кляр, предварительно просушив их бумажной салфеткой. Покрывать кляром всю поверхность филе и аккуратно, движением «от себя», опустить в разогретое до 185 °С фритюрное масло. Обжарить до готовности и образования золотистого колера. Поместить на бумажную салфетку для удаления излишков масла.

**Для чипсов** нарезать картофель брусочками или дольками в кожуре или без. Замочить в ледяной воде на 2-3 часа, промыть от крахмала. Бланшировать в подсоленной воде до полуготовности, остудить на решётке. Обжарить во фритюре с паузой в два этапа (I 175 °С – пауза 3 минуты – II 200 °С). Поместить на бумажную салфетку для удаления излишков масла.

### СОВЕТ от шефа

Для идеального результата используйте сорта картофеля, подходящие для приготовления во фритюре. Например: «Леди Клер», «Сатурн», «Надежда», «Аноста».



**KraftHeinz**  
FOODSERVICE

# ОСЕННЕЕ МЕНЮ

590 руб/кг



Говядина оковалок б/к ~4кг в/у  
внеш. часть бедра кат. А Black Angus  
Мираторг Россия (56093)

1 047 руб/кг



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

1 407 руб/кг



Говядина Вырезка зачищ 4/5 1,8-2,3кг  
в/у ~16кг/кор Plena Бразилия (55236)

365 руб/шт



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

246 руб/кг



Ветчина из окорока ~3,8кг Ø120мм  
Микояновский МКТ Россия (11446)

381 руб/шт



Масло 82,5% сладко-сливочное несол.  
400г ГОСТ БЗМЖ Тысяча озер  
Россия (40721)

1 407 руб/кг



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

597 руб/кг



Телятина розовая Глазной мускул  
~0,8-1,5кг в/у кат А Мираторг  
Брянская МК (53986)

441 руб/кг



Говядина Лопатка б/к 5-8кг в/у  
ГОСТ Тимашевскмясопродукт  
Россия (50597)

246 руб/шт



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

542 руб/кг



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

741 руб/кг



Сыр пармезан (типа) Гойя 40%  
~3,5кг/круг Flaman Бобровский СЗ  
Россия (55930)

1 387 руб/кг



Говядина Вырезка с цепочкой 4/5  
1,8-2,2кг в/у Minerva Колумбия (52291)

331 руб/кг



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

3 156 руб/кг



Говядина вырезка экстра ~2-3кг  
в/у Choice (Terderloin Defatted 190)  
Primebeef (47703)

292 руб/шт



Соус Гуакамол 500г х 12шт пл/б  
S.U.CHEF Россия (15234)

575 руб/шт



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

611 руб/шт



Соус Бургер 1кг х 6шт пакет  
ГОСТ Heinz Россия (12038)

570 руб/кг



Баранина язык ~1,2кг пакет  
Frigorifico Somcar Уругвай (53488)

289 руб/кг



Куриное филе порц. ~1кг лоток  
Baisad Россия (13487)

714 руб/кг



Сарган Черноморский неразд 1кг  
в/у с/м 1-й сорт Керчь-рыба  
Россия (53969)

430 руб/шт



Спаржа зеленая заморож 1кг/пакет IQF  
Qingao Wyl Imp&Exp Китай (55163)

1 167 руб/шт



Шоколадный напиток (порошок) Ruby  
750г Van Houten Швеция (55192)

419 руб/кор  
14 руб/шт



Булочка для хот-дога датского  
с полным разрез. 165мм 63г х 32шт  
Гипфель (52799)



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА!

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

Тонкие пшеничные тортильи, приготовленные из 100% муки высшего сорта по особому рецепту, гарантированно помогут в создании разнообразного меню. Благодаря эластичной текстуре они легко сворачиваются и при этом не рвутся, что значительно упрощает процесс приготовления идеального блюда для гостей кафе и ресторанов!



## TORTILLA BURGER

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ MISSION PROFESSIONAL 12" .....	1 шт./83 г
Котлета для бургера п/ф ...	2 шт./180 г
Сыр Чеддер .....	30 г
Листья салата Айсберг .....	10 г
Томаты свежие .....	15 г
Огурцы маринованные .....	5 г
Соус сырный .....	15 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Обжарить котлеты на растительном масле в пароконвектомате в режиме жар/пар при температуре 180°C 5–6 минут.
2. Сырный соус нанести по центру тортильи, последовательно выложить котлету, сыр чеддер, салатные листья, томаты, нарезанные кубиком 5x5 мм, маринованный огурец, нарезанный слайсами 2 мм, и накрыть начинку второй котлетой.
3. Сделать круговой заворот тортильи из 5 сегментов, чтобы сформировалась закрытая «звезда».
4. Запекать бургер в тоннельной печи 2–2,5 минуты, при температуре 250–260 °C.
5. Перед подачей обжарить на гриле при температуре 190 °C в течение 1 минуты с каждой стороны.



Рекомендованный тип заворота «Звезда»





ГК «Серволюкс» - международный агропромышленный холдинг с более чем 20-ти летним опытом работы. Качественное развитие компании достигается за счет внедрения инновационных разработок и технологий в производство, исследования моделей поведения и формирования новых сценариев и рынков потребления. Продуктовый портфель ГК «Серволюкс» закрывает потребности в широком ассортименте как для малого, так и среднего бизнеса.

Производственный комплекс ЮНИМИТ входит в агропромышленный холдинг Беларуси ГК «Серволюкс». Инновационный GREENFIELD проект в области глубокой переработки мяса птицы с производственной мощностью 13,2К тонн готовой продукции. Производство имеет сертификат менеджмента пищевой безопасности FSSC 22000 и сертификатом Halal.

- В процессе разработки готовых запеченных продуктов Servolux Professional были проведены:
- более 50 тестирований готовых запеченных продуктов представителями ресторанного бизнеса;
  - отработки совместно с «гильдией поваров и шеф-поваров Беларуси».

Это позволило на выходе получить продукт высокого качества с тщательно отработанной рецептурой, соответствующей требованиям профессионального сегмента. В ассортименте более 15-ти наименований, которые идеально подходят как для ресторанной, так и для домашней кухни. Ключевые характеристики наших продуктов:

- Высокая степень готовности;
- Минимум добавок;
- Сочный, в меру соленый вкус, свойственный используемым добавками;
- Естественный внешний вид запечённых частей птицы;
- Низкий коэффициент на ужарку/усушку/оттайку;
- Метод шоковой заморозки после запекания позволяет хранить продукты до 365 суток при соблюдении условий хранения и после дефростации получать свежий, сочный и вкусный продукт.

## ТРЕНД СЕЗОНА: КУРИНЫЙ ПОПКОРН



Куриный попкорн - это блюдо, состоящее из маленьких кусочков нарезанного филе, которые покрыты хрустящей панировкой и запечены инновационным методом на производстве. Идея получила широкое распространение в ресторанах благодаря удобству и скорости подачи.

Чаще подают хрустящий куриный попкорн с соусами, обычно используется кетчуп, барбекю, чесночный или кисло-сладкий. Куриный попкорн — это идеальный аппетайзер или закуска.

### Как готовить?

Готовится достаточно быстро и просто, есть удобно, поскольку нет костей и совсем не обязательно подавать столовые приборы. Нежное куриное филе, слой хрустящей панировки - попкорн необходимо только разогреть на сковороде или в духовке для придания хрустящей корочки. Всего несколько минут и блюдо будет готово к подаче.



НА +20% ВЫШЕ ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ И СОЧНОСТЬ  
ФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС  
КОНТРОЛЬ ТРЕБОВАНИЙ GMP  
СЕРТИФИКАТ HALAL  
ИДЕАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО B2B

**Куриный Попкорн готовые кусоч в панировке 2 кг Servolux Professional (53769) 913 руб/шт**

Предпринимательская идея, объединяющая Италию и Россию в увлекательной работе по размещению на рынке Крыма и России постоянного ассортимента высококачественных итальянских сыров, стала причиной появления в 2018 году сыроварни "Казаро Роватти".

Наша производственная площадка находится в самом сердце Севастополя, символе Крыма и России.

Производство твёрдого сыра Пармезан началось в 2019 году в Севастополе

Casaro Rovatti



www.casarorovatti.ru

### Юрий Роватти

Итальянец с русским именем Юрий Роватти – потомственный сыровар. Несколько поколений его семьи занимается изготовлением сыра уже более ста лет. «Всегда меня интересовала не просто Россия. Я работал на территориях бывшего СССР. Я вижу, что ваша и наша культуры очень похожи. Санкции нас не отвлекают, даже, может быть, увеличивают объём производства. Если не смотреть на Италию с точки зрения сегодняшней политики, больше семидесяти процентов итальянцев, честно могу сказать, любят Россию, так, как любят русские люди. Моё сердце – наполовину русское, наполовину итальянское».

Главный технолог производства

Рецепт осеннего блюда от итальянского технолога-сыровара Юрия Роватти

## Tortini di polenta con crema al parmigiano

приготовление поленты с кремом пармезан



Ингредиенты:  
(4 порции)

- 400 гр. поленты
- 50 мл. сливок
- 50 гр. пармезана "Casaro Rovatti"
- соль



1. Готовим поленту из кукурузной крупы.
2. Поместите поленту в одноразовые алюминиевые формы для выпечки.
3. Дайте поленте остыть, а затем вытащите из формы.
4. Поместите на противень и поставьте в разогретую до 200° духовку примерно на двадцать минут.
5. Тем временем положите сливки и пармезан в кастрюлю, и растопите на слабом огне.
6. Вытащите готовую поленту из духовки.
7. Полейте соусом.



Buon appetito!

SINCE  1828  
**VAN HOUTEN**  
CACAO PIONEERS



### Шоколадный напиток Van Houten RUBY

Яркий фруктовый вкус  
и изумительная  
шелковистость.

Масса: 750 г

Откройте восхитительный вкус первого в мире шоколадного напитка Ruby. Являясь 4-м типом шоколада, Ruby таит в себе абсолютно новые вкусовые ощущения, даря вам уникальный баланс вкуса свежих ягод и изумительной шелковистости шоколада.



### Растворимый какао-напиток Van Houten Special Bar

Восхитительно  
шелковистый  
и невероятно кремовый.

Масса: 1 кг

Хотите побаловать ваших клиентов новым шоколадным волшебством? Тогда смешайте Van Houten Special Bar с жидким молоком для получения мягкого шелковистого и восхитительно кремового шоколадного удовольствия.



### Растворимый какао-напиток Van Houten Santo Domingo Organic

Насыщенный темный  
шоколад с нотками ванили.

Масса: 750 г

Бобы Santo Domingo известны по всему миру своим насыщенным вкусом какао, приятной горчинкой и тонкими нотками ванили. Откройте богатый вкус и исключительный колорит этого на 100% натурального какао, имеющего сертификат Cocoa Horizons.

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
С VAN HOUTEN ЗДЕСЬ:



## РЕЦЕПТ RUBY HERO

Идеальное знакомство с новым фруктовым вкусом шоколада RUBY. Пощекочите рецепторы ваших гостей этим потрясающе вкусным горячим напитком RUBY.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

35 г Шоколадный напиток Van Houten RUBY  
200 мл Полуобезжиренного молока

### ДЕКОР

- Взбитые сливки
- Орех кешью
- Попкорн, смешанный с Van Houten RUBY
- Mona Lisa® Crispearls™ из темного шоколада

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

#### ШАГ 1

Налейте полуобезжиренное молоко в питчер, добавьте Van Houten RUBY и перемешайте.

#### ШАГ 2

Нагрейте паром до 70°C.

#### ШАГ 3

Украсьте взбитыми сливками, попкорном и Mona Lisa® Crispearls™.



Академия Шоколада России



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ  
К НАМ В СОЦСЕТЯХ:

Chocolate Academy Russia



# Широкий ассортимент для паназиатской кухни

160 руб/шт



Кокосовое молоко 84% мякоти, жирн. 18% 400мл ж/б Lucky Таиланд (53427)

561 руб/шт



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

610 руб/шт



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

775 руб/шт



Соус Кимчи 1,8л х 6шт пл/б Tamaki Россия (55540)

448 руб/шт



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

540 руб/шт



Соус овощной Тонкацу для мяса 1,8лх6шт пл/б ASA professional Россия (32998)

144 руб/шт



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

142 руб/шт



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

63 руб/шт



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

477 руб/шт



Соус Терияки для мясных и рыбных блюд 1,8л пл/б «Тамакі» Европродукт (54620)

528 руб/шт



Соус Унаги для угря 1,8л пл/б «Тамакі» Европродукт Россия (54598)

2 341 руб/шт  
118 руб/кг



Рис для суши среднезерный «Asa» 20кг/меш Россия (20318)

176 руб/шт



Лапша Фунчоза стеклянная 0,8мм 500гх24шт пакет Mai Lao Da Китай (49536)

559 руб/шт



Икра Масаго (сельди) оранжевая 500 г «Умами» Прилов Россия (52973)

714 руб/шт



Соус Устричный 2,4кг/шт пл/б Pearl River Bridge Китай (15922)

1 681 руб/шт  
169 руб/кг



Сухари панировочные Panko 10кг мешок Китай (45048)

255 руб/шт



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

252 руб/шт



Паста из тамаринда 454г «Aroy-d» Таиланд (90258)

780 руб/шт



Соус чили сладкий для курицы 2,4кг пласт/кан Aroy-D Таиланд (35996)

362 руб/шт



Соус Шрирача острый 815гх12шт пл/б Uni Eagle Таиланд (10600)

648 руб/шт



Соус Хойсин 1,9л х 6шт пл/б Zhongyu Foods Китай (99324)

275 руб/шт



Паста карри красная «Aroy-d» 400г Таиланд (50561)

287 руб/шт



Паста карри зеленая «Aroy-d» 400г Таиланд (50562)

267 руб/шт



Паста карри желтая «Aroy-d» 400г Таиланд (50733)



Каракатицы молодые целые очищ 60/80 1кг пакет +8%гл S. Japonica IQF Вьетнам (54413) 751 руб/шт

### Жареные каракатицы с чесночным соусом чили



#### Ингредиенты

Каракатицы молодые	250 г	Чесночного соус	20 г
Болгарский перец	1 шт	оливковое масло	15 г
Соевый соус	5 г	Имбирь	15 г

#### Способ приготовления

Промойте каракатиц, сделайте надрезы и отварите в воде в течение 1 мин. В кастрюле смешайте соевый соус, чесночный соус, оливковое масло, сахар и прогрейте. Добавьте каракатиц и болгарский перец, обжарьте, помешивая, до готовности.

### Морепродукты

Креветки Ваннамей Королевские б/г в панцире 21/25 1,8кг блок +7%гл 297 Индия (51694)	1 671 руб./шт
Креветки Ваннамей Королевские б/г в панцире 31/40 1,8кг блок Эквадор (54162)	1 631 руб./шт
Креветки тигровые черные б/г в панцире 8/12 1кг пакет 7%гл Индия (55788)	1 368 руб./шт
Креветки тигровые черные с/г в панц 13/15 1кг полу-IQF 14%гл Бангладеш (44908)	1 316 руб./шт
Осьминоги целые, 1,2-1,5кг Т5 ~12-14кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52903)	1 729 руб./кг
Осьминоги целые, 1,5-2 кг Т4 ~12-14кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52902)	1 847 руб./кг
Каракатицы молодые целые очищ 60/80 1кг/пакет +8%гл S. Japonica IQF Вьетнам (54413)	751 руб./шт
Кальмар командорский тушка очищ 0,5кг/шт без кож и плавн Акрос Россия (54965)	268 руб./шт
Моллюск венерка (вонголе) в/м 31/40 0,5кг в/у R.Philippinarum Китай (54976)	198 руб./шт



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 (903) 586-16-62

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75 / +7 (495) 984-41-80

