

ТОРГОВЫЙ ПРОСПЕКТ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ИМПОРТЕР
ИСПАНСКИХ ПРОДУКТОВ
ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА




ТОРГОВЫЙ
ПРОСПЕКТ

Торговый проспект

ООО «Торговый проспект» – крупный российский импортер испанских гастрономических деликатесов премиум-класса с 2018 года.

Сотрудничаем напрямую с более чем двадцатью пятью проверенными фабриками, большинство из которых имеют долгую семейную историю и работают по старинным традиционным рецептам. Среди наших поставщиков – Rabitos Royale, Pablo Garrigós Ibáñez, Torres, Castillo de Canena и другие известные бренды. Наше отличие – в глубоким знании продукта и ответственной логистике. Мы сами выбираем каждого поставщика,

руководствуясь его репутацией, историей и технологиями производства. К нам в ассортимент попадают только лучшие продукты: редкие сорта оливкового масла холодного отжима, ремесленный шоколад, кондитерские изделия, кофе, чай и консервы ручной работы. Мы контролируем всю цепочку поставок – от производства до доставки на наш склад в России, строго соблюдая температурные режимы и сроки. Это гарантирует, что вы получаете свежий и подлинный продукт.

Нашу продукцию выбирают ведущие премиум-ритейлеры, например, «Азбука вкуса» и «Super Babylon», а также винотеки и специализированные

гастрономы. Мы не только поставляем товары, но и помогаем партнерам их эффективно продавать. Наша команда проводит обучение для персонала, организует дегустации и предоставляет материалы для выкладки товаров.

Информация о продуктах – фото, описания, сертификаты и истории брендов – доступна в удобном онлайн-каталоге на mercader.ru. Это делает работу с нами простой и прозрачной. Став нашим партнером, вы получаете надежного поставщика, гарантирующего качество, помогающего увеличивать продажи и делающего испанские деликатесы ближе к вашим покупателям.

Содержание

Ekhi Gold 4	La Despensa de Palacio 14	Chocolate Amatller 28	Rabitos Royale 40
Blanxart 52	Lacasa 62	Lacasitos 72	Pancracio 76

Xocolalla 90	Pablo Garrigos Ibanez 96	E. Moreno 106	Gamito 112
Pico 116	Rafa Gorrotxategi 126	Tirma 130	Rifacli 138
Torres 142	Castillo de Canena 152	Marques de Valdueza 170	La Carrera 176
Abril 182	El Navarrico 184	Cortijo de Sarteneja 200	Lussory 204
Arte Fritas 214	Martirelo 218	Romero 222	La Paz 226
Silvestre 229			

Ekhi Gold



**Хуана Мари
Ириарте**
основатель

2021
год

Наварра
регион

Единственный в мире шоколад, полностью покрытый 22,5-каратным золотом

ЕКHI GOLD – ЭТО СИМВОЛ ИЗЫСКАННОСТИ
И УТОНЧЕННОГО ВКУСА

Ekhi Gold – ремесленная мастерская в испанской Наваре, где производят единственные в мире конфеты люксового сегмента, которые полностью покрыты 22,5 каратным золотом. Конфеты Ekhi Gold – это настоящее произведение искусства, упакованное в шкатулки ручной работы, которые напоминают драгоценные украшения.

Уникальный рецепт конфет Ekhi Gold – результат труда магистра-шоколетье Хуана мари Ириарте, человека, получившего это звание благодаря уникальным разработкам и высокой квалификации в области шоколада. Для создания шоколада используются только высококачественные какао-бобы сорта Криолло, поставляемых из Мадагаскара и Перу.



Обжарка зерен происходит при строгом температурном режиме 115°C, что позволяет сохранить первозданный вкус какао-бобов, а сама шоколадная формула запатентована французской лабораторией OrNoir, и держится в строгом секрете.

Шоколад с золотом
серии Horizon
(футляр 20 шт.)

арт: 5500
Вес нетто: 140 г.

О бренде

НАЗВАНИЕ БРЕНДА «EKHI GOLD»
В ПЕРЕВОДЕ С БАСКСКОГО
ОЗНАЧАЕТ «ЗОЛОТОЕ СОЛНЦЕ»

История бренда начинается с вдохновения магистра шоколада Хуана Мари Ириарте.

Во время наблюдения за закатом солнца на побережье он пришел к идее создать шоколад, покрытый золотом.



01

Серия «Sunset»

Линейка «Sunset» – произведение искусства, где каждый элемент покрыт золотом.

Эта коллекция – роскошный подарок для состоятельных и авторитетных людей. Линейка «Sunset» поставляется в двух вариантах уникального оформления ручной работы.



Конфеты Ekhi Gold идеальны для:



Важных мероприятий и презентаций



Романтического предложения или роскошного подарка

Конфеты «Золотое солнце» Ekhi Gold серии Sunset

Количество конфет: 4 шт.

Конфеты «Золотое солнце» Ekhi Gold серии Sunset

Количество конфет: 2 шт.



Серия «SunSet»



КОНФЕТЫ «ЗОЛОТОЕ СОЛНЦЕ» (БОКС 2 ШТ.)

артикул: 5502

штрихкод:

вес нетто: 44 г.



КОНФЕТЫ «ЗОЛОТОЕ СОЛНЦЕ» (БОКС 4 ШТ.)

артикул: 5503

штрихкод:

вес нетто: 88 г.



КОНФЕТЫ «ЗОЛОТОЕ СОЛНЦЕ» (БОКС 9 ШТ.)

артикул: 5504

штрихкод:

вес нетто: 198 г.



КОНФЕТЫ «ЗОЛОТОЕ СОЛНЦЕ» RIKISIMA (ФУТЛЯР 4 ШТ.)

артикул: 5505

штрихкод:

вес нетто: 88 г.



КОНФЕТЫ «ЗОЛОТОЕ СОЛНЦЕ» RIKISIMA (ФУТЛЯР 8 ШТ.)

артикул: 5506

штрихкод:

вес нетто: 176 г.



Шоколад с золотом
Ekhi Gold серии
«Horizon»
(футляр 20 шт.)

арт: 5500
Вес нетто: 140 г.

02

Линейка «Horizon»

Плитки темного шоколада из отборных какао-бобов, покрытые хлопьями из 22,5-каратного золота, помещенные в изящные футляры.

Каждая плитка бережно укладывается вручную и надежно фиксируется внутри, даже если упаковка находится в вертикальном положении. Для дополнительной защиты футляр помещается в шубер.



03

Линейка «Jewels»

Линейка «Jewels» — это миниатюрный шоколад с золотом, представляющий собой пару овальных плиток.

Этот формат идеально подходит в качестве знака внимания или комплимента, например, в уважаемых отелях или в сотрудничестве с ювелирными домами. Его уникальная и необычная форма привлекает взгляды, оставаясь при этом доступной.



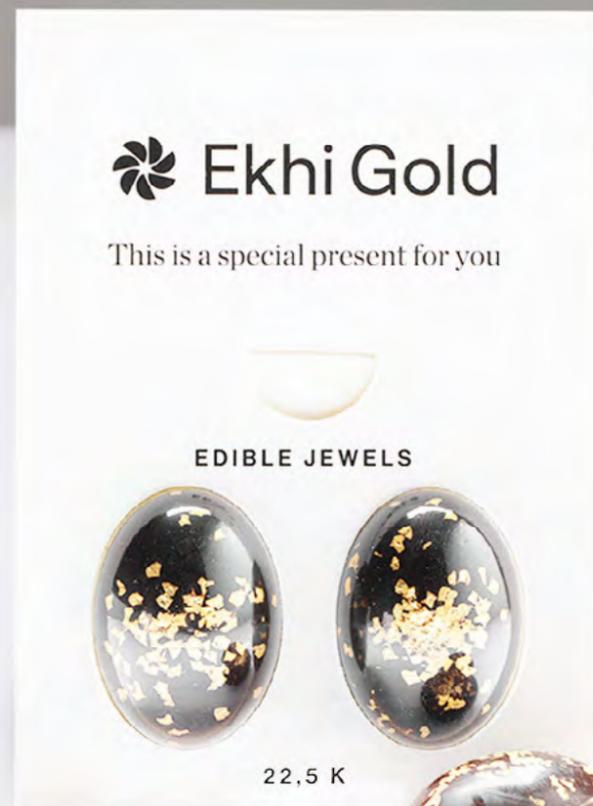
Идеально подходит в качестве знака внимания или комплимента



Пара миниатюрных плиток



Уникальная форма привлекает внимание

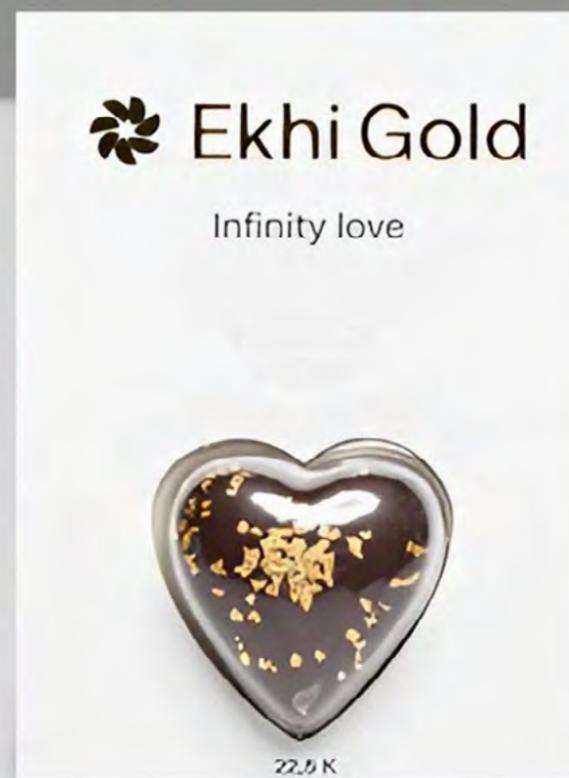
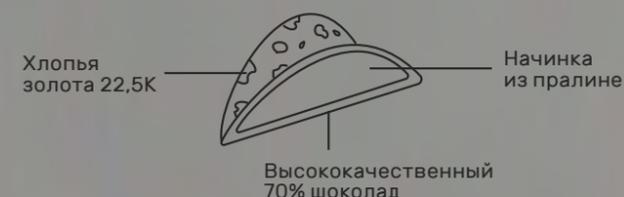


04

Линейка «Infinity»

Линейка «Infinity» — это символ бесконечной элегантности и изысканного вкуса. В этой коллекции представлены утонченные шоколадные конфеты с начинкой из пралине в форме сердца, олицетворяющие безграничную любовь.

В Испании эти конфеты часто выбирают в качестве комплимента гостям на свадебных церемониях.



Серии «Horizon», «Jewels», «Infinity»



ШОКОЛАД С ЗОЛОТОМ СЕРИИ HORIZON (ФУТЛЯР 20 ШТ.)

артикул: 5500

штрихкод:

вес нетто: 80 г.



ШОКОЛАД С ЗОЛОТОМ СЕРИИ JEWELS

артикул: 5501

штрихкод:

вес нетто: 8 г.



КОНФЕТЫ С ЗОЛОТОМ СЕРИИ INFINITY

артикул: 5507

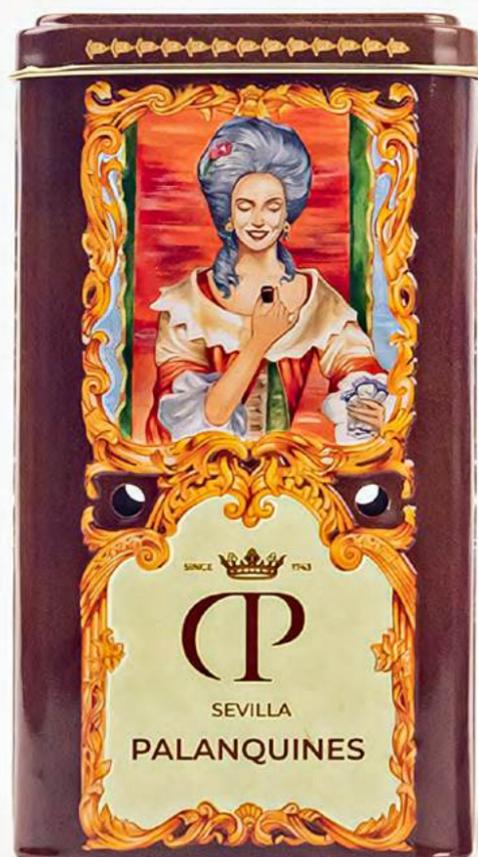
штрихкод:

вес нетто: 10 г.



LA DESPENSA DE PALACIO

SEVILLA



**Антонио
Сантаэля**
основатель

1743
год

Эстена
город

Уникальные угощения: вкус, проверенный временем

LA DESPENSA DE PALACIO – ТРАДИЦИИ,
ПЕРЕДАВАЕМЫЕ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ

La Despensa de Palacio – воплощение испанской гастрономической традиции, берущей свое начало в XVIII веке и продолжающейся до наших дней с неизменной страстью к качеству, семейным ценностям и инновациям.

Начало истории La Despensa de Palacio датируется 1743 годом, когда Антонио Сантаэля поступил на работу к маркизу Эстепе в качестве пекаря. Впоследствии, по указанию маркизы Луизы Сентурион, он возглавил управление дворцовой

кладовой, откуда и родилось название La Despensa de Palacio. С тех пор секреты мастерства семьи Сантаэля бережно передавались из поколения в поколение, сохраняясь в Эстепе, где до сих пор функционирует аутентичная дровяная печь XVIII века.

В 1991 году La Despensa de Palacio начала выпуск традиционных испанских десертов, таких как мантекадос и полворон. В 2003 году, под управлением Антонио Риверо Руиса, компания смело вошла в мир шоколада, перенимая опыт у выдающего шев-повора Поля Бокюза и шоколатье Жан-Жака Бернасона.

Уже в 2004 году была приобретена старинная шоколадная фабрика, что дало возможность начать изготовление шоколада по принципу «от какао-боба до плитки».



Шоколадные
кластеры с фундуком
и миндалем

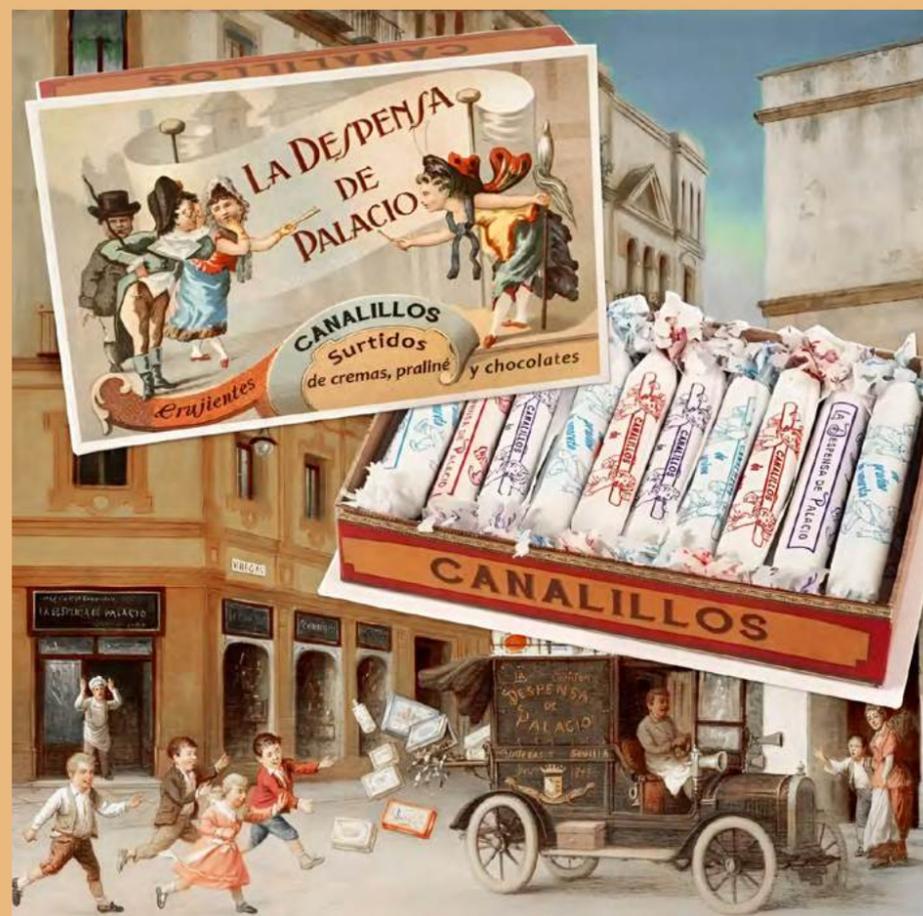
арт: SKU058
Вес нетто: 200 г.

Музей шоколада «Chocomundo»

В 2012 году компания открыла в Севилье собственную кондитерскую и музей шоколада «Chocomundo», ставший самым большим в Испании и одним из передовых в мире. Создание музея стало результатом более чем 30-летнего коллекционирования и двух лет строительных работ. В 2017 году, в сотрудничестве с Высшим советом по научным исследованиям

(CSIC), La Despensa de Palacio первой в Европе начала заниматься выращиванием какао. Это единственная фабрика, которая имеет лицензию на сбор цитрусов для своих изделий в садах короля Испании.

Традиционно на фабрике изделия производятся и упаковываются вручную.



Трубочки вафельные с кремовой начинкой в шоколаде

арт: SKU056
Вес нетто: 240 г.

Lunas de Sevilla

Цукаты лимонные и апельсиновые в шоколаде



Цукаты апельсиновые в темном шоколаде весовые
арт: SKU015



Цукаты лимонные в белом шоколаде весовые
арт: SKU019

Цукаты лимонные и апельсиновые в шоколаде

арт: SKU111
Вес нетто: 150 г.

Для создания апельсиновых цукатов используется цедра знаменитых севильских горьких апельсинов, покрытых темным шоколадом. Эти фрукты особенные: исключительно компания «La Despensa» имеет право на сбор и переработку плодов, произрастающих в садах Королевского Алькасара Севильи. Этот известный дворец был возведен в эпоху арабского владычества, охватывающую период с VIII по XIV века.

Лимоны, используемые для лимонных цукатов, поставляются из Велес-Малаги – живописного городка, расположенного на восточном побережье Коста-дель-Соль. Лимоны из Велес-Малаги – это ярко окрашенные плоды с тонкой, ровной кожурой, наполненные сочной и ароматной мякотью. Их неповторимый вкус обусловлен благоприятным климатом региона, включающим мягкий средиземноморский климат, богатую почву и обилие солнечного света. Лимонные цукаты покрываются белым шоколадом, таким образом рождается сочетание сладкого белого шоколада и кислинки цедры лимона.

Дизайн упаковки выполнен в виде луны, отсылая к событию 1510 года, когда в Севилью прибыла первая партия какао.

Rompecabezas box

Коробка-пазл с шоколадными плитками в ассортименте

Уникальная головоломка представляет собой коробку-пазл. Двенадцать миниатюрных коробочек складываются в два отдельных пазла, по одному с каждой стороны. Внутри каждой коробочки находятся две шоколадные плитки, обернутые в яркую и стильную упаковку.

Коробка-пазл с шоколадными плитками в ассортименте

арт: SKU059
Вес нетто: 110 г.



24
ПЛИТКИ
12
КОРБОЧЕК
3
ВКУСА

Всего двадцать четыре плитки, предлагающие три различных вкусовых варианта:



нежный молочный шоколад



классический темный шоколад



ароматный молочно-медовый шоколад

Candied Violets box

Леденцы засахаренные цветы фиалки

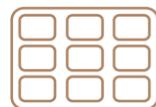
Уникальное наслаждение, пленившее вкус императрицы Сисси. Компания представляет миру настоящую редкость — цветы фиалки, превращенные в леденец. Это не конфеты со вкусом фиалки, а настоящие, засахаренные цветы. Для их производства используются специальные, съедобные бутоны, которые должны быть бережно собраны ранним утром. Затем следует трудоемкий процесс кристаллизации каждого бутона. В результате получается превосходный продукт, не имеющий аналогов в мире.

Кристаллизация цветов — очень сложный процесс, и в настоящее время только несколько фабрик в мире занимается их производством.





70%
ЧИСТОГО КАКАО



Какао-порошок из тертого шоколада с содержанием 70% чистого какао



Какао-бобы разных сортов высшего качества

Шоколадный порошок для горячего шоколада

арт: SKU073
Вес нетто: 700 г.

Drinking chocolate «Air Balloon tin»

Шоколадный порошок для горячего шоколада

Уникальная упаковка, банка Chocomundo, с иллюстрацией детей, летящих на воздушном шаре и выбрасывающих «балласт» в виде шоколадных плиток, была создана в честь открытия музея Chocomundo, принадлежащего семье Риверо Фернандес. Chocomundo можно

перевести как «Шоколадный мир». Этот музей является крупнейшим в Испании, посвященным какао и шоколаду, и занимает второе место по величине в Европе после шоколадного музея в Кельне.

Это не просто какао-порошок, а тертый шоколад с содержанием 70% чистого какао. Только так достигается максимально

насыщенный шоколадный вкус. Шоколадный порошок производится из тщательно отобранных какао-бобов разных сортов высшего качества, которые проходят деликатную обработку для сохранения всех полезных свойств и ароматических нот, не содержит искусственных добавок и консервантов.

MANZANAS DEL PARAÍSO

Драже яблочное с фундуком в шоколаде «Райские яблочки»

Изысканные конфетки в форме райских яблочек из яблочного мармелада, покрытого ореховым пралине с шоколадом и корицей, упакованные вручную и представленные в оригинальной картонной коробке с иллюстрацией из Библии, изображающей сцену, где Ева предлагает Адаму запретный плод.

форма райских яблочек



Яблочный мармелад

Ореховое пралине с шоколадом и корицей

Белый шоколад

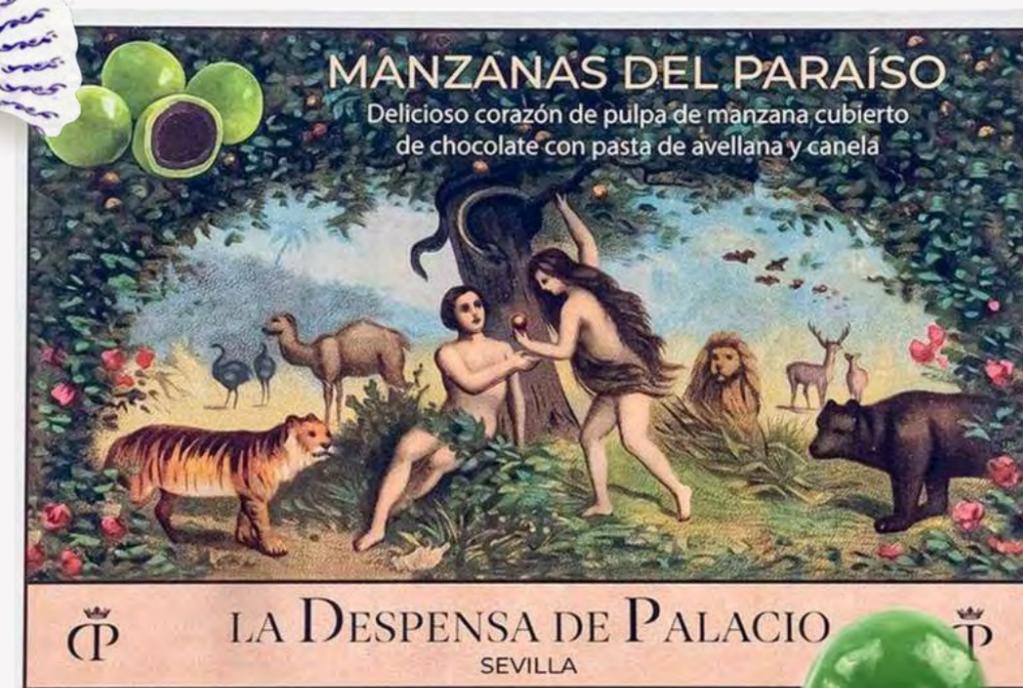


Драже яблочное с фундуком в шоколаде «Райские яблочки» весовое

арт: SKU339

Драже яблочное с фундуком в шоколаде «Райские яблочки»

арт: SKU076
Вес нетто: 280 г.

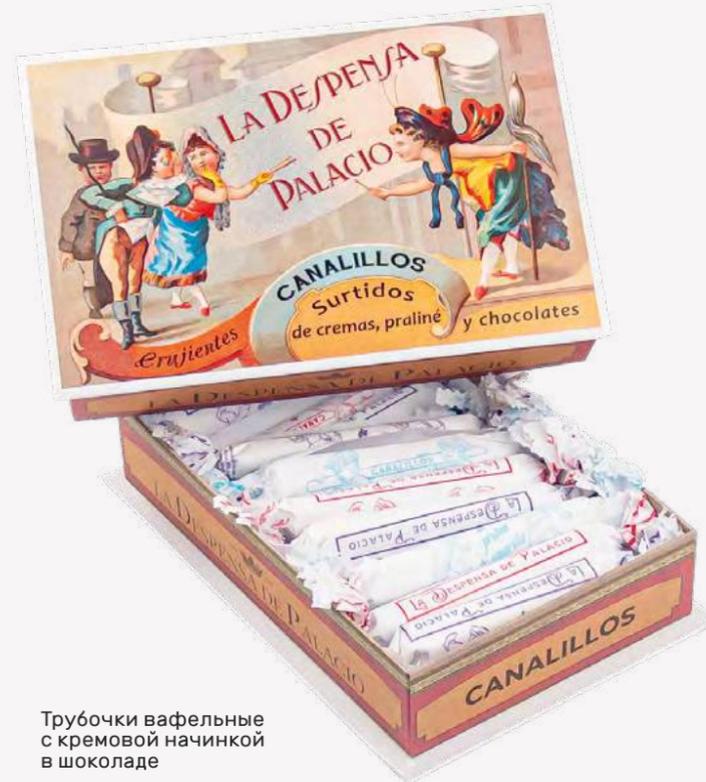


Canalillos

Трубочки вафельные с кремовой начинкой в шоколаде

Один из флагманских продуктов компании — изысканные вафельные трубочки с тремя видами нежной кремовой начинки: пралине с 25% содержанием фундука, джандуйя (знаменитый итальянский микс шоколада и молотых орехов) и амаретто.

Эти вафли изготавливаются вручную, используя для их создания отборные, лесные орехи из Пьемонта и какао-бобы, которые отбираются с особым вниманием к качеству. Каждая трубочка аккуратно упаковывается вручную в обертку из пергамента с винтажным дизайном.



Трубочки вафельные с кремовой начинкой в шоколаде

арт: SKU056
Вес нетто: 240 г.



Abanicos box

Шоколадные кластеры с фундуком и миндалем

«Абаникос», в переводе с испанского означает «веер», и упаковка, в форме раскрытого веера, украшенная классическим севильским орнаментом, сразу же вызывает эту ассоциацию.

Оригинальные конфеты, представляющие собой хрустящие горки из карамелизованных орехов и шоколада.



белый шоколад с зеленым чаем Матча, с карамелизованными вафлями и миндалем



белый шоколад с натуральным йогуртом, карамелизованными вафлями и фундуком



Palanquines

Шоколадные пралиновые конфеты

Слово «Palanquines» переводится как переносные носилки для вельмож. Внутри находятся изумительные конфеты с пралине покрытые молочным шоколадом. Жестяная коробка, в которую упаковываются конфеты, имеет два отверстия и две деревянные палочки в комплекте для имитации паланкитов.

В основе традиционный винтажный дизайн, который разрабатывается лучшими художниками и дизайнерами фабрики.



Шоколадные пралиновые конфеты

арт: SKU346
Вес нетто: 200 г.

Lata globo bombón chocolate

Воздушный шар с шоколадными трюфелями

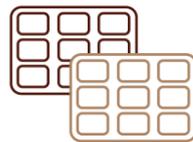
Упаковка отражает замечательное событие — столетие первого запуска воздушного шара в Севилье. Этот исторический момент наблюдали Фердинанд VII с супругой из королевского Алькасара Севильи, а местом неожиданной посадки стала Кармона, где находился Рафаэль де Риго, противник сына Карла IV.

Внутри подарочной коробки в виде воздушного шара находится ассорти трюфельных конфет, покрытие темным и молочным шоколадом. В основе начинки используются разные виды орехов. Сами конфеты изготовлены в виде шариков и упакованы вручную.

Начинка шоколадных трюфелей LATA GLOBO BOMBÓN CHOCOLATE



трюфель, в основе которого используются разные виды орехов



темный и молочный шоколад



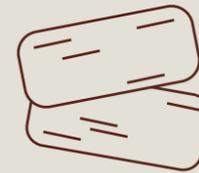
Воздушный шар с шоколадными трюфелями
арт: SKU389
Вес нетто: 170 г.

Avelines in bulk

Вафли с начинкой в шоколаде

Тонкие вафли ручной работы с нежным кремом из лесного ореха с добавлением бургундской ванили покрыты тонким слоем молочного шоколада из какао бобов сорта Криолло.

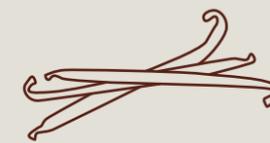
Бережно упакованы в золотистую фольгу, вызывая ассоциации с миниатюрными золотыми слитками.



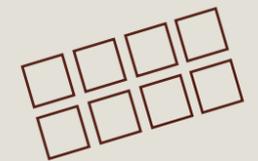
тонкие вафли ручной работы



нежный крем из лесного ореха



бургундская ваниль



молочный шоколад



Вафли с начинкой в шоколаде
арт: SKU263
Вес нетто: 200 г.

Вафли с начинкой в шоколаде весовые
арт: SKU321

Шоколадные конфеты, плитки, какао



ВОЗДУШНЫЙ ШАР С ШОКОЛАДНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ, МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА

артикул: SKU389
штрихкод: 8437016548875
вес нетто: 170 г.



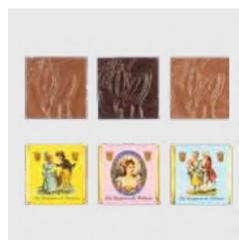
ШОКОЛАДНЫЕ КЛАСТЕРЫ С ФУНДУКОМ И МИНДАЛЕМ, КАРТОННАЯ КОРОБКА

артикул: SKU058
штрихкод: 8437016548110
вес нетто: 200 г.



КОРОБКА-ПАЗЛ С ШОКОЛАДНЫМИ ПЛИТКАМИ В АССОРТИМЕНТЕ, КАРТОННАЯ КОРОБКА

артикул: SKU059
штрихкод: 8437016548271
вес нетто: 110 г.



ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ В АССОРТИМЕНТЕ ВЕСОВЫЕ

артикул: SKU070
штрихкод:
вес нетто:

Вафли и вафельные трубочки



ВАФЛИ С НАЧИНКОЙ В ШОКОЛАДЕ, КАРТОННАЯ КОРОБКА

артикул: SKU263
штрихкод: 8437016548516
вес нетто: 200 г.



ВАФЛИ С НАЧИНКОЙ В ШОКОЛАДЕ ВЕСОВЫЕ

артикул: SKU321
штрихкод:
вес нетто: 3000 г.



ТРУБОЧКИ ВАФЕЛЬНЫЕ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ В ШОКОЛАДЕ, КАРТОННАЯ КОРОБКА

артикул: SKU056
штрихкод: 8437016548219
вес нетто: 240 г.



ТРУБОЧКИ ВАФЕЛЬНЫЕ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ В ШОКОЛАДЕ ВЕСОВЫЕ

артикул: SKU384
штрихкод:
вес нетто: 3350 г.



ШОКОЛАДНЫЕ ПРАЛИНОВЫЕ КОНФЕТЫ, МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА

артикул: SKU346
штрихкод: 8437016548073
вес нетто: 200 г.



ШОКОЛАДНЫЕ ПРАЛИНОВЫЕ КОНФЕТЫ ВЕСОВЫЕ

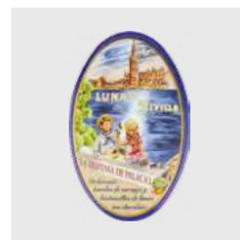
артикул: SKU387
штрихкод:
вес нетто: 2500 г.



ШОКОЛАДНЫЙ ПОРОШОК ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА, МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА

артикул: SKU073
штрихкод: 8437016548400
вес нетто: 700 г.

Цукаты цитрусовые в шоколаде



ЦУКАТЫ ЛИМОННЫЕ И АПЕЛЬСИНОВЫЕ В ШОКОЛАДЕ, МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА

артикул: SKU111
штрихкод: 8437016548141
вес нетто: 150 г.



ЦУКАТЫ АПЕЛЬСИНОВЫЕ В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ ВЕСОВЫЕ

артикул: SKU015
штрихкод:
вес нетто: 2500 г.



ЦУКАТЫ ЛИМОННЫЕ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ ВЕСОВЫЕ

артикул: SKU019
штрихкод:
вес нетто: 2500 г.

Драже с фундуком и леденцы



ДРАЖЕ ЯБЛОЧНОЕ С ФУНДУКОМ В ШОКОЛАДЕ «РАЙСКИЕ ЯБЛОЧКИ», КАРТОННАЯ КОРОБКА

артикул: SKU076
штрихкод: 8437016548097
вес нетто: 280 г.



ДРАЖЕ ЯБЛОЧНОЕ С ФУНДУКОМ В ШОКОЛАДЕ «РАЙСКИЕ ЯБЛОЧКИ» ВЕСОВОЕ

артикул: SKU339
штрихкод:
вес нетто: 3000 г.



ЛЕДЕНЦЫ ЗАСАХАРЕННЫЕ ЦВЕТЫ ФИАЛКИ, КАРТОННАЯ КОРОБКА

артикул: SKU113
штрихкод: 8437016548172
вес нетто: 50 г.

CHOCOLATE AMATLLER

BARCELONA 1797



Вековая традиция испанского шоколадного искусства

CHOCOLATE AMATLLER — СИМВОЛ ВЕКОВЫХ ТРАДИЦИЙ МАСТЕРСТВА В ИЗГОТОВЛЕНИИ ШОКОЛАДА В ИСПАНИИ

Первая плитка Amatlle была рождена в далеком 1797 году. Спустя столетие внук основателя — Энтони Амадлер, движимый страстью к совершенству, объездил лучшие в Европе шоколадные фабрики. В 1878 году его мечты воплотились в новой фабрике в Сан-Мартин-де-Прованс, оснащенной по последнему слову техники.

Энтони, человек с тонким художественным вкусом, превратил упаковку шоколада в произведение искусства, привлекая к сотрудничеству самых талантливых художников эпохи. Именно благодаря гению Альфонса Мухи и Рафаэля де Пеннагоса бренд обрел свое неповторимое, бесценное художественное наследие.

Amatlle — неизменная верность высочайшим стандартам испанского шоколада в стильной и нестандартной упаковке.



Антони Амалье и Фигерес

основатель

1797

год

Барселона

город

CESTA AMATLLER CARTELES

Ассорти Аматлер Классик

Ассорти представлено в красивой прозрачной упаковке, которая позволяет видеть все содержимое, и украшена бантом. Вас очарует дизайн, вдохновленный классической графикой бренда.

 Идеально для подарка



5 видов шоколада Amatller



CESTA AMATLLER ORIGENES

Ассорти Аматлер Ориджинал

Набор из пяти лучших изделий Amatller, созданный специально для ценителей темного шоколада с насыщенным содержанием какао. Представлено в прозрачной упаковке, перевязанной атласной лентой.

 Идеально для подарка



5 лучших изделий Amatller



АССОРТИ АМАТЛЕР КЛАССИК

артикул: 1266

штрихкод: 8413907126605

вес нетто: 266 г.



АССОРТИ АМАТЛЕР ОРИДЖИНАЛ

артикул: 1265

штрихкод: 8413907126506

вес нетто: 211 г.

CHOCOLATES SURTIDOS AMATLLER

Ассорти шоколадных
конфет Аматлер

Изысканная жестяная коробка «Ассорти» от Amatller содержит восемь разнообразных продуктов, способных удовлетворить вкусы как ценителей насыщенного темного шоколада, так и тех, кто предпочитает более нежные оттенки.

Эта восхитительная коллекция, упакованная в элегантную жестяную коробку, перевязанную лентой, станет прекрасным презентом. Несомненно, вас покориет изящный дизайн, черпающий вдохновение в классических иллюстрациях бренда.



Идеально
для подарка

Ассорти шоколадных
конфет Аматлер

арт: 2813
Вес нетто: 244 г.



AMATLLONS AMAT

Конфеты из цельного
миндаля Аматлон

Обжаренный и карамелизо-
ванный миндаль сорта Маркона,
окутанный в белый шоколад
и присыпанный отборным какао.

Конфеты из цельного
миндаля Аматлон

арт: 9594
Вес нетто: 225 г.



Какао

Белый шоколад

Миндаль сорта
Маркона

FLORS AL MARC DE CAVA LATA

Шоколадные конфеты с 50% содержанием какао, с трюфельной начинкой и ликером Marc de Cava

Ликер Марк де Кава получается в результате выдержки сула винограда, используемого для изготовления Кавы. При добавлении ликера в начинку получается продукт с характером, сочетающий в себе летучую свежесть и древесные ноты Marc de Cava с поджаренными и сливочными нотами какао-бобов из Ганы.



FLORS CROCANT LATA

Конфеты из молочного шоколада с пралиновой начинкой в жестяной банке

Эти конфеты воплощают в себе гармоничный вкус и нежную текстуру какао и орехов. Они упакованы в герметичную термозащитную коробочку, которая гарантирует свежесть до момента вскрытия. Шоколадные конфеты с трюфельной начинкой с ликером Марк де Кава.



FLORS CAPPUCCINO LATA

Конфеты из молочного шоколада с кремовой начинкой со вкусом капучино в жестяной банке

Корпусные конфеты в форме цветочка из молочного шоколада, с начинкой из крем-ганаш с добавлением свежемолотых зерен натурального кофе. Прекрасный выбор для ценителей высококачественного шоколада, которых очарует гармоничное сочетание кремовой текстуры и мягкого вкуса. Шоколадные конфеты, воплотившие в себе вкус любимого капучино.



Слева направо

Шоколадные конфеты с трюфельной начинкой с ликером Марк де Кава в жестяной банке

арт: 2807
Вес нетто: 72 г.

Конфеты из молочного шоколада с кремовой начинкой со вкусом капучино в жестяной банке

арт: 2799
Вес нетто: 72 г.

Конфеты из молочного шоколада с пралиновой начинкой в жестяной банке

арт: 2805
Вес нетто: 72 г.

Шоколадные конфеты с Куантро в жестяной банке

арт: 2800
Вес нетто: 72 г.



FLORS FRAMBUESA

Шоколадные конфеты с малиновой начинкой в жестяной коробке

Шоколадные конфеты, покрытые шоколадом с содержанием какао 70%, с легкой кремовой начинкой на основе натурального малинового сока.

Шоколадные конфеты с малиновой начинкой в жестяной коробке

арт: 2806
Вес нетто: 72 г.



FLORS NARANJA

Конфеты в тёмном шоколаде 70% с апельсиновой начинкой

Шоколадные конфеты, покрытые шоколадом с содержанием какао 70%, с легкой кремовой начинкой на основе натурального апельсинового сока.

Конфеты в тёмном шоколаде 70% с апельсиновой начинкой в жестяной коробке

арт: 2808
Вес нетто: 72 г.



FLORS NARANJA

Изящная жестяная шкатулка, содержащая трио фруктовых шоколадных изысков.



Молочный шоколад с малиновым центром



Горький шоколад с апельсиновым кремом



Белый шоколад с лимонным наполнителем



КОНФЕТЫ В ТЁМНОМ ШОКОЛАДЕ 70% С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 5869

штрихкод:

вес нетто: 12 г.



КОНФЕТЫ В ТЁМНОМ ШОКОЛАДЕ 70% С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 1636

штрихкод: 8413907163600

вес нетто: 72 г.



КОНФЕТЫ В ТЁМНОМ ШОКОЛАДЕ 70% С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАЧИНКОЙ В ЖЕСТЯНОЙ КОРОБКЕ

артикул: 2808

штрихкод: 8413907565909

вес нетто: 72 г.



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 1635

штрихкод: 8413907163501

вес нетто: 72 г.



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ В ЖЕСТЯНОЙ КОРОБКЕ

артикул: 2806

штрихкод: 8413907127602

вес нетто: 72 г.



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С ТРЮФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ С ЛИКЕРОМ МАРК ДЕ КАВА В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ

артикул: 2807

штрихкод: 8413907682507

вес нетто: 72 г.



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ СО ВКУСОМ КАПУЧИНО В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ

артикул: 2799

штрихкод: 8413907245801

вес нетто: 72 г.



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ПРАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ

артикул: 2805

штрихкод: 8413907822200

вес нетто: 72 г.



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С КУАНТРО В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ

артикул: 2800

штрихкод: 8413907570200

вес нетто: 72 г.



АССОРТИ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ

артикул: 2815

штрихкод: 8413907281502

вес нетто: 108 г.



КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО МИНДАЛЯ АМАТЛОН

артикул: 9594

штрихкод: 8413907959401

вес нетто: 125 г.



АССОРТИ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ АМАТЛЕР

артикул: 2813

штрихкод: 8413907281304

вес нетто: 244 г.



rabitos royale



Вкус, доведенный до совершенства

RABITOS ROYALE – ЭТО ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ КОНФЕТЫ ИЗ ОТБОРНОГО ИНЖИРА, СОЗДАННЫЕ ВРУЧНУЮ

Испанская компания Productos la Higuera начала свою историю в 1989 году, специализируясь на создании изысканных конфет ручной работы под названием Rabitos Royale (в переводе означает «королевский хвостик»).

Эти конфеты представляют собой гармоничное сочетание отборного инжира и оригинальных трюфельных начинок, выполненных из темного, молочного и белого шоколада. Productos la Higuera – семейная компания, расположенная в городе Альмоарин (Экстремадура),

регионе, известном своими плантациями инжира сорта Ка-лабасита – самого маленького сорта инжира. Идея наполнить инжир начинкой и покрыть его шоколадом пришла супругам Сенатору Валеро и Фелипе Ниеве. Так появились уникальные конфеты RabitosRoyale, покорившие сердца ценителей сладостей во всем мире. Несмотря на попытки других производителей повторить успех Rabitos Royale на протяжении полувека, никому не удалось достичь их неповторимого вкуса.



Инжир в темном шоколаде с трюфельным кремом №8

арт: RD08
Вес нетто: 142 г.

Инжир в темном шоколаде с трюфельным кремом №6

арт: RD08
Вес нетто: 95 г.

Рафаэль Тереса
основатель

1989
год

Лас-Кевес
город

Инжир Calabasita

«НА КРАЮ ИСПАНСКОЙ ЗЕМЛИ»

Для производства Rabitos Royale используется инжир сорта Calabasita, произрастающий в регионе Экстремадура, что в переводе означает «на краю испанской земли». Сорт отличается нежной текстурой и небольшим размером, а уникальный местный климат придает ему особые вкусовые качества.



Регион Экстремадура, юго-запад Испании



01 Сбор инжира

Инжир собирают только тогда, когда плоды начинают подвешиваться прямо на деревьях.

02 Ручной труд

Около 95% производственного процесса выполняется вручную.

Плод инжира наполняется трюфельным кремом с помощью специального шприца, а затем покрывается слоем высококачественного шоколада.

уникальное сочетание вкусов



03 Внимание к деталям

Каждая конфета проходит строгий отбор, и калиброванные экземпляры попадают в коробки, а остальные реализуются в весовом формате. Именно поэтому в упаковках 47, 95, 142, 265 и 425 гр. каждая конфетка имеет фиксированный размер, а в форматах 1 и 4 кг – конфетки разного веса.



Milk

содержание
какао
37%



солёная карамель

Ruby

содержание
какао
32%



белый шоколад,
выдержанный
в ликере Marc de Cava

Dark

содержание
какао
52%



трюфельная начинка
с оттенком бренди

White

содержание
какао
37%



трюфельная начинка
с оттенком клубники

инжир сорта
Calabasita

4 трюфельные
начинки

4 вида
шоколада

Инжир с трюфельным
кремом и клубникой
в белом шоколаде №3

арт: RW03
Вес нетто: 47 г.

Инжир в молочном
шоколаде с соленой
карамелью №3

арт: RM03
Вес нетто: 47 г.

Инжир в темном
шоколаде с трюфель-
ным кремом №3

арт: RD03
Вес нетто: 47 г.



01 Milk серия

Цельный инжир с муссом из молочного шоколада и соленой карамели. Вкусы шоколада и инжира равномерно переплетаются между собой. Второй по популярности вкус среди покупателей. Покрывается тонким слоем молочного шоколада с 37% содержанием какао.



молочный шоколад



солённая карамель

37%

содержание какао



03 Dark серия

Цельный инжир с трюфельной начинкой из темного шоколада и легким оттенком бренди. Серия уже стала классикой линейки и предлагает самое большое разнообразие упаковок.



тёмный шоколад



трюфельная начинка с оттенком бренди

52%

содержание какао



02 Ruby серия

Цельный инжир с трюфельной начинкой из белого шоколада и выдержанным в бочках с ликером Marc de Cava. За счет добавления ликера начинка приобретает кристаллическую текстуру.

Покрываются рубиновым шоколадом с 32% содержанием шоколада. Рубиновый шоколад производится с использованием особой техники ферментации какао-бобов. Этот шоколад проходит процесс признания как отдельный, четвертый вид, обладающий уникальными фруктовыми нотками и легкой кислинкой.



рубиновый шоколад



белый шоколад, выдержанный в ликере Marc de Cava

32%

содержание какао



04 White серия

Цельный инжир с трюфельным кремом из белого шоколада и сушеной клубники. Самые сладкие конфеты в линейке. Покрываются белым шоколадом с 37% содержанием какао.



белый шоколад



трюфельная начинка с оттенком клубники

37%

содержание какао



Серия Milk



ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ №3

артикул: RM03

штрихкод: 8421364000833

вес нетто: 47 г.

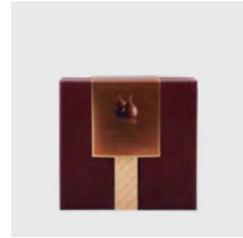


ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ №6

артикул: RM06

штрихкод: 8421364000796

вес нетто: 95 г.

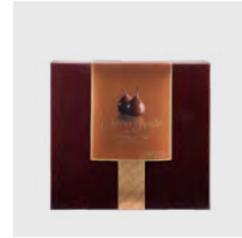


ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ №8

артикул: RM08

штрихкод: 8421364000321

вес нетто: 142 г.



ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ №15

артикул: RM15

штрихкод: 8421364000376

вес нетто: 265 г.

Серия Dark



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ №3

артикул: RD03

штрихкод: 8421364000239

вес нетто: 47 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ №6

артикул: RD06

штрихкод: 8421364000253

вес нетто: 95 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ №8

артикул: RD08

штрихкод: 8421364000710

вес нетто: 142 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ №14

артикул: RD14

штрихкод: 8421364000857

вес нетто: 248 г.



ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

артикул: RM01

штрихкод: 8421364000703

вес нетто: 1000 г.

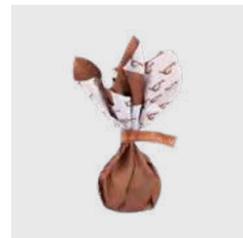


ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

артикул: RM04

штрихкод: 8421364000823

вес нетто: 4000 г.



ИНЖИР В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ ВЕСОВОЙ

артикул: RM05

штрихкод:

вес нетто: 1000 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ №15

артикул: RD15

штрихкод: 8421364000819

вес нетто: 265 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ №24

артикул: RD24

штрихкод: 8421364000383

вес нетто: 425 г.



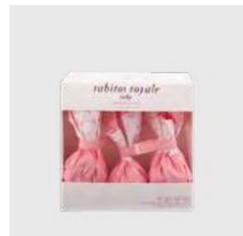
ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

артикул: RD01

штрихкод: 8421364000109

вес нетто: 1000 г.

Серия Ruby



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ЛИКЕРОМ МАРК ДЕ КАВА В РУБИНОВОМ ШОКОЛАДЕ №3

артикул: RR03

штрихкод: 8421364000642

вес нетто: 47 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ЛИКЕРОМ МАРК ДЕ КАВА В РУБИНОВОМ ШОКОЛАДЕ №8

артикул: RR08

штрихкод: 8421364000864

вес нетто: 142 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ЛИКЕРОМ МАРК ДЕ КАВА В РУБИНОВОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: RR04

штрихкод: 8421364000741

вес нетто: 4000 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ЛИКЕРОМ МАРК ДЕ КАВА В РУБИНОВОМ ШОКОЛАДЕ ВЕСОВОЙ

артикул: RR05

штрихкод:

вес нетто: 1000 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

артикул: RD04

штрихкод: 8421364000632

вес нетто: 4000 г.



ИНЖИР В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ ВЕСОВОЙ

артикул: RD05

штрихкод:

вес нетто: 1000 г.

Серия White



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ №3

артикул: RW03
 штрихкод: 8421364000840
 вес нетто: 47 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ №6

артикул: RW06
 штрихкод: 8421364000765
 вес нетто: 95 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ №8

артикул: RW08
 штрихкод: 8421364000789
 вес нетто: 142 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ №15

артикул: RW15
 штрихкод: 8421364000369
 вес нетто: 265 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: RW01
 штрихкод: 8421364000697
 вес нетто: 1000 г.



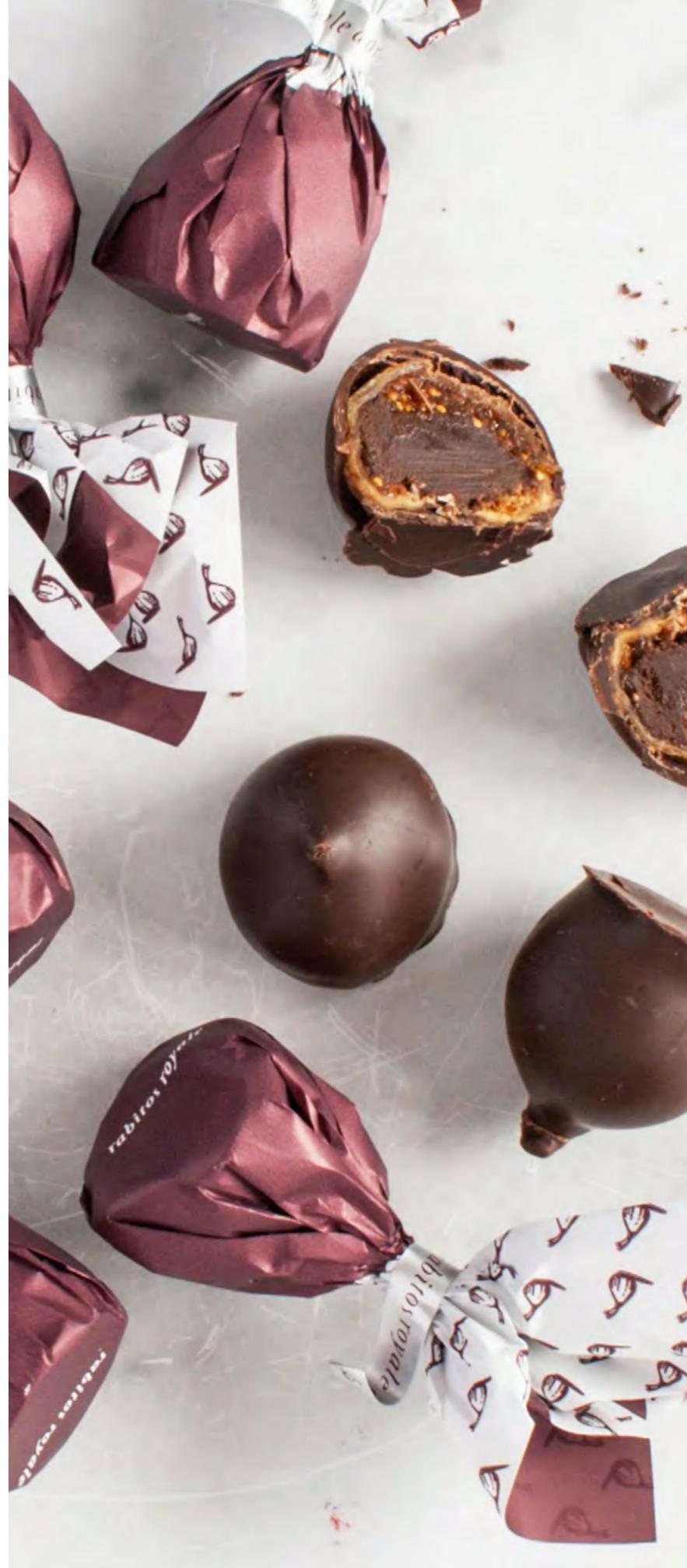
ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: RW04
 штрихкод: 8421364000663
 вес нетто: 4000 г.



ИНЖИР С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ ВЕСОВОЙ

артикул: RW05
 штрихкод:
 вес нетто: 1000 г.



Серия Collection



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE №3

артикул: RC03
 штрихкод: 8421364000352
 вес нетто: 47 г.



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE №6

артикул: RC06
 штрихкод: 8421364000246
 вес нетто: 95 г.



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE, RUBY №8

артикул: RC08
 штрихкод: 8409966001250
 вес нетто: 142 г.



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE №15

артикул: RC15
 штрихкод: 8421364000871
 вес нетто: 265 г.



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE №24

артикул: RC24
 штрихкод: 8421364000284
 вес нетто: 425 г.



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE №9

артикул: RA09
 штрихкод: 8421364000208
 вес нетто: 145 г.



КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ СЕРИЙ DARK, MILK, WHITE №18

артикул: RA18
 штрихкод: 8421364000260
 вес нетто: 292 г.

BLANXART



Франсеск Аграс
основатель

1954
год

Андалусия
город

Премиальный плантационный шоколад из сердца Испании

ШОКОЛАД BLANXART – ЭТО ВЫСШИЙ ПРИМЕР ИСПАНСКОГО МАСТЕРСТВА В ОБЛАСТИ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА



В апреле 1954 года мастер шоколатье Франсеск Аграс принял обширную поездку по самым престижным кондитерским и шоколадным бутикам Европы. Его страсть к совершенству в ремесленном кондитерском деле стала отправной точкой для возникновения одной из самых уважаемых мануфактур по производству ремесленного шоколада: Blanxart.

Все началось в небольшой мастерской в районе Лес-Кортс в Барселоне, где их объединяла общая цель: использовать в своем шоколаде лучшие какаобобы, импортируемые из Ганы, Конго и Гваякиля.

Органический плантационный шоколад Никарагуа 87% без сахара

арт: BLX49182/BLX
Вес нетто: 75 г.

Органический плантационный шоколад Перу 81% без сахара

арт: BLX49181/BLX
Вес нетто: 75 г.





Особенности продукции

BLANXART использует концепцию производства «Bean to bar» (дословно – «от боба к плитке»)

«Bean to bar» – ремесленный подход к производству, подразумевающий полный цикл под контролем одного производителя: от обжаривания зерен какао до готового изделия. Это позволяет сберечь максимум вкусовых качеств и сохранить вкус настоящего шоколада.

При производстве используется только органические ингредиенты, что подтверждается наличием знака евролистка на каждой упаковке.

76%-100% какао

Органическая линейка шоколада включает варианты с долей какао от 76% до 100%.

Отличается насыщенным какао-вкусом с естественной сладостью, нотами тропических фруктов и тонким винным оттенком.



«Bean to bar» – ремесленный подход BLANXART



Знак евролистка, используемый на каждой упаковке

Плантационный шоколад

ВЫСОЧАЙШЕЕ КАЧЕСТВО И ЧИСТОТА ВКУСА

и аромат, характерные для конкретного терруара.

Плантационный шоколад производится из какао-бобов одного сорта, собранных на одной плантации в определенном регионе. Это позволяет раскрыть уникальные вкусовые оттенки

В отличие от обычного шоколада, который может быть изготовлен из смеси сортов какао-бобов разных регионов, плантационный шоколад сохраняет чистоту вкуса и высочайшее качество.

📍 СОРТ КАКАО-БОБОВ, СОБРАННЫЙ НА ТЕРРИТОРИИ АНДАЛУСИИ



76%

Органический плантационный шоколад Бразилия 76% 75 г.



- Сочетание фруктовых и цитрусовых ноток
- Регион Тропический Лес Атлантического Океана
- Сорт какао Тринитарио

Дегустационная записка
Вкус сложный и сбалансированный. В нем слегка присутствуют фруктовые и цитрусовые нотки, которые сочетаются с ореховыми оттенками. Мягкий пряный и приземленный, напоминающий сладкий ликер.

78%

Органический плантационный шоколад Бразилия 78% без сахара 75 г.

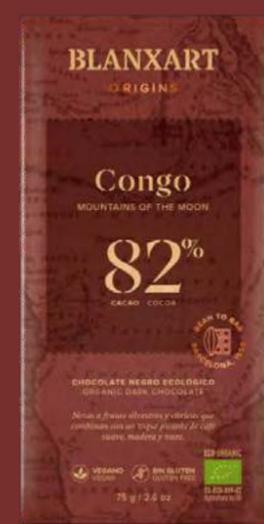


- Сочетание фруктовых нот с легким привкусом специй
- Регион Тропический Лес Атлантического Океана
- Сорт какао Тринитарио

Дегустационная записка
Гармоничный вкус. Сочетание фруктовых нот, напоминающих красные фрукты, с легким привкусом специй и растительных оттенков с нотками чая.

82%

Органический плантационный шоколад Конго 82% 75 г.

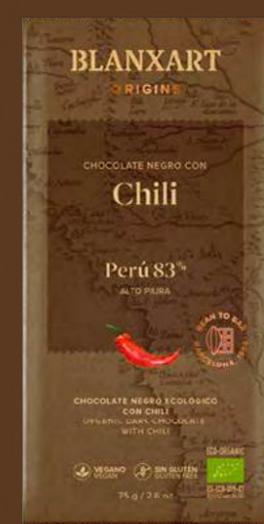


- Фруктовая эссенция, напоминающая красные ягоды
- Регион Горы Луны Конго
- Сорт какао-бобов Форастеро

Дегустационная записка
Нежная фруктовая эссенция, напоминающая красные ягоды. Присутствуют растительные и землистые нотки, которые хорошо дополняются сильным привкусом специй, сочетающимся с оттенком черного чая.

83%

Органический плантационный шоколад Перу 83% с перцем Чили 75 г.

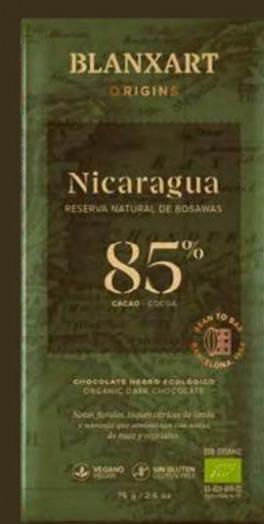


- Цитрусовый аромат с пряными оттенками и острым послевкусием
- Регион Альта Пиура
- Сорт какао-бобов Криолло белые

Дегустационная записка
Первоначальный цитрусовый аромат с нотками дерева и кожи, а также пряными оттенками и орехами, такими как грецкий орех или миндаль. Острое послевкусие.

85%

Органический плантационный шоколад Никарагуа 85% 75 г.

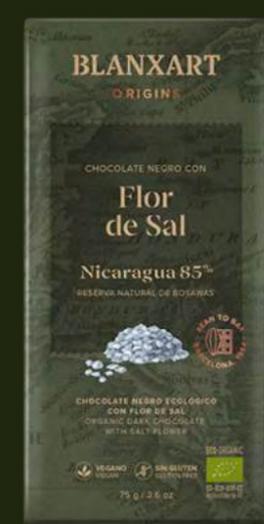


- Цитрусовые нотки лимона и апельсина
- Регион Природный заповедник Босава Популяция Васлала, Матагальпа
- Сорт какао-бобов Тринитарио

Дегустационная записка
Интенсивные цветочные ноты. Цитрусовые нотки лимона и апельсина. Ноты ореха и овощей — идеальный компаньон для гармоничного послевкусия.

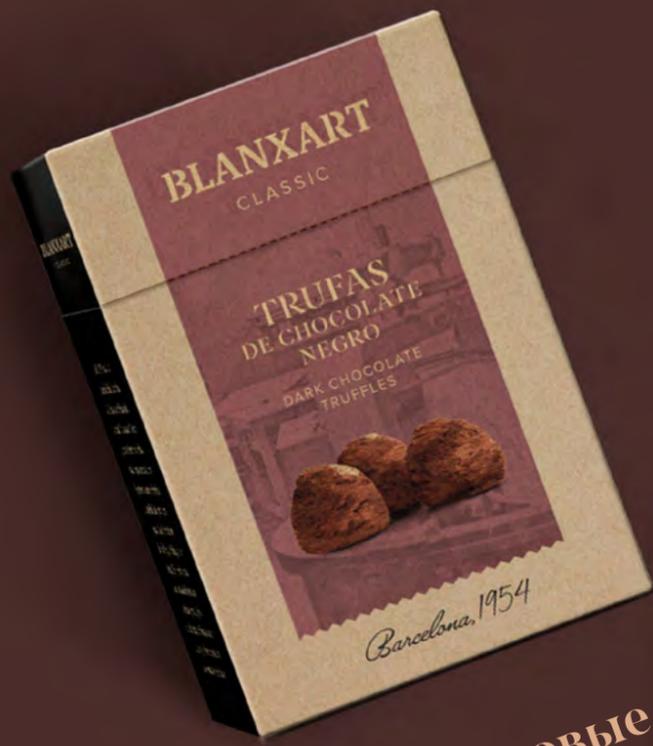
85%

Органический плантационный шоколад Никарагуа 85% с цветком соли



- Преобладание цветочных нот
- Регион Природный заповедник Босава Популяция Васлала, Матагальпа
- Сорт какао-бобов Тринитарио

Дегустационная записка
Вкус начинается с цветочных нот, затем цитрусовые нотки лимона и апельсина. Завершающий аккорд — флер-де-сель.



Трюфели из темного шоколада

Трюфели из плантационного шоколада, покрытые вуалью из нежной какао пудры.

Апельсиновые цукаты в темном шоколаде

Тонкие полоски цедры апельсина в темном шоколаде, предварительно вываренные в сахарном сиропе, обладают нежной текстурой и ярким, насыщенным вкусом апельсина.



Конфеты из цельного миндаля в обсыпке из сушеной малины

Конфеты из отборного, цельного миндаля сорта Маркона, произрастающего только в Испании, в белом шоколаде, покрытым вуалью из малиновой пудры. Благодаря чему достигается сбалансированное сочетание сладости белого шоколада и кислинки сушеной малины.



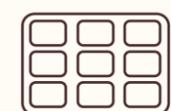
Конфеты ручной работы ассорти из темного и молочного шоколада

ОСОБЕННЫЙ ПОДХОД
К КАЖДОЙ КОНФЕТЕ

Рецептура каждой начинки разрабатывается мастерами фабрики в течение длительного времени. И только когда каждое изделие достигает совершенства, оно имеет право попасть в коробку.



Конфеты в молочном шоколаде



Конфеты в темном шоколаде



Конфеты ручной работы ассорти из темного и молочного шоколада

арт: BLX53036/BLX
Вес нетто: 155 г.

Конфеты ручной работы ассорти из темного и молочного шоколада

арт: BLX53037/BLX
Вес нетто: 315 г.



Органический плантационный шоколад



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД БРАЗИЛИЯ 76%

артикул: BLX49157/BLX
штрихкод: 8436006832444
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД КОНГО 82%

артикул: BLX49159/BLX
штрихкод: 8436006832468
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД НИКАРАГУА 85% С ЦВЕТКОМ СОЛИ

артикул: BLX49178/BLX
штрихкод: 8436006833625
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД НИКАРАГУА 85%

артикул: BLX49161/BLX
штрихкод: 8436006832482
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД ПЕРУ 83%

артикул: BLX49160/BLX
штрихкод: 8436006832192
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД БРАЗИЛИЯ 89%

артикул: BLX49162/BLX
штрихкод: 8436006832499
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД КОНГО 91%

артикул: BLX49164/BLX
штрихкод: 8436006832512
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД ПЕРУ 100%

артикул: BLX49166/BLX
штрихкод: 8436006832536
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД ПЕРУ 83% С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

артикул: BLX49179/BLX
штрихкод: 8436006833632
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД КОНГО 60% С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

артикул: BLX49184/BLX
штрихкод: 8436006833854
вес нетто: 75 г.



ПЛАНТАЦИОННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД ГАНА 43%

артикул: BLX49175/BLX
штрихкод: 8436006833212
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД КОНГО 72% С ЯГОДАМИ АСАИ И МАЛИНОЙ

артикул: BLX49185/BLX
штрихкод: 8436006833861
вес нетто: 75 г.

Шоколад без сахара



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД БРАЗИЛИЯ 78% БЕЗ САХАРА

артикул: BLX49180/BLX
штрихкод: 8436006833779
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД ПЕРУ 81% БЕЗ САХАРА

артикул: BLX49181/BLX
штрихкод: 8436006833786
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД НИКАРАГУА 87% БЕЗ САХАРА

артикул: BLX49182/BLX
штрихкод: 8436006833793
вес нетто: 75 г.



ОРГАНИЧЕСКИЙ ПЛАНТАЦИОННЫЙ ШОКОЛАД КОНГО 93% БЕЗ САХАРА

артикул: BLX49183/BLX
штрихкод: 8436006833809
вес нетто: 75 г.

Конфеты, трюфели, цукаты



АПЕЛЬСИНОВЫЕ ЦУКАТЫ В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: BLX55013
штрихкод: 8436006833571
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО МИНДАЛЯ В ОБСЫПКЕ ИЗ СУШЕНОЙ МАЛИНЫ

артикул: BLX46004
штрихкод: 8436006833595
вес нетто: 100 г.



ТРЮФЕЛИ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

артикул: BLX55217
штрихкод: 8436006833540
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ АССОРТИ ИЗ ТЕМНОГО И МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

артикул: BLX53036/BLX
штрихкод: 8436006832123
вес нетто: 155 г.



КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ АССОРТИ ИЗ ТЕМНОГО И МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

артикул: BLX53037/BLX
штрихкод: 8436006832130
вес нетто: 315 г.

LACASA



Chocolate
y Trufa

Turrón de Praline

X8 PORCIONES

**Антонио
Лакаса**
основатель

1852
год

Хака
город

История крупнейшей кондитерской фабрики в Испании

LACASA – ИДЕАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ СОЗДАНИЯ
ПРАЗДНИЧНОГО НАСТРОЕНИЯ

Компания Lacasa берет свое начало в 1852 году в городе Хака, где Антонио Лакаса основал небольшую лавку. В ней он предлагал покупателям ткани, турецкий горох и домашний шоколад. Уже тогда он активно приобретал сахар, какао-бобы и лесные орехи для создания своих сладостей.

В конце XIX столетия наследник Антонио Лакаса, Хосе Лакаса Ипиенс, переориентировал деятельность фирмы на производство шоколада и кофе. В 1885 году товары Lacasa получили

оценку, удостоившись золотой медали за превосходное качество на Арагонской выставке.

С началом XX века компания начала внедрять современные промышленные технологии, и к 1928 году ежедневный объем производства шоколада достиг 500 кг.

После завершения Гражданской войны в Испании в 1939 году братья Лакаса приняли решение о переносе производства из города Хаки в Сарагосу с целью оптимизации логистических процессов.



Трюфельные
конфеты
с апельсином

арт: LAC507400
Вес нетто: 200 г.

История

В 1943 году компания представила шоколадный туррон с добавлением миндаля, который мгновенно завоевал популярность в Мадриде. В 1955 году в Сарагосе был построен новый производственный комплекс. После кончины Хосе Марии Лакаса в 1957 году управление перешло к его вдове, Кармен Эчеверрия, которая успешно руководила бизнесом более десяти лет, расширяя его за счет покупки нескольких местных предприятий. В 1979 году была запущена фабрика в Утебо.

В 1982 и 1989 годах появились известные драже «Lacasitos» и «Conguitos». Сегодня Lacasa является крупнейшей шоколадной фабрикой в Испании.

5 фабрик Lacasa

На сегодняшний день Lacasa располагает пятью фабриками: четыре находятся в Испании (две фабрики в городе Сарагосе, по одной в Толедо и Овьедо), и одна в Марокко. Дочерние предприятия компании функционируют в Португалии, Аргентине и Франции.

Экспорт товара

Продукция экспортируется более чем в 75 стран мира, включая Францию, Италию, Китай, Мексику и Японию.

Сладости Lacasa

LACASA БЕРЕЖНО СОХРАНЯЕТ ТРАДИЦИИ, ПРЕВРАЩАЯ ИХ В НЕЗАБЫВАЕМЫЕ МОМЕНТЫ

Lacasa предлагает разнообразные сладости, включая шоколадные конфеты с различными начинками, такими как пралине из миндаля, фундука и лесного ореха. В ассортименте есть конфеты с трюфельной начинкой, а также дольки ананаса и апельсина в молочном шоколаде.

Каждый вкус — это настоящее произведение искусства, которое сочетает в себе высококачественные ингредиенты и гармонию вкусов.



Нуга



АНАНАСОВАЯ НУГА С ПРАЛИНЕ

артикул: LAC191303

штрихкод: 8410740901925

вес нетто: 225 г.



**АПЕЛЬСИНОВАЯ НУГА С ПРАЛИНЕ
В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: LAC191603

штрихкод: 8410740901918

вес нетто: 225 г.



КОФЕЙНАЯ НУГА С ПРАЛИНЕ

артикул: LAC191403

штрихкод: 8410740901871

вес нетто: 225 г.



НУГА КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

артикул: LAC190302

штрихкод: 8410740901901

вес нетто: 250 г.



**КОКОСОВАЯ НУГА С ПРАЛИНЕ
В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: LAC194302

штрихкод: 8410740901819

вес нетто: 225 г.



**ТРЮФЕЛЬНАЯ НУГА С ПРАЛИНЕ
В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: LAC190104

штрихкод: 8410740901949

вес нетто: 225 г.



НУГА ТРИ ШОКОЛАДА

артикул: LAC181202

штрихкод: 8410740903776

вес нетто: 250 г.



НУГА КРЕМ КАТАЛАНА

артикул: LAC195403

штрихкод: 8410740901970

вес нетто: 225 г.



СЛИВОЧНАЯ НУГА С ПРАЛИНЕ

артикул: LAC196201

штрихкод: 8410740019620

вес нетто: 200 г.



Шоколадные плитки



**МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
«ДУЛЬСИНЕЯ»**

артикул: LAC1226

штрихкод: 8410510012264

вес нетто: 75 г.



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД «ДУЛЬСИНЕЯ»

артикул: LAC1227

штрихкод: 8410510012271

вес нетто: 75 г.



**МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
С ТРЮФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ
«ДУЛЬСИНЕЯ»**

артикул: LAC1008

штрихкод: 8410510010086

вес нетто: 100 г.



**ШОКОЛАД «ДУЛЬСИНЕЯ»
С КЛУБНИЧНОЙ НАЧИНКОЙ**

артикул: LAC1010

штрихкод: 8410510010109

вес нетто: 100 г.



**ШОКОЛАД «ДУЛЬСИНЕЯ»
С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАЧИНКОЙ**

артикул: LAC1009

штрихкод: 8410510010093

вес нетто: 100 г.



**МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ЦЕЛЬНЫМ
ФУНДУКОМ**

артикул: LAC150500

штрихкод: 8410740920858

вес нетто: 100 г.



**ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД С ЗАСАХАРЕН-
НОЙ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ**

артикул: LAC1507EX

штрихкод: 8410740906005

вес нетто: 100 г.



**ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД С КАРАМЕЛЬЮ
И ГИМАЛАЙСКОЙ СОЛЬЮ**

артикул: LAC1503EX

штрихкод: 8410740913942

вес нетто: 100 г.

Шоколадная паста



**ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ЛЕСНЫМ
ОРЕХОМ 3% «ДУЛЬСИНЕЯ»**

артикул: LAC4725

штрихкод: 8410510047310

вес нетто: 400 г.



**ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ЛЕСНЫМ
ОРЕХОМ DUO 3% «ДУЛЬСИНЕЯ»**

артикул: LAC4975

штрихкод: 8410510049819

вес нетто: 400 г.



Трюфели



ТРЮФЕЛИ КЛАССИК

артикул: LAC507600

штрихкод: 8410740905794

вес нетто: 250 г.



**ТРЮФЕЛЬНЫЕ КОНФЕТЫ
С АПЕЛЬСИНОМ**

артикул: LAC507400

штрихкод: 8410740905817

вес нетто: 200 г.



ТРЮФЕЛЬ СО ВКУСОМ КАПУЧИНО

артикул: LAC507200

штрихкод: 8410740903554

вес нетто: 200 г.



ТРЮФЕЛИ СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ

артикул: LAC507100

штрихкод: 8410740903547

вес нетто: 200 г.



КОНФЕТЫ ТРЮФЕЛЬ С КАКАО

артикул: LAC507800

штрихкод: 8410740908061

вес нетто: 100 г.

Шоколад с начинкой, драже



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С НАЧИНКОЙ ИЗ АРАХИСОВОГО КРЕМА

артикул: LAC073700

штрихкод: 8410740918541

вес нетто: 34 г.



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С НАЧИНКОЙ ИЗ АРАХИСОВОГО КРЕМА

артикул: LAC073400

штрихкод: 8410740920247

вес нетто: 34 г.



ЖАРЕННЫЙ АРАХИС В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: LAC084101

штрихкод: 8410740903400

вес нетто: 70 г.



ЖАРЕННЫЙ АРАХИС В ШОКОЛАДЕ В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ «ПАТИ»

артикул: LAC074800

штрихкод: 8410740904926

вес нетто: 70 г.



АПЕЛЬСИНОВЫЕ ЦУКАТЫ В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: LAC042301

штрихкод: 8410740910583

вес нетто: 125 г.



ОРЕХ ФИСТАШКА В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: LAC0424EX

штрихкод: 8410740910590

вес нетто: 100 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ СО ВКУСОМ ЧИЛИ

артикул: LAC053700

штрихкод: 8410740920919

вес нетто: 60 г.



Леденцы без сахара



ЛЕДЕНЦЫ БЕЗ САХАРА СО ВКУСОМ ЭВКАЛИПТА С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ

артикул: LAC624502

штрихкод: 8410246662658

вес нетто: 100 г.



ЛЕДЕНЦЫ БЕЗ САХАРА СО ВКУСОМ МЯТЫ С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ

артикул: LAC620301

штрихкод: 8410246662634

вес нетто: 100 г.



ЛЕДЕНЦЫ БЕЗ САХАРА С МЕДОМ И МЕНТОЛОМ С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ

артикул: LAC627101

штрихкод: 8410246662719

вес нетто: 100 г.



ЛЕДЕНЦЫ БЕЗ САХАРА СО ВКУСОМ ЛИМОНА И МЕЛИССЫ С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ

артикул: LAC627501

штрихкод: 8410246662498

вес нетто: 100 г.



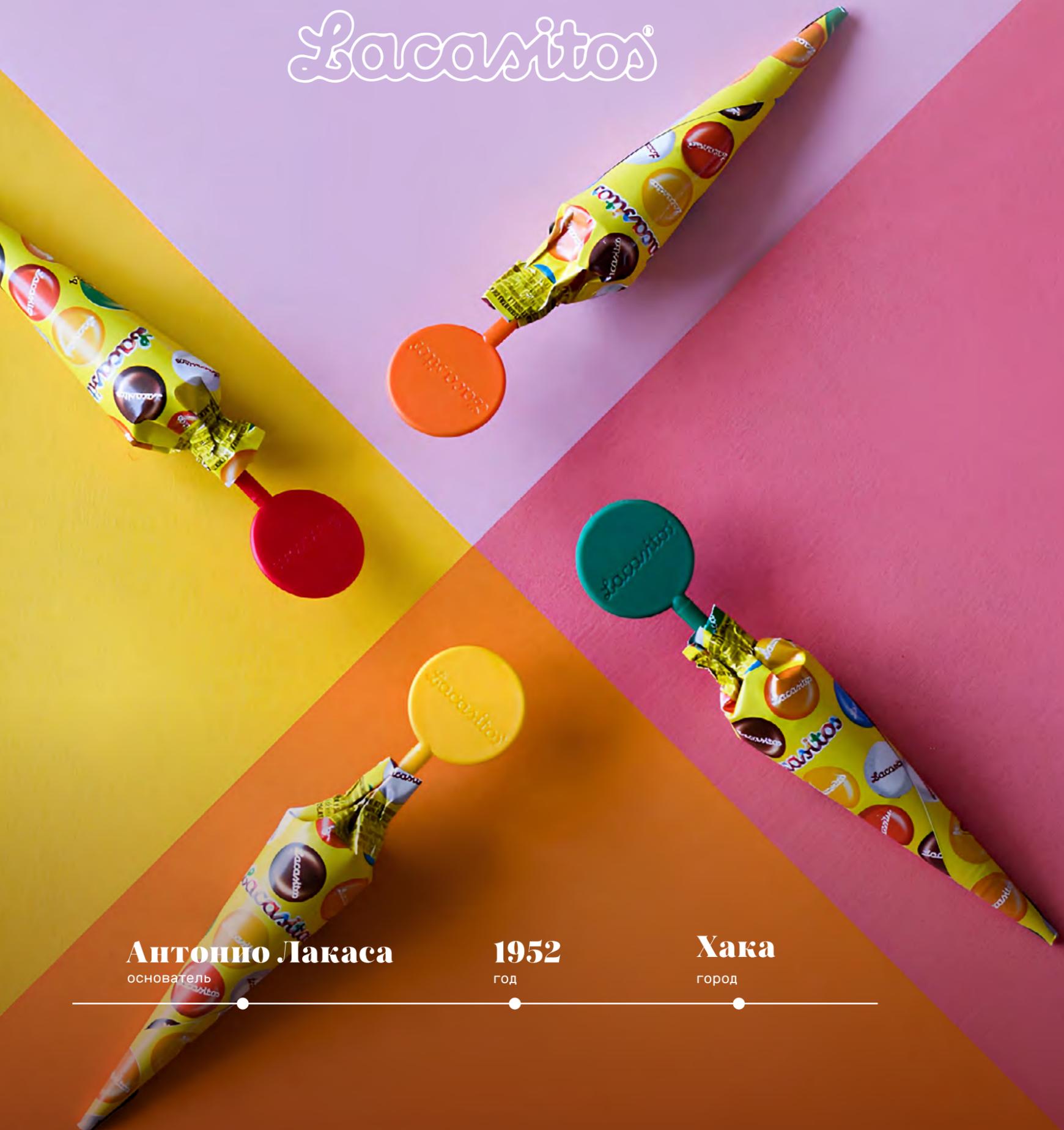
ЛЕДЕНЦЫ БЕЗ САХАРА СО ВКУСОМ СОЛДКИ С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ

артикул: LAC626801

штрихкод: 8410740903851

вес нетто: 100 г.

Lacasitos®



Антонио Лакаса

основатель

1952

год

Хака

город

Lacasitos – вкусная линия сладких угощений для детей

ФИРМЕННЫЕ ЖЕЛТЫЕ КАРАНДАШИ LACASITOS С КОНФЕТАМИ ИЗВЕСТНЫ ПО ВСЕМУ МИРУ

Бренд Lacasitos принадлежит самой крупной фабрике по производству шоколада в Испании – Lacasa. Линейка Lacasitos создавалась для выпуска сладостей для детей. На протяжении долгого времени этот бренд прочно занимает лидирующие позиции на Испанском рынке по выпуску товаров для детей.

В основе всей продукции – драже из молочного шоколада в цветной глазури – Lacasitos. Также была создана вторая линейка на основе цельного арахиса – Conguitos.

Фабрика разработала большой ассортимент шоколадных плиток, драже в различных фасовках, включая форматы в виде Диспенсеров, пишущих Карандашей и гигантских Тубусов.

Продукция компании отличается высоким качеством, современным инновационным дизайном. Все дети в Испании, а теперь и в других странах мира, ищут на полках магазинов желтые упаковки со сладостями.



Драже из молочного шоколада в сахарной глазури, карандаши (Художник)

арт: LAC0620
Вес нетто: 20 г.

Драже



НАБОР ЗОНТИКИ С ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC625601

штрихкод: 8410740909075

вес нетто: 55 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ, КАРАНДАШИ+ПЛАНШЕТ (ХУДОЖНИК)

артикул: LAC058900

штрихкод: 8410740900072

вес нетто: 100 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ, КАРАНДАШИ (ХУДОЖНИК)

артикул: LAC0620

штрихкод: 8410740006200

вес нетто: 480 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ, ДИСПЕНСЕР И ИГРУШКА (СМАЙЛИК)

артикул: LAC059104

штрихкод: 8410740908870

вес нетто: 150 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC0644

штрихкод: 8410740006446

вес нетто: 500 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ ТУБА

артикул: LAC0649

штрихкод: 8410740006491

вес нетто: 1500 г.



ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC061401

штрихкод: 8410740006149

вес нетто: 480 г.

Злаковый батончик



ЗЛАКОВЫЙ БАТОНЧИК С НАЧИНКОЙ ИЗ ОРЕХОВОГО МАСЛА С ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC127700

штрихкод: 8410740917698

вес нетто: 46 г.



Шоколад



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ И ДРАЖЕ В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC120101

штрихкод: 8410740920933

вес нетто: 100 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC123104

штрихкод: 8410740012324

вес нетто: 100 г.



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В ЦВЕТНОЙ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

артикул: LAC123902

штрихкод: 8410740012393

вес нетто: 100 г.

PANCRACIO

ARTISAN CHOCOLATE



Бренд, вдохновленный страстью к изысканному шоколаду

СТРЕМИЛСЯ К СОЗДАНИЮ НЕ ПРОСТО ШОКОЛАДА, А НАСТОЯЩЕГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО И ВИЗУАЛЬНОГО ОПЫТА

Pancraccio — это марка ремесленного шоколада, созданная в 2003 году в испанском городе Кадис. Ее основателем стал Педро Альварес, специалист в области экономики и графического дизайна, который, сменив род деятельности, освоил профессию шоколатье и открыл грандиозное производство ремесленного шоколада ручной работы.

Создатели бренда Pancraccio стремились к сочетанию трех важных составляющих: лаконичность, изящество и характер. Их вдохновляла концепция «шоколада, который хочется немедленно попробовать, и упаковки, которую жалко выбрасывать» — именно такую характеристику Pancraccio дал знаменитый магазин Colette.

Конфеты из дробленых орехов с темным шоколадом

арт: PC4263/PC4652
Вес нетто: 140 г.



Педро Альварес
основатель

2003
год

Кадис
город



Внимание к деталям

Успех Pancracio обусловлен скрупулезным отбором какао-бобов: компания работает только с надежными поставщиками, культивирующими исключительно премиальные сорта. При этом процесс обработки и темперирования шоколада выполняется исключительно вручную — каждый этап находится под контролем опытных мастеров, что позволяет максимально раскрыть естественный аромат и текстуру бобов.

В то же время Pancracio активно инвестирует в научные исследования с целью разработки новых вкусовых комбинаций и способов подачи, дарящих незабываемые ощущения.



Отбор какао-бобов

Выбор надежных поставщиков, которые выращивают только премиальные сорта



Сделано вручную

Каждый этап находится под контролем опытных мастеров



Разработка новых вкусов

Новые вкусовые комбинации, дарящие незабываемые ощущения

01 100% натуральные ингредиенты

Все ингредиенты отбираются в соответствии с высочайшими стандартами качества, полное отсутствие дополнительных компонентов (консервантов, стабилизаторов).

03 Уникальное сочетание вкусов

Это симфония текстур и ароматов, где горьковатая глубина какао встречается со свежестью фруктовой кислинки, сладостью спелых ягод или хрустящим богатством орехов. Каждый ингредиент играет свою роль, создавая гармоничный ансамбль, способный удивить даже самого искушенного гурмана.

02 Оригинальный минималистичный дизайн

Дизайн упаковки легко узнаваем на полке, запоминающийся шрифт и выразительные визуальные элементы, которые ассоциируются только с Pancracio.

04 Сделано вручную

Продукция Pancracio, сделанная вручную, — это не просто сладости, это результат кропотливого труда, мастерства и любви к своему делу. Они несут в себе частичку души мастера, который их создавал, и дарят неповторимые вкусовые ощущения, недоступные продуктам массового производства.



Карамелизованные орехи в шоколаде

ЭТОТ ИЗЫСКАННЫЙ ДЕСЕРТ – НЕ ПРОСТО ЛАКОМСТВО, ЭТО ЧУВСТВЕННОЕ ПЕРЕЖИВАНИЕ, СПОСОБНОЕ ПОДАРИТЬ МОМЕНТЫ ИСТИННОГО НАСЛАЖДЕНИЯ

Их богатый, сложный вкус рождается из симфонии текстур: хрустящая ореховая сердцевина, обволакивающее ее шелковистое пралине и тонкий слой хрустящей карамели, объединяющей элементы в единое целое.

Процесс производства этих конфет – это настоящее искусство. Каждая конфета изготавливается с любовью и заботой, чтобы сохранить свежесть и богатство вкуса. Тщательный контроль качества на каждом этапе производства гарантирует, что в руки потребителя попадет только безупречный продукт.



Идеально для подарка

Mini Vox Конфеты из цельных карамелизованных фисташек с молочным шоколадом

арт: PC4294/4295
Вес нетто: 70 г.



Ингредиенты

При создании этих конфет особое внимание уделяется выбору ингредиентов. Отборные орехи, тщательно обжаренные для достижения максимального аромата, соединяются с шоколадом, изготовленным из какао-бобов высшего сорта. Именно такое сочетание гарантирует неповторимый вкус и высокое качество продукта.

Отборные орехи

Орехи тщательно обжариваются для достижения максимального аромата



Карамель

Конфету обволакивает тонкий слой карамели



Шоколад

Шоколад, изготовленный из какао-бобов высшего сорта



Luxury Vox Конфеты из цельного карамелизованного миндаля с молочным и темным шоколадом

арт: PC4713
Вес нетто: 140 г.



Хрустящие конфеты из молочного шоколада с вафельным печеньем

арт: PC4706
Вес нетто: 140 г.



Конфеты Rocks

Одна из самых узнаваемых и популярных серий шоколадных конфет PANCRACIO

Rocks — необычные конфеты получили свое название благодаря необычной, неровной, фактурной форме, напоминающей горы. Конфеты не имеют начинки, как в классическом представлении конфет, особенность заключается в том, что начинка перемешивается с шоколадом и формируется в форме горок. Сочетания шоколада с различными текстурами (дроблеными орехами, хрустящими вафлями) создают вручную, внутри скрываются самые неожиданные и гармоничные комбинации вкусов.

Каждая конфета Rocks — маленький шедевр, воплощение кропотливого труда и творческой фантазии шоколатье. В процессе ручного создания учитывается каждая деталь: от выбора ингредиентов до финального штриха в оформлении.

Конфеты из дробленых орехов с молочным шоколадом

арт: PC4676
Вес нетто: 140 г.



КОНФЕТЫ ИЗ ДРОБЛЕННЫХ ОРЕХОВ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4263/PC4652

штрихкод: 8437009264652

вес нетто: 140 г.



КОНФЕТЫ ИЗ ДРОБЛЕННЫХ ОРЕХОВ С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4676

штрихкод: 8437024806516

вес нетто: 140 г.



КОНФЕТЫ ИЗ ДРОБЛЕННЫХ ОРЕХОВ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4683

штрихкод: 8437009264683

вес нетто: 140 г.



ХРУСТЯЩИЕ КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ВАФЕЛЬНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

артикул: PC4706

штрихкод: 8437009264706

вес нетто: 140 г.



ХРУСТЯЩИЕ КОНФЕТЫ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА С ВАФЕЛЬНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

артикул: PC4690

штрихкод: 8437009264690

вес нетто: 140 г.



Шоколад

PANCRACIO — ЭТО НЕ ПРОСТО ШОКОЛАД, ЭТО НАСТОЯЩЕЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ ИСКУССТВА, РОЖДЕННОЕ ИЗ ЛЮБВИ К ДЕТАЛЯМ И СТРЕМЛЕНИЯ К СОВЕРШЕНСТВУ

В основе шоколада Pancracio лежат какао-бобы редких сортов, отобранные вручную на лучших плантациях мира. Именно они дарят Pancracio тот самый неповторимый характер, который отличает его от массового продукта.

Компания Pancracio удивляет своими необычными сочетаниями ингредиентов, которые приятно удивляют и придают уникальность.



Состав шоколада PANCRACIO



Какао-бобы

Какао-бобы редких сортов, отобранные вручную на лучших плантациях мира



Орехи

Орехи добавляют интересную текстуру и богатство вкусовых нюансов



Какао-масло

Какао-масло отвечает за таяние шоколада во рту и добавляет ему кремовую консистенцию



Шоколад



ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД С ЛИМОНОМ, ЛАЙМОМ И АРОМАТОМ МЯТЫ

артикул: PC4522

штрихкод: 8437009264522

вес нетто: 100 г.



ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД С СОЛЕННЫМИ ЧИПСАМИ

артикул: PC4508

штрихкод: 8437009264508

вес нетто: 100 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД 42%

артикул: PC6417

штрихкод: 8437024806417

вес нетто: 100 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С АРАХИСОМ И ИМБИРЕМ

артикул: PC4485

штрихкод: 8437009264485

вес нетто: 100 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ ОРЕХАМИ

артикул: PC4560

штрихкод: 8437009264560

вес нетто: 100 г.



ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 64% С КОФЕ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

артикул: PC4027

штрихкод: 8437009264027

вес нетто: 100 г.



ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД С КАКАО И СОЛЯНЫМ ЦВЕТКОМ ОТ «ДЕЛЬТА ДЭЛЬ ЭБРО»

артикул: PC4638

штрихкод: 8437009264638

вес нетто: 100 г.



ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД С СУБЛИМИРОВАННОЙ МАЛИНОЙ И ЛЕПЕСТКАМИ РОЗЫ

артикул: PC4645

штрихкод: 8437009264645

вес нетто: 100 г.



ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 70%

артикул: PC4065

штрихкод: 8437009264065

вес нетто: 100 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С МИНДАЛЕМ И АПЕЛЬСИНОМ

артикул: PC4546

штрихкод: 8437009264546

вес нетто: 100 г.

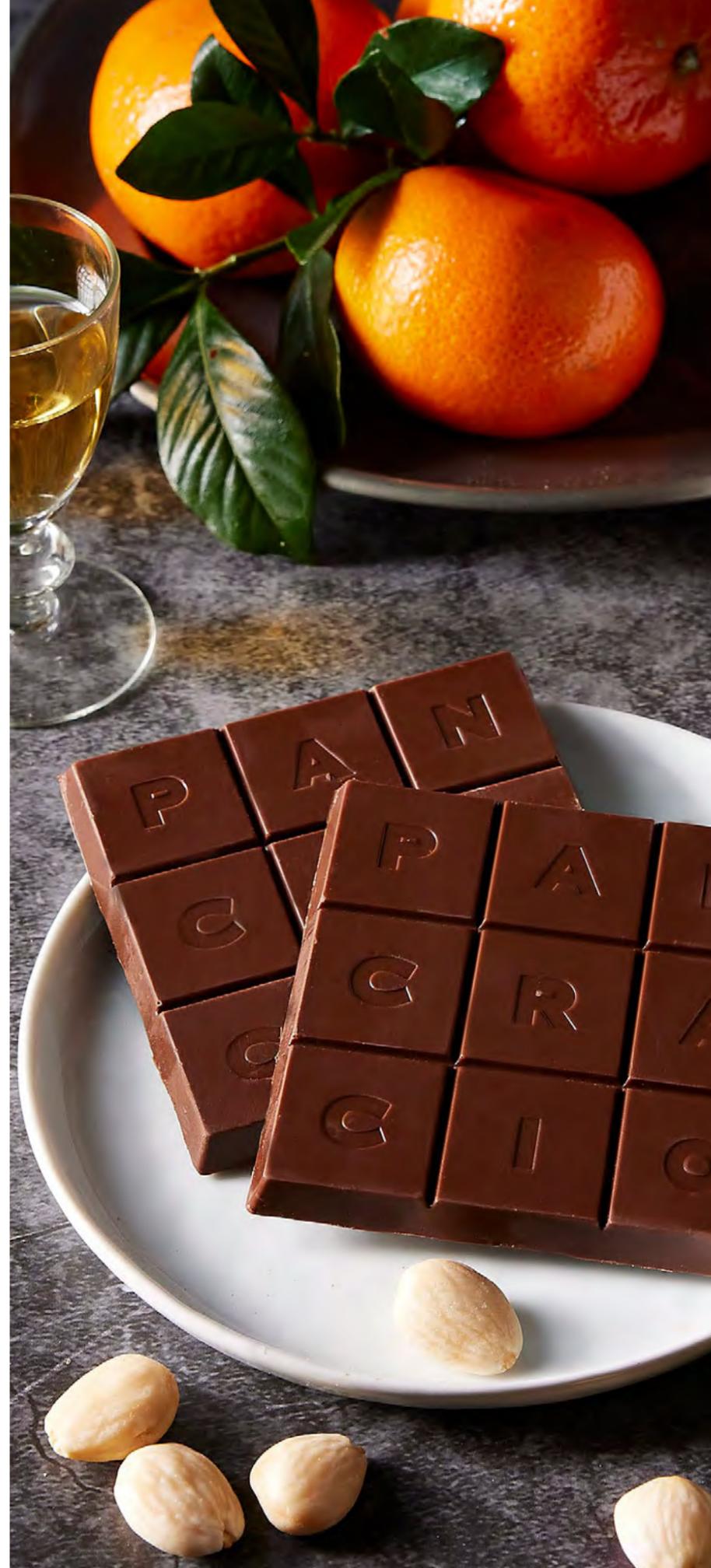


ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 64% С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ

артикул: PC4669

штрихкод: 8437009264669

вес нетто: 100 г.



Ассорти мини-плиток



АССОРТИ ИЗ МИНИ-ПЛИТОК ИЗ ТЕМНОГО И МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА №90

артикул: PC6486

штрихкод: 8437024806486

вес нетто: 630 г.



АССОРТИ ИЗ МИНИ-ПЛИТОК ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА №30

артикул: PC6387

штрихкод: 8437024806387

вес нетто: 210 г.

Горячий шоколад



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С КАКАО ИЗ ДОМИНИКАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

артикул: PC6479

штрихкод: 8437024806479

вес нетто: 1000 мл.

Карамелизованные орехи в шоколаде



LUXURY VOX КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ КАРАМЕЛИЗОВАННЫХ ФИСТАШЕК С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4744
штрихкод: 8437009264744
вес нетто: 140 г.



LUXURY VOX КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО МИНДАЛЯ С МОЛОЧНЫМ И ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4713
штрихкод: 8437009264713
вес нетто: 140 г.



LUXURY VOX КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ФУНДУКА С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4720
штрихкод: 8437009264720
вес нетто: 140 г.



MINI LUXURY VOX КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ФУНДУКА С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4218
штрихкод: 8437009264218
вес нетто: 70 г.



MINI VOX КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ФИСТАШЕК С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4294/4295
штрихкод: 8437009264294
вес нетто: 70 г.



MINI VOX КОНФЕТЫ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ФУНДУКА С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

артикул: PC4287
штрихкод: 8437009264287
вес нетто: 70 г.



CHOCOLATE SELECTION АССОРТИ КОНФЕТ

артикул: PC4317
штрихкод: 8437009264317
вес нетто: 280 г.



LUXURY VOX COLLECTION АССОРТИ КОНФЕТ

артикул: PC4324
штрихкод: 8437009264324
вес нетто: 280 г.

Пралине из орехов



ПРАЛИНЕ ИЗ МИНДАЛЯ В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: PC6394
штрихкод: 8437024806394
вес нетто: 100 г.



ПРАЛИНЕ ИЗ ФУНДУКА В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: PC6400
штрихкод: 8437024806400
вес нетто: 100 г.



Испанский шоколад с душой

ХОСОЛЛА СОХРАНЯЕТ КАЧЕСТВО ШОКОЛАДА, ИСПОЛЬЗУЯ РЕЦЕПТЫ, ПЕРЕДАВАВШИЕСЯ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ

Расположенная в регионе Толедо, Хocolalla – это симбиоз вековых обычаев и новаторских подходов в шоколадном деле. Ее истоки уходят в 1850 год, в деревушку Ла Мата, где секреты изготовления десертов бережно передавались в семье из уст в уста.

В 1962 году, получив знания в Барселоне, Федерико Руис Пейнадо открыл свою кондитерскую в Санта-Олалье. К 1986 году появилась компания Mazapanes Ruiz, специализирующаяся на выпуске рождественских деликатесов.

В 2000 году Федерико Руис, вместе со своим сыном Хосе Антонио Руисом Бланко, начал погружаться в мир шоколада, знакомясь с производителями оборудования в Италии и Швейцарии. Производство шоколадной продукции началось в 2005 году, а в 2021 году Хосе Антонио основал компанию Хocolalla.

В производстве своих изысков Хocolalla активно применяет местную продукцию: миндаль и фисташки из Толедо, лучшие цукаты из цитрусов и ананаса, что благоприятно влияет на экологическую устойчивость и оказывает поддержку местным аграриям. Это уменьшает воздействие на окружающую среду и положительно сказывается на качестве продукции, усиливая взаимодействие между производителем и покупателем.

На сегодняшний день Хocolalla продолжает восхищать своих потребителей высокочкасными шоколадными изделиями,

Хocolalla сочетает семейные ценности с технологиями и экологически безопасными методами производства.



Дольки ананаса в шоколаде

арт: 8437023371480
Вес нетто: 2000 г.



XOCOLALLA

Педро Руис Васкис
основатель

1850
год

Толедо
город

Шоколадные конфеты с начинкой



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ПРАЛИНЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА

артикул: XCL0044
штрихкод: 8437023371350
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ПРАЛИНЕ ИЗ МИНДАЛЯ

артикул: XCL0045
штрихкод: 8437023371343
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КОФЕЙНОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: XCL0046
штрихкод: 8437023371312
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КАРАМЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: XCL0048
штрихкод: 8437023371329
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ТРЮФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: XCL0049
штрихкод: 8437023371336
вес нетто: 100 г.



КОНФЕТЫ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: XCL0047
штрихкод: 8437023371367
вес нетто: 100 г.



АССОРТИ КОНФЕТ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: XCL0023
штрихкод: 8437023371381
вес нетто: 500 г.



АССОРТИ КОНФЕТ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: XCL0001
штрихкод: 8437023371015
вес нетто: 2500 г.

Батончики и десерты



АССОРТИ БАТОНЧИКОВ

артикул: XCL0075
штрихкод: 8437023371596
вес нетто: 150 г.



АССОРТИ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТОВ

артикул: XCL0058
штрихкод: 8437023371749
вес нетто: 180 г.



БАТОНЧИК ZOMBYS С МОЛОЧНОЙ КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ И ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

артикул: XCL0040
штрихкод: 8437023371374
вес нетто: 2150 г.

Фруктовые дольки в шоколаде



ДОЛЬКИ ЛИМОНА В ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL0073
штрихкод: 8437023371466
вес нетто: 2000 г.



ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА В ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL0030
штрихкод: 8437023371138
вес нетто: 2000 г.



ДОЛЬКИ АНАНАСА В ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL2023
штрихкод: 8437023371480
вес нетто: 2000 г.



ДОЛЬКИ АНАНАСА В ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL2023
штрихкод: 8437023371480
вес нетто: 2000 г.



ДОЛЬКИ ЛИМОНА В ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL0073
штрихкод: 8437023371466
вес нетто: 2000 г.



ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА В ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL0030
штрихкод: 8437023371138
вес нетто: 2000 г.

Попкорн в шоколаде



ПОПКОРН В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL0098
штрихкод: 2009966003337
вес нетто: 100 г.



ПОПКОРН В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

артикул: XCL0092
штрихкод: 8437023371756
вес нетто: 200 г.

Традиционные Рождественские десерты Испании — туррон, Полворон и Монтекадос

Турроны

1. Мягкие турроны

- Туррон из Хихоны — защищен по происхождению

 Ингредиенты только из Испании

- Яичные турроны

- Современные вариации турронов

2. Твердые турроны

- Классический туррон из Аликанте — защищен по происхождению

 Ингредиенты только из Испании

- Грильяжные турроны

Туррон из Аликанте и туррон из Хихоны, которые могут производиться в строгом соответствии с рецептурой и из ингредиентов только из Испании. Если вносятся какие-либо изменения в пропорции или используется сырье из других стран, не смотря на внешнюю схожесть, такие турроны не могут носить название турроны из Аликанте и турроны из Хихоны. Каждая партия турронов проходит строгую проверку, которая регулируется консорциумом, и получает печать «Сделано в Хихоне».



Турроны изготавливаются на основе миндаля сорта Маркона, который произрастает только в Испании

В настоящее время существует множество современных вариаций с добавлением кокоса, клубники, карамельного шоколада и многих других ингредиентов, которые не добавлялись в классическом исполнении.

Полворон и Монтекадос

К традиционным Рождественским десертам относится так же Полворон и Монтекадос. Полворон и Монтекадос — десерты на основе муки из миндаля Маркона, с добавлением меда и ванили слегка подсушенные в печи. Сверху посыпаются сахарной пудрой. Десерты не похожи ни на какие другие. Полворон, произведенный на фабрике Пабло Гарригос, создается по неизменной рецептуре, которая сохраняется уже более трёхсот лет — еще со времен прапрадеда Пабло Гарригос.



Десерты Полворон и Монтекадос изготавливаются на основе муки из миндаля Маркона

01 Мягкие турроны

Туррон из Хихоны

Мягкий, халваобразный продукт на основе миндаля Маркона, апельсинового меда, бурбонской ванили и тростникового сахара.



Яичный туррон

В основе туррона — мелкопемолотый миндаль Маркона, яичный желток, тростниковый сахар, мед, ваниль. Туррон формируется в брикеты и припекается специальным «утюжком».



Современные вариации турронов

В основе — марципановая и кокосовая массы с различными добавками.



02 Твердые турроны

Классический туррон из Аликанте

Миндаль Маркона в белковой массе с добавлением тростникового сахара, меда и ванили, приобретающий твердую хрустящую текстуру.



Грильяжные турроны

Миндаль Маркона с карамелью и различными добавками в виде кунжута, лесного ореха или фисташки, все шоколадные турроны — это массивные плитки шоколада с большим содержанием орехов (от 40%).



Pablo Garrigós Ibáñez

EL SENTIDO DEL GUSTO



**Пабло Гарригос
Ибаньес**
основатель

1988
год

Аликанте
регион

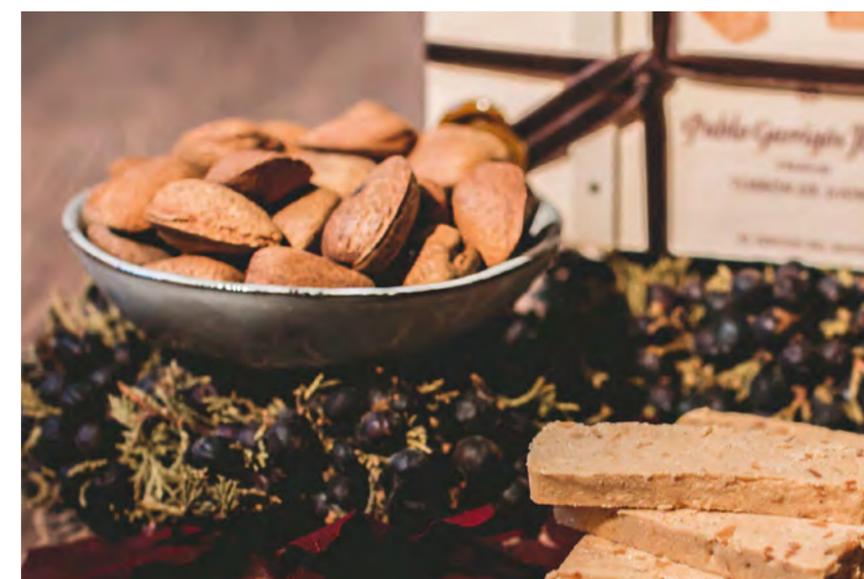
Турроны Pablo Garrigos: испанское лакомство с богатой традицией

PABLO GARRIGOS СОХРАНЯЕТ СТРОГИЕ СТАНДАРТЫ ПРОИЗВОДСТВА И УПАКОВКИ ДЛЯ ПРЕВОСХОДНОГО ВКУСА И АУТЕНТИЧНОСТИ

Pablo Garrigos Ibanez («Пабло Гарригос Ибанес») – этот премиальный бренд насчитывает более чем 400-летнюю историю производства традиционных испанских сладостей – турронов и полворон, несмотря на свою богатую историю и традиционные ценности, фабрика идет в ногу со временем и выпускает современные, инновационные и уникальные продукты. При этом визитной карточкой бренда остаются традиционные испанские турроны: их рецептура не менялась с момента основания, и при изготовлении всех видов продукции фабрики используется 90% ручного труда. В основе

большой части изделий используется миндаль сорта Маркона, который произрастает только на территории Испании и обладает уникальными вкусовыми характеристиками, розмарин, апельсиновый мед, бурбонская ваниль и шоколад.

Продукция фабрики Пабло Гарригос значительно превосходит по вкусовым качествам любые аналоги, выпускаемые в регионе Аликанте – мекке испанских турронов. И все это благодаря тому, что фабрика придерживается очень строгих стандартов по выбору сырья для производимой продукции. Также особое внимание уделяется эстетике и качеству упаковки, что позволяет сохранить вкусовые характеристики на протяжении всего срока годности.



Миндаль сорта Маркона – основа вкуса продукции Pablo Garrigos



Турроны Pablo Garrigos

Турроны – это традиционные испанские сладости, которые включают несколько видов, каждый из которых отличается своей текстурой и вкусом. Туррон является неотъемлемой частью испанской кулинарной культуры и производится в разных регионах.

Существует несколько классификаций турронов, они делятся по консистенции, ингредиентам и происхождению.



Твёрдые турроны

Гриляжные турроны

Готовятся из разных видов карамелизированных орехов

Шоколадные турроны

Готовятся из шоколада с содержанием цельных орехов не менее 40%



Мягкие турроны

Турроны из Хихоны

Готовится из миндаля, имеет текстуру, похожую на халву

Яичные турроны

Готовится из молотого миндаля, яиц, меда и сахара. Имеет мягкую текстуру

Сладости

БРЕНД СОЧЕТАЕТ КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПРЕДЛАГАЯ ШИРОКИЙ ВЫБОР ЛАКОМСТВ

В ассортименте Pablo Garrigos есть и другие традиционные сладости. Среди них – миндальное печенье полвон, марципаны, фрукты и орехи в шоколадной глазури, а также натуральный мармелад на фруктовом соке.



Фрукты в шоколаде

Фрукты и цукаты

Сушеные фрукты и ягоды, цукаты, покрытые шоколадом

Орехи в глазури

Миндаль Маркона в белом, молочном или темном шоколаде



Серия Premium



**ТУРРОН ИЗ ХИХОНЫ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRTU01

штрихкод: 8414713003005

вес нетто: 300 г.



**ТУРРОН ИЗ АЛИКАНТЕ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRTU02

штрихкод: 8414713003012

вес нетто: 300 г.



**ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯИЧНЫЙ ТУРРОН
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRTU03

штрихкод: 8414713003029

вес нетто: 300 г.



**АССОРТИ ТУРРОНОВ, 5 ВИДОВ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRTU10

штрихкод: 8414713001131

вес нетто: 170 г.



**ТУРРОН КРУГЛЫЙ ИЗ АЛИКАНТЕ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRT002

штрихкод: 8414713002060

вес нетто: 200 г.



**ТУРРОН КРУГЛЫЙ ИЗ ТЕМНОГО
ШОКОЛАДА С МИНДАЛЕМ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRT003

штрихкод: 8414713003296

вес нетто: 200 г.



**ПЕЧЕНЬЕ ПОЛВОРОН
ИЗ МИНДАЛЯ В ДЕРЕВЯННОЙ
КОРОБКЕ**

артикул: PRPA03

штрихкод: 8414713003081

вес нетто: 200 г.



**ТУРРОН МЯГКИЙ В ВИДЕ МИН-
ДАЛЯ В ВАФЕЛЬНОМ КОРПУСЕ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRPA04

штрихкод: 8414713003098

вес нетто: 200 г.



**МАРЦИПАНОВЫЕ ФИГУРКИ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRPA05

штрихкод: 8414713003104

вес нетто: 200 г.



**МАРЦИПАН С ШОКОЛАДОМ
В ДЕРЕВЯННОЙ КОРОБКЕ**

артикул: PRPA06

штрихкод: 8414713003654

вес нетто: 200 г.



Серия Delicatessen



ТУРРОН ИЗ ХИХОНЫ

артикул: DETU01
штрихкод: 8414713000042
вес нетто: 300 г.



ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯИЧНЫЙ ТУРРОН

артикул: DETU03
штрихкод: 8414713000066
вес нетто: 300 г.



ТУРРОН ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С МИНДАЛЕМ

артикул: DETU04
штрихкод: 8414713000080
вес нетто: 300 г.



ТУРРОН ИЗ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА С МИНДАЛЕМ

артикул: DETU05
штрихкод: 8414713000110
вес нетто: 300 г.



АССОРТИ ТУРРОНОВ 5 ВИДОВ В ПОДАРОЧНОЙ КОРОБКЕ

артикул: DETU10
штрихкод: 8414713000350
вес нетто: 170 г.



АССОРТИ ТУРРОНОВ, 4 ВИДА

артикул: DETU11
штрихкод: 84147130003517
вес нетто: 100 г.



КАРАМЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАД С АПЕЛЬСИНОМ, МИНДАЛЕМ, МАРКОНА И ФИСТАШКАМИ

артикул: DETU18
штрихкод: 8414713001438
вес нетто: 200 г.



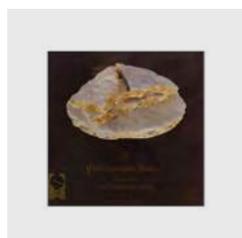
ТВЕРДЫЙ ТУРРОН С МИНДАЛЕМ, МАРКОНА, ФУНДУКОМ И ФИСТАШКАМИ

артикул: DETU19
штрихкод: 8414713001445
вес нетто: 250 г.



ТУРРОН ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА КРУГЛЫЙ

артикул: DET003
штрихкод: 8414713004293
вес нетто: 200 г.



ТУРРОН ИЗ АЛИКАНТЕ (КРУГЛЫЙ)

артикул: DET002
штрихкод: 8414713002008
вес нетто: 200 г.



ПЕЧЕНЬ ПОЛВОРОН ИЗ МИНДАЛЯ

артикул: DEPA03
штрихкод: 8414713003234
вес нетто: 200 г.



МАРЦИПАН С ШОКОЛАДОМ

артикул: DEPA06
штрихкод: 8414713003203
вес нетто: 200 г.



АССОРТИ ФРУКТОВ В ШОКОЛАДЕ 6 ВИДОВ

артикул: СНВ010
штрихкод: 8414713009304
вес нетто: 250 г.

Орехи и фрукты в шоколаде, мармелад



**МЕНДИАНТЫ АССОРТИ
ИЗ БЕЛОГО, МОЛОЧНОГО
И ТЕМНОГО ШОКОЛАДА**

артикул: СНВ028

штрихкод: 8414713001469

вес нетто: 135 г.



**ЛИМОННЫЕ ЦУКАТЫ
В КАРАМЕЛЬНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: СНВ027

штрихкод: 8414713001476

вес нетто: 120 г.



**АПЕЛЬСИНОВЫЕ ЦУКАТЫ
В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: СНВ009

штрихкод: 8414713009298

вес нетто: 120 г.



**МИНДАЛЬ С ТУРРОНОМ
ИЗ ХИХОНЫ В ШОКОЛАДЕ**

артикул: СНВ013

штрихкод: 8414713002152

вес нетто: 120 г.



**СУШЕНАЯ КЛУБНИКА В ТЕМНОМ
ШОКОЛАДЕ**

артикул: СНВ025

штрихкод: 8414713001230

вес нетто: 120 г.



**СУШЕНАЯ МАЛИНА В БЕЛОМ
И ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: СНВ020

штрихкод: 8414713001186

вес нетто: 100 г.



**ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД
АССОРТИ**

артикул: СНFR01

штрихкод: 8414713002121

вес нетто: 250 г.

Весовая продукция



**ПЕЧЕНЬЕ ПОЛВОРОН ИЗ МИНДАЛЯ
ПОРЦИОННОЕ**

артикул: DEPG03

штрихкод: 8414713008154

вес нетто: 1000 г.



Турроны серии Seleqta



ТУРРОН ИЗ ХИХОНЫ

артикул: SETU09

штрихкод: 8414713009625

вес нетто: 150 г.



ТУРРОН ИЗ АЛИКАНТЕ

артикул: SETU10

штрихкод: 8414713009632

вес нетто: 150 г.



**ТУРРОН ИЗ МОЛОЧНОГО
ШОКОЛАДА С МИНДАЛЕМ**

артикул: SETU12

штрихкод: 8414713009656

вес нетто: 150 г.



ТУРРОН ИЗ АЛИКАНТЕ (КРУГЛЫЙ)

артикул: SET002

штрихкод: 8414713002039

вес нетто: 200 г.



**ТУРРОН КРУГЛЫЙ ИЗ МОЛОЧНОГО
ШОКОЛАДА С МИНДАЛЕМ**

артикул: SET003

штрихкод: 8414713002046

вес нетто: 250 г.



Сладкие шедевры из самого сердца Испании

ПРОДУКЦИЯ E. MORENO – ЭТО ГАРМОНИЯ ТРАДИЦИЙ И КАЧЕСТВА

Компания E. Moreno, знаменитая классическими рождественскими десертами, берет свое начало в 1955 году в живописном городке Эстепа. Энрике Морено, основатель компании, вначале специализировался на ремонте мотоциклов и автомобилей. В 1965 году он вместе с компаньоном взял в аренду предприятие, занимавшееся изготовлением мантекадос, полворон, что стало для них дебютом в мире сладостей.

В тот период на фабрике все изготавливалось и упаковывалось вручную и в настоящее время это осталось неизменно.

Благодаря удачному старту, они смогли купить свою собственную фабрику неподалеку от Torre de la Victoria.

В 1980 году была официально зарегистрирована торговая марка E. Moreno, а также появился бренд «Los Artesanitos», ставший широко узнаваемым благодаря высокому качеству продукции. Со временем, компания учитывала изменяющиеся вкусы покупателей, осваивая выпуск новой продукции в том числе без глютена и без сахара, а также расширяя линейку шоколадных конфет и пралине. В 2015 году, чтобы справиться с растущим объемом заказов, ввели в эксплуатацию новый производственный комплекс, обеспечивающий работой более двухсот человек в период рождественских праздников.



Десерт
Полворон E. Moreno

арт: EFMP01EM1G008/16
Вес нетто: 3000 г.

Энрика Морено
основатель

1950
год

Эстепа
город

Е. Moreno в наши дни

Е. MORENO ВЕРНА ПРИНЦИПАМ КАЧЕСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Компания остается верна принципам высокого качества и новаторства, предоставляя широкий выбор кондитерских изделий, включая традиционные полворон и монтекадос, а также современные вариации, для любителей свежего взгляда на классику.

Фирменное ассорти



Монтекадос – нежное песочное печенье с необыкновенной воздушной текстурой, один из символов Рождества в Испании



Полворон – рождественская сладость Испании, миндальный десерт, без которого не обходится праздничное застолье



Роско де Вино – рассыпчатые, ароматные анисовые печеня на основе сладкого белого вина и оливкового масла



Конфеты с кремом – лакомство для поклонников орехов. Нежное пралине и цельный лесной орех в хрустящей вафле

01 Монтекадос ЛИМОННЫЙ

Нежное печенье с ярким лимонным вкусом, которое обладает необыкновенной воздушной текстурой, что делает их особенно приятными на вкус. Печенье упаковано индивидуально, что не только удобно, но и сохраняет его свежесть.



02 Конфеты с кремом из лесного ореха

Эти конфеты – настоящее лакомство для любителей орехов. Внутри каждого изделия находится начинка из пралине, приготовленного из лесных орехов, что придает им насыщенный ореховый вкус. Внешняя оболочка из молочного шоколада усиливает этот вкус, создавая идеальное сочетание.



03 Полворон

Это классические испанские сладости с рассыпчатой текстурой, которая буквально тает во рту. Состав полворон включает обжаренный миндаль, пшеничную муку и сахар, создавая богатый, сливочный вкус. Они не похожи на обычное бисквитное печенье, а представляют собой легкие, практически воздушные лакомства с нежным миндальным ароматом.



Ассорти печенья и конфет

Этот набор является великолепным способом познакомиться с разнообразием продукции фабрики E. Moreno. Набор включает в себя различные виды мантекадос и полворон и другие испанские сладости. Изделия упакованы с особой тщательностью, что сохраняет их свежесть.

Фирменное ассорти печенья и конфет E. Moreno

арт: EFSU01EM2C001/7541
Вес нетто: 400 г.



Хрустящий батончик



Кокосовый шарик



Шоколадное печенье



Слоеное тесто



Печенье Мантекадос



Мантекадос с миндалем



Измельченный миндаль



Пеладийяс



Роско Де Вино



Роско-Шоко



Твердая нуга



Шоколад разных вкусов (фундук, кокос, клубника и карамель)



Десерты



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ ПОЛВОРОН E. MORENO

артикул: EFMP01EM1E005/10619

штрихкод: 8410536010619

вес нетто: 200 г.



КОКОСОВЫЕ ШАРИКИ DULCESTEA

артикул: DFMP07DU1G001/EFMP07EM1G001/35

штрихкод: 8410536000399

вес нетто: 3000 г.



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ РОСКО ДЕ ВИНО

артикул: S30103MK00002/EFMP01RU1G001/4107

штрихкод: 8410536004106

вес нетто: 3000 г.



ДЕСЕРТ В ШОКОЛАДЕ

артикул: S30702ES00002/EFMP07EM1E028/14020

штрихкод:

вес нетто: 135 г.



КОНФЕТЫ С КРЕМОМ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА

артикул: EFMP07EM1E023/12996

штрихкод: 8410536012996

вес нетто: 120 г.



ДЕСЕРТ ПОЛВОРОН E. MORENO

артикул: EFMP01EM1G008/16

штрихкод: 8410536000160

вес нетто: 3000 г.



МОНТЕКАДОС ЛИМОННЫЙ E. MORENO

артикул: EFMP01EM1G027/13061

штрихкод: 8410536013061

вес нетто: 3000 г.

Ассорти печенья и конфет



ФИРМЕННОЕ АССОРТИ ПЕЧЕНЬЯ И КОНФЕТ E. MORENO

артикул: EFSU01EM2C001/7541

штрихкод: 8410536007541

вес нетто: 400 г.



Антонио Родригес
основатель

1965
год

Эстепа
город

Gamito – вкус испанского Рождества

БРЕНД GAMITO СПЕЦИАЛИЗИРУЕТСЯ НА ТРАДИЦИОННЫХ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТАХ МАНТЕКАДОС И ПОЛВОРОН

Бренд Gamito появился в 1965 году в испанском городке Эстепа, известном как столица традиционных рождественских сладостей. Начав с небольшой семейной пекарни, компания прошла путь от кустарного производства до одного из лидеров в своей нише.

На сегодняшний день Gamito в основном специализируется на изготовлении знаменитых испанских десертов мантекадос и полворон.

Gamito входит в Совет по защите подлинного происхождения (PGI), что гарантирует высочайшее качество продукции.

Отличительными чертами являются приверженность оригинальным рецептам и сочетание многовековых традиций с инновациями. Например, она стала пионером в выпуске полностью растительных сладостей.



Десерт Полворон Vegan

арт: GAM31134
Вес нетто: 120 г.

Десерты



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ ПОЛВОРОН В ЖЕСТЯНОЙ КОРОБКЕ

артикул: GAM31112
штрихкод: 8410886111912
вес нетто: 300 г.



АССОРТИ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТОВ ПОЛВОРОН И МАНТЕКАДОС ИЗ ЭСТЕПЫ

артикул: GAM11107(11113)
штрихкод: 8410886110847
вес нетто: 300 г.



АССОРТИ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТОВ РЕМЕСЛЕННЫЕ

артикул: GAM31077
штрихкод: 8410886114357
вес нетто: 250 г.



АССОРТИ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТОВ РУЧНОЙ РАБОТЫ

артикул: GAM32157
штрихкод: 8410886112643
вес нетто: 300 г.



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ КОРТАДИТО С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: GAM33548
штрихкод: 8410886115750
вес нетто: 130 г.



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ КОРТАДИТО С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: GAM35093
штрихкод: 8410886115767
вес нетто: 1500 г.



ДЕСЕРТ ПОЛВОРОН VEGAN

артикул: GAM31134
штрихкод: 8410886110403
вес нетто: 120 г.



ДЕСЕРТ ПОЛВОРОН VEGAN

артикул: GAM35151
штрихкод: 8410886110427
вес нетто: 2000 г.



АССОРТИ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТОВ РУЧНОЙ РАБОТЫ HALAL

артикул: GAM21123
штрихкод: 8410886113565
вес нетто: 200 г.



ИСПАНСКИЙ МАРЦИПАНОВЫЙ ДЕСЕРТ В ШОКОЛАДЕ «КУБАНИТОС»

артикул: GAM34995
штрихкод: 8410886114531
вес нетто: 2000 г.



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ МОНТЕКАДОС ЛИМОННЫЙ ВЕСОВОЙ

артикул: GAM12900
штрихкод: 8410886110908
вес нетто: 5000 г.



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ ПОЛВОРОН ВЕСОВОЙ

артикул: GAM12909
штрихкод: 8410886110816
вес нетто: 4500 г.



ИСПАНСКИЙ МАРЦИПАНОВЫЙ ДЕСЕРТ ПИЊОНАТЕС С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

артикул: GAM34917
штрихкод: 8410886111516
вес нетто: 2000 г.



АССОРТИ ИСПАНСКИХ ДЕСЕРТОВ РУЧНОЙ РАБОТЫ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ ВЕСОВЫЕ

артикул: GAM35065
штрихкод: 8410886112933
вес нетто: 2000 г.



ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ ЦУКАТЫ ИЗ ФРУКТОВ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ ВЕСОВЫЕ

артикул: GAM34918
штрихкод: 8410886112292
вес нетто: 3000 г.



PICÓ



**Антонио
Пико Мира**
основатель

1920
год

Хихона
город

Секрет истинного вкуса: изысканные лакомства от Picó

PICO – ЭТО НЕ ПРОСТО БРЕНД, ЭТО СИМВОЛ
ИСПАНСКИХ ТРАДИЦИЙ, КАЧЕСТВА И ВКУСА

от отца к сыну, сохраняя преемственность и уникальный характер продукции.

Почти столетняя фабрика Picó, находящейся в городе Хихона, изготавливает традиционные турроны и марципаны. С годами компания Picó росла и развивалась, но верность традициям и приверженность качеству оставались неизменными приоритетами. Внедрение новых технологий не отменяло ручного труда там, где это необходимо для сохранения аутентичного вкуса и текстуры турронов. Секреты мастерства передавались из поколения в поколение,

В 1970-е годы Picó выходит на международный рынок, предлагая свои десерты гурманам по всему миру. Испанские турроны, изготовленные по старинным рецептам с использованием лучших местных ингредиентов, быстро завоевывают популярность. Компания активно участвует в международных выставках и ярмарках, представляя свою продукцию и укрепляя свой имидж производителя высококачественных сладостей.



Мягкий десерт
из арахиса

арт: PIC0935
Вес нетто: 200 г.

PICO в настоящее время

СЕГОДНЯ PICO – ЭТО СОВРЕМЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, СОЧЕТАЮЩЕЕ В СЕБЕ ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

Компания продолжает производить турроны и марципаны, используя только лучшие ингредиенты и мед с собственных пасек, сохраняя приверженность ручному труду.

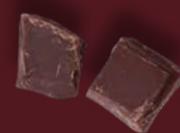
Продукция «Пико» представлена в широком ассортименте: от классических турронов из миндаля Маркона до турронов с добавлением шоколада, фруктов и орехов, а также уникальной марципановой линейке. Вся продукция изготавливается из натуральных ингредиентов и отличается высоким качеством.

Pico – это не просто бренд, это символ испанских традиций, качества и вкуса, передающиеся из поколения в поколение.

Компания продолжает радовать своих поклонников по всему миру, предлагая им лучшие сладости, изготовленные с любовью и заботой о каждой детали.



Идеально для подарка



Шоколадные десерты

Мягкий шоколадный десерт «Страчателла»

Двухслойный шоколадный десерт с белым и темным шоколадом, дополненный ванильным кремом и кусочками шоколада, создающими текстуру, напоминающую мороженое страчателла. Этот десерт идеально сочетает в себе нотки ванили и шоколада.

Трюфельный шоколадный десерт с вишней в ликере

Насыщенный шоколадный трюфель с добавлением вишни в ликере. Вишня добавляет десерту фруктовую свежесть, прекрасно контрастируя с богатым шоколадом, а ликер придает дополнительную глубину вкуса.



Трюфельный шоколадный десерт с виски

Этот десерт сочетает в себе темный шоколад с нотками виски, создавая особый и оригинальный вкус, который покорит ценителей крепких напитков.

Мягкие десерты

Мягкий десерт «Крем Каталана»

Марципановая основа с кремом, который напоминает известный испанский десерт крем-брюле. Это легкий и воздушный десерт с тонкими нотками ванили и карамелизованного сахара.



Мягкий десерт Брауни

Насыщенный шоколадный десерт с густой текстурой, который напоминает классический американский брауни. Отличается глубоким шоколадным вкусом и приятной влажной текстурой.



Мягкий десерт из кокоса

Десерт с кокосовой начинкой, которая обладает кремовой текстурой и неповторимым вкусом тропиков. Этот десерт тает во рту, оставляя приятное послевкусие.



Нуга

Белоснежная нуга с цукатами из тыквы

Это настоящий классический марципан с натуральным вкусом. Изготавливается только из отборных ингредиентов, что делает его особенно ароматным и нежным.

Белоснежная нуга с цукатами из тыквы
арт: PIC0054
Вес нетто: 200 г.



Турроны и марципаны

Туррон из Хихоны

Это настоящий испанский деликатес, который представляет собой премиальный миндальный туррон.



Марципановый десерт с заварным кремом

Для любителей сладких десертов с кремовой начинкой. Этот продукт сочетает в себе идеальный баланс между насыщенным марципановым вкусом и нежной текстурой заварного крема, создавая восхитительное сочетание.



Марципан de Coto

Настоящий классический марципан с натуральным вкусом. Изготавливается только из отборных ингредиентов, что делает его ароматным и нежным.



Турроны и марципаны



ТУРРОН ИЗ ХИХОНЫ PICO

артикул: PIC0354
штрихкод: 8412115000486
вес нетто: 200 г.



АССОРТИ ТУРРОНОВ PICO

артикул: PIC1204
штрихкод: 8412115012045
вес нетто: 300 г.



ТУРРОН ИЗ ХИХОНЫ ПОРЦИОННЫЙ PICO

артикул: PIC1366
штрихкод: 8412115013660
вес нетто: 175 г.



ЯИЧНЫЙ ТУРРОН ПОРЦИОННЫЙ PICO

артикул: PIC1368
штрихкод: 8412115013684
вес нетто: 160 г.



МАРЦИПАН С ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: PIC1370
штрихкод: 8412115013707
вес нетто: 150 г.



МАРЦИПАНОВЫЙ ДЕСЕРТ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗАВАРНОГО КРЕМА «УГОЩЕНИЕ ДЛЯ САНТЫ»

артикул: PIC0398
штрихкод: 8412115003982
вес нетто: 150 г.



МАРЦИПАН ДЕ СОТО

артикул: PIC1405
штрихкод: 8412115014056
вес нетто: 200 г.

Нуга



БЕЛОСНЕЖНАЯ НУГА С ЦУКАТАМИ ИЗ ТЫКВЫ

артикул: PIC0054
штрихкод: 8412115000547
вес нетто: 200 г.

Хрустящие десерты



ХРУСТЯЩИЙ ДЕСЕРТ С МЯГКОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: PIC0985

штрихкод: 8412115009854

вес нетто: 150 г.



ДЕСЕРТ СЛОЕНЫЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ МИНДАЛЬНОЙ ХАЛВЫ

артикул: PIC1377

штрихкод: 8412115013776

вес нетто: 200 г.



СЛОЕНЫЙ ХРУСТЯЩИЙ ДЕСЕРТ С МЯГКОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: PIC1485

штрихкод: 8412115014858

вес нетто: 140 г.



ДЕСЕРТ ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С МИНДАЛЬНЫМ ПРАЛИНЕ

артикул: PIC0397

штрихкод: 8412115003975

вес нетто: 75 г.



ДЕСЕРТ ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ В ШОКОЛАДЕ С НАЧИНКОЙ

артикул: PIC0840

штрихкод: 8412115008406

вес нетто: 75 г.



ДЕСЕРТ ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: PIC0839

штрихкод: 8412115008390

вес нетто: 75 г.



ДЕСЕРТ ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ

артикул: PIC0929

штрихкод: 8412115009298

вес нетто: 175 г.



ДЕСЕРТ ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ В ШОКОЛАДЕ С НАЧИНКОЙ

артикул: PIC0930

штрихкод: 8412115009304

вес нетто: 175 г.

Мягкие десерты



МЯГКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ АРАХИСА

артикул: PIC0935

штрихкод: 8412115009359

вес нетто: 200 г.



МЯГКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ КОКОСА

артикул: PIC0055

штрихкод: 8412115000554

вес нетто: 200 г.



МЯГКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ БРАУНИ

артикул: PIC1298

штрихкод: 8412115012984

вес нетто: 200 г.



МЯГКИЙ ДЕСЕРТ «КРЕМ КАТАЛАНА»

артикул: PIC0061

штрихкод: 8412115000615

вес нетто: 200 г.

Шоколадные десерты и шоколад



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

артикул: PIC0077

штрихкод: 8412115000776

вес нетто: 200 г.



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВИСКИ

артикул: PIC0078

штрихкод: 8412115000783

вес нетто: 200 г.



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВИШНЕЙ В ЛИКЕРЕ

артикул: PIC0231

штрихкод: 8412115002312

вес нетто: 200 г.



ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ «СТРАЧАТЕЛЛА»

артикул: PIC1255

штрихкод: 8412115012557

вес нетто: 150 г.



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

артикул: PIC1299

штрихкод: 8412115012991

вес нетто: 200 г.



ШОКОЛАД С ЦВЕТНЫМ ДРАЖЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

артикул: PIC0899

штрихкод: 8412115008994

вес нетто: 150 г.

Rafa Gorrotxategi



**Рафаэль
Горчатегои**
основатель

1999
год

Памплона
город



Какао-порошок
для приготовления
горячего шоколада
в чашке

арт: 6902
Вес нетто: 400 г.

Турроны и шоколад от Rafa Gorrotxategi: новые горизонты вкуса

СОВРЕМЕННЫЕ ЦЕХА И ЛУЧШИЕ МАСТЕРА,
ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ОТ RAFA GORROTXATEGI

История фабрики Rafa Gorrotxategi началась в 1925 году, когда Матиас Горротчегеги купил кондитерскую, основанную в 1680 году, и посвятил себя производству сладостей, унаследовав традиции семьи. Второе поколение семьи, Хосе Мари и Мирентхо, продолжило дело, развивая семейный бизнес по производству сладостей. Они прошли обучение в различных престижных кондитерских мастерских.

Семейное производство удивит Вас новыми продуктами и инновационными сочетаниями, которые призваны поднять ремесленную выпечку до уровня высокой кухни.

Rafa Gorrotxategi специализируется на высококачественной выпечке и кондитерских изделиях ручной работы.

Уникальные трюфельные турроны отличаются нежной, тающей во рту текстурой и сбалансированным, благородным вкусом шоколада, без излишней приторности. Основа туррона – смесь нуги самого высокого качества, которая может быть обогащена трюфельным шоколадом, создавая мягкую и насыщенную трюфельную начинку.

Лучший какао в разных формах: быстрорастворимый, растворимый и 100% чистый, без сахара. Для детей – Irrikao с киноа и тростниковым сахаром.

Лепестки из шоколада



ЛЕПЕСТКИ ИЗ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА 80% СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА

артикул: 3202
штрихкод: 8453632032024
вес нетто: 60 г.



ЛЕПЕСТКИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА СО ВКУСОМ КАПУЧИНО

артикул: 3204
штрихкод: 8453632032048
вес нетто: 60 г.



ЛЕПЕСТКИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА СО ВКУСОМ МАНДАРИНА

артикул: 3205
штрихкод: 8453632032055
вес нетто: 60 г.

Турроны



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТУРРОН С АРМАНЬЯКОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

артикул: 1022
штрихкод: 8453632010220
вес нетто: 250 г.



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТУРРОН С МАНДАРИНОМ И ЮЗУ

артикул: 1006
штрихкод: 8453632010060
вес нетто: 250 г.



МЯГКИЙ ЯИЧНЫЙ ТУРРОН С АПЕЛЬСИНОМ

артикул: 1004
штрихкод: 8453632010046
вес нетто: 250 г.



ТУРРОН ИЗ РУБИНОВОГО ШОКОЛАДА С МИНДАЛЕМ МАРКОНА СО СМОРОДИНОЙ И КЛУБНИКОЙ

артикул: 1018
штрихкод: 8453632010183
вес нетто: 250 г.



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ТРЮФЕЛЬНЫХ ТУРРОНОВ

артикул: 1023
штрихкод: 8453632010237
вес нетто: 300 г.

Какао



КАКАО-ПОРОШОК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА В ЧАШКЕ

артикул: 6902
штрихкод: 8453632069020
вес нетто: 400 г.



КАКАО-ПОРОШОК БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ

артикул: 6904
штрихкод: 8453632069044
вес нетто: 400 г.



Tirma



**Хосе Мигель
Гальярдо**
основатель

1941
год

**Канарские
острова**
регион

Tirma – сладкий вкус Канарских островов

TIRMA – СИМВОЛ ТРАДИЦИОННОГО ИСПАНСКОГО КАЧЕСТВА И ВКУСА

Компания Tirma находится на Канарских островах и была основана 31 марта 1941 года в результате объединения различных фабрик, работавших независимо с 1927 года.

Компания Tirma закрепились на рынке в первые десятилетия своей истории. После этого компания начала продавать свою продукцию не только на Пиренейском полуострове, но и в различных странах Европы и Африки.

В последние годы Tirma активно расширяет свою кондитерскую линейку, учитывая современные потребительские предпочтения. Наряду с классическими изделиями, компания предлагает инновационные продукты, отвечающие требованиям здорового питания и специализированным диетам. Это включает в себя выпуск продукции с пониженным содержанием сахара, без глютена и с использованием органических ингредиентов и только натурального шоколада.

Компания активно поддерживает местные инициативы и участвует в социальных проектах, направленных на развитие региона и повышение качества жизни местного населения. Tirma гордится своим наследием и вкладом в экономику Канарских островов, оставаясь одним из ключевых работодателей в регионе.



Печенье с апельсиновым вкусом в тёмном шоколаде

арт: 088640
Вес нетто: 200 г.

Карамель



**КАРАМЕЛЬ НА ПАЛОЧКЕ
POLLY BOL**

артикул: 011102

штрихкод: 8410085110990

вес нетто: 400 г.



**ОСВЕЖАЮЩАЯ ЖЕВАТЕЛЬНАЯ
КАРАМЕЛЬ СО ВКУСОМ МЯТЫ**

артикул: 011638

штрихкод: 8410085116398

вес нетто: 125 г.



КАРАМЕЛЬ CRISTAL

артикул: 013039

штрихкод: 8410085130400

вес нетто: 150 г.



**КАРАМЕЛЬ С ФРУКТОВОЙ
НАЧИНКОЙ**

артикул: 013239

штрихкод: 8410085132404

вес нетто: 150 г.

Конфеты и леденцы



**ФРУКТОВЫЕ ЖЕВАТЕЛЬНЫЕ
КОНФЕТЫ**

артикул: 011437

штрихкод: 8410085114387

вес нетто: 125 г.



ЛЕДЕНЕЦ НА ПАЛОЧКЕ

артикул: 011126

штрихкод: 8410085110907

вес нетто: 300 г.



КАРАМЕЛЬ ФРУКТОВАЯ КИСЛАЯ

артикул: 014241

штрихкод: 8410085142403

вес нетто: 150 г.



СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ NATA

артикул: 011190

штрихкод: 8410085111850

вес нетто: 125 г.



СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ NATA

артикул: 011184

штрихкод: 8410085111805

вес нетто: 500 г.

Печенье



**ПЕЧЕНЬЕ-СЭНДВИЧ С КАКАО
СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ**

артикул: 088506

штрихкод: 8410085885065

вес нетто: 180 г.



**ПЕЧЕНЬЕ-СЭНДВИЧ
С ШОКОЛАДНО-КРЕМОВОЙ
НАЧИНКОЙ**

артикул: 088507

штрихкод: 8410085885072

вес нетто: 180 г.



**ПЕЧЕНЬЕ-СЭНДВИЧ СО ЗЛАКАМИ
И ЯГОДАМИ**

артикул: 088508

штрихкод: 8410085885089

вес нетто: 180 г.



**ПЕЧЕНЬЕ СЭНДВИЧ
С ЯБЛОЧНО-ЙОГУРТОВОЙ
НАЧИНКОЙ**

артикул: 088509

штрихкод: 8410085885096

вес нетто: 180 г.

Карамель без сахара



**ФРУКТОВАЯ КАРАМЕЛЬ
БЕЗ САХАРА**

артикул: 016039

штрихкод: 8410085160407

вес нетто: 150 г.



**ФРУКТОВАЯ КАРАМЕЛЬ
БЕЗ САХАРА**

артикул: 016140

штрихкод: 8410085161404

вес нетто: 1000 г.



**КАРАМЕЛЬ МЕНТОЛ, ЭВКАЛИПТ
БЕЗ САХАРА**

артикул: 016441

штрихкод: 8410085164405

вес нетто: 150 г.



**КАРАМЕЛЬ МЕНТОЛ, ЭВКАЛИПТ
БЕЗ САХАРА**

артикул: 016540

штрихкод: 8410085165402

вес нетто: 1000 г.



**КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ
В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: 088639

штрихкод: 8410085886390

вес нетто: 200 г.



**ПЕЧЕНЬЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ
ВКУСОМ В ТЁМНОМ ШОКОЛАДЕ**

артикул: 088640

штрихкод: 8410085886406

вес нетто: 200 г.



**ПЕЧЕНЬЕ, ПОКРЫТОЕ МОЛОЧНЫМ
ШОКОЛАДОМ**

артикул: 088643

штрихкод: 8410085886437

вес нетто: 200 г.

Шоколад



ШОКОЛАД ТЁМНЫЙ TIRMA 70% С КЛУБНИКОЙ

артикул: 022021

штрихкод: 8410085220217

вес нетто: 125 г.

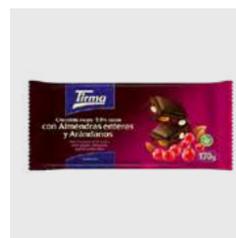


ШОКОЛАД ТЁМНЫЙ TIRMA 70% С АПЕЛЬСИНОМ

артикул: 022022

штрихкод: 8410085220224

вес нетто: 125 г.



ШОКОЛАД ТЁМНЫЙ TIRMA С МИНДАЛЁМ И КЛЮКВОЙ

артикул: 022013

штрихкод: 8410085220132

вес нетто: 170 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ХРУСТЯЩИМ РИСОМ

артикул: 024109

штрихкод: 8410085241090

вес нетто: 135 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ И КУСОЧКАМИ ПЕЧЕНЬЯ

артикул: 023345

штрихкод: 8410085233415

вес нетто: 130 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ С КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВОЙ НАЧИНКОЙ TIRMA

артикул: 025008

штрихкод: 8410085250085

вес нетто: 103 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ С ЙОГУРТОВОЙ НАЧИНКОЙ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ВКУСОМ

артикул: 025009

штрихкод: 8410085250092

вес нетто: 103 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ С ЙОГУРТОВОЙ НАЧИНКОЙ СО ВКУСОМ ЛЕСНЫХ ФРУКТОВ

артикул: 025011

штрихкод: 8410085250115

вес нетто: 103 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ С МЯТНОЙ КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 025012

штрихкод: 8410085250122

вес нетто: 110 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ СО СЛИВОЧНО-БАНАНОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 025013

штрихкод: 8410085250139

вес нетто: 110 г.



ШОКОЛАД МИНИПЛИТКИ 70% КАКАО

артикул: 021904

штрихкод: 8410085219044

вес нетто: 180 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ МИНИПЛИТКИ 50% КАКАО

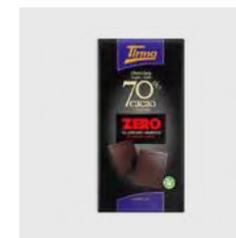
артикул: 021905

штрихкод: 8410085219051

вес нетто: 180 г.



Шоколад без сахара



ШОКОЛАД ТЁМНЫЙ БЕЗ САХАРА TIRMA ZERO КАКАО 70%

артикул: 025310

штрихкод: 8410085253109

вес нетто: 125 г.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ БЕЗ САХАРА TIRMA ZERO

артикул: 025300

штрихкод: 8410085253000

вес нетто: 125 г.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С МИНДАЛЕМ БЕЗ САХАРА TIRMA ZERO

артикул: 025305

штрихкод: 8410085253055

вес нетто: 125 г.

Вафельные батончики и вафли без сахара



ВАФЕЛЬНЫЙ БАТОНЧИК МИНИ В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 042720
штрихкод: 8410085427203
вес нетто: 216 г.



ВАФЕЛЬНЫЙ БАТОНЧИК В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 042415
штрихкод: 8410085424400
вес нетто: 86 г.



ВАФЕЛЬНЫЙ БАТОНЧИК В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 042036
штрихкод: 8410085420297
вес нетто: 301 г.



ВАФЕЛЬНЫЙ БАТОНЧИК В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ

артикул: 042010
штрихкод: 8410085420105
вес нетто: 752,5 г.



ВАФЕЛЬНЫЙ БАТОНЧИК В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ И ФУНДУКОМ

артикул: 042425
штрихкод: 8410085424509
вес нетто: 86 г.



ВАФЕЛЬНЫЙ БАТОНЧИК В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ И ФУНДУКОМ

артикул: 042722
штрихкод: 8410085427227
вес нетто: 216 г.



ВАФЛИ С НАЧИНКОЙ В ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ БЕЗ САХАРА

артикул: 042276
штрихкод: 8410085422765
вес нетто: 64,5 г.

Крем из айвы и гуавы



КРЕМ ИЗ АЙВЫ

артикул: 061060
штрихкод: 8410085610605
вес нетто: 300 г.



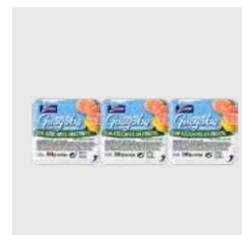
КРЕМ ИЗ ГУАВЫ

артикул: 061070
штрихкод: 8410085610704
вес нетто: 300 г.



КРЕМ ИЗ ГУАВЫ

артикул: 061050
штрихкод: 8410085610506
вес нетто: 400 г.



КРЕМ ИЗ ГУАВЫ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

артикул: 061084
штрихкод: 8410085610841
вес нетто: 300 г.

Горячий шоколад и како-порошок



КАКАО-ПОРОШОК БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ

артикул: 021125
штрихкод: 8410085211253
вес нетто: 500 г.



КАКАО-ПОРОШОК БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ TIRCAO БЕЗ САХАРА

артикул: 021150
штрихкод: 8410085211505
вес нетто: 350 г.



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД ВОХСАО

артикул: 021062
штрихкод: 8410085210614
вес нетто: 200 г.





**Рикар Феррер
Климент**
основатель

1917
год

Каталония
регион

Вкус каталонских традиций в каждом десерте

ФАБРИКА RIFACLI УЖЕ БОЛЕЕ ВЕКА ЗАНИМАЕТСЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЕМ ВАФЕЛЬ РУЧНОЙ РАБОТЫ

История производства началась в 1917 году, когда 23-летний Рикар основал кондитерскую Rifacli в Ла-Эсплуга-де-Франколи. Спустя несколько лет в 1922 году его мастерство было отмечено наградой – Крестом и Золотой медалью на выставке в Риме. С тех пор печенье и вафли выпекаются по старинным рецептам, одновременно расширяя свой ассортимент новыми формами и вкусами.

Сейчас в ассортименте фабрики Rifacli можно найти изысканную выпечку даже для самых требовательных любителей сладкого.

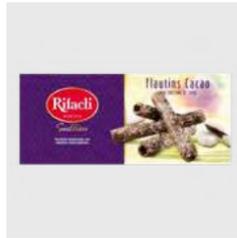
Сочетание нежного вкуса, большого выбора, яркой упаковки и вполне демократичной цены делают изделия фабрики Rifacli привлекательными для ценителей вафель далеко за пределами Испании. За весьма короткий срок эти изящные вафли смогли завоевать сердца наших соотечественников.



Вафельные трубочки
Селекта

арт: RIF501404000
Вес нетто: 90 г.

Вафельные трубочки



**ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
В ШОКОЛАДЕ С КОКОСОМ**

артикул: RIF509645000

штрихкод: 8421439004704

вес нетто: 80 г.



ХРУСТЯЩИЕ ПАЛОЧКИ С КАКАО

артикул: RIF509526000

штрихкод: 8421439001130

вес нетто: 75 г.



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ СЕЛЕКТА

артикул: RIF501404000

штрихкод: 8421439001512

вес нетто: 90 г.



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ КЛАССИК

артикул: RIF501401000

штрихкод: 8421439000003

вес нетто: 90 г.



ВАФЛИ ДУЭТ

артикул: RIF509527000

штрихкод: 8421439002410

вес нетто: 100 г.



**ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ**

артикул: RIF501409000

штрихкод: 8421439000324

вес нетто: 180 г.



**ШОКОЛАДНЫЕ ТРУБОЧКИ
В ЖЕСТЯНОЙ БАНКЕ**

артикул: RIF509528200

штрихкод: 8421439004858

вес нетто: 230 г.

Вафельные десерты



**ВАФЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ В МОЛОЧНОМ
ШОКОЛАДЕ С КОФЕЙНЫМ ВКУСОМ**

артикул: RIF509625000

штрихкод: 8421439004698

вес нетто: 90 г.



**БЕЛОСНЕЖНЫЙ ВАФЕЛЬНЫЙ
ДЕСЕРТ В ШОКОЛАДЕ С МАЛИНОЙ**

артикул: RIF509635000

штрихкод: 8421439004681

вес нетто: 90 г.



ВАФЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ С КАКАО

артикул: RIF509525000

штрихкод: 8421439001123

вес нетто: 90 г.



БЕЛОСНЕЖНАЯ ВАФЛЯ

артикул: RIF509534000

штрихкод: 8421439003691

вес нетто: 90 г.

Ремесленное печенье



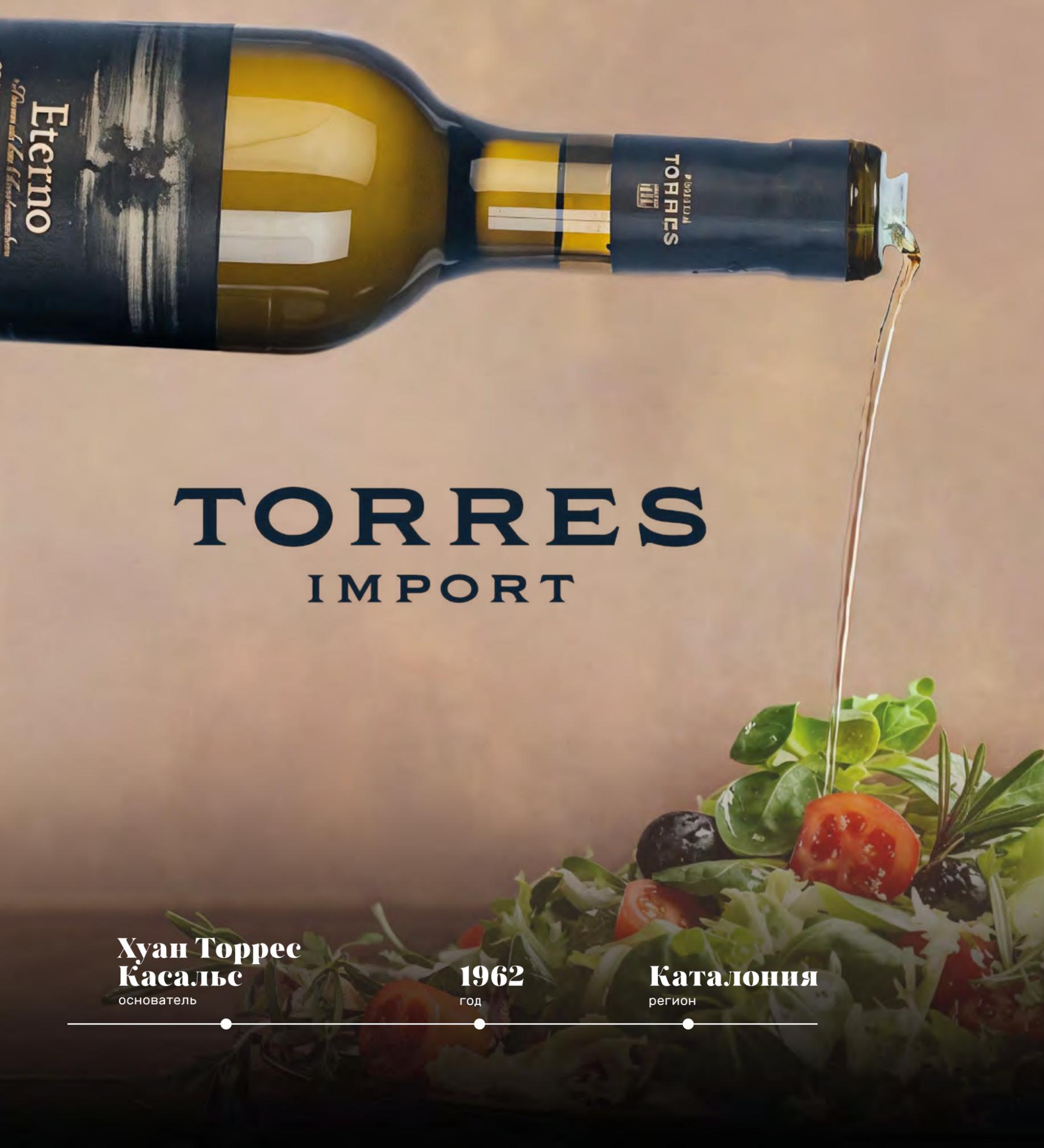
**ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ РУЧНОЙ
РАБОТЫ**

артикул: RIF509100000

штрихкод: 8421439000126

вес нетто: 100 г.





TORRES

IMPORT

**Хуан Торрес
Касальс**
основатель

1962
год

Каталония
регион

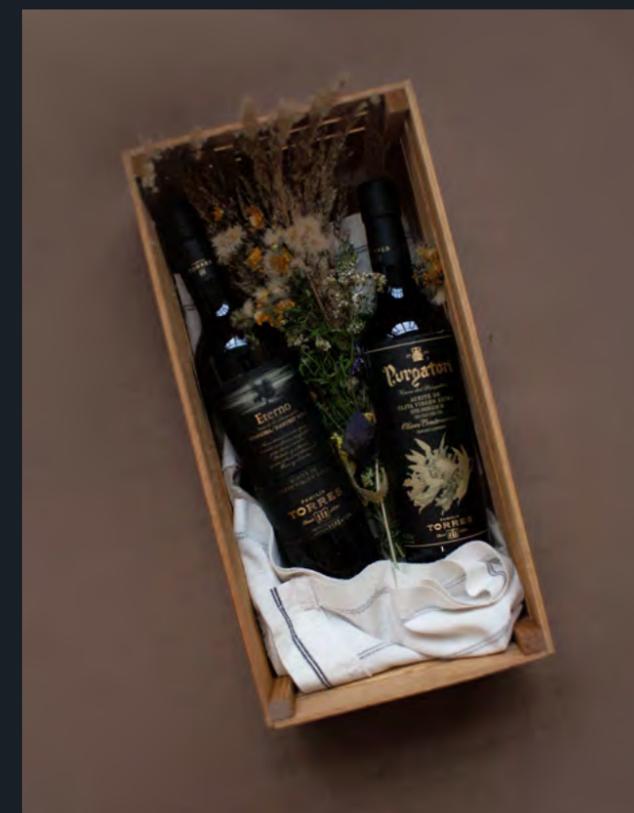
Масла и консервация Torres: наследие, рожденное среди оливковых рощ

КОМПАНИЯ TORRES УВАЖАЕТ ТРАДИЦИИ
И ЗАБОТИТСЯ О ПРИРОДЕ

История семьи Torres, занимающейся виноделием, началась в XVIII веке в каталонском регионе Пenedес, расположенном неподалеку от Барселоны. Иберийский полуостров, где находятся семейные виноградники, отличается уникальным сочетанием почв и микроклимата, создающих благоприятные условия для выращивания винограда.

Секреты виноделия и преданность земле передавались из поколения в поколение.

В настоящее время компанией Torres управляет пятое поколение семьи, которое уделяет особое внимание возрождению старинных каталонских сортов винограда. Компания Torres проявляет заботу об окружающей среде, внедряя экологические решения: очищает воду после производства, активно участвует в восстановлении лесов, поддерживает программы сохранения редких видов, таких как орел Бонелли в Испании и Андский кондор в Чили. Кроме того, Torres инвестирует в развитие возобновляемых источников энергии (солнечные электростанции и ветряные парки), гибридные автомобили, изучает возможности использования виноградников и лесной биомассы.



Масло оливковое
купажированное Eterno EV
Arbequina 90% Robal 10%

арт: 10088295
Вес нетто: 500 мл.

Масло оливковое
купажированное
EV Purgatori

арт: 10089009
Вес нетто: 500 мл.

150
стран
импортирует
продукцию Torres

1300 га
виноградников
принадлежит Torres



В 2007 году журнал Wine Enthusiast признал компанию Torres «Лучшим европейским винным заводом 2006 года» за инновационный подход, стремление к исследованиям и вклад в развитие мировой винной индустрии.

Вина Torres пять раз возглавляли рейтинг The World's Most Admired Wine Brands, составляемый авторитетным британским изданием Drinks International. Ни один другой винный бренд в мире не достигал такого успеха в этом рейтинге.

Boletus Edulis

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ Ж/Б

Белые резаные грибы в подсолнечном масле со специями от фабрики Torres, изготовлены в Италии из отборного сырья. Слабосоленые, мясистые, отлично дополняют любое блюдо.



Идеально для рыбы
и овощей



белые грибы



подсолнечное
масло



специи



Sinfonia de Setas

ГРИБНОЕ АССОРТИ
В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ

Резаные грибы в подсолнечном масле со специями от фабрики Torres, изготовлены в Италии из отборного сырья. Слабосоленые, мясистые, отлично дополняют любое блюдо.



Идеально для рыбы
и овощей



сморчки



японские опята



шиитаке



вешенка
обыкновенная



белые грибы



лисички



подсолнечное
масло



специи



Масло оливковое EV TM Torres Silencio (Арбекина)

Масло Силенсио из сорта оливок Арбекина, золотистого цвета, обладает самым мягким и утонченным вкусом. Интенсивный аромат свежескошенной травы, артишоков и зелёного миндаля.

Изготавливается из оливок сорта Арбекина строго в день сбора. Семья Torres на протяжении 150 лет зарекомендовала себя как производитель высококачественной продукции из собственных виноградников и оливковых рощ. Только собственное сырье позволяет контролировать производство на каждом этапе, таким образом достигается безупречное качество выпускаемой продукции.

Масло оливковое
EV Silencio Арбекина

арт: 10088302
Вес нетто: 250 мл.



Con hueso / whole olives

КОРОЛЕВСКИЕ ОЛИВКИ ГОРДАЛ
В ОЛИВКОВОМ МАРИНАДЕ

Зелёные оливки сорта Гордал от фабрики Torres, выращены на собственных оливковых рощах. Это обеспечивает высокое качество продукции и контроль на всех этапах от сборки урожая, который производится вручную, до укладки в банку.



Rellenas de pimiento olives stuffed with pepper

КОРОЛЕВСКИЕ ОЛИВКИ
ГОРДАЛ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Оливки Гордал от фабрики Torres собираются только вручную, за счет чего в результате получается высококачественный продукт. Оливки Гордал – редкий испанский сорт крупных оливок, известный своим мягким, слегка сладковатым вкусом.



Масло оливковое нерафинированное Torres Eterno

МАСЛО ETERNO – ЖЕМЧУЖИ-
НА АССОРТИМЕНТА TORRES

Купаж из двух сортов оливок Арбекина и Робаль. Вкус насыщенный, мягкий.

Семья Torres уже более 150 лет славится своей продукцией высокого качества, многим знакомы вина и бренди с собственных виноградников семьи, но уже более 30 лет в ассортименте масла, оливки и винные уксусы с оливковых рощ. Именно поэтому качество выпускаемой продукции всегда соответствует самым высоким требованиям.



Купаж из двух
сорт оливок
Арбекина и Робаль



Качество
соответствует
самым высоким
требованиям



Масло оливковое нерафинированное Torres Purgatori

Масло Purgatori – это жемчужина нашего ассортимента, купаж из трёх сортов оливок Пургатори, Фарга и Пикудоль. Масло ярко-зелёного цвета, с характерным ароматом свежескошенной травы, зелёных помидор, фенхеля и инжира. Вкус насыщенный, слегка горьковат.



Идеально для овощных
салатов



Красный натуральный винный уксус

Натуральный винный уксус. Вырабатывается путем естественного сбраживания сока винограда Каберне Совиньон. Массовая доля уксусной кислоты 6%. Допускается выпадение естественного осадка.



Идеально для рыбы
и овощей



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КУПАЖИРОВАННОЕ ETERNO EV ARBEQUINA 90% ROBAL 10%

артикул: 10088295

штрихкод: 8410113004758

вес нетто: 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КУПАЖИРОВАННОЕ EV PURGATORI

артикул: 10089009

штрихкод: 8410113556752

вес нетто: 500 мл.



КРАСНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ
ВИННЫЙ УКСУС, КАБЕРНЕ
СОВИньОН

артикул: 10072421

штрихкод: 8410113004321

вес нетто: 500 мл.

Слева направо

Белый винный уксус натуральный, Парельяда

арт: 10064974
Вес нетто: 250 мл.

Масло оливковое EV Silencio Арбекина

арт: 10088301
Вес нетто: 500 мл.

Красный натуральный винный уксус, Каберне Совиньон

арт: 1007242
Вес нетто: 500 мл.



Товары



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EV SILENCIO АРБЕКИНА

артикул: 10088301
штрихкод: 8410113004260
вес нетто: 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EV SILENCIO АРБЕКИНА

артикул: 10088302
штрихкод: 8410113004277
вес нетто: 250 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EV SILENCIO АРБЕКИНА

артикул: 10089063
штрихкод:
вес нетто: 20 мл.



БЕЛЫЙ ВИННЫЙ УКСУС НАТУРАЛЬНЫЙ, ПАРЕЛЬЯДА

артикул: 10064974
штрихкод: 8410113004369
вес нетто: 250 мл.



КРАСНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ВИННЫЙ УКСУС, КАБЕРНЕ СОВИньОН

артикул: 10064973
штрихкод: 8410113004338
вес нетто: 250 мл.



ОЛИВКИ МАНЗАНИЛЬЯ В ОЛИВКОВОМ МАРИНАДЕ С/К

артикул: 10082270
штрихкод: 8410113057747
вес нетто: 280 г.



ОЛИВКИ МАНЗАНИЛЬЯ В ОЛИВКОВОМ МАРИНАДЕ Б/К

артикул: 10082259
штрихкод: 8410113057730
вес нетто: 280 г.



КОРОЛЕВСКИЕ ОЛИВКИ ГОРДАЛ В ОЛИВКОВОМ МАРИНАДЕ С/К

артикул: 10082271
штрихкод: 8410113057754
вес нетто: 280 г.



КОРОЛЕВСКИЕ ОЛИВКИ ГОРДАЛ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

артикул: 10082381
штрихкод: 8410113057778
вес нетто: 280 г.



ГЛАЗИРОВАННЫЕ КАШТАНЫ С БРЕНДИ ТОРРЕС

артикул: 10033280
штрихкод: 8410113004710
вес нетто: 160 г.



БЕЛЫЕ ГРИБЫ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ СТ/Б

артикул: 10095569
штрихкод: 8005531002303
вес нетто: 200 г.



ГРИБНОЕ АССОРТИ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ СТ/Б

артикул: 10095570
штрихкод: 8005531022042
вес нетто: 200 г.

Castillo de Canena: наследие оливковой аристократии

История семейного предприятия Castillo de Canena берет свое начало в 1780 году. В собственности компании находится средневековый замок XVI века, возвышающийся на холме в муниципалитете Канена, провинция Хаэн, что в Андалусии. Вокруг замка, в живописной долине реки Гвадалквивир, раскинулись оливковые рощи.

Компания специализируется исключительно на производстве оливкового масла, осуществляя строгий контроль над всеми этапами: от культивации оливок до реализации готовой продукции.

Семья Castillo de Canena свято чтит вековые традиции производства, при этом активно внедряя инновационные технологии, направленные на повышение качества масла.

CASTILLO DE CANENA – ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, СОЧЕТАЮЩЕЕ В СЕБЕ ВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ



Средневековый замок Санта-Каталина в Хаэне

CASTILLO DE CANENA



Франсиско Хавьер де ла Торре
основатель

1780
год

Хаэн, Андалусия
город

Уникальное семейное предприятие

С 1780 года Castillo de Canena неразрывно связана с производством оливкового масла. Более двух столетий опыта, обучения и стремления к совершенству позволили компании занять лидирующие позиции в мире среди производителей оливкового масла Extra Virgin премиум-класса.

В 2003 году Роза и Франсиско Ваньо приняли решение возглавить Castillo de Canena, чтобы превратить семейный бизнес в эталон качества и инноваций в сфере оливкового масла, предлагая первоклассную продукцию и новаторские гастрономические решения на основе EVOO сортов Picual, Arbequina и Royal.

Масло Castillo de Canena — это результат уникального семейного предприятия с полным производственным циклом, начинающимся с выращивания оливковых деревьев и завершающимся розливом готового продукта.



Castillo de Canena расположена в живописной долине Гвадалквивир, в провинции Хаэн, небольшом регионе в самом сердце Андалусии. Здесь созданы все условия для производства высококачественного оливкового масла.

01

Особенность выращивания

Оливковые деревья свободно произрастают у реки Гуардиана Менор. Вода придает оливкам неповторимый аромат, нежный сладковатый вкус без горечи и гарантирует стабильно высокое качество урожая.

02

Ручной труд

Сбор оливок производится вручную, с деревьев, специально отобранных для сбора урожая, в момент их оптимальной зрелости, когда они готовы отдать маслу все самое лучшее. Такой подход к выращиванию и сбору урожая позволяет сохранить превосходный вкус и аромат оливок.



03

Собственная мельница

После сбора оливки бережно доставляются на собственную мельницу компании, первую в Испании, получившую сертификат соответствия международному стандарту ISO 22000. Качество масла подтверждено сертификатами таких организаций, как B.R.C., I.F.S., Calidad Certificada de Andalucía и ISO 9001. Компания также соответствует требованиям классификационного сообщества Det Norske Veritas (DNV).



Оливковое масло Первый День Урожая Арбекина

Оливковое масло Castillo de Canena первого урожая из оливок Арбекина — это выразительное и запоминающееся масло, которое непременно заинтересует знатоков и поклонников оливкового масла. Практически все масла раннего урожая отличаются интенсивным, богатым вкусом с характерной горчинкой и пикантностью. Ранний сбор (сентябрь — начало октября) подразумевает, что для производства масла используются еще не дозревшие оливки. Полученное из них масло имеет более интенсивный и насыщенный вкус, однако его выход значительно меньше, чем при отжиге из созревших плодов. Из-за этого масла первого урожая значительно дороже масел, полученных из оливок, собранных в ноябре.

Масло оливок. Кастильо де Канена 1-й День Урожая, Арбекина

арт: 100020201
Вес нетто: 500 мл.



Оттенки вкуса

зеленое яблоко, зеленый томат, незрелый миндаль, зелень томата и свежескошенная трава



Для производства используются еще не дозревшие оливки. Такое масло имеет более интенсивный и насыщенный вкус



Оливковое масло SIMPLY Patio de Viana Arbequina

Масло оливковое нерафинированное первого холодного отжима из сорта оливок Арбекина «Patio de Viana».

Оттенки вкуса

зеленое яблоко, миндаль, свежескошенная трава, банан, яблоки

Оливковое масло Castillo de Canena SIMPLY Patio de Viana Arbequina

арт: 18000002
Вес нетто: 500 мл.



оливки сорта Арбекина



Идеально для овощных салатов

Оливковое масло SIMPLY Patio de Viana Picual

Масло оливковое нерафинированное первого холодного отжима из сорта оливок Пикуаль «Patio de Viana».

Оттенки вкуса

свежескошенная трава, миндаль, банан, яблоки

Оливковое масло Castillo de Canena SIMPLY Patio de Viana Picual

арт: 18000001
Вес нетто: 500 мл.



оливки сорта Пикуаль



Идеально для рыбы и овощей

Биодинамическое оливковое масло Пикуаль Biodynamic picual extra virgin olive oil

Биодинамическое сельское хозяйство представляет собой более продвинутый подход, чем просто органическое сельское хозяйство. В основе этого подхода лежит идея согласования разнообразных природных сил, включая сезонные изменения, метеорологические условия, лунные фазы и расположение небесных тел.

Цель биодинамического земледелия – достичь целостного равновесия между землей, растительностью, животным миром и деятельностью челове. Биодинамические сорта оливкового масла первого отжима Castillo de Canena, полученные без рафинирования, имеют сертификат Demeter.

Биодинамическое
оливковое масло
Кастильо де Канена,
EV Пикуаль

арт: 100030101
Вес нетто: 500 мл.

Оттенки вкуса

помидор: плод и растение,
свежескошенная трава



оливки сорта
Арбекина



Идеально
для овощных салатов



Биодинамическое оливковое масло EV Арбекина

Биодинамическое оливковое масло первого отжима, произведенное из оливок сорта Арбекина. Этот всемирно известный сорт славится своим уникальным вкусом и используется для производства оливкового масла премиум-класса. Масло «Арбекина» характеризуется гармоничным вкусом с оттенками миндаля и фруктовыми акцентами в аромате.

Оттенки вкуса

зеленое яблоко, незрелый миндаль и свежескошенная трава

Биодинамическое
оливковое масло
Кастильо де Канена,
EV Арбекина

арт: 100030201
Вес нетто: 500 мл.



оливки сорта
Арбекина



Идеально для рыбы
и овощей



Оливковое масло подкопченное

Для производства масла, используются только лучшие оливки сорта Арбекино и специальная смесь стружки благородной органической древесины из дуба, бука, березы и т.д. Смесь используется для образования ароматического дыма, который придает маслу характерный оттенок карамели, ванили и ириса. Специальное оборудование для окуривания масла Арбекино, было спроектировано технической командой производителя. Оно включает горелку, где смесь из древесной стружки медленно тлеет, не образуя пламени,

создавая плотный дым, который затем остужается и аккумулируется в специальном отсеке с одним литром воды. Затем, при помощи специального вакуумного оборудования, дым очень медленно вводится в контейнер с маслом, естественным образом пропитывая его ароматом дыма. Весь процесс занимает шесть часов и осуществляется в строжайшем соответствии с протоколом технологии и контролем качества. Данная технология позволяет производить 40 литров такого масла за раз.

Оттенки вкуса

дым копченый, зеленое яблоко, банан, карамель, сладковатый перец



оливки сорта
Арбекина



Идеально для рыбы
и овощей



Масло оливковое
Кастильо де Канена
копченое

арт: 100050203
Вес нетто: 250 мл.



Гастрономическая линия от «Кастильо де Канена». Используется традиционное нерафинированное оливковое масло первого холодного отжима сорта арбекина (99,5%) с добавлением богатейшей гаммы эфирных масел, полученных из цветов, растений и фруктов, благодаря которым возникает целый мир новых ощущений.

Масло оливковое Кастильо де Канена 01

Масло приготовлено с добавлением натуральных эфирных масел — горький апельсин, тимьян и апельсин. Масло горького апельсина, тимьяна и цветов апельсина идеально подходит для коктейлей «Кровавая Мэри» или «Манхэттен», сыров, таких как чеддер и бри, приготовления лимонных кексов и фруктовых пирогов, для сопровождения овощей на гриле и жареного картофеля и т.д.



Масло оливковое Кастильо де Канена 02

Масло приготовлено с добавлением натуральных эфирных масел — лимон, фенхель, мята. Масло лимона, фенхеля и мяты идеально сочетается с коктейлями «Маргарита», «Дайкири», а также с моцареллой и сырами эммонталь. Оно также идеально подходит для приготовления растительных сливок и тапенада, а также для сопровождения севиче и устриц.



Масло оливковое Кастильо де Канена 03

Оливковое масло первого холодного отжима. Оно приготовлено с добавлением натуральных эфирных масел — кардамон, мандарин и яблоки.

Смесь оливкового масла с ароматами кардамона, мандарина и яблока создает идеальное масло для коктейлей с сухим martinи или джин-тоником, для сыров с плесенью и шариками, для приготовления пасты, риса и майонеза, для сопровождения жаркое, свинины, куриного барбекю и др.



Масло оливковое Кастильо де Канена 04

Оливковое масло первого холодного отжима. Оно приготовлено с добавлением натуральных эфирных масел — грецкий орех, бергамот и корица.

Arbequina&World

Серия «Arbequina&World» посвящена истории тесных связей Испании с новой Дорогой специй, объединявшей Азию, Америку и Европу с помощью манильских галеонов, которые в течение 250 лет ежегодно курсировали между Манилой и Акапулько. Кастильо де Канена стремится сохранить память об этой истории и предложить ее новую современную интерпретацию, собрав самые изысканные специи с четырех континентов с помощью знаменитой голландской компании Versteegen и квалифицированного специалиста по специям.

«Специи мира» – это отражение многовековой исторической связи между Испанией и торговыми путями специй. На протяжении двух с половиной столетий Манильский галеон, совершавший ежегодный рейс Манила-Акапулько, соединял Азию, Америку и Европу. Испанские суда, отплывавшие из американских портов, доставляли в Европу драгоценные специи из Азии и Нового Света, которые затем распространялись по всему европейскому континенту. Пряности оказали значительное влияние на традиционные кулинарные практики, обогащая их и адаптируясь к местным предпочтениям. Они использовались в качестве приправ и ароматизаторов, со временем интегрируясь в кухни каждой страны.

свежий,
травяной аромат

Приглашаем вас в кулинарное путешествие, посвященное специям Европы, Америки, Азии и Африки, представленное в 4 уникальных вкусовых сочетаниях. Американский вкус характеризуется дымными нотами, а азиатский – цитрусовой яркостью. Вкус Европы напоминает о свежих, травяных ароматах, в то время как африканский вкус привносит теплоту и насыщенность.

Для создания этих вкусов в Castillo de Canena отобрали самые характерные специи с каждого континента, и искусно соединили их с превосходным оливковым маслом первого отжима.

Эта смесь вкусов придаст вашим блюдам уникальность, значительно улучшив их вкусовые качества.

вкус характеризуется
дымными нотами



насыщенный
аромат



цитрусовая
яркость



Масло оливковое Castillo de Canena Эрли Роял

Королевский сорт оливок, исторически культивируемый в провинции Хаэн на протяжении многих веков, является местным. Культивация сорта значительно сократилась с конца XIX века, поставив его на грань исчезновения. Кастильо де Канена восстановили его и посадили в семейном поместье. Первые оливки, собранные в начале сезона, называют «ранними королевскими дарами».

Полученное масло отличается гармоничным, тонким и изысканным вкусом, практически без горечи и с деликатной остротой, которая усиливается в послевкусии. Этот эксклюзивный продукт представлен в элегантной бутылке из чер-

ного стекла с белой шелкографией. Сочетание современного, стильного дизайна упаковки и уникального сорта с богатым букетом ароматов: доминируют ноты свежей травы, артишока и зеленого банана, а на втором плане раскрываются оттенки тропических фруктов, таких как киви и ананас. Легкая горчинка и пикантность создают идеальный баланс. Вкус свежий и гармоничный.

Рекомендации по употреблению: масло прекрасно дополнит рыбу, особенно лосось и треску, овощи, приготовленные на гриле, карпаччо, томатные соусы, мясные деликатесы, сыры и свежие овощные салаты.



оливки сорта
Арбекина



Идеально
для овощных салатов



Бальзамический винный уксус Castillo de Canena

Бальзамический уксус, произведенный из винограда Шардоне, предлагается в оригинальной бутылке из белого матового стекла. Он отличается гармоничным сочетанием кислотности и сладости. Обладает золотистым оттенком и сохраняет аромат, напоминающий цветочные и фруктовые нюансы винограда данного сорта, с легкими солоноватыми нотами, присущими традиционной технологии ручного подкисления, используемой мастерами из Эль-Махуэло.

Отличается чистым и прозрачным внешним видом, имеет светло-желтый цвет с зеленоватыми бликами. В аромате угадываются косточковые фрукты

(абрикос, персик), оттенки айвы и нежные ноты белых цветов. Вкус мягкий и продолжительный, с хорошей стойкостью, приятным, отчетливым послевкусием, демонстрирующим сбалансированную кислотность и легкую сладость.

Этот уксус изготавливается вручную мастерами Эль-Махуэло из винограда, выращенного в поместье Castillo de Canena. С 2017 года Кастильо де Канена расширили ассортимент своей продукции, добавив виноградники к оливковым рощам и зерновым культурам. Это позволило создать уксус высшего качества, который прекрасно дополняет оливковое масло первого отжима.



оливки сорта
Арбекина



Биодинамические оливковые масла



БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

артикул: 100030201

штрихкод: 8437005095496

вес нетто: 500 мл.



БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

артикул: 1000302011ERU

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.



БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, EV ПИКУАЛЬ

артикул: 100030101

штрихкод: 8437005095526

вес нетто: 500 мл.



БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

артикул: 1000301071ERU

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.

Оливковые масла Simply Patio



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО SIMPLY PATIO DE VIANA ARBEQUINA

артикул: 18000002

штрихкод: 8437016319673

вес нетто: 500 мл.



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО SIMPLY PATIO DE VIANA ARBEQUINA

артикул: 180000006

штрихкод: 8437016320013

вес нетто: 250 мл.



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО SIMPLY PATIO DE VIANA PICUAL

артикул: 18000001

штрихкод: 8437016319666

вес нетто: 500 мл.



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО SIMPLY PATIO DE VIANA PICUAL

артикул: 180000005

штрихкод: 8437016320006

вес нетто: 250 мл.

Оливковые масла Family reserve



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 500 мл.



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО FIRST EARLY ROYAL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 500 мл.



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ ВИННЫЙ УКСУС

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 250 мл.

Масло оливковое 1-й день урожая



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ 1-Й ДЕНЬ УРОЖАЯ, АРБЕКИНА

артикул: 100020201

штрихкод: 8437005095397

вес нетто: 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ 1-Й ДЕНЬ УРОЖАЯ, ПИКУАЛЬ

артикул: 100020101

штрихкод: 8437005095403

вес нетто: 500 мл.

Ароматизированные и необычные масла



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КОПЧЕНОЕ

артикул: 100050203

штрихкод: 8437005095458

вес нетто: 250 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КОПЧЕНОЕ

артикул: 1000502071ERU

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.

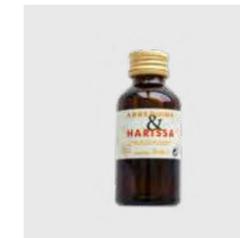


МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КАСТИЛЬО ДЕ КАНЕНА НЕРАФИНИР. X/O С СОУСОМ ХАРИССА, СТ/Б

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 250 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КАСТИЛЬО ДЕ КАНЕНА НЕРАФИНИР. X/O С СОУСОМ ХАРИССА, СТ/Б

артикул: 1001302071ERU

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КАСТИЛЬО ДЕ КАНЕНА НЕРАФИНИР. X/O С МИКРОВОДОРОСЛЯМИ, СТ/Б

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 250 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ КАСТИЛЬО ДЕ КАНЕНА НЕРАФИНИР. X/O С МИКРОВОДОРОСЛЯМИ, СТ/Б

артикул: 1001202071ERU

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО X/O, ВЫДЕР. В БОЧКАХ ДЛЯ ХЕРЕСА «АРБЕКИНА АМОНТИЛЬЯДО»

артикул: 1073502031EIE063

штрихкод: 8437016319987

вес нетто: 250 мл.

MARQUÉS DE VALDUEZA



Граф де Вальдусса
основатель

1623
год

Экстемадура
регион

Две капли совершенства: эксклюзивные масла Marques de Valdueza

MARQUÉS DE VALDUEZA ВХОДИТ В ГИЛЬДИЮ
ЛУЧШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ОЛИВКОВЫХ МАСЕЛ

Собственные плантации и собственное производство – залог высококачественного продукта, который ежегодно удостоивается медалей на различных выставках. Масла Marques de Valdueza – это купаж из оливок сорта Арбекина, Охибланка, Мориска и Пикуюаль. Фабрика производит два вида масел: одноименное Marques de Valdueza раннего урожая и осеннее Merula. Сбор оливок для Marques de Valdueza происходит в сен-

тябре-октябре, а для Merula – в ноябре. Масла раннего урожая отличаются ярким ароматом и высоким темпераментом, осенний урожай дает более спокойные масла с менее интенсивным вкусом и ароматом.

Для минимизации ущерба плодам и оливковым деревьям, сбор урожая осуществляется вручную. Сразу после сбора оливки в кратчайшие сроки доставляются на производственный комплекс в специализированных контейнерах, предназначенных для перевозки сельскохозяйственной продукции.



Масло оливковое первого х/о Маркес де Вальдусса

арт: 1302100500
Вес нетто: 500 мл.

Маслодельня Marques de Valdueza

ОСОБОГО УПОМИНАНИЯ ДОСТОЙНА
МАСЛОДЕЛЬНЯ MARQUES DE VALDUEZA.
ЕЁ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
МАСЛА ПРИЗНАНА ОДНОЙ ИЗ САМЫХ
ПЕРЕДОВЫХ В МИРЕ

01

Каждый вид оливок подвергается отдельному отжиму с использованием центрифужного оборудования.

02

Полученное масло выдерживается в течение двух недель, после чего производится его смешивание (купажирование) и повторная выдержка на протяжении двух недель для достижения более насыщенного вкуса и аромата.

03

Прошедшее проверку качества оливковое масло хранится в контролируемых температурных условиях в стальных резервуарах, заполненных азотом, для предотвращения окислительных процессов. Качество масла, выпускаемого под брендами Marques de Valdueza Merula, контролируется в соответствии с нормативами Международного совета по оливкам (ИООК) и положениями ЕС 2568/91.



Насыщенность оливкового масла

Сочетая наследие и инновации, они построили передовую мельницу непосредственно в усадьбе. Это обеспечивает оперативную обработку оливок – всего через несколько часов после сбора, что способствует сохранению их наилучших свойств.

Получаемое масло характеризуется умеренной насыщенностью, отчетливыми фруктово-травяными оттенками, деликатной горчинкой и едва заметной пикантностью.

Оливки подвергаются отдельному отжиму для достижения более насыщенного вкуса и аромата

Идеальный баланс вкуса



Extra Virgin Olive Oil

КУПАЖИРОВАННОЕ МАСЛО
ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Это купажированное масло высшего качества обладает изысканным, гармоничным и мягким вкусом. Оно создается путем холодного отжима отборных оливок первого сбора, вручную отобранных с фермы Perales, принадлежащей семье Альварес де Толедо на протяжении более полувека.

Свежевыжатые масла из сортов Пикуаль, Охибланка, Арбекина и Мориска сначала выдерживаются по отдельности, а затем смешиваются в точно определенной пропорции. Уникальный сорт Мориска, культивируемый в небольшом регионе Эстремадуры, придает этому маслу деликатный ореховый оттенок в послевкусии.

Olive oil Merula EV

«MERULA» – ВТОРОЕ МАСЛО
ПРЕМИУМ-КЛАССА ОТ MARQUES
DE VALDUEZA

Как и флагманский продукт, это купаж, созданный из сортов оливок, произрастающих в окрестностях Мерида (Эстремадура): Пикуаль, Арбекина, Охибланка и редкого местного сорта Мориска. В отличие от Marques de Valdueza Extra Virgin Olive Oil, для производства «Merula» применяются более спелые плоды, богатые маслом. Это обуславливает более доступную цену и мягкий, менее интенсивный бархатистый вкус, который идеально подчеркивает вкус блюд, не доминируя над ними.

Универсальность оливкового масла «Merula» позволяет использовать его как для простых, повседневных блюд, так и в качестве компонента сложных праздничных кулинарных шедевров.

Название «Merula» берет свое начало от испанского слова «mirlo» – «черный дрозд». Эти птицы, в изобилии населяющие поместье семьи Альварес де Толедо, стали своеобразным символом этого места.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МЕРУЛА / MERULA EV, СТ/Б

артикул: 1302200500

штрихкод:

вес нетто: 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МЕРУЛА / MERULA EV, СТ/Б

артикул: 1302200020

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МЕРУЛА / MERULA EV, Ж/Б

артикул: 1302205500

штрихкод: 8437004401045

вес нетто: 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МЕРУЛА / MERULA EV, Ж/Б

артикул: 1302200175

штрихкод: 8437004401168

вес нетто: 175 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МАРКЕЗ ДЕ ВАЛЬДУЭЗА

артикул: 1302100500

штрихкод: 8437004401007

вес нетто: 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МАРКЕЗ ДЕ ВАЛЬДУЭЗА

артикул: 1302100020

штрихкод: 8437004401014

вес нетто: 250 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО Х/О
МАРКЕЗ ДЕ ВАЛЬДУЭЗА

артикул: 1302100020

штрихкод:

вес нетто: 20 мл.

cooperativa
laCarrera



Испанское золото от La Carrera — вкус, проверенный временем

БОЛЕЕ ВЕКА LA CARRERA СОЗДАЕТ
КАЧЕСТВЕННОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С ЛЮБОВЬЮ

Основанный в 1969 году в Убеде, кооператив La Carrera является примером успешного союза местных земледельцев, нацеленных на повышение эффективности обработки и реализации оливок. В начале своей деятельности кооператив включил примерно сотню участников, которые общими усилиями организовали маслоэкстракционный завод, оснащенный восемью гидравлическими прессами. В связи с расширением производства в 1982 году число прессов увеличилось до двадцати, что дало возможность результативно обрабатывать возрастающий объем собранного урожая. В 1993 году кооператив внедрил передовую трехфазную систему непрерывного выжимки масла, что существенно улуч-

шило качество выпускаемой продукции. В настоящее время Cooperativa La Carrera объединяет около тысячи участников и ежегодно перерабатывает от двадцати пяти до тридцати миллионов килограммов оливок, производя от шести до семи с половиной миллионов килограммов оливкового масла разных сортов. За последние годы кооператив вложил порядка четырех миллионов евро в обновление оборудования и совершенствование технологических процессов, не используя государственную поддержку. Эти вложения способствовали увеличению производительности и уменьшению времени ожидания в период сбора урожая.

Cooperativa La Carrera также активно развивает сферу оливкового туризма, предлагая гостям экскурсии по производственным цехам, демонстрацию процесса переработки оливок и дегустации разнообразных видов оливкового масла. Это содействует продвижению культуры потребления высококачественного оливкового масла и укрепляет отношения с покупателями.



Масло оливковое
E.V. раннего урожая
Пикваль

арт: 3944
Вес нетто: 500 мл.

**Хуан Каррера
Мендес**
основатель

1924
год

Андалусия
регион

Масло «Los Cerros de Ubeda» Picual Aceite de Oliva Virgen Extra with a cork

ЦЕННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ В КУЛИНАРИИ

Изготовленное из оливок сорта Пикуаль, масло первого холодного отжима обладает замечательным жирнокислотным профилем и богатым содержанием натуральных антиоксидантов.

Благодаря повышенной концентрации мононенасыщенной олеиновой кислоты, его употребление способствует профилактике болезней сердца и сосудов. Сниженное количество линолевой кислоты в сочетании с высоким уровнем полифенолов делают это масло ценнейшим ингредиентом в кулинарии.

Масло оливковое E.V. Ubeda бутылка с пробкой

арт: 3942
Вес нетто: 500 мл.



Масло оливковое E.V. Пикуаль La Carrera

ЗРЕЛОЕ МАСЛО С ВЕЛИКОЛЕПНОЙ КОНСИСТЕНЦИЕЙ

Оливковое масло купаж раннего и позднего урожая, полученное из оливок сорта Пикуаль, превосходное по составу жирных кислот и количеству натуральных антиоксидантов. Во рту это сбалансированная пряность и горечь, напоминающая томат и зеленый миндаль.

Интенсивный аромат



томата



зеленого миндаля

Масло оливковое E.V. Ubeda бутылка с пробкой

арт: 3943
Вес нетто: 500 мл.



Масло оливковое Е.У. раннего урожая Арбекина La Carrera

Оливковое масло первого отжима высшего качества. Обладает ярким вкусом и ароматом. Масло мягкое, послевкусие – пикантная горчинка.

Интенсивный аромат



зеленой
оливки



зеленого
томата



свежескошенной
травы

Масло оливковое Е.У. раннего урожая Пикуаль La Carrera

Оливковое масло первого отжима высшего качества. По вкусу присутствует сбалансированная горчинка и пряности умеренной интенсивности, напоминающим зеленый артишок, зеленый миндаль и томат.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ Е.У. ПИКУАЛЬ

артикул: 3943

штрихкод: 8436002451533

вес нетто: 500 мл.



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ Е.У. UBEDA
БУТЫЛКА С ПРОБКОЙ**

артикул: 3942

штрихкод: 8436002450536

вес нетто: 500 мл.



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ Е.У. РАННЕГО
УРОЖАЯ АРБЕКИНА**

артикул: 3945

штрихкод: 8436002451458

вес нетто: 500 мл.



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ Е.У. РАННЕГО
УРОЖАЯ ПИКУАЛЬ**

артикул: 3944

штрихкод: 8436002451441

вес нетто: 500 мл.



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ Е.У. РАННЕГО
УРОЖАЯ АРБЕКИНА**

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 500 мл.



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ Е.У. РАННЕГО
УРОЖАЯ АРБЕКИНА**

артикул:

штрихкод:

вес нетто: 500 мл.

ABRIL



Мануэль Перес
основатель

1962
год

Оренсе
провинция

Abril – эталонное испанское масло

ИСПАНСКИЙ СЕМЕЙНЫЙ БРЕНД ПРОИЗВОДИТ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА

Испанский бренд Abril – семейное предприятие, основанное в 1962 году. Название, означающее «апрель», отражает время цветения оливковых деревьев и символизирует преданность традициям. Компания производит масла только высочайшего качества, тщательно контролируя каждый этап в собственной лаборатории.

В нашем ассортименте есть их оливковое масло Abril Gran Selección. Это сложный купаж сортов Арбекина, Охибланка и Пикуаль, где арактерный вкус насыщенный аромат и свежесть создают уникальную гармонию. Это идеальный акцент для изысканных блюд. Масло поставляется в бутылках по 250 и 500 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА КУПАЖИРОВАННОЕ

артикул: 1738/7741

штрихкод: 8436548620745

вес нетто: 250 мл.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА КУПАЖИРОВАННОЕ

артикул: 1760/7687

штрихкод: 8436548620752

вес нетто: 500 мл.



El Navarrico – мастерство ручной работы и вкус Наварры

EL NAVARRICO – ПРЕОБЛАДАНИЕ РУЧНОГО ТРУДА НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА

El Navarrico – это традиционная семейная компания, основанная в 1960 году супругами Хосе и Амалией Сальседо в городе Сан-Андреас. Сегодня ей руководит третье поколение семьи, которое бережно хранит семейное дело. Все овощи, фрукты и бобовые выращиваются на просторах испанского Сан-Адриана – невероятно красивом и экологически чистом регионе Испании. Изначально был скромный цех

по консервированию спаржи и перцев пиментон, размещавшийся в подвале их дома, но именно он дал старт бренду, который сегодня узнаваем по всему миру. С самого начала своей деятельности El Navarrico руководствовалась принципом минимальной обработки, стремясь сохранить натуральный вкус и высокое качество овощей, выращенных на полях Наварры. Развиваясь, компания внедряла новые технологии, оставаясь верной традиционным методам производства. В 1980-х годах марка «El Navarrico» стала олицетворением гармоничного сочетания кулинарных традиций Наварры и современных технологий.

На сегодняшний день Navarrico обладает производственными площадями, которые занимают 15 000 м², и предлагает потребителям более 250 различных продуктов, среди которых овощные и фруктовые консервы, бобовые культуры и готовые блюда.



Нут в собственном соку
арт: 2096
Вес нетто: 700 г.

El NAVARRICO

Хосе Сальседо
основатель

1960
год

Наварра
город



Pimientos del Piquillo de Lodosa Перец де Пикильо цельный

Тщательно отобранные плоды обжариваются на открытом огне, приобретая копченый привкус и нежную текстуру, выделяющую их среди прочих видов. Каждый плод очищается вручную без применения воды, что позволяет сохранить натуральный аромат и вкус. Благодаря такому тщательному подходу перцы сохраняют яркий алый оттенок и оригинальную форму, что делает их незаменимым ингредиентом во многих классических и современных рецептах.



Перец де Пикильо
цельный
арт: 0312200
Вес нетто: 320 г.



Фасоль Худион
Экстра
арт: 214708
Вес нетто: 700 г.

Judion Фасоль испанская крупная Худион

Фасоль Худион — это белая и самая большая плоская фасоль с тонкой кожицей. Благодаря своему неповторимому вкусу, фасоль Худион является ключевым ингредиентом подлинных испанских блюд. В готовом виде она обладает шелковистой и кремовой консистенцией, а также насыщенным и ярким вкусом. Ее применяют в густых супах, рагу, салатах, а также в качестве гарнира к мясным блюдам, в особенности к жареной баранине.



Alubias Negras Variedad Tolosana Фасоль красная испанская

Изысканная закуска, созданная на основе красной фасоли. В процессе приготовления овощного консервированного продукта не применяются искусственные красители, ароматизаторы, консерванты. Уникальная технология обработки позволяет сохранить все ценные питательные вещества. Фасоль может употребляться как отдельное блюдо или подаваться в качестве гарнира к различным кулинарным шедеврам, включая мясные и рыбные блюда.



Фасоль красная
в собственном
соку
арт: 1928
Вес нетто: 660 г.

Alubias Blancas al natural extra Фасоль испанская в собственном соку белая

Фирма El Navarrico придирчиво выбирает только самую качественную белую фасоль. Испанская белая фасоль славится своими вкусовыми качествами и текстурой. В составе отсутствуют искусственные красители и консерванты.

Фасоль белая
в собственном
соку
арт: 2097
Вес нетто: 700 г.



Овощная консервация

Champinon entero Agaricus Bisporus al natural extra finos

Шампиньоны целые в рассоле

Шампиньоны в рассоле — отличное дополнение к основным блюдам, прекрасный ингредиент для салатов, а также аппетитная закуска или самостоятельное лакомство. Целые маринованные шампиньоны обладают нежным вкусом, легкой соленостью, хрустящей текстурой и небольшим размером.



Piquillo Peppers Strips

Перец де Пикильо резаный жаренный на гриле

Обжаренные на гриле целые перцы знамениты своим исключительным вкусом и ароматом, для удобства нарезаются полосками, что позволяет использовать его в составе ассорти закусок из хамона и сыра. Продукт полностью изготовлен вручную, от сбора урожая, до очистки каждого перчика, нарезки и укладки в банку. Не содержит уксуса и других консервантов, в каждой баночке находится только перец.



Habas fritas baby en Aceite de Oliva

Бобы молодые в оливковом масле

Молодые бобы в оливковом масле полностью готовы к употреблению, обладают нежной текстурой и насыщенным вкусом, они прекрасно дополняют паэлью или ризотто, а также станут отличным ингредиентом для свежих салатов.



Tomate seco en aceite de oliva Томаты вяленые в оливковом масле

Вяленые томаты родом из испанского региона Наварра, в масле extra virgin olive oil с травами, БЕЗ добавления уксуса. Эти помидоры заметно выделяются среди других вяленых томатов отсутствием уксуса, благодаря чему сохраняется их естественный вкус и благоухание. Обладая сочной мякотью, они станут идеальным дополнением к различным закускам и салатам. Прекрасно гармонируют со страчателлой. Отлично подходят для подачи с гренками, крекерами и хлебными палочками.



Вяленые томаты в оливковом масле

арт: 0212601
Вес нетто: 225 г.



Corazones de alcachofas al natural extra Артишоки натуральные

Артишоки натуральные – аппетитный деликатес с утонченным вкусом, содержат клетчатку, витамины группы В, кальций.

Артишоки употребляют как отдельное блюдо, в виде гарнира, как в теплом, так и в охлажденном варианте, а также включают в состав салатов, для отдельных блюд, можно слегка обжарить на сковороде. При подаче можно дополнить оливковым маслом и бальзамическим уксусом.



Артишоки натур. 12/14 шт.

арт: 0812207
Вес нетто: 325 г.

En nuestra tierra se puede mirar al cielo de muchas maneras

Артишоки в подсолнечном масле со специями

Обжаренные на гриле цельные перцы знамениты своим исключительным вкусом и ароматом, для удобства нарезаются полосками, что позволяет использовать его в составе ассорти закусок из хамона и сыра. Продукт полностью изготовлен вручную, от сбора урожая, до очистки каждого перчика, нарезки и укладки в банку. Не содержит уксуса и других консервантов, в каждой баночке находится только перец.



Артишоки в подсолн. масле со специями, 6/9 шт.

арт: 0811200
Вес нетто: 390 г.

Сальсы

Salsa de Hongos Сальса из белых грибов

Сальса из белых грибов / Salsa de Hongos используется для придания блюдам яркого вкуса грибов. Сальса не содержит соли, готова к употреблению, если использовать в качестве соуса, необходимо добавить необходимо количество соли. Ее изысканный вкус, сотканный из благородных оттенков белого гриба, станет прекрасным аккомпанементом к самым разнообразным блюдам. Благодаря отсутствию консервантов, Salsa de Hongos сохраняет всю природную свежесть и пользу ингредиентов. Вы можете быть уверены, что наслаждаетесь не только восхитительным вкусом, но и натуральным продуктом, созданным с заботой о вашем здоровье.



Salsa de tomate Сальса из томатов

Благодаря тщательно отобранным ингредиентам и традиционному процессу приготовления, сальса из томатов от El Navarrico обладает насыщенным, аутентичным вкусом, который переносит вас прямо в самое сердце Наваррской кухни. Каждый компонент играет свою роль в создании этой восхитительной симфонии вкусов: сладость томатов, пикантность чеснока, мягкость лука, легкая острота перца и деликатная гармония соли и сахара.

Сальса Salsa de tomate – это универсальный продукт, который станет прекрасным дополнением к множеству блюд. Она идеально подходит в качестве соуса для пасты, основы для пиццы, или просто намазки на хрустящий хлеб. Ее можно добавлять в рагу, супы и тушеные блюда.





Salsa Romesco

Сальса Ромеско

Ромеско – типичный испанский соус, изготавливаемый из томатов с добавлением орехов.

Ингредиенты: помидоры, соль, оливковое масло первого отжима, миндаль, лесной орех, белый винный уксус, чеснок, морская соль, перец кайенский.



Salsa brava

Сальса из томатов с запеченным перцем, острая (брава)

Соус Сальса Брава от El Navarrico Preserves – это самый острый соус в линейке фабрики. Созданный из отборных компонентов и уникального набора приправ, этот соус прекрасно дополнит любое блюдо. Прекрасно сочетается с чипсами.



Salsa De Pimientos del Piquillo de Lodosa

Сальса из запеченных перцев

Сальса из запеченных перцев – традиционно испанская сальса на основе запеченных перцев де Пикильо. Для приготовления используются также оливковое масло первого отжима, лук, чеснок, белое вино и немного сливок. Эта сальса превосходно подходит в качестве основы для пасты, пиццы или ризотто. Она хорошо сочетается с мясными блюдами, а также может служить заправкой для супов.





Melocoton en Almibar Primera Pelado a Mano

Персики в сиропе очищенные с косточкой в сиропе

Тщательно отобранные, очищенные персики с косточкой в сладком сиропе. Особая технология приготовления позволяет сохранить естественный вкус и текстуру спелых плодов. Главное преимущество продукта – это полностью натуральный состав, без ароматизаторов, усилителей вкуса и веществ для увеличения срока хранения.



Персики цельные очищенный в сиропе
арт: 0512100
Вес нетто: 990 г.

Melocoton en Almibar Primera Pelado a Mano

Персики цельные очищенные в сиропе

Отборные персики, очищенные исключительно вручную, аккуратно помещаются в стеклянную тару и заливаются сладким сиропом. Уникальная рецептура позволяет сохранить упругость персиков, допускается их нарезка дольками, и придает им легкую хрусткость. По своим вкусовым качествам и текстуре они максимально приближены к свежим плодам. Натуральный состав, не содержащий каких-либо добавок, дает возможность ощутить подлинный вкус этого лакомства. Продукт может употребляться как самостоятельный десерт, так и в качестве ингредиента в выпечке и других десертах.



Персики в сиропе очищ. вручную
арт: 0512101
Вес нетто: 950 г.



Перцы и томаты



ПЕРЕЦ ДЕЛЬ ПИКИЬО ЦЕЛЬНЫЙ

артикул: 0311200
штрихкод: 8413239005012
вес нетто: 390 г.



ПЕРЕЦ ДЕ ПИКИЬО ЦЕЛЬНЫЙ

артикул: 0312200
штрихкод: 8413239005036
вес нетто: 320 г.



ПЕРЕЦ ДЕЛЬ ПИКИЬО РЕЗАНЫЙ

артикул: 0312601
штрихкод: 8413239005067
вес нетто: 220 г.



ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

артикул: 0212601
штрихкод: 8413239200066
вес нетто: 225 г.



ПЕРЕЦ ДЕЛЬ ПИКИЬО РЕЗАНЫЙ

артикул: 0311201
штрихкод: 8413239005029
вес нетто: 390 г.

Фасоль и нут



ФАСОЛЬ ХУДИОН ЭКСТРА

артикул: 214708
штрихкод: 8413239060080
вес нетто: 700 г.



ФАСОЛЬ БЕЛАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

артикул: 2097
штрихкод: 8413239060011
вес нетто: 700 г.



ФАСОЛЬ КРАСНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

артикул: 1928
штрихкод: 8413239060233
вес нетто: 660 г.



НУТ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

артикул: 2096
штрихкод: 8413239060035
вес нетто: 700 г.



Артишоки



АРТИШОКИ НАТУР. 12/14 ШТ.

артикул: 0812207
штрихкод: 8413239008174
вес нетто: 325 г.



АРТИШОКИ В ПОДСОЛН.МАСЛЕ СО СПЕЦИЯМИ, 6/9 ШТ.

артикул: 0811200
штрихкод: 8413239002189
вес нетто: 390 г.

Персики



ПЕРСИКИ В СИРОПЕ (ОЧИЩ. ВРУЧНЮЮ)

артикул: 0512101
штрихкод: 8413239050067
вес нетто: 950 г.



ПЕРСИКИ ЦЕЛЬНЫЕ ОЧИЩЕННЫЙ В СИРОПЕ

артикул: 0511200
штрихкод: 8413239050043
вес нетто: 990 г.



CORTIJO DE SARTENEJA



**Антонио
Родригес**
основатель

2015
год

Эстремадура
регион

Cortijo de Sarteneja – вкус, переданный по наследству

ПРИВЕРЖЕННОСТЬ ТРАДИЦИЯМ И КАЧЕСТВУ –
ОСНОВА ФИЛОСОФИИ CORTIJO DE SARTENEJA

Cortijo de Sarteneja активно сотрудничает с местными фермерами, придерживаясь принципов устойчивого развития и поддерживая экономику региона. Томаты, используемые для соусов, выращиваются в экологически чистых условиях, а сбор урожая производится вручную, чтобы гарантировать отбор только самых спелых и качественных плодов. Cortijo de Sarteneja стремится минимизировать воздействие на окружающую среду, используя экологически чистую упаковку и оптимизируя логистические процессы.

Каждый этап производства, от выбора ингредиентов до упаковки продукта, тщательно контролируется, чтобы соответствовать высоким стандартам компании. Это внимание к деталям и стремление к совершенству позволяют создавать продукты, которые отличаются неповторимым вкусом и ароматом, напоминая о домашней кухне и традиционных рецептах Эстремадуры.



**Кетчуп
органический**

арт: CSKET295
Вес нетто: 295 г.

**Соус Барбекю
Органик**

арт: CSBBQ295
Вес нетто: 295 г.

Признание и развитие продукции Cortijo de Sarteneja

Продукция Cortijo de Sarteneja завоевала признание не только среди потребителей, но и в гастрономическом мире. Компания регулярно участвует в международных выставках и ярмарках, представляя свои продукты на суд профессиональных шеф-поваров и экспертов. Награды и положительные отзывы, полученные на этих мероприятиях, подтверждают высокий уровень качества и аутентичность продукции.

CORTIJO DE SARTENEJA – ЭТО СИМВОЛ ПРЕЕМСТВЕННОСТИ ПОКОЛЕНИЙ И СТРАСТИ К КУЛИНАРНОМУ НАСЛЕДИЮ

Компания продолжает развиваться, сохраняя верность своим принципам и предлагая потребителям натуральные и вкусные продукты, которые отражают богатство и разнообразие Эстремадуры.



КЕТЧУП ОРГАНИЧЕСКИЙ

артикул: CSKET295
штрихкод: 8425402516720
вес нетто: 295 г.



КЕТЧУП ОРГАНИЧЕСКИЙ

артикул: CSKET028
штрихкод:
вес нетто: 250 г.



СОУС БАРБЕКЮ ОРГАНИК

артикул: CSBBQ295
штрихкод: 8425402516751
вес нетто: 295 г.



СОУС БАРБЕКЮ ОРГАНИК

артикул: CSBBQ28
штрихкод:
вес нетто: 250 г.



САЛЬСА БРАВА С ИСПАНСКОЙ ПАПРИКОЙ

артикул: CSSB250
штрихкод: 8495390794363
вес нетто: 265 г.



СОУС ДЛЯ ПАСТЫ И РИСА

артикул: CSTF245
штрихкод: 8425402770733
вес нетто: 240 г.



СОУС ДЛЯ ПАСТЫ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ И ЧЕСНОКОМ

артикул: CSSPA245
штрихкод: 8425402770795
вес нетто: 240 г.



СОУС С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

артикул: CSSAR245
штрихкод: 8425402516768
вес нетто: 245 г.



ТОМАТНЫЙ СОУС С БАЗИЛИКОМ ДЛЯ ПАСТЫ И ПИЦЦЫ

артикул: CSSPZ245
штрихкод: 8425402516775
вес нетто: 240 г.



АССОРТИ ДЖЕМОВ СЫРНЫЙ (ТОМАТ, ИНЖИР, ЧЕРНИКА), УП. 3 X 28 Г.

артикул: CSESTQ40
штрихкод: 8425402516737
вес нетто: 84 г.



АССОРТИ ДЖЕМОВ ИСПАНИЯ (АПЕЛЬСИН, ИНЖИР, КРАСНАЯ ЯГОДА), УП. 3 X 40 Г.

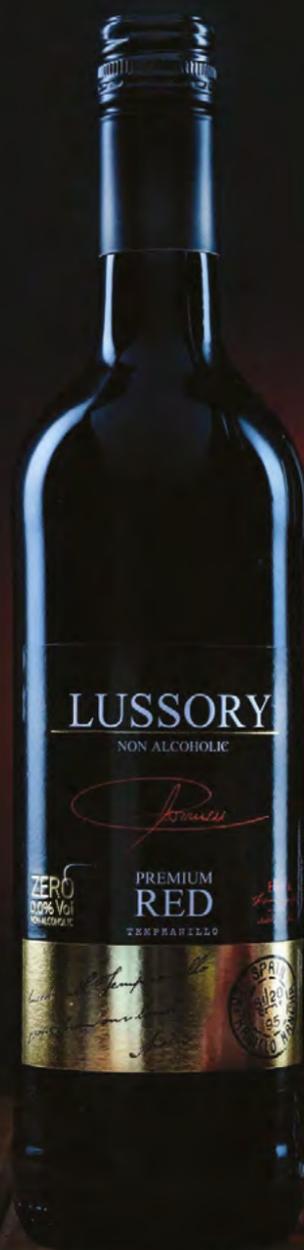
артикул: CSESTE40
штрихкод: 8425402510001
вес нетто: 120 г.



ДЖЕМ ИЗ ИНЖИРА ОРГАНИЧЕСКИЙ

артикул: CSMH220
штрихкод:
вес нетто: 310 г.

LUSSORY



**Франсиско Хавьер
Ортега Гомес**
основатель

2008
год

Ла-Манча
регион

Lussory – Искусство Безалкогольного Вина

КАЧЕСТВЕННЫЕ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА
LUSSORY, СОЗДАННЫЕ ПОД КОНТРОЛЕМ ЭКСПЕРТОВ,
БЕЗ ДОБАВОК И САХАРА

Более двух десятилетий компания Dismark Products нацелена на непрерывное развитие и достижение превосходства в каждой сфере своей деятельности. В секторе пищевой промышленности она заслужила репутацию известного изготовителя безалкогольных вин Lussory, имеющие сертификат «Халяль».

Продукция компании Lussory изготавливается в соответствии с международными требованиями к качеству, каждый этап производства проходит под чутким руководством ведущих специалистов.

Оригинальная технология изготовления сухого безалкогольного вина. После мягкого пресования сушло ферментируется при строго контролируемой температуре. Далее следует деликатная деалкоголизация, при которой алкоголь мягко удаляется без потери вкусовых качеств. Продукция Lussory не содержит дополнительных добавок в виде виноградного сока и сахара*, поэтому почти все вина Lussory сухие.

*за исключением БИО и Брют, где сахар добавляется по технологии.



Напиток безалкогольный КРАСНЫЙ
МЕРЛО ПРЕМИУМ

арт: LUS9853
вес нетто: 750 мл.

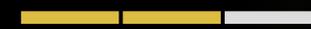
Золотое игристое вино без алкоголя Lussory Gold 24K

ИГРИСТОЕ ВИНО СОРТА ВИНОГРАДА
АЙРЕН С 24-КАРАТНЫМ ПИЩЕВЫМ
ЗОЛОТОМ В СУСПЕНЗИИ

Вино продается в бутылке
итальянского стекла ручной
работы с дорогим тиснением.



Сладость



Насыщенность



Виноград сорта
Айрен



24-каратное
пищевое золото



Регионе Ла-Манча



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК
ЗОЛОТОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО
ПРЕМИУМ (АЙРЕН ПРЕМИУМ)

артикул: LUS9856

штрихкод: 8437003091636

вес нетто: 750 мл.



Вино Lussory, «Premium Red» Tempranillo

Красное, сухое

Безалкогольное вино, в производстве которого виноделы используют виноград сорта Темпранильо, произрастающий на виноградниках в регионе Ла-Манча.



Регионе Ла-Манча



Виноград сорта Темпранильо

Вкус

гармоничный, приятный, с фруктовыми акцентами



Сладость



Насыщенность



«Premium Rose»

Розовое, полусухое

Безалкогольное вино, в производстве которого виноделы используют виноград сортов Темпранильо и Айрен, произрастающие на виноградниках в регионе Ла-Манча.



Виноград сортов Айрен и Темпранильо



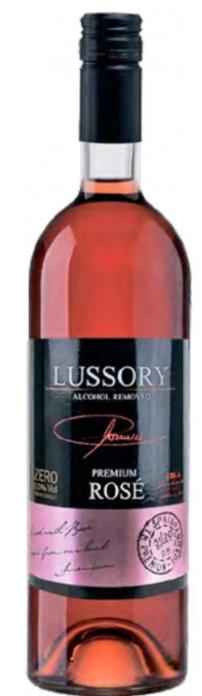
Регион Ла-Манча

Вкус

мягкий, освежающий с фруктово-ягодными акцентами и утонченной кислинкой в сдержанном послевкусии.



Сладость



«Premium White»

Белое, сухое

Безалкогольное вино, в производстве которого виноделы используют виноград сортов Макабео и Айрен, произрастающие на виноградниках в регионе Ла-Манча.



Виноград сортов Айрен и Макабео



Регион Ла-Манча

Вкус

мягкий и свежий вкус с фруктово-цветочными акцентами, утонченной кислинкой в сухом послевкусии.



Сладость

«Premium Red» Merlot

Красное, полусухое

Безалкогольное вино, в производстве которого виноделы используют виноград сорта Мерло, произрастающий на виноградниках в регионе Ла-Манча.



Виноград сорта Мерло



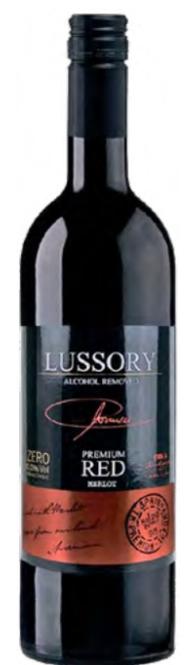
Регион Ла-Манча

Вкус

мягкий, фруктовый вкус с сбалансированной кислотностью и легкими цветочными нюансами в продолжительном послевкусии.



Сладость



«Premium Red» Merlot Bio

НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ
КРАСНЫЙ МЕРЛО БЕЗ АЛКОГОЛЯ БИО
ORGANIC PREMIUM RED MERLOT BIO

Безалкогольное органическое красное сухое вино, в производстве которого виноделы используют виноград сорта Мерло, произрастающий на виноградниках в регионе Ла-Манча.



Виноград сорта Мерло



Регион Ла-Манча

Вкус

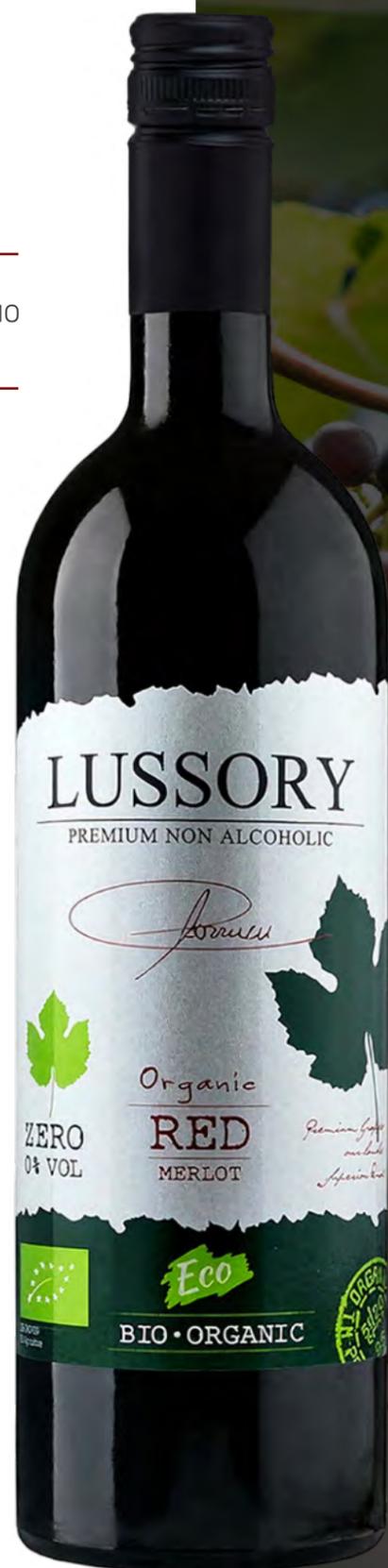
мягкий и сбалансированный, с фруктово-пряными оттенками и элегантными танинами в долгом послевкусии.



Сладость



Насыщенность



Виноград сорта Шардоне



Регион Ла-Манча



«Premium White» Chardonnay

Белое, полусухое

Безалкогольное вино, в производстве которого виноделы используют виноград сорта Шардоне, произрастающий на виноградниках в регионе Ла-Манча.

Вкус

мягкий, свежий вкус с фруктово-цветочными акцентами и утонченной кислинкой в сухом послевкусии.



Сладость



Насыщенность

Игристое вино Lussory, «Premium White» Brut

Безалкогольное белое игристое вино, в производстве которого виноделы используют виноград белых сортов, произрастающий на виноградниках в регионе Ла-Манча.

Вкус

мягкий, свежий вкус с фруктово-цветочными акцентами и утонченной кислинкой в сухом послевкусии.



Сладость



Насыщенность



Белый виноград



Регион Ла-Манча



Тихие и игристые безалкогольные вина Lussory

Базовая линейка вин Lussory включает в себя как тихие, так и игристые безалкогольные вина, созданные из винограда лучших испанских сортов.

01

Lussory Red (Красное)

насыщенное, с нотами спелых ягод и легкой дубовой нотой

02

Lussory White (Белое)

свежее и ароматное, с оттенками зеленого яблока и цитруса

03

Lussory Rosé (Розовое)

лёгкое, фруктовое, идеально подходит для аперитива

04

Lussory Sparkling Brut

изысканное игристое вино с тонким перляжем, безалкогольная альтернатива классическому брюту



Безалкогольные вина



НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КРАСНЫЙ МЕРЛО ОРГАНИК

артикул: LUS1095

штрихкод: 8435382499975

вес нетто: 750 мл.



НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КРАСНЫЙ ТЕМПРАНИЛЬО

артикул: LUS9850

штрихкод: 8435382499814

вес нетто: 750 мл.



НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БЕЛЫЙ АЙРЕН ПРЕМИУМ

артикул: LUS9851

штрихкод: 8435382499807

вес нетто: 750 мл.



НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КРАСНЫЙ МЕРЛО ПРЕМИУМ

артикул: LUS9853

штрихкод: 8435382499494

вес нетто: 750 мл.



НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ШАРДОННЕ ПРЕМИУМ

артикул: LUS9854

штрихкод: 8435382499487

вес нетто: 750 мл.



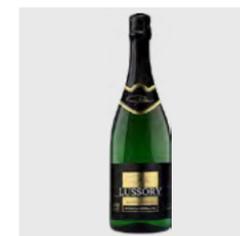
НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ РОЗЕ ПРЕМИУМ (АЙРЕН И ТЕМПРАНИЛЬО)

артикул: LUS9852

штрихкод: 8435382499470

вес нетто: 750 мл.

Безалкогольные игристые напитки



НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БРЮТ ИГРИСТОЕ ПРЕМИУМ (АЙРЕН)

артикул: LUS9855

штрихкод: 8435382499821

вес нетто: 750 мл.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК ЗОЛОТОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО ПРЕМИУМ (АЙРЕН ПРЕМИУМ)

артикул: LUS9856

штрихкод: 8437003091636

вес нетто: 750 мл.

*Arte
Fritas*
de Soria



**Мануэль
Перес Гомес**
основатель

2014
год

Андалусия
регион

Arte Fritas — картофель на высоте

ARTE FRITAS — УНИКАЛЬНАЯ РЕЦЕПТУРА,
СОЧЕТАЮЩАЯ ОТБОРНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
И ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Расположенная в Мателебре-расе, Сория, компания Productos Ugarsa начала свою деятельность в 2000 году, специализируясь на создании премиальных картофельных чипсов «Arte Fritas». Чипсы сделаны вручную из картофеля, выращенного в высокогорье, в особых климатических условиях, и обжарены в оливковом масле. Уникальная текстура и неповторимый вкус наших чипсов, получившие высокую оценку экспертов, обусловлены использованием оливкового масла высшего качества, соблюдением температурного

режима при жарке и традиционной технологии обжарки на чугунных сковородах. Выращенный на высоте свыше тысячи метров вблизи Монкайо Сориано и благодаря плодородию почв древнего озера, картофель приобретает исключительные свойства, которые очень ценятся покупателями. После обжаривания чипсы проходят строгий контроль качества, охлаждаются и упаковываются с использованием защитной атмосферы, чтобы сохранить их свежесть.

Productos Ugarsa динамично наращивает свою долю рынка, распространяя свою продукцию по всей территории Испании, а также осуществляя экспорт в другие страны.



Картофельные
чипсы с оливковым
маслом EV

арт: BORA13020
Вес нетто: 130 г.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ**
 артикул: BORA120230RU
 штрихкод: 8437002219246
 вес нетто: 120 г.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EV**
 артикул: BOREX.AGRAORU400
 штрихкод: 8437002219444
 вес нетто: 400 г.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EV**
 артикул: BORA5024
 штрихкод: 8437002219017
 вес нетто: 50 г.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
СОЛОМКА С ОЛИВКОВЫМ
МАСЛОМ EV**
 артикул: BORAPAL12
 штрихкод: 8437002219222
 вес нетто: 80 г.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
РИФЛЕННЫЕ С ОЛИВКОВЫМ
МАСЛОМ EV**
 артикул: BORAOND13020
 штрихкод: 8437002219208
 вес нетто: 130 г.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EV**
 артикул: BORA13020
 штрихкод: 8437002219093
 вес нетто: 130 г.



**Хуан Мартинес
Рело**
основатель

1999
год

Мурсия
регион

Martirelo – испанская классика вкуса и хрустящего удовольствия

ПРИДЕРЖИВАЯСЯ ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТОВ,
КОМПАНИЯ MARTIRELO ГАРАНТИРУЕТ ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ

Martirelo – компания-производитель снеков, специализирующаяся на хрустящем картофеле, выпечке и сухарях, была основана в 2005 году в поселке Аньявьеха, который расположен в провинции Сория. В производстве используется оливковое и сливочное масло, а также отборный картофель, выращенный на собственных полях на высоте более 1000 метров. Благодаря использованию первоклассных ингредиентов, следованию старинным рецептурам и тщательному контролю каждого этапа производства, компания гарантирует безупречное качество своей продукции.

Изначально компания сосредоточилась на производстве картофельных чипсов, стремясь использовать лучшие местные продукты и поддерживать развитие сельского региона.

В 2010 году Martirelo расширила свой ассортимент, запустив линию выпечки, включающую мадлен, печенье и пироги. Увеличение спроса на продукцию привело к строительству в 2018 году новой, оснащенной современным оборудованием производственной линии. Компания уделяет особое внимание качеству сырья, в том числе картофелю, выращенному на собственных плантациях, расположенных на высоте более 1000 метров над уровнем моря.



Собственная
плантация
картофеля
Martirelo

Качество и устойчивость

ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ – ОСНОВА MARTIRELO

Придерживаясь традиционных рецептов и осуществляя строгий контроль на всех этапах изготовления, Martirelo обеспечивает превосходное качество своих изделий.

В 2022 году компания получила премию «Устойчивое малое и среднее предприятие Сории» за вклад в устойчивое развитие, присуждаемую Торговой палатой Испании и Банком Santander в сотрудничестве с газетой Heraldo-Diario de Soria. Martirelo продолжает развиваться, сочетая традиции и инновации, и стремится удовлетворять потребности покупателей, предлагая высококачественную продукцию, гарантированное обслуживание и эффективную логистику.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

артикул: BOR325
штрихкод: 8437012933897
вес нетто: 100 г.



ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ БАСТОНЕС

артикул: BOR43
штрихкод: 8437007730524
вес нетто: 130 г.



ХЛЕБНЫЕ ТОСТЫ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

артикул: BOR294
штрихкод: 8437012933699
вес нетто: 90 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ «СМЕТАНА И ЛУК»

артикул: BOR364
штрихкод: 8437026093099
вес нетто: 120 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С СОЛЬЮ

артикул: BOR368
штрихкод: 8437026093112
вес нетто: 120 г.



ХЛЕБЦЫ ПИКОС

артикул: BOR41
штрихкод: 8438001241542
вес нетто: 500 г.



ХЛЕБЦЫ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА

артикул: BOR321
штрихкод: 8437007730395
вес нетто: 100 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С СОЛЬЮ СО ВКУСОМ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

артикул: BOR365
штрихкод: 8437026093075
вес нетто: 120 г.



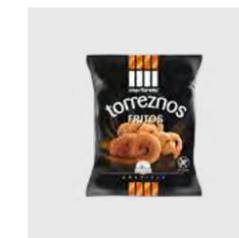
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ СОЛОМКА

артикул: BOR2
штрихкод: 8437007730203
вес нетто: 80 г.



ГРЕНКИ ПИКАТОСТЕ

артикул: BOR92
штрихкод: 8437007730234
вес нетто: 400 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ СО ВКУСОМ БЕКОНА

артикул: BOR175/40
штрихкод: 8437012933132
вес нетто: 50 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С СОЛЬЮ СО ВКУСОМ ПЕРЦА ЧИЛИ И ЛАЙМА

артикул: BOR366
штрихкод: 8437026093082
вес нетто: 120 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ КАНАПЕ

артикул: BOR129
штрихкод: 8437007730678
вес нетто: 160 г.



ХЛЕБЦЫ ПИКОС

артикул: BOR40
штрихкод: 8438001241085
вес нетто: 180 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ СО ВКУСОМ БЕКОНА

артикул: BOR70171/41
штрихкод: 8437012933866
вес нетто: 120 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ СО ВКУСОМ ЗАПЕЧЕННОГО ПЕРЦА

артикул: BOR367
штрихкод: 8437026093105
вес нетто: 120 г.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ

артикул: BOR72
штрихкод: 8437012933415
вес нетто: 250 г.



Антонио Ромеро
основатель

1926
год

Мурсия
регион

ROMERO – паста, рожденная в медных формах

ROMERO ИСПОЛЬЗУЕТ ТОЛЬКО ТВЕРДЫЕ СОРТА ПШЕНИЦЫ, НЕ ДОБАВЛЯЯ НИЧЕГО ЛИШНЕГО

Компания Pastas Alimenticias Romero SA, начинавшаяся в 1926 году как небольшая мастерская под названием La Competidora, прошла долгий путь от ручного производства до одного из лидеров испанского рынка макаронных изделий из муки из твердых сортов пшеницы. Основатель, Мануэль Ромеро Маркес, уже в 1930-х годах начал внедрять современные технологии, а в 1943 году приобрел первую полуавтоматическую линию. В 1950 году управление перешло ко второму поколению – сыновьям Мануэлю и Хосе. В 1969 году,

несмотря на привлекательность переноса производства в промышленную зону Сарагосы, было принято решение сохранить его в Дароке, чтобы поддержать местное население. В 1970-е годы компания внедрила одну из первых в Испании линий непрерывного производства длинных макаронных изделий. В 1980 году компания сменила название на Pastas Alimenticias Romero SA и позднее, в 1990 году, к управлению присоединился внук основателя, Франсиско Хавьер Ромеро Иниго. Несмотря на свой возраст, Мануэль Ромеро до конца жизни оставался вовлеченным в жизнь компании.

Сегодня Pastas Alimenticias Romero SA – это современное предприятие с производственной мощностью 400 000 кг в сутки, предлагающее более 90 наименований продукции и экспортирующее её в тридцать стран мира. Компания сочетает в себе традиции и передовые технологии, стремясь к производству натуральных и качественных продуктов.



Паста Фузиллоне
изготовленная
на медных формах
(Fusillone al bronce)

арт: 0613
Вес нетто: 500 г.



**ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ ИЗГОТОВ-
ЛЕННАЯ НА МЕДНЫХ ФОРМАХ
(CASARECCE AL BRONCE)**

артикул: 0616

штрихкод: 8410693801389

вес нетто: 500 г.



**ПАСТА ФУЗИЛЛОНЕ ИЗГОТОВ-
ЛЕННАЯ НА МЕДНЫХ ФОРМАХ
(FUSILLONE AL BRONCE)**

артикул: 0613

штрихкод: 8410693801143

вес нетто: 500 г.



**ПАСТА ТЕЛЬЯТЕЛЛИ ИЗГОТОВ-
ЛЕННАЯ НА МЕДНЫХ ФОРМАХ
(TAGLIATELLE AL BRONCE)**

артикул: 4082

штрихкод: 8410693801136

вес нетто: 500 г.





**Хосе Гарсия
Кабрера**
основатель

1940
год

Андалусия
регион

La Paz – искусство андалузских хлебцев

LA PAZ СОХРАНЯЕТ РЕМЕСЛЕННЫЙ ПОДХОД ДАЖЕ ПРИ СОВРЕМЕННЫХ ОБЪЕМАХ, ОСНОВЫВАЯСЬ НА ЧЕСТНОМ, НАТУРАЛЬНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Фабрика La Paz – один из старейших производителей испанских хлебцев пикос, основанная в 1940 году в Андалусии. Идея создания фабрики родилась у Хосе Гарсии Кабреры – пекаря, стремящегося сохранить ремесленные традиции в эпоху индустриализации. La Paz делает акцент на натуральном производстве с простыми ингредиентами: мука, вода, соль, оливковое масло, без добавок. Тесто вымешивается медленно, проходит естественную ферментацию, а затем формируется вручную, чтобы сохранить правильную текстуру и характерную хрустящность.



ХЛЕБЦЫ PICOS

артикул: 0001

штрихкод: 8437001944248

вес нетто: 200 г.

Хлебцы запекаются до золотистого цвета, чтобы добиться классического «ломкого» укуса, за который пикос ценят гурманы и шеф-повара.

La Paz делает акцент на натуральном производстве с простыми ингредиентами: мука, вода, соль, оливковое масло, без добавок и консервантов. Изделия La Paz формируются в соответствии с традиционными технологиями, без потери качества и вкуса.

Ассортимент фабрики сосредоточен на хлебцах пикос, и именно эта узкая специализация позволила добиться непревзойдённого качества. Классические пикос с нейтральным вкусом идеально сочетаются с хамоном, сырами и тапас.



Франсиско Сильвестре
основатель

1940
год

Валенсия
город

SILVESTRE – аромат традиций и инноваций

С САМОГО НАЧАЛА SILVESTRE СДЕЛАЛ СТАВКУ НА ЧЕСТНОЕ, НАТУРАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Основанная в 1940 году Франсиско Сильвестре, валенсийская компания Café Silvestre первоначально занималась обжаркой солода. Однако, с 1988 года, основным направлением деятельности стало обжаривание кофейных зерен.



Сегодня Café Silvestre – это семейный бизнес, находящийся под управлением уже третьего поколения валенсийской семьи. Помимо зернового и молотого кофе, а также кофе без кофеина и в капсулах, бренд предлагает высококачественный чай, как листовой, так и в пакетиках, для которого тщательно отбирается сырье с лучших мировых плантаций.



Зерновой кофе

Suprem

Кофе в зёрнах Cafe Silvestre Suprem — это не просто напиток, это путешествие в мир изысканных вкусов и ароматов, созданное мастерами испанской кофейной индустрии Cafe Silvestre, расположенной в живописной Корбере, Валенсия. Этот превосходный купаж состоит исключительно из 100% арабики, отобранной с лучших плантаций Гватемалы, Эфиопии и Бразилии, являет собой вершину кофейного искусства.

Средняя обжарка зёрен раскрывает всю палитру вкусовых оттенков, а вакуумная упа-

ковка гарантирует сохранение свежести и аромата до момента приготовления. Этот натуральный кофе в зёрнах — симфония ощущений, начинающаяся с волнующего цитрусово-цветочного аромата, который словно приглашает в мир утренней свежести и пробуждения. Интенсивный и насыщенный вкус, в котором гармонично сочетаются лёгкая горчинка и восхитительные ароматы миндаля, тростникового сахара, спелых фруктов и нежных цветочных ноток, оставляет незабываемое впечатление.



SUPREM
100% Арабика
арт: 0200621105
Вес нетто: 250 г.

Состав:

арабика 100%, в зернах

Гватемала, Эфиопия
и Бразилия

Cafe Silvestre Suprem идеально подходит для приготовления сбалансированного эспрессо, позволяя в полной мере раскрыть его потенциал и насладиться его богатым и насыщенным вкусом. Это кофе для тех, кто ценит высокое качество, изысканный вкус и неповторимый аромат. Это кофе, который превращает обычное утро в особенное, а обычный день — в незабываемый.



Восхитительный
аромат миндаля

Нежные цветочные
нотки

Аромат тростникового
сахара



Arom

Изысканная смесь арабики и робусты из Гватемалы, Колумбии, Бразилии и Индии, обжаренная до средней степени, в вакуумной.

Натуральный зерновой кофе Silvestre Arom с насыщенным ароматом специй и выразительным вкусом с оттенками мёда, корицы, грецких орехов, деликатной шоколадной нотой и продолжительным послевкусием.

70% арабика 30% робуста



Гватемала, Колумбия, Бразилия, Индия



Crem

Кофе в зернах, смесь арабики и робусты (происхождение: Бразилия и Вьетнам), средней степени обжарки, герметично упакован.

Silvestre Creme – натуральный зерновой кофе с пряными нотами в аромате и насыщенным сладковатым вкусом с оттенками зерновых.

50% арабика 50% робуста



Бразилия и Вьетнам



Decaff

Cafe Silvestre Decaff – смесь арабики (60%) из Колумбии и робусты (40%) из Индии, средней степени обжарки и без кофеина. Зерновой кофе поставляется в вакуумной упаковке.

Натуральный зерновой кофе Сильвестре Декаф обладает выраженным какао-ароматом и ярким шоколадным вкусом с деликатными нотками злаков.

60% арабика 40% робуста



Колумбия и Индия



Organic

Превосходная смесь 100% арабики из Бразилии, Гондураса, Перу и Гватемалы средней обжарки, предлагаемая в вакуумной.

Зерновой органический кофе Silvestre Organic отличается насыщенным цветочным ароматом с оттенками шоколада, конфетно-миндальным привкусом и продолжительным послевкусием.

100% арабика



Бразилия, Гондурас, Перу и Гватемала



Капсульный кофе

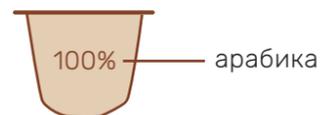
Ristretto



Капсульный кофе Ristretto Cafe Silvestre, созданный для аппаратов Nespresso, — это сбалансированное сочетание арабики и робусты в пропорции 50/50.

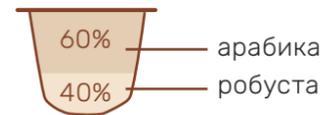
Натуральный кофе в капсулах Silvestre Ristretto — эспрессо, выдержанный в лучших итальянских традициях, отличающийся насыщенной текстурой и ярким букетом, где доминируют пряные акценты и легкие карамельные тона.

Supremo



Кофе в капсулах Supremo, разработанный для аппаратов Nespresso, представляет собой изысканную смесь, состоящую исключительно из арабики, прошедшей влажную и сухую обработку. Обжарка зерен доведена до средней степени, что позволяет создать эспрессо с округлым и гармоничным вкусом. Натуральный кофе Silvestre Supremo в капсулах обладает букетом цитрусовых, луговых цветов и тростникового сахара. Вкус выразительный и полный, с легкой горчинкой, дополненной оттенками шоколада, меда и цитрусовых.

Decaffeinato



Капсульный кофе Decaffeinato, разработанный для кофемашин Nespresso, представляет собой смесь зерен из 60% арабики и 40% робусты, собранных в Колумбии, Бразилии и Вьетнаме.

Кофе Сильвестре Декаффеinato проходит исключительно натуральную процедуру декофеинизации, что позволяет сохранить все ключевые свойства напитка. Результатом является чашка кремового кофе с ароматом какао и богатым кофейным вкусом, дополненным зерновыми оттенками.

Delizioso



Кофе в капсулах Delizioso, предназначенный для кофемашин Nespresso, представляет собой смесь, состоящую из 70% бразильской арабики и 30% вьетнамской робусты. Раздельная обжарка этих зерен позволяет создать эспрессо с богатым вкусом и уникальным характером.

Натуральный кофе в капсулах Silvestre Delizioso — это эспрессо с пряным ароматом, насыщенным, слегка сладковатым вкусом с легкой кислинкой, оттенками шоколада, меда и корицы, обладающий средней насыщенностью.



Чай

Зеленый чай с имбирем и лимоном

Silvestre Tea Verde Jengibre Limon — это зелёный чай с добавлением имбиря и лимона в удобных пирамидках, упакованный в жестяную банку.

Состав:

зелёный чай, измельчённый имбирь, лимонная цедра и натуральный ароматизатор



Ройбуш

Вкусный настой, который способствует пищеварению и снимает дискомфорт, в жестяной баночке.

Состав:

ройбуш, ромашка, анис, мята перечная, мята перечная, лепестки розы, лакрица, розмарин, имбирь



Мятно-зеленый чай

Tea Verde Menta — зеленый чай с двумя ароматными растениями: мятой перечной и мятой, обладающий высокими антиоксидантными свойствами, в жестяной баночке.

Состав:

марокканская мята, зелёный чай



Индийский чай Масала

Chai Indian Masala — пряный ароматный чай в жестяной баночке, с интенсивным вкусом имбиря и гвоздики

Состав:

чёрный чай, корица, кардамон, аромат ванили, апельсиновая корка, имбирь, черный перец, гвоздика





**ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ МАСАЛА
В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.**

артикул: 1130012505
штрихкод: 8436017457124
вес нетто: 50 г.



**ЧАЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
«КОРОЛЕВСКИЙ АССАМ»
В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.**

артикул: 1130012508
штрихкод: 8436017457056
вес нетто: 50 г.



РОЙБУШ В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.

артикул: 1130012511
штрихкод: 8436017457117
вес нетто: 50 г.



**РОЙБУШ РЕЛАКС
В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.**

артикул: 1130012503
штрихкод: 8436017457049
вес нетто: 50 г.



**ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С АРОМАТОМ
ПЕЧЕНЬЯ И АПЕЛЬСИНОМ
В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.**

артикул: 1130012504
штрихкод: 8436017457063
вес нетто: 50 г.



**ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ С ИМБИРЕМ
И ЛИМОНОМ В ПИРАМИДКАХ
25 ШТ.**

артикул: 1130012509
штрихкод: 8436017457094
вес нетто: 50 г.



**ЧАЙ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ
В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.**

артикул: 1130012500
штрихкод: 8436017457018
вес нетто: 50 г.



**МЯТНО-ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ
В ПИРАМИДКАХ 25 ШТ.**

артикул: 1130012506
штрихкод: 8436017457087
вес нетто: 50 г.

Кофе в зернах



SUPREM 100% АРАБИКА

артикул: 0100121105
штрихкод: 8436017450101
вес нетто: 1000 г.



AROM 70% АРАБИКА 30% РОБУСТА

артикул: 0100121110
штрихкод: 8436017450095
вес нетто: 1000 г.



CREM 50% АРАБИКА 50% РОБУСТА

артикул: 0100121106
штрихкод: 8436017450088
вес нетто: 1000 г.



**CARIBANA 20% АРАБИКА
80% РОБУСТА**

артикул: 0100100140
штрихкод: 8436017450156
вес нетто: 1000 г.



SUPREM 100% АРАБИКА

артикул: 0200621105
штрихкод: 8436017451603
вес нетто: 250 г.



AROM 70% АРАБИКА 30% РОБУСТА

артикул: 0200621110
штрихкод: 8436017451610
вес нетто: 250 г.



CREM 50% АРАБИКА 50% РОБУСТА

артикул: 0200621106
штрихкод: 8436017451627
вес нетто: 250 г.



**DECAFF 60% АРАБИКА
40% РОБУСТА**

артикул: 0200621150
штрихкод: 8436017451634
вес нетто: 250 г.

Молотый кофе в доурапак



**FORTE 70% АРАБИКА
30% РОБУСТА ДОУРАПАК**

артикул: 0200620210
штрихкод:
вес нетто: 250 г.



**DECAFF 60% АРАБИКА
40% РОБУСТА ДОУРАПАК**

артикул: 200621250
штрихкод: 8436017451337
вес нетто: 250 г.



SUPREM 100% АРАБИКА ДОУРАПАК

артикул: 0200620205
штрихкод: 8436017451047
вес нетто: 250 г.

Органический кофе в зернах



ORGANIC 100% АРАБИКА

артикул: 0200621111
штрихкод: 8436017451085
вес нетто: 250 г.



ORGANIC 100% АРАБИКА

артикул: 0100121111
штрихкод: 8436017450071
вес нетто: 1000 г.



**ОРГАНИЧЕСКИЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ
SILVESTRE, ORGANIC 100%
АРАБИКА ДОУРАПАК**

артикул: 200621211
штрихкод: 8436017451061
вес нетто: 250 г.

Капсулы CREMOSSA ESPRESSO



SUPREM, 50 ШТ. 100% АРАБИКА

артикул: 0600205005
штрихкод: 8436017452709
вес нетто: 350 г.



**FORTE, 50 ШТ. 70% АРАБИКА,
30% РОБУСТА**

артикул: 0600205010
штрихкод:
вес нетто: 350 г.



**RISTRETTO, 50 ШТ. 50% АРАБИКА,
50% РОБУСТА**

артикул: 0600205006
штрихкод:
вес нетто: 350 г.



LUNGO, 50 ШТ. 100% АРАБИКА

артикул: 0600205004
штрихкод:
вес нетто: 350 г.

Совместимые Капсулы с кофемашинами Nespresso



SUPREMO, 10 ШТ. 100% АРАБИКА

артикул: 0611121005
штрихкод: 8436017452556
вес нетто: 200 г.



**DELIZIOSO (FORTE), 10 ШТ.
70% АРАБИКА 30% РОБУСТА**

артикул: 0611121010
штрихкод: 8436017452563
вес нетто: 200 г.



**RISTRETTO, 10 ШТ.
50% АРАБИКА, 50% РОБУСТА**

артикул: 0611121006
штрихкод: 8436017452570
вес нетто: 200 г.



**DECAFFEINATTO, 10 ШТ.
60% АРАБИКА, 40% РОБУСТА,
БЕЗ КОФЕИНА**

артикул: 0611121050
штрихкод: 8436017452587
вес нетто: 200 г.

Будем на связи

Официальные сайты:

www.mercader.ru
www.rabitos.ru

Эксклюзивный импортер:

ООО «Торговый проспект»,
г. Москва, ул. Туристская 27/1.

tel: +7 (495) 646-07-05

Общие вопросы:

info@rabitos.ru

Приём заказов:

zakaz@rabitos.ru

По заказам подарочных наборов:

zakaz@rabitos.ru

По вопросам импорта и закупок из Испании:

jv@rabitos.ru

Тендерный отдел:

it@rabitos.ru



mercader.ru



rabitos.ru



mechtgurmanacom



