



Высококачественные продукты питания

Общий каталог **2018**



Высококачественные продукты питания

AIRLAND

- Кто мы?.....3

Salumificio Evangelisti (Россия)

- Мясные деликатесы.....4

Итальянские Традиции (Россия)

- Сыры.....20

Maaris, ООО (Россия)

- Свежие овощи.....28

Neri Industrie Alimentari (Италия)

- Овощная консервация.....34

Pietro Coricelli (Италия)

- Масло оливковое, уксусы бальзамические, макаронные изделия и соусы (томатные, песто).....44

Valfrutta (Италия)

- Овощная и фруктовая консервация.....50

Il Melograno (Италия)

- Био соки, хумусы.....55

Verrigni (Италия)

- Макаронные изделия.....63

Наши бренды



К_{ТО} МЫ?

ООО «АИРЛЭНД»

Компания ООО «Аирлэнд» работает на всей территории России, преимущественно в сфере продажи пищевых продуктов. Деятельность фирмы направлена, прежде всего, на продажу:

- **Пищевых продуктов высокого качества, произведенных в России по традиционным итальянским рецептам («сделано с Италией»): Колбасный завод Эванджелисти.**
- Импортируемые продукты из Италии престижных марок: Нери Индустрие Алиментари, Вальфрутта и т.п.
- Сельскохозяйственные продукты (чеснок, радишко, яблоки, груши, черешня и др.), выращенные на юге России по качественным итальянским технологиям в сотрудничестве с компанией ООО «Маарис», респ. Адыгея.





ОБЩИЙ КАТАЛОГ 1/2018

✓ Мясные деликатесы





*Сделано в России
по Итальянской технологии*

П

родукция «сделано с Италией»

Колбасный завод Эванджелисти

Колбасный завод Эванджелисти находится на севере Краснодарского края, региона с многовековой историей животноводства и переработки мяса.

Здесь итальянские эксперты нашли идеальные условия для сотрудничества с местными предпринимателями для производства колбас, ветчин и других традиционных итальянских мясных продуктов.





*Сделано в России
по Итальянской технологии*

T

радиция и итальянский вкус

Мирко Эванджелисти, технолог

Мирко Эванджелисти родился в Тоскане, регионе Италии, где сильнее всего сохраняются традиции переработки мяса и производства колбас.

Имеет значительный опыт, как в Италии, так и за рубежом, в проектировании и реализации предприятий пищевой отрасли, прежде всего, в сфере мясопереработки.

Основатель «Колбасного завода Эванджелисти», много лет ведет свою деятельность в России как консультант и директор по производству колбас и мясных изделий по традиционным кулинарным и промышленным методам Италии.



EVANGELISTI



salumificio italiano



*Сделано в России
по Итальянской технологии*

Г

аммы продукции

Линия «ВЕТЧИНА ЭВАНДЖЕЛИСТИ»

Линия «ГАСТРОНОМИЯ ЭВАНДЖЕЛИСТИ»



*Сделано в России
по Итальянской технологии*

Ветчина

Линия «ВЕТЧИНА ЭВАНДЖЕЛИСТИ»

Традиционная итальянская вареная ветчина

Прошутто из цельного окорока, ветчина «рубленая», вареная ветчина из индейки



ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА ИЗ ЦЕЛЬНОГО ОКороКА

ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА “ЦЕЛЬНАЯ”

«Цельная ветчина» из линии “Ветчина Эванджелисти” – это самый элитный тип ветчины, приготавливаемый из цельного свиного окорока. Выбор сырья – это наиболее важный этап работы, так как для данного продукта используется только мясо окорока первой категории.

Отборный окорок обрабатывается вручную специалистами, прежде чем на него будут нанесены ароматические вещества и специи примерно на 14 часов. После чего проводится повторная обработка, и затем мясо помещается в алюминиевые формы для медленной варки в течение 12 часов, необходимые для проявления аромата, цвета и консистенции ветчины.

В конце варки продукт охлаждается в специальных холодильных камерах в течение по меньшей мере 24 часов, после чего упаковывается и пастеризуется.

Продукт не содержит глютена или производных молока.

Линия “Ветчина Эванджелисти”



СОСТАВ

Свинина (окорок), соль и ароматические вещества.

УПАКОВКА

Цельный кусок, вакуумная упаковка.
Вес около 7,5 кг



ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА «РУБЛЕННАЯ»

ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА «РУБЛЕННАЯ»

Вареная ветчина «рубленая» производится и упаковывается в брикеты, и предназначена, прежде всего, для пиццерий и предприятий общепита.

Производственный процесс похож на тот, что и у «цельной» ветчины; основная разница в том, что сырьем служат отдельные куски мяса, которые прессуются в «кирпичик».

Хоть и не являясь продуктом из цельного куска мяса, эта ветчина также производится из отборного сырья, маложирного, высокого качества. Вкус «рубленной» ветчины, таким образом, сравним во вкусом ветчины, полученной из цельного окорока.

Продукт не содержит глютена или производных молока.

Линия “Ветчина Эванджелисти”



СОСТАВ

Отобранные куски свинины, соль и ароматические вещества.

УПАКОВКА

Цельный кусок, вакуумная упаковка.
Вес около 5 кг



A close-up photograph of several thin, overlapping slices of cooked turkey ham. The meat is a light pinkish-orange color with a smooth texture. In the upper right corner, there is a small garnish consisting of a few green parsley leaves and several halved cherry tomatoes. The entire dish is presented on a white surface, likely a plate or cutting board.

ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ

ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ

Продукт изготовлен исключительно из филе индейки и может совместить вкус вареной ветчины с деликатностью и легкостью индейки. Наша вареная ветчина из Индейки выполнена из высококачественного мяса посредством отбора лучших грудок, к которым потом добавляются специи и натуральные ароматические вещества.

В процессе обработки мясо натирается в течение примерно двух часов ароматическими веществами, так чтобы их вкус полностью передался мясу, далее проходит медленная варка. Эта процедура, при постоянном контроле наших технологов, позволяет сохранить вкус и органолептические характеристики продукта. Этот продукт ценится за свою нежность, свежесть и легкость благодаря низкому содержанию жиров.

Продукт не содержит глютена или производных молока.

Линия “Ветчина Эванджелисти”



СОСТАВ

Филе индейки цельное (грудки), вода, соль и ароматические вещества.

УПАКОВКА

Цельный кусок, вакуумная упаковка.
Вес около 1 кг





*Сделано в России
по Итальянской технологии*

Г астрономия

Линия «ГАСТРОНОМИЯ ЭВАНДЖЕЛИСТИ»

Итальянская мясная гастрономия высокого уровня

Поркетта, ростбиф



ΠΟΡΚΕΤΤΑ

ПОРКЕТТА

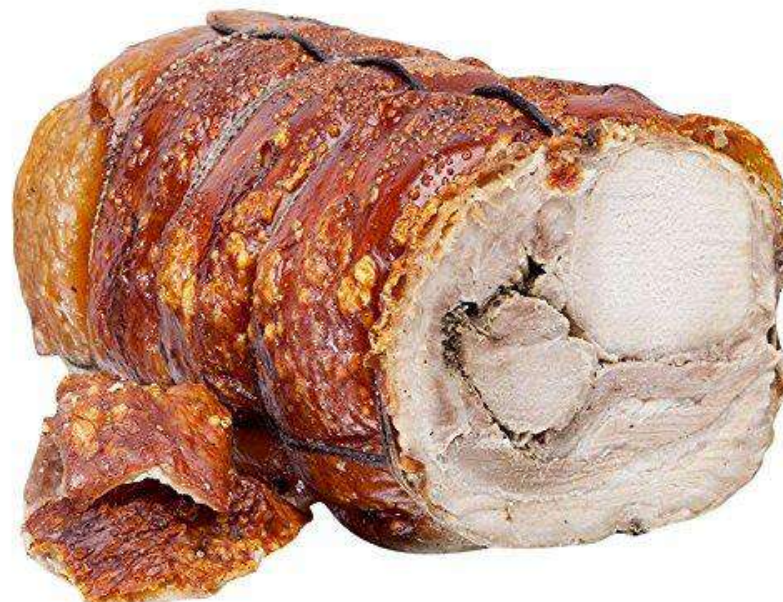
Готовится по старинному рецепту семьи Эванджелисти, передаваемому из поколения в поколение, без добавления каких-либо химических консервантов.

Поркетта производится исключительно из свиного брюшка, преимущественно маложирного, высочайшего качества. Добавление специй и посол производятся очень тщательно, по секретному рецепту. Мясо натирается вручную, и затем отправляется на сутки в холодильные камеры. Это время необходимо для проникания соли и ароматов в мясо. По окончании фазы маринования, мясо связывается и отправляется на варку.

Поркетта ценится, прежде всего, за несравненный и натуральный вкус мяса.

Продукт не содержит глютена или производных молока.

Линия “Гастрономия Эванджелисти”



СОСТАВ

Свиное филе, специи, соль и ароматические вещества.

УПАКОВКА

Цельный кусок, вакуумная упаковка.
Вес около 5 кг





РОСТБИФ

“РОСТБИФ”

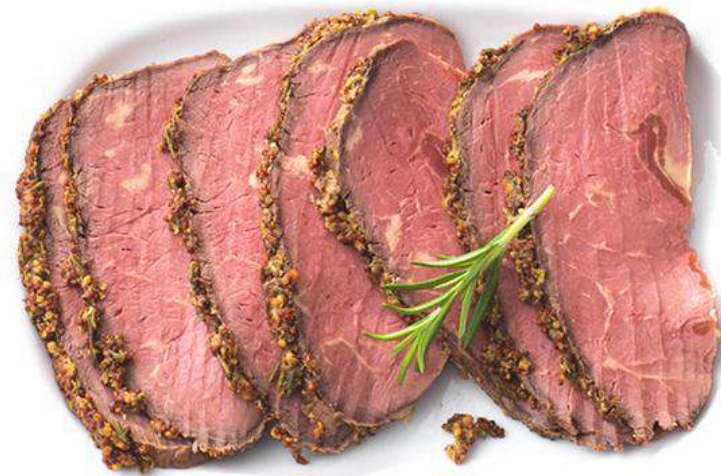
«Ростбиф» нашего производства — это результат тщательного выбора ингредиентов и мяса без включений жира и прожилок.

Мясо в процессе обработки натирается специями, затем помещается в холодильные камеры на 12 часов. Время выдержки позволяет мясу впитать все ароматы из смеси специй.

Далее продукт варится самым деликатным образом при различных температурах для сохранения высочайшего качества и особой нежности мяса.

Продукт не содержит глютена или производных молока.

Линия “Гастрономия Эванджелисти”



СОСТАВ

Свинина, Специи, Соль и ароматические вещества.

УПАКОВКА

Цельный кусок, вакуумная упаковка.
Вес около 1,5 кг





ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ



ОБЩИЙ КАТАЛОГ

1/2018

✓ Сыры





ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ

Сыроварня "Итальянские традиции" благодаря опыту итальянских технологов попыталась воссоздать маленькую Италию на территории России, привнеся свои итальянские традиции. Она экспериментирует над вкусами, старается дать клиентам именно то, что они ожидают. С каждым годом все больше и больше работает над качеством, а для этого улучшает условия производства, условия хранения и вызревания сыра, условия упаковки.

Философия компании - делать только натуральные продукты из самого хорошего российского молока. В своих рецептурах она использует только высококачественные компоненты (закваски, ферменты) из Италии.

Мы хотим, чтобы наши дети ели свежие, сделанные сегодня, и только качественные продукты!



*Сделано в России
по Итальянской технологии*



Моцарелла



Это мягкий сыр с нежным сливочно-кисловатым вкусом. Относится к семейству итальянских сыров "паста филата". Консистенция очень мягкая и нежная.

- В кулинарии употребляют в качестве самостоятельной закуски. Так же используют в итальянских салатах, классических закусках (например в популярном салате "Капрезе"- закуске, состоящей из упомянутого выше сыра, свежих томатов и свежих листов базилика, заправленной оливками и маслом.
- Сочетается с легким молодым белым и молодым красным винами с фруктовыми нотками.

Состав: молоко, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 240 Ккал / 1004 кДж

БЖУ: Белки - 18%, Жиры – 24%, Углеводы - 2,1%

Срок хранения: 8 суток

Форма: Шарик весом ~ 200-250 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-001A

Буррата



Это свежий итальянский сыр, относящийся к семейству сыров моцарелла. Представляет собой мешочек из моцареллы, наполненный сливочным кремом-начинкой "Страчателла", сделанный из моцарелльных волокон и сливок.

- В кулинарии употребляют Буррату в качестве самостоятельной закуски. Можно приправить различными специями и травами. Отлично сочетается с такими продуктами, как: прошутто, сырокопченая ветчина, спек, лосось, креветки, овощи, фрукты и т.д.
- Хорошо сочетается с белыми игристыми винами; с красными структурированными винами, особенно в сочетании с ветчиной прошутто и спек.

Состав: молоко, сливки ультрапастеризованные, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 330 Ккал / 1381 кДж

БЖУ: Белки – 23%, Жиры - 26% Углеводы - 2,1%

Срок хранения: 8 суток

Форма: Шарик весом ~ 100 /150 / 200 /230 г. Возможная расфасовка: 6 шт / 1 шт.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-002A

Страчателла



Страчателла представляет собой нежнейшее моцарелльное волокно со сливками. Ее тонкий сливочный вкус, простой и очень освежающий, что является поводом для повального использования ее в различных блюдах.

- В кулинарии страчателла идеальна в салате с рукколой и помидорами. С ней получаются отличные брускетты – например, с запеченным перцем или персиками, ньокки, открытые пироги с томленными овощами и грибами. Страчателлу охотно используют и в десертах и даже добавляют в супы.
- Рекомендуем перед употреблением оставить при комнатной температуре на 20 мин. Отлично сочетается с легкими свежими винами с выразительной минеральностью и цветочными нотками.

Состав: Молоко, сливки ультрапастеризованные, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 330 Ккал / 1381 кДж

БЖУ: Белки – 23%, Жиры – 26%, Углеводы - 2,1%

Срок хранения: 8 суток

Фасовка по запросу

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-003A

Венеция



Это свежий мягкий белого цвета сыр, производящийся из коровьего молока. Обладает богатой кремовой консистенцией и кисло-сладким тающим вкусом. В течение всего срока годности продолжается процесс созревания сырной массы, она становится более мягкой, кремообразной, появляется легкая горчинка, характерная для данного вида сыра.

- В кулинарии употребляют в качестве самостоятельной закуски, намазывая на хлеб. Используется для приготовления различных закусок, пасты и пиццы, а также для десертов.
- Хорошо сочетается с молодыми белыми винами с мягким вкусом и легким ароматом.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 297 Ккал / 1256 кДж

БЖУ: Белки – 13%, Жиры – 26%, Углеводы – 2%

Срок хранения: 3-4 суток для порции, 10 суток для целой формы

Форма: квадрат ~ 20x20 см., высота ~ 3-4 см., вес ~ 2 кг.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-004A

Робиола



Это мягкий, нежный, белый сыр с пористой текстурой, с ароматом сливочного масла и кисло-соленым вкусом.

- В кулинарии сыр можно употреблять как самостоятельную закуску с конфитюрами, имбирём, свежими фруктами, орехами и сухофруктами или, смешав с зелёным луком и др. специями, намазать на хлеб. Для того чтобы сделать вкус ярче, можно полить мёдом или посыпать зёрнами горчицы. Можно использовать как начинку для выпечки, тушить или запекать с овощами.
- Сыр отлично оттенит белые вина с фруктовым ароматом.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска мезофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 338 Ккал/1414 кДж

БЖУ: Белки – 23,67%, Жиры – 73,76% Углеводы - 2,57%

Срок хранения: 10 суток

Форма: вес ~ 500 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-005A

Рикотта



Это нежнейший творожный сыр, который получается из молочной сыворотки.

- В кулинарии с рикоттой готовят множество итальянских блюд: от тортеллини до рикотта и соусов к пасте до нектарных сицилийских пирожных канноли и фруктовых тортов. Рикотта используется в кулинарии на канapé и в сэндвичах, в салатах, в начинках для блинчиков, в соусах для пасты, в фаршах и в кляре. Рикотту употребляют и как десерт с сахаром и вареньем. Сыр рикотта является не только удивительно вкусным и питательным продуктом, но и полезным для здоровья. Используется во многих низкокалорийных диетах благодаря высокому содержанию легкоусвояемых сывороточных белков и низкому содержанию жира.

Состав: подсырная сыворотка, соль, хлористый кальций, регулятор кислотности лимонная кислота.

Энергетическая ценность: 196 Ккал / 707 кДж

БЖУ: Белки - 26.5% Жиры - 12.5% Углеводы - 2%

Срок хранения: 8 дней

Форма: Цилиндрическая ~ 250 г. Квадратная ~ 500 г.

Возможная расфасовка: 250г или 500г

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-006A

Скаморца



В классической форме груши, сыр из семейства "Паста фила́та". Этот продукт обладает эластичной и бархатистой текстурой, а его вкус одновременно сладковато-сливочный и при этом с солоноватыми нотками.

- В кулинарии является прекрасным самостоятельным продуктом, который можно подавать в качестве закуски к вину, пиву, также он отлично сочетается с фруктами. Чаще всего этот продукт используют для изготовления различных бутербродов и сэндвичей. Благодаря легкости плавления, этот продукт можно использовать для запекания, к примеру овощей, лазаньи и т.п.

Состав: молоко, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 243 Ккал / 1017 кДж

БЖУ: Белки - 17%, Жиры - 19%, Углеводы - 1%

Срок хранения: 14 дней для целой груши, 3 дня для разрезанной.

Форма: груша весом ~ 300 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-007A

Качотта



Классический столовый сыр, имеет полутвердую кремообразную текстуру, естественную тонкую корку, сливочный, слегка сладковатый вкус.

- В кулинарии употребляют в качестве самостоятельной закуски. Можно добавлять в свежие салаты, в пасту и пиццу.
- Хорошо сочетается с белым и красным молодыми винами

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 250 Ккал / 1050 кДж

БЖУ: Белки - 27%, Жиры - 28%, Углеводы - 2,1%

Срок хранения: 30 суток - в вакуумной упаковке, 30 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

Форма: цилиндрическая, диаметр ~ 11 см., высота ~ 6-7 см., вес ~ 0,6 - 0,7 кг.

Возможная расфасовка: 160 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-008A

Качотта с трюфелем



Это изысканный деликатес с нотками черного трюфеля, обладает нежно-сливочным послевкусием и тонким грибным ароматом трюфеля.

- В кулинарии качотта с чёрным трюфелем превосходна в качестве лёгкого аперитива в сопровождении молодого вина: украсит праздничный стол и станет настоящим украшением романтического ужина.
- Эксперты рекомендуют сочетать этот эксклюзивный продукт с фруктами: грушами и виноградом и белым вином. Сыр можно добавлять в различные блюда и употреблять отдельно.

Состав: Молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, черный трюфель.

Энергетическая ценность: 250 Ккал / 1050 кДж

БЖУ: Белки - 27%, Жиры - 28%, Углеводы - 2,1%

Срок хранения: 30 суток - в вакуумной упаковке

Форма: Головка ~ 350 г./600 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-009A

Качотта с чёрным перцем



В отличие от традиционной качотты имеет в составе черный перец горошком. Имеет плотную структуру с естественной тонкой коркой. Во время созревания сырная масса приобретает легкий аромат перца, что придает особой пикантности и остроты.

- В кулинарии выдержанную качотту со специями употребляют в качестве самостоятельной закуски, отлично сочетается с грушами и мёдом.
- Подавать с легким красным вином.

Состав: молоко, соль, перец черный горошком, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 390 Ккал / 1650 кДж

БЖУ: Белки – 27%, Жиры – 33%, Углеводы – 2,1%

Срок хранения: 30 суток - в вакуумной упаковке, 30 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

Форма: цилиндрическая, диаметр ~ 20 см., высота -7-10 см., вес -2-3 кг.

Возможный тип упаковки: 180 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
ИТ-010А

Качотта с красным острым перцем



В отличие от традиционной Качотты имеет в составе красный острый перец. Имеет плотную структуру с естественной тонкой коркой.

Во время созревания сырная масса приобретает жгучую нотку острого перца, что не оставит равнодушным любителей острых блюд.

- В кулинарии выдержанную качотту со специями употребляют в качестве самостоятельной закуски, отлично сочетается с грушами и мёдом.
- Подавать с легким красным вином.

Состав: молоко, соль, красный перец чили дробленый, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 390 Ккал / 1650 кДж

БЖУ: Белки – 27%, Жиры - 33% Углеводы - 2,1%

Срок хранения: 30 суток - в вакуумной упаковке, 30 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

Форма: цилиндрическая, диаметр ~ 20 см., высота -7-10 см., вес -2-3 кг.

Возможная расфасовка: 180 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
ИТ-011А

Азола



Этот сыр относится к полутвердым итальянским сырам. Светло-желтый, с крупными дырочками, отличается нежным вкусом и необычным сырным ароматом, имеет мягкую консистенцию с естественной нежной коркой.

- В кулинарии употребляют в качестве самостоятельной закуски, либо добавляют в пасту, пиццу, салаты и другие блюда.
- Хорошо сочетается с белым и розовым вином.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 389 Ккал / 1600 кДж

БЖУ: Белки – 24%, Жиры – 30%, Углеводы – 0,5%

Срок хранения: 30 суток - в вакуумной упаковке, 30 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

Форма: цилиндрическая, диаметр ~ 35 см., высота ~ 12-15 см., вес ~ 10-13 кг.

Возможный тип упаковки: 180 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
ИТ-012А

Тревизо



Изготовлен по рецепту и технологии сыра Таледжио (Taleggio). Это мягкий итальянский сыр, с мытой коркой, который изготавливают из пастеризованного коровьего молока. Сырная масса нежная, пастообразная, цвета слоновой кости, с естественной тонкой ароматной коркой. Вкус сладковатый с легкой кислинкой и фруктовым привкусом.

- В кулинарии употребляют в качестве самостоятельной закуски, либо добавляют в различные блюда: пасты, пиццу, ризотто, салаты и вторые блюда. К сыру отлично подходят мед и фрукты.
- Отлично сочетается с красным вином с фруктовыми нотками, оттеняя и подчеркивая его яркий и насыщенный сливочный вкус.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочных бактерий.

Энергетическая ценность: 292 Ккал / 1350 кДж

БЖУ: Белки -17%, Жиры – 25%, Углеводы - 1,7%

Срок хранения: 30 суток - для целой головы, 21 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

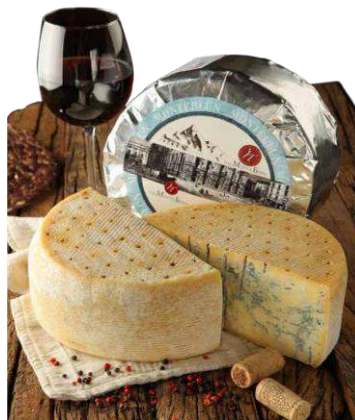
Форма: квадрат ~ 20x20 см., Высота 5-5,5 см., вес ~ 2 кг.

Возможный тип упаковки: 200 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-013A

Монтеблун



Производится по рецепту и технологии сыра Gorgonzola - известнейшего итальянского сыра с голубой плесенью из свежего коровьего молока. Мякоть сыра белого или кремового цвета с характерными прожилками голубой плесени и сладковато-сливочным вкусом.

- В кулинарии используют как самостоятельную закуску или же в качестве ингредиента для приготовления таких блюд, как супы, салаты, соусы к пасте, ризотто и полента и проч. Замечательно сочетается с грецкими орехами, сыром маскар-поне, фруктам (грушами, персиками, сливами, виноградом и другими и т.д.).
- Хорошо сочетается МонтеБлун "дольче" с молодыми и мягкими винами белым и красными. МонтеБлун "пиканте" со структурированными красными винами.

• Признан лучшим сыром с голубой плесенью 2017г.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочных бактерий, культуры P. roqueforti.

Энергетическая ценность: 308 Ккал / 1350 кДж

БЖУ: Белки – 17%, Жиры - 25% Углеводы – 1,7%

Срок хранения: 30 суток - для целой головы, 30 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

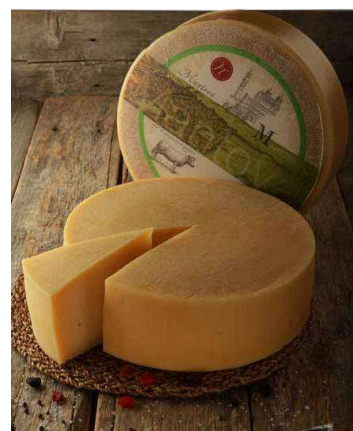
Форма: цилиндр, диам. ~ 20 см., высота ~ 10 см., вес ~ 3 кг.

Возможная расфасовка: 160 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-014A

Мантова



Производится по рецепту и технологии сыра Монтазио (Montasio). Это благородный полутвердый сыр, соломенно-желтого цвета. Мантова бывает трех видов: Свежая (мин. срок созревания 60/90 дней), Выдержанная (120 дней), Сверхвыдержанная (более 300 дней).

Вкусовые характеристика Мантова меняются в зависимости от срока выдержки: Свежая (имеет мягкий и нежный кремово-молочный вкус). Выдержанная (имеет насыщенный слегка пикантный вкус). Сверхвыдержанная (имеет изысканный пряный вкус).

- Сыр употребляют в качестве самостоятельной закуски, а так же для приготовления различных блюд.
- Выдержанная Мантова хорошо сочетается с красным вином, а свежая со структурированным.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 390 Ккал / 1600 кДж

БЖУ: Белки – 24%, Жиры – 30%, Углеводы – 0,5%

Срок хранения: 30 суток - в вакуумной упаковке, 30 суток - нарезка в газомодифицированной среде

Форма: цилиндрическая, диаметр ~ 32 см., высота ~ 7-11 см., вес ~ 5-7 кг.

Возможный тип упаковки: 180 г.

Производитель
Код товара

Итальянские традиции
IT-015A

Мантова 1 год



Мантова сверхвыдержанная, срок созревания составляет более 365 дней - Сыр обладает нежным, изысканным и пряным вкусом с фруктово-ореховыми нотками и небольшим травянистым привкусом. Имеет рассыпчатую структуру.

- Употребляется с сухофруктами, вином, используется для фондю, для овощных салатов, пиццы и пасты. Используют как терочный сыр в различных блюдах
- Отлично сочетается с благородными красными винами.

Состав: Молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Энергетическая ценность: 440 Ккал / 1800 кДж

БЖУ: Белки -30%, Жиры – 35%, Углеводы - 1,3%

Срок хранения: 3 месяца - для целой головы, 50 суток - нарезка в газомодифицированной среде.

Форма: цилиндрическая, диаметр ~ 28-30 см., высота ~ 7 см., вес ~ 5 кг.

Производитель Итальянские традиции
Код товара ИТ-016А

СЫРЫ КОЗЬИ



«Качотта» (козья)



Вкус козьего сыра более нежный и ароматный. Польза сыра из козьего молока состоит в том, что он абсолютно гипоаллергенный. Для людей, которые страдают аллергией ко всей продукции, производимой из коровьего молока (молоко, сыры и пр.) он просто незаменим.

Состав: молоко козье пастеризованное, соль поваренная пищевая, закваска молочнокислотных организмов, натуральный сычужный фермент.

Срок вызревания: от 60 дней до 4 мес.

Производитель Итальянские традиции
Код товара ИТ-017В

«Монтеблун» (козья)



Традиционный итальянский сыр с голубой плесенью из козьего молока. Имеет характерный вкус козьего молока и привлекательный аромат.

Срок вызревания: 2 мес.

Производитель Итальянские традиции
Код товара ИТ-018В

«Монтебьянко» (козья)



Свежий натуральный мягкий молодой сыр из козьего молока.

Козьи сыры - отличное украшение сырной тарелки, отлично сочетаются с винами с высокой кислотностью, например, Совиньон Блан, и также с игристыми винами. В кулинарии козий сыр применяется, как самостоятельное блюдо (н-р, намазыванием нежной массы на булочку свежего хлеба) или в качестве дополнительного ингредиента к салатам.

Срок хранения: 10 суток

Производитель Итальянские традиции
Код товара ИТ-019В



fresh



ОБЩИЙ КАТАЛОГ 1/2018

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

- ✓ Чеснок
- ✓ Радиккьо



Свежие овощи и фрукты из Адыгее





fresh



Компания «ООО Маарис», основана в 2013, является один из самых перспективных и активно развивающих сельскохозяйственных предприятий Республики Адыгея, где территория обладает теплым, мягким климатом, прекрасно подходящим для земледелия.

Основной бизнес компании – выращивание зерновых культур, овощей и фруктов, их хранения и переработка.

Миссия компании - предлагать высококачественные и экологически чистые продукты, объединяя традиции производства и используя передовые итальянские технологии.

Адыгея - богата земельными ресурсами (самые плодородные в России типичные черноземы) - исторически была «огородом» русских царей; там сегодня выращиваются огромное количество овощей, в том числе ароматный чеснок и «радикьо». Именно радикьо является уникальным продуктом, который ещё редко встречается на русских столах.



*Сделано в России
по Итальянской технологии*



ЧЕСНОК

Чеснок на протяжении многих столетий использовали в качестве лекарственного средства, он помогал при депрессиях и нервных расстройствах, ангине, бессоннице, желудочных коликах, физическом истощении, атеросклерозе, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, необходимости улучшения кровообращения и туберкулезе.

Лекарственное средство на основе чеснока выводит из организма токсины после сильных пищевых отравлений. Современные онкологи убеждены, что вещества, содержащиеся в чесноке, могут замедлить развитие раковых опухолей. Применяют чеснок в профилактических целях: употребление нескольких зубчиков чеснока в 2-3 дня является прекрасной профилактикой онкологических заболеваний.

Чеснок - чудесный антибиотик, он убивает большое количество вредных бактерий, позволяет организму нормально функционировать. Во время страшных эпидемий с помощью чеснока лечили брюшной тиф, холеру и малярию.

О продукте

Адыгейский чеснок – экологически чистый продукт. Отличается вкусовыми качествами и размером.

- ❑ Калибр 50+, 60+, 70+.
- ❑ Вкус – от очень острого до средне острого.
- ❑ Цвет белый или белый с приятным лиловым оттенком.
- ❑ Сорта адыгейского чеснока – по типу продаваемого вида: молодой и сушеный.

Молодые головки обладают нежным вкусом и ароматом. Фактически лишены горечи и излишней остроты.



Молодой чеснок

Сорт «Белый»
(в наличии: май/июль)



стрелка **15 см,**
калибр **40-60, 50-70**



без стрелки
калибр **30-40**

Сорт «Белый с лиловым оттенком»
(в наличии: май/июль)



*Под запрос клиента мы можем
обеспечить молодой чеснок
большого калибра без стрелки*



Упаковка

- ☐ Пластиковые ящики
- ☐ Картонные ящики

Сухой чеснок

Все сорта
(в наличии: на круглый год)



Упаковка

- ☐ Косички
- ☐ Пластиковые и картонные ящики
- ☐ Сетки от 2 до 5 головок

РАДИККЬО

Радиккьо является очень интересным и важным ингредиентом для приготовления салатов и разных блюд кухни северной Италии. Его предпочтительно едят сырым, отдельно или в смешанных салатах; он идеально подходит для приготовления ризотто, лазаньи, роллов и в качестве гарнира, благодаря своему особо приятному горькому вкусу.

Плиний Старший (древнеримский писатель) говорил, что радиккьо - это «венецианский салат», радиккьо сохраняет свою историю также в латинском происхождении своего названия, «radicula» или корень. Традиции садоводства в регионе Венето, в северо-западной Италии, известны с древних времен.

Радиккьо отличается от других салатов своим содержанием белка, заметным присутствием калия, фосфора и кальция, сохраняя при этом низкое потребление калорий (состоящее из 90% воды).

Его пищевые характеристики также влияют на отличные диуретические и детоксицирующие свойства, также - из-за наличия полифенолов - антиоксидантных качеств.



О продукте

Адыгейский «радиккьо» – экологически чистый продукт. Отличается вкусовыми качествами и размером.

Сборка / поставка свежего продукта: сентябрь, октябрь, ноябрь.

- ❑ Вес: от (150) 200 до 450 г.
- ❑ Форма: круглая
- ❑ Цвет: листья красные с белыми прожилками
- ❑ Вкус: горький, пряный, при термической обработке смягчается (радиккьо используют как для приготовления салатов, так и в составе горячих блюд с рисом и т.д.).

Упаковка (оптовая торговля)

- ❑ Перфорированные полимерные контейнеры (1200*1000 мм)



Упаковка (розничная торговля)

- ❑ Пластиковые ящики (500*300 мм, 600*400 мм)





ОБЩИЙ КАТАЛОГ

1/2018

✓ Овощная
консервация





Компания с большой традицией, «NERI» с 1947 года тщательно производит традиционные тосканские закуски, основанные на артишоках, грибах, маслинах и других деликатесах плодородной центральной Италии.

Внимание, с которым готовятся эти закуски, проистекает из традиции и необходимости сохранения собранных овощей в правильное время года, но прежде всего подлинной страстью, которая является результатом глубоких корней компании.

Все продукты «NERI» соответствуют точным правилам производства, которые учитывают сезонность продуктов, оценку содержания фитосанитарных остатков, защиту природы и, следовательно, здоровье потребителя.

Каждая партия продукции контролируется лабораторными анализами, которые проверяют прежде всего состояние сырья перед обработкой.

Самыми интересными гастрономическими предложениями компании являются артишоки, оливки, маслины, каперсы предлагаемые в различных способах приготовления, и также закуски на основе овощей и грибов с уникальным и неповторимым вкусом.

Компания «NERI» также предлагает томатные соусы в различных видах и кремы на основе овощей.



ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (CATERING)



Артишоки резанные в масле (для пиццы)

Масса нетто 1350 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-001C



Артишоки резанные в масле

Масса нетто 1350 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-002C



Артишоки

Масса нетто 1350 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-003C



Артишоки "по-римски"

Масса нетто 1400 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-004C



Артишоки "по домашнему"

Масса нетто 1350 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-005C



Артишоки гриль

Масса нетто 1500 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-006C



Артишоки резанные в рассоле

Масса нетто 1800 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-007C



Артишоки резанные (без масла)

Масса нетто 1400 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-008C

- Овощная консервация (catering)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (CATERING)



Сердце артишоков (без масла)

Масса нетто 2500 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-009C



Артишоки резанные (без масла)

Масса нетто 2500 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-010C



Листья артишока

Масса нетто 1500 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-011C



Артишоки резанные (без масла, для пиццы)

Масса нетто 2550 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-012C



Артишоки резанные

Масса нетто 2500 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-013C



Маслины гигантские

Масса нетто 1800 г
В коробке 4 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-014C



Маслины

Масса нетто 1500 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-015C



Маслины

Масса нетто 1800 г
В коробке 4 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-016C

- Овощная консервация (catering)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (CATERING)



Оливки "Bella di Cerignola"

Масса нетто 1450 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-017C



Оливки гигантские

Масса нетто 1450 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-018C



Оливки

Масса нетто 1450 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-019C



Маслины без косточки (испанские 34/36)

Масса нетто 1800 г
В коробке 10 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-020C



Оливки без косточки (34/36)

Масса нетто 4300 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-021C



Каперсы средние в соли

Масса нетто 1000 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-022C



Каперсы средние

Масса нетто 1550 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-023C



Каперсы маленькие в соли

Масса нетто 1000 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-024C

- Овощная консервация (catering)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (CATERING)



Смешанные овощи (кисло-сладкие)

Масса нетто 1400 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-025C



Соус из очищенных помидоров, густой

Масса нетто 10000 г
В коробке 1 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-026C



Томаты резанные кубиками в том.соке

Масса нетто 2500 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-027C



Высушенные маринованные помидоры

Масса нетто 1400 г
В коробке 3 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-028C



Очищенные помидоры

Масса нетто 2550 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-029C



Высушенные помидоры (сушеные)

Масса нетто 10000 г
В коробке 1 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-030C



Оливковый микс-коктейль

Масса нетто 1500 г
В коробке 2 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-031C



Маринованные гигантские оливки

Масса нетто 1500 г
В коробке 2 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-032C



Помидоры в ломтиках, маринованные в масле

Масса нетто 1350 г
В коробке 2 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-033C

- Овощная консервация (catering)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (RETAIL)



Закуски "трио"

Масса нетто 290 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-001R



Артишоки по-римски

Масса нетто 720 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-002R



Артишоки резанные

Масса нетто 750 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-003R



Артишоки маленькие по-деревенски (Италия)

Масса нетто 750 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-004R



Артишоки по-деревенски

Масса нетто 290 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-005R



Смешанные грибы с белыми грибами

Масса нетто 290 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-006R



Лук "Borettana"

Масса нетто 305 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-007R



Маринованные баклажаны

Масса нетто 750 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-008R

- Овощная консервация (retail)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (RETAIL)



Брускетта с помидорами

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-009R



Овощная приправа в масле для холодного риса

Масса нетто 640 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-010R



Овощная приправа для макарон (2 банки)

Масса нетто 285 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-011R



Соус "pesto all'arrabbiata"

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-012R



Соус "pesto alla genovese"

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-013R



Соус "pesto alla genovese, Top Quality"

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-014R



Брускетта с маслинами

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-015R



Брускетта с оливками

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-016R

- Овощная консервация (retail)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (RETAIL)



Брускетта с перцем

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-017R



Брускетта с артишоками

Масса нетто 135 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-018R



Маслины без косточки в рассоле (28/32)

Масса нетто 300 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-019R



Маслины испанские (28/32)

Масса нетто 350 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-020R



Оливки "Bella di Cerignola"

Масса нетто 1000 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-021R



Оливки гигантские

Масса нетто 310 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-022R



Каперсы в соли

Масса нетто 70 г
В коробке 24 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-023R



Каперсы в соли

Масса нетто 130 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-024R

- Овощная консервация (retail)

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ (RETAIL)



Каперсы для аперитива

Масса нетто 800 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-025R



Огурцы

Масса нетто 790 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-026R



Овощи жульен в кисло-сладком

Масса нетто 300 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-027R



Овощи жульен в кисло-сладком

Масса нетто 990 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-028R



Высушенные помидоры

Масса нетто 290 г
В коробке 12 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-029R



Высушенные маринованные помидоры

Масса нетто 750 г
В коробке 6 шт.
Производитель Neri Spa
Код товара NE-030R

- Овощная консервация (retail)



ОБЩИЙ КАТАЛОГ 1/2018

- ✓ Оливковое масло
- ✓ Уксусы
бальзамические
- ✓ Макароны
изделия
- ✓ Соусы





Компания «**Pietro Coricelli**», основана в 1939, является семейным предприятием.

Основной бизнес – производство оливкового масла разных категорий («extra virgin», нефilterованный, рафинированный, пряное и т.д.)

Оливки с местных плантаций Средиземноморья и Умбрии (регион Италии).

Продажа масел и других продуктов питания - в 108 странах мира.

Миссия: предлагать высококачественные продукты, объединяя традиции производства оливкового масла и используя передовые технологии.

НЕПРЕРЫВНОЕ ИНВЕСТИРОВАНИЕ

Для производства продукции, соответствующей наивысшим стандартам качества, используются передовые производственные мощности и современная техника для рафинирования.

НЕ ТОЛЬКО ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

Более 70 лет «**Pietro Coricelli**» предлагает высококачественные продукты итальянской кухни, соблюдая традиции и профессионализм.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ “EXTRA VIRGIN”



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 250 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001A



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 500 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001B



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 750 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001C



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 1 л.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001D



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 3 л.
В коробке 4 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001E



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 5 л.
В коробке 4 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001F



Оливковое масло Extra Virgin

Объём 5 л.
В коробке 2 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001I



Оливковое масло Extra Virgin «spray»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001L



Оливковое масло Extra Virgin «нефильтрованное»

Объём 500 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001M



Оливковое масло Extra Virgin «Italian anniversary»

Объём 750 мл.
В коробке 6 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-001N

- Масло оливковое
- Уксусы бальзамические
- Макароны изделия
- Соусы

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ И РАФИНИРОВАННОЕ (САНСА), БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ УКСУСЫ



**Оливковое масло
«Pure olive oil»**

Объем 500 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-002A



**Оливковое масло
«Pure olive oil»**

Объем 1 л.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-002B



**Оливковое масло
«Pure olive oil»**

Объем 3 л.
В коробке 4 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-002C



**Оливковое масло
рафинированное (санса)**

Объем 500 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-003A



**Оливковое масло
рафинированное (санса)**

Объем 1 л.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-003B



**Оливковое масло
рафинированное (санса)**

Объем 5 л.
В коробке 4 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-003C



**Оливковое масло
рафинированное (санса)**

Объем 5 л.
В коробке 2 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-003D



**Пряное оливковое масло
Extra Virgin (лимон,
чеснок, базилик)**

Объем 250 Мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-004A, B, C



**Пряное оливковое масло
Extra Virgin (чеснок +
перец чили, чили)**

Объем 250 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-004D, E



**Пряное оливковое масло
Extra Virgin (лимон,
гарлик, базилик)**

Объем 500 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-004F

- Масло оливковое
- Уксусы бальзамические
- Макароны изделия
- Соусы

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ УКСУСЫ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СОУСЫ



Бальзамический уксус «Модена»

Объём 500 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-006A



Бальзамический уксус «Модена»

Объём 250 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-006B



Бальзамический уксус «Модена» - глазурь

Объём 250 мл.
В коробке 6 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-006C



«Cruet set» (ол. масло Extra virgin + бальзамический уксус)

Объём 750 мл.
В коробке 6 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-005A



Макаронные изделия «Penne rigate»

Объём 500 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-007A



Макаронные изделия «Fusilli»

Объём 500 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-007B



Макаронные изделия «Tortiglioni»

Объём 500 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-007C



Макаронные изделия «Spaghetti»

Объём 500 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-007D



Макаронные изделия «Fettuccine»

Объём 500 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-007E

- Масло оливковое
- Уксусы бальзамические
- Макароны изделия
- Соусы

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ УКСУСЫ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СОУСЫ



Соус томатный «Арабьята»

Масса нетто 350 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-008A



Соус томатный «базилик»

Масса нетто 350 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-008B



Соус томатный «Болоньезе»

Масса нетто 350 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-008C



Соус томатный «Наполетана»

Масса нетто 350 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-008D



Соус песто «Дженовезе»

Масса нетто 190 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Pietro Coricelli
Код товара PK-008E

- Масло оливковое
- Уксусы бальзамические
- Макароны изделия
- Соусы



ОБЩИЙ КАТАЛОГ 1/2018

- ✓ Овощная консервация
- ✓ Фруктовая консервация





Valfrutta - сельскохозяйственные кооперативы, действующие с 1966 года, являются одним из самых известных марок качества в итальянской пищевой промышленности.

Группа активна в основном в секторах сельскохозяйственного производства (фрукты и овощи) и их переработки и консервации. Бренд Valfrutta на сегодняшний день присутствует во всем мире.

Операционная база Valfrutta находится в Эмилия-Романья, в регионе, который больше, чем любой другой, символизирует качественное производство продуктов питания в Италии.

Сегодня Valfrutta является частью «Conserve Italia», одной из крупнейших консервных групп в Европе в области сохранения и сбыта фруктов, помидоров и других овощей.

Основные ценности Valfrutta, неизменные за все годы развития компании, сегодня как вчера остаются связанными с тремя ключевыми словами: естественность, подлинность и традиция.



ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ, ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ



Томатная паста «vellutata»

Масса нетто 3*350 г.
В коробке 4 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001A



Порезанные помидоры в томатном соусе

Масса нетто 390 г.
В коробке 16 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001B



Концентрированная томатная паста

Масса нетто 200 г.
В коробке 15 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001C



Очищенные помидоры в томатном соусе

Масса нетто 3000 г.
В коробке 6 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001E



Томатный соус «passata da pomodoro fresco»

Масса нетто 2500 г.
В коробке 4 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001A



Порезанные помидоры в соусе «polpa gran cubetti»

Масса нетто 2550 г.
В коробке 4 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001A



Густой томатный соус «polpa in salsa densa»

Масса нетто 2550 г.
В коробке 4 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001A



Очищенные помидоры в соусе «Pomodorini del Salento»

Масса нетто 2500 г.
В коробке 4 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001A

- Овощная консервация
- Фруктовая консервация

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ, ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ



Очищенные помидоры в соусе «gran pelati del Salento»

Масса нетто 2500 г.
В коробке 4 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001A



Томатный соус «Polpafine»

Масса нетто 2*5 кг.
В коробке 2 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001F



Томатный соус «Polpafine densa»

Масса нетто 2*5 кг.
В коробке 2 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001F



Томатный соус «Rossopizza»

Масса нетто 2*5 кг.
В коробке 2 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001F



Томатный соус «Rossopizza denso»

Масса нетто 2*5 кг.
В коробке 2 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001F



Фасоли «borlotti di giornata»

Масса нетто 400 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001G



Фасоли «Cannellini»

Масса нетто 400 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001H



Кукуруза «oro mais»

Масса нетто 400 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001I

- Овощная консервация
- Фруктовая консервация

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ, ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ



Нут

Масса нетто 400 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001L



Овощной микс (картофель, морковь, горох)

Масса нетто 400 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001M



Нут (на пару)

Масса нетто 3*150 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-001N



Кукуруза «oro mais»

Масса нетто 370 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-002A



фруктовая мякоть «яблоко и банан»

Масса нетто 100 г.
В коробке 18 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-002B



фруктовая мякоть «яблоко и слива»

Масса нетто 100 г.
В коробке 18 шт.
Производитель Valfrutta
Код товара VA-002C

- Овощная консервация
- Фруктовая консервация



ОБЩИЙ КАТАЛОГ 1/2018

- ✓ Био Соки
- ✓ Варенье из фруктов «био»
- ✓ Хумусы, соусы





«Il Melograno» является одной из ведущих итальянских компаний в области органических и веганских продуктов. В последние годы компания специализируется на производстве высококачественных фруктовых соков, характеризующихся органическими ингредиентами и большим вниманием в процессе управления производственным процессом.

Линия фруктовых соков представляет собой очень широкий ассортимент продуктов, включая как традиционные вкусы, так и оригинальные и инновационные смеси фруктов и овощей.

Продукты «Il Melograno», благодаря строгим протоколам производства, могут удовлетворить самого требовательного потребителя, который внимательно следит за своим здоровьем.

В дополнение к фруктовым сокам компания в Италии производит джемы, напитки, хумусы, кремы, соусы и т.д.

На протяжении многих лет цель компании остается неизменной, предполагая запуск на рынок здоровых и сбалансированных продуктов питания, произведенных с использованием сырья высокого качества, гарантирующее ежедневные потребности различных факторов питания.



Био Соки



Био Сок «яблоко-бергамот»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002A



Био Сок «яблоко-латук-огурец»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002B



Био Сок «яблоко-сельдерей»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002C



Био Сок «яблоко-латук-огурец-лайм-имбирь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002D



Био Сок «яблоко гольден»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002E



Био Сок «яблоко – лимон»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002F



Био Сок «груша Уильямс»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002G



Био Сок «яблоко - ананас, персик»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-002H

- Био Соки
- Варенье из фруктов «био»
- Хумусы, соусы

Био Соки



Био Сок «груша – лимон - имбирь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003A



Био Сок «виноград шардоне»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003B



Био Сок «манго»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003C



Био Сок «яблоко – бергамот - имбирь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003D



Био Сок «ананас»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003E



Био Сок «ананас – лайм - имбирь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003F



Био Сок «персик»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003G



Био Сок «апельсин – морковь - лимон»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-003H

- Био Соки
- Варенье из фруктов «био»
- Хумусы, соусы

Био Соки



Био Сок «абрикос»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004A



Био Сок «марковь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004B



Био Сок «яблоко-свекло-сельдерей-марковь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004C



Био Сок «яблоко-клубника-банан»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004D



Био Сок «ортомикс»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004E



Био Сок «вишня»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004F



Био Сок «красный грейпфрут»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004G



Био Сок «помидор»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-004H

- Био Соки
- Варенье из фруктов «био»
- Хумусы, соусы

Био Соки



Био Сок «помидор-сельдерей»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005A



Био Сок «яблоко-клубника-черная морковь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005B



Био Сок «яблоко-малина-черная морковь»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005C



Био Сок «гранат»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005D



Био Сок «гранат-красный виноград-красная репа»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005E



Био Сок «красный виноград»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005F



Био Сок «черника»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005G



Био Сок «виноград мерло-черный перец»

Объём 200 мл.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-005H

- Био Соки
- Варенье из фруктов «био»
- Хумусы, соусы

ВАРЕНЬЕ ИЗ ФРУКТОВ «БИО»



Варенье «абрикос»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006A



Варенье «ежевика»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006B



Варенье «клубника»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006C



Варенье «лимон - имбирь»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006D



Варенье «вишня»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006E



Варенье «малина»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006F



Варенье «черника»

Объём 310г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-006E

- Био Соки
- Варенье из фруктов «био»
- Хумусы, соусы

ХУМУСЫ, СОУСЫ



Хумус «нут и авокадо»

Объём 190 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-001A



Хумус «нут и баклажан»

Объём 190 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-001B



Крем «авокадо, базилик, лайм»

Объём 190 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-001C



Крем «манго. Куркума, карри»

Объём 190 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-001D



Крем «маракуйя, петрушка, конопля»

Объём 190 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-001E



Крем «рисовый»

Объём 190 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Il Melograno
Код товара IM-001F

- Био Соки
- Варенье из фруктов «био»
- Хумусы, соусы




VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898



ОБЩИЙ КАТАЛОГ

1/2018

✓ Макароны
изделия





Verrigni (Antico Pastificio Rosetano) - это компания с богатой историей, способная с 1898 года передать как любовь и уважение к своей земле, так и поиск качества без компромиссов.

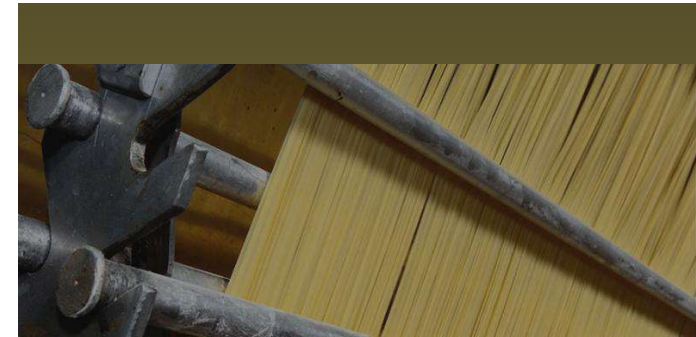
Производство макаронных изделий Verrigni предлагает идеальный баланс между итальянской традицией и инновациями. Компания работает только с итальянской пшеницей и технологически развитым оборудованием, представляющим собой синоним превосходства итальянской еды в мире.

На сегодняшний день весь ассортимент Verrigni имеет более 80 форматов, от самых традиционных видов макарон до гигантских, которые можно использовать в качестве «контейнеров» для вкусных и сладких блюд.

Каждый продукт Verrigni обладает высокими качественными характеристиками, благодаря медленной сушке при низкой температуре, необходимой для того, чтобы не изменять вкусовые качества сырья.

Verrigni предлагает не только макароны из твердой пшеницы; с семидесятих годов компания производит фактически линию органических макаронных изделий, а также макароны с натуральными ароматами, макароны с мукой из полбы или камута.

В сентябре 2009 года компания официально представила первую пасту в мире, изготовленную на оборудовании оснащенном матрицей с золотыми деталями: этот материал является более пластичным, чем бронзовый, способный придавать поверхности шероховатости, пористости и выпуска особого крахмала, способного давать продукт более тонкую последовательность.



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Макаронные изделия «Paccheri»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001A



Макаронные изделия «Spaghettoro»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001B



Макаронные изделия «Fusilloro»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001C



Макаронные изделия «Tortilli integrale»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001D



Макаронные изделия «Penne Red & Black»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001E



Макаронные изделия «Cuoricini Spicy Paprika»

Объём 250 г.
В коробке 24 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001F



Макаронные изделия «Spaghetti 3 Colors»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001G



Макаронные изделия «Linguine Truffle»

Объём 500 г.
В коробке 12 шт.
Производитель Verrigni
Код товара BP-001H

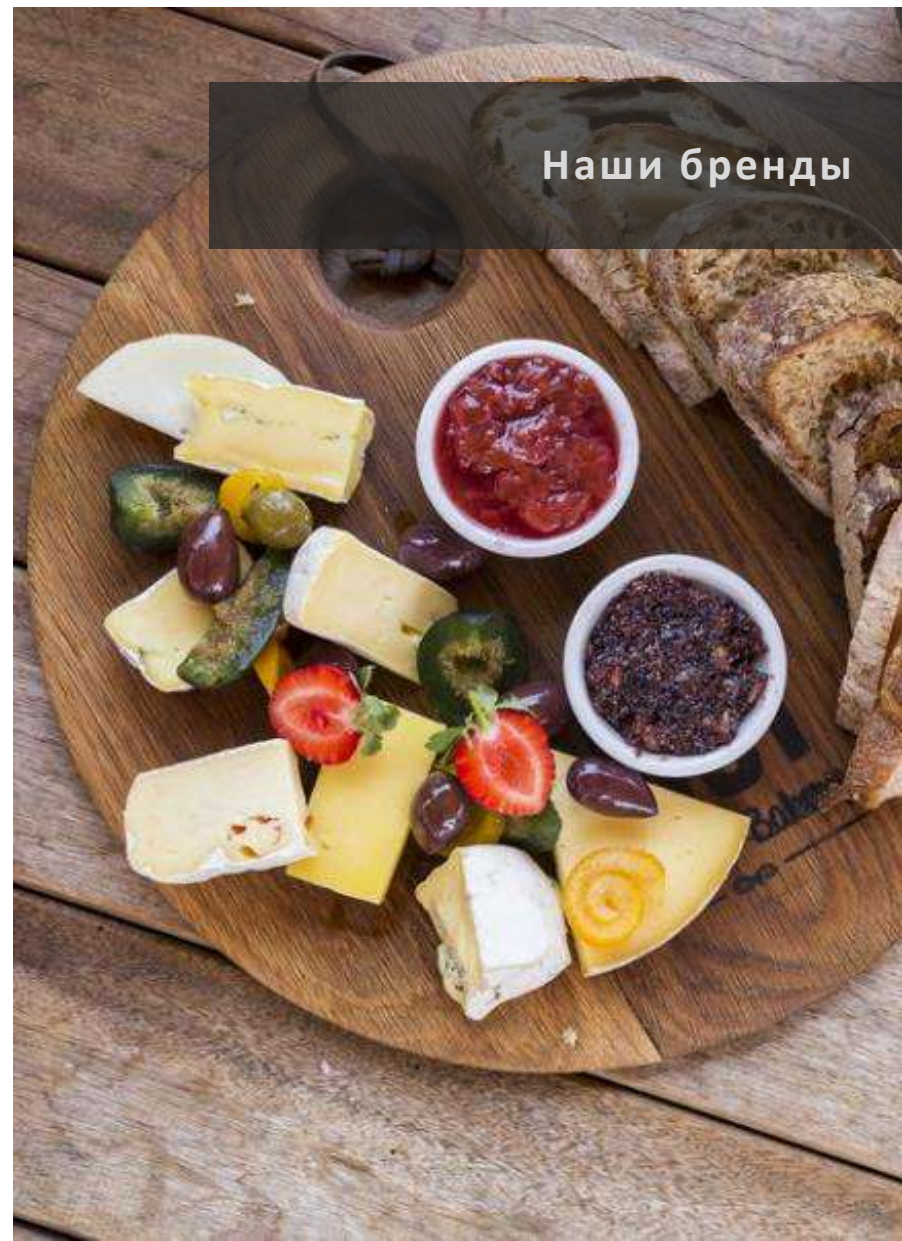
- Макароны изделия



ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ



Наши бренды





Высококачественные продукты питания



КОНТАКТЫ

МОСКВА

107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 24А, стр.1

Тел. +7 (495) 777 42 66

info@investa.ru

КРАСНОДАР

350000, Краснодар, ул. Красная 81, 4 этаж

Тел. + 7 (861) 251 04 90 Fax +7 (861) 255 60 03

krasnodar@investa.ru

АДЫГЕЙСК

385200, Респ. Адыгея, Адыгейск, ул. Пролетарская, 2

Тел. +7 (87772) 92520, +7 (901) 103 00 07

info@investa.ru

СТАВРОПОЛЬ

355000, Ставрополь, ул. Доваторцев, 55а

Тел. +7 (918) 751 85 01

info@investa.ru

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ

Международный Аэропорт Минеральные Воды,

Тел. +7 (87922) 2-08-84

info@investa.ru

www.airland.market