Каталог «Фишмания» для организаторов совместных закупок

152 товаров в наличии с фото, описанием и розничной ценой на 18.11.2026. Минимальный заказ 2 990 ₽, оптовые цены от 10 000 ₽ — пересчитываются в корзине на fishmany.ru автоматически. Отгрузка в день оплаты, доставка по всей России. Нажмите на фото — откроется в полном размере.

Рыбные снеки

Анчоус солено сушеный, 1 кг

860 ₽

Арт. 6001 · 1000 г

Анчоус — что за рыба? Мелкая серебристая морская рыбка из семейства анчоусовых. У нас вьетнамский анчоус сушёный солёный: его ловят у побережья провинции Фуйен, пропаривают и сушат на солнце. Его часто называют вяленым или сухим анчоусом, по способу обработки это сушёная рыба. Деликатно сбалансированный, без пересола, который часто портит мелкую сушёную рыбу. Он не перебивает букет пива, а дополняет его — этим анчоус и отличается от резких солёных снеков.

Состав: анчоус натуральный, соль · Срок годности: 12 месяцев

Вобла очищенная с икрой, 500 г

620 ₽

Арт. 6149 · 500 г

Вобла очищенная с икрой — вяленая вобла, у которой уже снята чешуя и удалены голова, хвост и внутренности. Икра при этом остаётся: она и есть главная причина, по которой эту позицию берут повторно. Целую воблу надо чистить руками: снимать чешую, отрывать голову, вынимать хребет. Занятие привычное, но грязное — после него и стол, и руки в чешуе. Здесь всю эту работу сделали на производстве. Пакет открывают и сразу едят.

Состав: рыба, соль · Срок годности: не более 180 суток

Вяленая вобла соломкой, 500 г

450 ₽

Арт. 60061 · 500 г

Вяленая вобла, нарезанная тонкими пластами. Вобла целиком — рыба хлопотная: её надо чистить и разбирать. Здесь пласты уже очищены, костей нет, всё готово к употреблению. Классический вкус воблы без возни. Средний посол — солонее красной рыбы, но мягче полосатика. Тот самый узнаваемый вкус, за которым к вобле и приходят. Светлое пиво, классика.

Состав: филе рыбы, соль · Срок годности: 6 месяцев

Желтый полосатик, Chipka, 1 кг

1 430 ₽

Арт. 6009 · 1000 г

Жёлтый полосатик — что за рыба? Это желтополосый селар из семейства ставридовых: небольшая плоская морская рыбка с золотистой кожей и жёлтой полосой вдоль бока. В продажу он идёт сушёным: солёно-сушёная рыба пластами, с мягкими костями, которая съедается почти целиком. Кости у полосатика тонкие и размягчаются при сушке — их не выбирают, а съедают вместе с мясом. Это главное отличие от воблы и корюшки, где хребет приходится вынимать. Отходов почти нет: из килограмма вы съедаете килограмм, а не половину.

Состав: пласты желтополосого селара, соль · Срок годности: 12 месяцев

Икра воблы вяленая, 500 г

1 340 ₽

Арт. 2017 · 500 г

Вяленая икра воблы в ястыке. Плёночный мешочек, в котором икра вызревает у рыбы. Вялят прямо в нём — получается плотный брусок янтарного цвета, который режут ломтиками, как колбасу. Из четырёх наших икр вобла самая солёная и сухая. Вкус концентрированный, с той самой воблиной горчинкой, которую любят знатоки. Тонкими ломтиками — к светлому пиву или на чёрный хлеб с маслом. Толсто резать не стоит: вкус слишком насыщенный.

Состав: икра воблы · Срок годности: 6 месяцев

Икра камбалы, 500 г

960 ₽

Арт. 2015 · 500 г

Вяленая икра камбалы в ястыке. Зерно крупнее, чем у минтая и трески: ломтик выглядит фактурно, а на зубах чувствуется структура. Ястык плотный, режется хорошо. Насыщенный, с морской ноткой, солёность ближе к средней. Из четырёх икр камбала занимает середину: не такая резкая, как вобла, но выразительнее тресковой. Хранить в холодильнике. Оптовая цена при заказе от 10 000 ₽, доставка по всей России.

Состав: икра камбалы · Срок годности: 6 месяцев

Икра форели вяленая 500 г

1 625 ₽

Арт. 2021

Насыщенный вкус икры и плотная текстура — закуска для тех, кто любит выразительные рыбные деликатесы. Вяленая икра форели сохраняется в естественной оболочке — ястыке, а на срезе раскрывается её мелкозернистая структура. Икра форели в ястыках подойдёт к прохладному светлому лагеру или пшеничному пиву. Нарежьте её небольшими кусочками и подайте на отдельном блюде или вместе с другими рыбными закусками.

Состав: икра рыбы: соль · Срок годности: 6 мес

Императорский полосатик, Chipka, 1 кг

1 170 ₽

Арт. 6011 · 1000 г

Императорский полосатик Chipka — самая крупная фракция жёлтого полосатика. Размером тушки: мяса заметно больше, филе плотнее, а разделывать удобнее — рыба легко разламывается вдоль хребта на широкие полосы. Вкус тот же, узнаваемый: умеренно солёный, без резкого рыбного духа, текстура сухая и волокнистая. Крупный калибр держит форму и не крошится. Когда рыбу подают на стол как самостоятельную закуску, а не россыпью в общей тарелке. Желтополосый селяр из семейства ставридовых, промысел ведётся в Южно-Китайском море.

Состав: moonfish, влагоудерживающий агент E420, сахар, соль, стабилизатор E412, усилитель вкуса E621. консерванты E202, E211, краситель пищевой E150d, E151 · Срок годности: 8 месяцев

Камбалка сушеная, 1 кг

1 120 ₽

Арт. 6012 · 1000 г

Сушёная камбала целиком — плоская рыба с плотным белым мясом и характерным сладковатым вкусом. Мягче и слаще воблы, почти без горчинки. Соль умеренная. Камбалу часто берут те, кому вобла и полосатик кажутся слишком резкими. Рыбу разбирают руками вдоль волокон. Мясо отходит легко, костей мало — возни меньше, чем с речной рыбой. Светлое пиво, лагер. Хорошо идёт в наборах вместе с более солёной рыбой: камбала работает как мягкий контраст.

Состав: камблака, соль

Креветки сушеные с морской солью, 500 г

780 ₽

Арт. 6137 · 500 г

Азовские сушёные креветки с морской солью — базовый вариант линейки, без ароматизаторов. Чистый морской вкус с умеренной солью. Сушка убирает влагу, поэтому вкус концентрируется: одна небольшая креветка даёт столько же, сколько крупный кусок рыбы. Целиком, вместе с панцирем — он тонкий и хрустит. Панцирь можно и снять, но большинство ест как есть: так вкуса больше. Светлое пиво — солодовая сладость сорта хорошо ложится на солёный морской вкус.

Состав: креветка азовская, соль · Срок годности: 12 месяцев

Креветки сушеные с перцем чили и паприкой, 500 г

780 ₽

Арт. 6138 · 500 г

Азовские сушёные креветки с перцем чили и паприкой. Чили даёт ощутимое жжение, паприка сглаживает его копчёной сладостью. Из четырёх вкусов линейки этот самый острый, но жжение не резкое: паприка делает вкус объёмнее. Том ям — про кислинку и пряность, здесь — про чистую остроту с копчёной ноткой. Если нужна именно жгучесть, берите эти. Холодное светлое пиво. Сырные снеки рядом гасят остроту.

Состав: креветка азовская, соль, паприка, перец чили · Срок годности: 12 месяцев

Креветки сушеные с чесноком и укропом, 500 г

780 ₽

Арт. 6139 · 500 г

Азовские сушёные креветки с чесноком и укропом. Морская основа, поверх неё чеснок и отчётливый укроп. Острого нет — это пряный, а не жгучий вкус. Укроп даёт свежесть и напоминает варёные раки. У обычных вкус чисто морской. Здесь он «приготовленный», как будто креветки только сварили с зеленью. Берут те, кому просто солёное кажется пресным. Светлое пиво, особенно пшеничное. Хорошо сочетается с крутонами со вкусом раков.

Состав: креветка азовская, соль, чеснок сушеный, укроп, перец черный · Срок годности: 12 месяцев

Креветки сушеные Том Ям, 500 г

780 ₽

Арт. 6140 · 500 г

Азовские сушёные креветки со вкусом том ям. Азиатская пряная смесь: кислинка лайма, лемонграсс, умеренная острота. Вкус многослойный — сначала кислое, потом пряное, острота приходит последней. Самый необычный вкус в линейке креветок. Его берут, когда солёные и чесночные уже приелись, и в наборы с азиатским уклоном — рядом с арахисом и фисташками том ям. Светлое холодное пиво. Кислинка хорошо работает с пшеничными сортами.

Состав: креветка азовская, соль, паприка, томат сушеный · Срок годности: 12 месяцев

Лакедра сушеная вяленая, 1 кг

1 250 ₽

Арт. 6150 · 1000 г

Солёно-сушёная лакедра, она же жёлтохвост — премиальная позиция рыбного раздела. Морская рыба семейства ставридовых, та самая, что в японской кухне идёт на суши под названием хамачи. Мясистая, с плотной текстурой и почти без мелких костей. Насыщенный, с пикантной и деликатно сладковатой нотой. Напоминает тунца, но мягче по жирности и со сладковатым финишем, которого у тунца нет. Солёность умеренная — рыба не пересушена.

Состав: лакерда (Sarda sarda, род Scombridae), соль, консервант E200 · Срок годности: 18 месяцев

Минтай палочки, 1 кг

860 ₽

Арт. 6026 · 1000 г

Палочки из минтая — рыбная закуска с простым составом: минтай и соль. Удобная форма подходит для общей тарелки, перекуса и ассортимента магазина разливных напитков. Продукт поставляется в упаковке 1 кг. Срок годности — 12 месяцев. Хранить при температуре не выше +25 °C.

Состав: Минтай, соль, · Срок годности: 12 месяцев

Минтай с перцем

720 ₽

Арт. 6048

Минтай с перцем — рыбная закуска для тех, кто любит сочетание вкуса рыбы и пряной приправы. Её можно подать к пиву, включить в ассорти снеков или поставить на общий стол во время встречи с друзьями. Перечная нота дополняет вкус минтая и помогает разнообразить подборку рыбных снеков. Если собираете набор из нескольких позиций, сочетайте минтай с другими видами рыбных закусок, орехами или гренками. Степень остроты зависит от рецептуры продукта: название «с перцем» не означает определённый уровень жгучести.

Паутинка тунца (Липаровая рыба) 1000 г

1 200 ₽

Арт. 6151 · 1000 г

«Паутинка» — сушёно-вяленая липаровая рыба, нарезанная длинными тонкими полосками. Рыба готова к употреблению. У паутинки выраженный рыбный вкус и плотная текстура. Полоски слегка различаются по длине и толщине, их удобно брать по одной или делить на небольшие кусочки. Паутинку можно подать отдельно к светлому лагеру или добавить в рыбное ассорти. Для закусочной тарелки к тёмному пиву подойдут ржаные сухарики и солёные огурцы.

Состав: Липаровая рыба, соль, сахар. · Срок годности: 12 месяцев

Соломка камбалы, 1 кг

1 200 ₽

Арт. 6040 · 1000 г

Соломка камбалы — та же сушёная камбала, но нарезанная тонкими полосками. Формат, в котором рыбу не надо разбирать вообще. Целую рыбу разбирают руками вдоль волокон — это привычно, но требует времени и пачкает руки. Соломка уже нарезана: берут щепотью, как чипсы. Сладковатый, мягкий, соль умеренная — тот же характерный вкус камбалы. За счёт тонкой нарезки вкус раскрывается быстрее. В барах, на общем столе, в дорогу. Порция получается ровной, тарелка выглядит аккуратно, а гости не возятся с рыбой.

Состав: камбала, соль · Срок годности: 14 месяцев

Спинка янтарная с перцем, 1 кг

1 600 ₽

Арт. 6046 · 1000 г

Янтарная спинка с перцем — филейная часть янтарной рыбки. Идёт только спинная часть: ровные пласты одинаковой толщины, без обрезков. Мясо здесь плотнее и мясистее, чем в обычной нарезке. Мягкое жирное мясо с благородным янтарным оттенком, вкус насыщенный, перчёный, с остринкой. Костей нет, кожица очищена от чешуи. Когда рыбу ставят на стол как отдельную закуску: ровные пласты выглядят аккуратно, в отличие от россыпи кусочков.

Состав: минтай, соль, сахар, красный молотый перец · Срок годности: 12 месяцев

Спинка янтарной без перца

1 600 ₽

Арт. 6075 · 1000 г

Янтарная спинка — сушёно-вяленое филе минтая без перца, нарезанное широкими пластами. У ломтиков естественные неровные края и заметные волокна. Тонкие края слегка просвечивают, а середина плотнее и хорошо разделяется вдоль волокон. Вкус выраженный рыбный, с солёной нотой. Ломтики плотные и волокнистые, поэтому их удобно отламывать небольшими кусочками.

Состав: Минтай, соль, сахар · Срок годности: 12 месяцев

Таранка с перцем палочки, 1 кг

860 ₽

Арт. 60483 · 1000 г

Вяленая таранька палочками с перцем. Солёная вяленая рыба с ощутимой перечной ноткой поверх. Таранька суше и волокнистее большинства рыбных снеков — вкус концентрированный, раскрывается не сразу, а по мере жевания. Нарезка палочками: костей нет, чистить и разламывать ничего не нужно. Удобно ставить на стол в общей тарелке. Холодное светлое пиво — острота с ним смягчается.

Состав: таранка, влагоудерживающий агент Е420, сахар, соль, стабилизатор Е412, усилитель вкуса Е621, перец Чили (порошок) консерванты Е202, Е211. · Срок годности: 8 месяцев

Угорь сушено вяленый, 1 кг

1 090 ₽

Арт. 6051 · 1 кг

Сушёно-вяленый угорь, чищеный, без костей и кожи. Насыщенный и жирный — угорь одна из самых жирных рыб, и в сушёном виде это чувствуется: вкус плотный, обволакивающий, совсем не похожий на сухую волокнистую воблу. Нежная и мягкая, почти без сухости. Кости и кожа удалены, есть можно сразу. Много белка и омега-3 при минимуме углеводов — угорь часто попадает в кето-рацион. Подходит и к светлому, и к тёмному пиву.

Состав: угорь, соль · Срок годности: 18 месяцев

Царский полосатик сушеный, 1 кг

790 ₽

Арт. 6056 · 1000 г

Сушёный царский полосатик — крупная фракция полосатика. Заметно крупнее: в распластанном виде рыбка достигает 17–20 см. Мяса больше, и на столе такая рыба смотрится солиднее. Хребет удалён, костей нет — рыбка распластана на две половинки и легко надламывается руками. Есть удобно, разбирать ничего не нужно. Тот же узнаваемый вкус полосатика: умеренно солёный, сухой и волокнистый, без резкого рыбного духа.

Состав: лещ, соль, сахар · Срок годности: 6 месяцев

Чипсы семга, 1 кг

792 ₽

Арт. 61001 · 1000 г

Чипсы из сёмги — тонкие сухие пластинки красной рыбы. Хрустят, а не жуются: по текстуре ближе к чипсам, чем к вяленой рыбе. Насыщенный вкус сёмги с умеренной солью. Жирность красной рыбы даёт плотное послевкусие, которое держится дольше, чем у белой. Вяленую рыбу жуют, чипсы ломаются во рту почти сразу. Кому нравится хруст, а не долгое жевание, — берут именно этот формат. Светлое пиво, белое вино, игристое. Хорошо смотрятся в наборах и на фуршетном столе.

Состав: рыба, соль, комплексные пищевые добавки · Срок годности: 6 месяцев

Янтарная рыбка с перцем кусочками, 1 кг

970 ₽

Арт. 6022 · 1 кг

Янтарная рыбка с перцем, нарезка кусочками. Так называют минтая в остром соусе — рыбу семейства тресковых, одну из главных промысловых в стране. Название пошло от янтарного оттенка готового филе. Мясо мягкое и жирное, вкус насыщенный, перчёный, с ощутимой остринкой. Кости удалены при обработке, кожица очищена от чешуи. Здесь кусочки из разных частей рыбы — нарезка неровная, но и цена ниже. Спинка идёт ровными филейными пластами. Светлые и тёмные сорта пива одинаково хорошо.

Состав: рыба сушено-вяленая путассу, соль, сахар, красный молотый перец. · Срок годности: 12 месяцев

Орехи

Арахис XXL морская соль, 1 кг

370 ₽

Арт. 5210 · 1 кг

Арахис XXL с морской солью — самый простой и самый честный вариант в ореховом разделе. Только ядро и соль, никаких ароматизаторов и вкусовых добавок. Морская соль вместо обычной даёт более мягкую солёность, без металлического привкуса. Крупное ядро дольше хрустит, меньше крошится и заметно приятнее в руке, чем мелкий арахис. Тем, кому надоели вкусовые линейки и хочется просто ореха к пиву.

Состав: арахис жареный, морская соль, масло кокосовое рафинированное дезодорированное · Срок годности: 6 месяцев

Арахис XXL со вкусом Лобстера, 1 кг

525 ₽

Арт. 5139 · 1 кг

Крупный арахис XXL со вкусом лобстера. Сладковато-морская нота с лёгкой сливочностью — вкус лобстера здесь имитирован, самого мяса в составе нет. Получается мягко и необычно: на орехе морской вкус воспринимается совсем иначе, чем на рыбе. Из любопытства и для разнообразия, когда сырное и мясное уже приелось. В наборах хорошо смотрится рядом с рыбными снеками. Светлое пиво, игристое.

Состав: Арахис, компл пищ добавка, горчичный порошок, агент антислеживающий, масло растительное · Срок годности: 6 месяцев

Арахис в глазури Averton Asia collection, кимчи, 1 кг

385 ₽

Арт. 5203 · 1 кг

Арахис в глазури Averton Asia collection со вкусом кимчи. Корейская ферментированная капуста с перцем и чесноком. Присыпка передаёт её характер: острота, чеснок и кисловатый ферментированный оттенок. Мягче, чем можно подумать по названию: в составе есть сырный порошок, и он остроту сглаживает. Вкус на любителя, но у него есть поклонники, которые больше ничего не берут. Любите корейскую кухню — пробуйте.

Состав: арахис; крахмал кукурузный; патока; ароматизатор пищевой; соль пищевая; сырный порошок · Срок годности: 6 месяцев

Арахис в глазури Averton Asia collection, том ям, 1 кг

385 ₽

Арт. 5202 · 1 кг

Арахис в глазури со вкусом тайского супа том ям. Многослойный: сначала кислинка, потом пряности, следом лёгкое жжение. Самый «ресторанный» вкус в каталоге — тем, кто пробовал настоящий том ям, узнаётся сразу. Азиатская линейка Averton. Вкусы в ней ярче и необычнее классических: там сыр и бекон, здесь — тайская и корейская кухня. Светлое пиво. Кислинка том яма к тёмным сортам не идёт.

Состав: Ядро арахиса (небланшированное), патока крахмальная, мука пшеничная, крахмал модифицированный пищевой, рафинированное дезодорированное вымороженное высокоолеиновое масло подсолнечное, комплексная пищевая добавка (усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, Е631, Е627), сахар, ароматизатор "Том Ям", соль, стабилизатор (ксантановая камедь Е415), краситель (антроцианы), регулятор кислотности (лимонная кислота Е330), экстракт паприки, экстракт чили, сушёная зелень, экстракт имбиря, антикомкующий агент (диоксид кремния Е551)), панировочные сухари (пшеничная мука, соль, дрожжи), разрыхлитель (гидрокарбонат натрия Е500, гидрокарбонат аммония Е503(ii)), пищевая добавка (гидролизат белка), масло кокосовое рафинированное дезодорированное, соль пищевая. · Срок годности: 6 месяцев

Арахис в глазури Averton Asia, тайский перец, 1 кг

385 ₽

Арт. 5204 · 1 кг

Арахис в глазури Averton Asia collection с тайским перцем. Чистая, без полутонов. Тайский перец жжёт дольше васаби и не отпускает так быстро — это самый острый вкус линейки. Он там не случайно: сладость чуть оттеняет перец, иначе есть было бы попросту тяжело. Тем, кому острого всегда мало. Если не уверены — начните с том яма, там перец смягчён кислинкой. Только холодное светлое пиво.

Состав: Ядра арахиса жареные (арахис), сахар, мука пшеничная хлебопекарная, крахмал кукурузный, посыпка (мука пшеничная хлебопекарная, порошок паприки, красители пищевые Е122, Е124, ароматизаторы идентичные натуральным, регулятор кислотности Е330, усилитель вкуса и аромата Е621, соль, антислеживающий агент Е551), масло пальмовое, соль, порошок томатный, ароматизатор идентичный натуральному «Вкус тайского перца», соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, консервант Е211), регулятор кислотности Е262, усилитель вкуса и аромата Е627, усилитель вкуса и аромата Е631, усилитель вкуса и аромата Е951, ароматизатор пищевой, краситель пищевой Е110, краситель пищевой Е160с, глазирователь Е414, антиокислитель Е300. · Срок годности: 6 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, барбекю, 1 кг

380 ₽

Арт. 5022 · 1 кг

Арахис в глазури барбекю «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке, вкус держится на глазури и раскрывается с первой секунды. Барбекю — дым плюс лёгкая сладость, как у соуса к рёбрышкам. Мягче бекона, но такой же узнаваемый. Бекон — про копчёный жир, он плотнее и тяжелее. Барбекю мягче за счёт соусной сладости, поэтому не спорит с лёгким пивом. Универсальный вариант: подходит и к светлому пиву, и как перекус сам по себе. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "БАРБЕКЮ" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, бекон, 1 кг

380 ₽

Арт. 5023 · 1 г

Арахис в глазури бекон «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке. Вкус держится на глазури и чувствуется сразу, ещё до самого ореха. Копчёно-мясная присыпка с дымной нотой. Из всех вкусов линейки бекон самый плотный и насыщенный. Самый «мужской» вкус линейки: берут в компанию, где не любят сладкое и деликатное. Тёмное пиво и крепкое — лёгкие сорта он перебивает. Если нужен вкус помягче, смотрите барбекю из этой же линейки. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "Бекон" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, буженина с чесноком, 1 кг

380 ₽

Арт. 5129 · 1000 г

Арахис в глазури буженина с чесноком «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке. Вкус держится на глазури и чувствуется сразу, ещё до самого ореха. Присыпка со вкусом запечённого мяса и чеснока. Из мясной группы это самый пряный вариант — заметно ярче бекона. Там чеснок фоновый, здесь полноправный: он читается наравне с мясной нотой, а не подыгрывает ей. К тёмному пиву и на стол в компанию, где любят поострее и посытнее. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "Буженина с чесноком" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, васаби, 1 кг

380 ₽

Арт. 5040 · 1 кг

Арахис в глазури васаби «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке, здесь — с зелёной присыпкой васаби, узнаваемой по цвету. Васаби работает не как перец: острота не жжёт язык, а коротко бьёт в нос и отпускает. За это его и любят — можно есть горстями, не запивая каждую. Один из самых ходовых вкусов линейки. Берут те, кто любит острое, но не переносит долгое жжение перца. Светлое холодное пиво. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "Васаби" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, горчица с мёдом, 1 кг

380 ₽

Арт. 5133 · 1000 г

Арахис в глазури горчица с мёдом «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке. Вкус держится на глазури и чувствуется сразу, ещё до самого ореха. Медово-горчичная присыпка — единственное сладко-острое сочетание в линейке. Сначала чувствуется мёд, следом подхватывает горчица. Мягкая и короткая: горчица даёт пряность, а не жжение, и сладость её сразу гасит. Вкус непривычный для пивной закуски — берут либо для разнообразия, либо те, кто уже пробовал медово-горчичные крылышки и знает это сочетание.

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "Горчица с медом" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, микс, 1 кг

385 ₽

Арт. 5027 · 1 кг

Арахис в глазури микс вкусов «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке. Вкус держится на глазури и чувствуется сразу, ещё до самого ореха. Сырные, острые и мясные орешки вперемешку. Каждая горсть получается разной, поэтому вкус не приедается. Удобно для компании: каждый находит своё, и не приходится покупать четыре пачки. Если линейку берёте впервые — начинайте с микса: попробуете всё сразу и поймёте, что заказывать дальше. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис жареный, кукурузный крахмал, пшеничная мука, соль, сахар, ароматизатор «Васаби», «Чеддар», «Курица гриль», «Шашлык», «Крабы» · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, сметана и зелень, 1 кг

380 ₽

Арт. 5028 · 1 кг

Арахис в глазури сметана и зелень «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке. Вкус держится на глазури и чувствуется сразу, ещё до самого ореха. Сливочная присыпка с зеленью. Самый мягкий вкус линейки: ни остроты, ни дыма, ни выраженной солёности. Тем, кто не любит яркие снеки, и детям. Рядом с острыми вкусами сметана с зеленью работает как передышка — к ней возвращаются между жгучими орешками. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "сметане и. луку" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, сыр с чесноком, 1 кг

380 ₽

Арт. 5130 · 1000 г

Арахис в глазури сыр с чесноком «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке, здесь — сырная основа с чесноком. Два ходовых вкуса в одном: сыр ведёт, чеснок проявляется в послевкусии и не забивает его. Сочетание проверенное — то же, что в чесночных гренках и сырных соусах. Здесь он вторым планом. Когда чеснок нужен основным вкусом, берут «Премиум Чеснок» из линейки Averton. К пиву работает безотказно, к любому сорту. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "Сыр с чесноком" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, сыр, 1 кг

380 ₽

Арт. 5029 · 1 кг

Арахис в глазури со вкусом сыра «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке, здесь — классическая сырная присыпка. Солоноватая, узнаваемая, без остроты и резких нот. Самый предсказуемый выбор в линейке. Если берёте глазированный арахис впервые или закупаете на компанию с разными вкусами, начинать стоит отсюда: сыр нравится почти всем. Вскрытую упаковку закрывайте — от влаги глазурь размягчается и теряет хруст. Это касается всей линейки, но на сырном заметнее всего.

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "сметане и. луку" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, холодец с хреном, 1 кг

380 ₽

Арт. 5030 · 1 кг

Арахис в глазури холодец с хреном «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке, здесь — вкус, собранный из русского застолья. Мясная основа и хрен. Острота резкая, но короткая — бьёт в нос и сразу отпускает, оставляя мясную ноту. Самый характерный вкус в линейке. Тем, кому классика приелась. Хорошо смотрится в ассортименте рядом с ушками и гренками того же вкуса — их берут вместе. К холодному светлому пиву — идеально. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральному "ХРЕНУ С ХОЛОДЦОМ" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис в глазури Новый Восток, четыре сыра, 1 кг

380 ₽

Арт. 5055 · 1 кг

Арахис в глазури четыре сыра «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке, здесь — усиленная версия сырного вкуса. Вместо одной сырной ноты — смесь, за счёт которой вкус плотнее и держится дольше. Разница заметна при сравнении: там мягкая солоноватость, здесь насыщенный сырный удар. Тем, кому классический сырный кажется пресноватым. К тёмному пиву подходит лучше, чем к светлому. Калорийность — 572 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: Арахис (ядро), мука пшеничная, кукурузный крахмал, пшеничная мука , соевое масло, соль, пищевая вкусоароматическая добавка идентичная натуральной "4 сыра" · Срок годности: 12 месяцев

Арахис жарено соленый, 1 кг

270 ₽

Арт. 5005 · 1 кг

Жареный солёный арахис — самая простая и самая ходовая позиция ассортимента. Обжаренный арахис и соль, больше ничего. Вкус, который знают все и который не приедается именно потому, что в нём нет ничего лишнего. Это базовая позиция для любой точки: расходится ровно круглый год, не требует объяснений покупателю и хорошо работает как «якорь» рядом с более дорогими орехами. Любое пиво. Универсален настолько, насколько это вообще возможно.

Состав: арахис(ядро), масло растительное, соль · Срок годности: 12 месяцев

Арахис жареный XXL, копчёный, 1 кг

542 ₽

Арт. 5137 · 1 кг

Крупный калиброванный арахис XXL со вкусом копчения — солёный снек к пиву. Ядро целое и половинками, крупной фракции, обжарено и обработано коптильным ароматизатором: вкус дымный, но без горечи и химической ноты. Размер заметен на глаз: ядра ощутимо крупнее обычного жареного арахиса. Крупное ядро дольше хрустит, меньше крошится в упаковке и не оседает мелочью на дне тарелки — это важно, когда орех подают в нарезку или продают на развес.

Состав: бланшированный арахис, соль, масло растительное рафинированное дезодорированное. Продукт может содержать незначительное количество: глютена, орехов, сельдерея, молочных белков, горчицы, ракообразных , и продуктов их переработки, · Срок годности: 6 месяцев

Арахис крупный премиум, 1 кг

300 ₽

Арт. 5221 · 1 кг

Крупный арахис премиум — тот же жареный солёный арахис, но отборного калибра. Ядра заметно крупнее и ровнее: в упаковке почти нет половинок и мелочи. Разница видна сразу, когда высыпаешь на тарелку, — и это как раз то, за что берут премиум, вкус у обоих одинаковый. В барах и на общем столе, где закуску видно: крупный ровный орех выглядит дороже. Для наборов и подарочных корзин берут именно премиум. Любое пиво, вино, крепкие напитки.

Состав: арахис(ядро), масло растительное, соль · Срок годности: 12 месяцев

Арахис хрустящий Кимчи, 1 кг

525 ₽

Арт. 5197 · 1 кг

Крупный хрустящий арахис Averton Snack со вкусом кимчи. Корейская закуска из ферментированной пекинской капусты с острым перцем, чесноком и имбирём. Отсюда и вкус: не просто острый, а острый с кислинкой. У перечных вкусов острота прямая, у васаби — короткий удар в нос. Здесь она мягче и сложнее: сначала читается кисло-пряная нота, жжение приходит следом. Тем, кто уже перепробовал классическую остроту и ищет что-то непривычное. Хорошо идёт под светлое пиво.

Состав: ядра арахиса бланшированные, рафинированное дезодорированное вымороженное высокоолеиновое подсолнечное масло, комплексная пищевая добавка (сахар, соль, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, Е635), чеснок сушеный, лимонная кислота (лимонная кислота Е330, лактат кальция Е327, молочная кислота Е270)), перец красный молотый, масло пальмовое рафинированное, ароматизатор "Кимчи", вкусовые добавки, вспомогательные вещества, вкусо-ароматическая добавка, вкусоусиливающие вещества, красители (трицелит Е1518, яблоко карамелизированное Е150d), краситель (куркумин Е100), стабилизатор (карамель Е414), антислеживающие вещества (дикальций фосфат Е341), ароматизатор, подкислитель (лимонная кислота Е330), регулятор кислотности (глюконат натрия Е576), ароматизатор "Тайский соус" (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин, соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), сахар, соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), ароматизатор, краситель (карамель Е150d)), загуститель (камедь гуаровая Е412), регулятор кислотности (глюконат натрия Е576), чеснок сушеный, паприка (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин, соль, чеснок, паприка), регулятор кислотности (глюконат натрия Е576), ароматизатор, ароматизатор идентичный натуральному, кислота лимонная, сахар, соль, краситель (кармин Е120), ароматизатор, перец черный, стабилизатор (диоксид кремния Е551), пряности, специи, антиокислитель (аскорбиновая кислота Е300), ароматизатор черного перца, пряности, специи, антиокислитель (аскорбиновая кислота Е300), ароматизатор, углеродная кислота, регулятор кислотности (глюконат натрия Е576), антислеживающее вещество (диоксид кремния Е551), консерванты: сорбат калия Е202, бензоат натрия Е211, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), полидиметилсилоксан Е900. · Срок годности: 6 месяцев

Испанская смесь васаби, 1 кг

620 ₽

Арт. 5184 · 1 кг

Испанская смесь с васаби — тот же микс из трёх орехов с кукурузой и тыквенными семечками, но с острой присыпкой. Васаби работает не как перец: не жжёт язык, а коротко бьёт в нос и уходит. На разных орехах вкус читается по-разному: на мягком кешью мягче, на кукурузе резче. За это смесь и берут — она не надоедает к середине пачки. Светлое холодное пиво.

Состав: ядра арахиса жареные, ядра кешью жареные, ядра миндаля жареные, кукуруза жареная, семена тыквы, соль, масло кокосовое, пищевой ароматизатор Васаби · Срок годности: 7 месяцев

Испанская смесь жгучая, 1 кг

620 ₽

Арт. 5207 · 1 кг

Испанская смесь жгучая — ореховый микс с красным перцем. Другого рода, чем в васаби: не короткий удар, а ровное тепло, которое нарастает к третьей-четвёртой горсти. Самый «пивной» вкус в разделе — солёное и острое вместе просят холодного светлого. Вскрытую упаковку закрывайте: от влаги орехи теряют хруст.

Состав: ядра арахиса жареные, ядра кешью жареные, ядра миндаля жареные, кукуруза жареная, семена тыквы, соль иодированная, масло кокосовое, пищевой ароматизатор красный перец · Срок годности: 7 месяцев

Испанская смесь лисички с пармезаном, 1 кг

620 ₽

Арт. 5209 · 1 кг

Испанская смесь с лисичками и пармезаном. Сочетание, которого нет больше нигде в каталоге: грибная нота лисичек и солоноватый пармезан на ореховом миксе. Вкус плотный и «едовый», ближе к горячему блюду, чем к снеку. Пробуют обычно из любопытства, а возвращаются за ним осознанно. К тёмному пиву подходит лучше, чем к светлому.

Состав: ядра арахиса жареные, ядра кешью жареные, ядра миндаля жареные, кукуруза жареная, семена тыквы, соль иодированная, масло кокосовое, пищевой ароматизатор грибы и сыр · Срок годности: 7 месяцев

Испанская смесь оригинальная, 1 кг

600 ₽

Арт. 5187 · 1 кг

Испанская смесь оригинальная — базовый вариант линейки. Жареные арахис, кешью и миндаль, жареная кукуруза и тыквенные семечки. Из добавок только соль — единственный вкус в разделе без ароматизатора. Слышно сами орехи, а не присыпку: кешью сливочный, миндаль плотный, кукуруза хрустит звонче всего остального. С этой смеси и стоит начинать знакомство с линейкой — на её фоне понятнее, что добавляют остальные вкусы.

Состав: ядра арахиса жареные, ядра кешью жареные, ядра миндаля жареные, кукуруза жареная, семена тыквы, соль йодированная, масло кокосовое · Срок годности: 7 месяцев

Испанская смесь пикантная, 1 кг

620 ₽

Арт. 5186 · 1 кг

Испанская смесь пикантная — ассорти из жареных орехов: арахис, кешью, миндаль. Три вида орехов с разной текстурой: мягкий кешью, плотный миндаль, привычный арахис. За счёт этого смесь не приедается — каждый орех жуётся по-своему. Пикантная пряная обсыпка: перец и специи, острота умеренная. Она объединяет орехи в один вкус, но текстуры остаются разными. Для общего стола и в подарочные наборы: смесь выглядит богаче однородных орехов и закрывает сразу несколько вкусов.

Состав: ядра арахиса жареные, ядра кешью жареные, ядра миндаля жареные, кукуруза жареная, семена тыквы, соль, масло кокосовое, пищевой ароматизатор Табаско · Срок годности: 7 месяцев

Испанская смесь солёная карамель, 1 кг

620 ₽

Арт. 5208 · 1 кг

Испанская смесь с солёной карамелью — единственный сладкий вариант в разделе. Карамель здесь солёная, а не приторная, поэтому смесь не превращается в десерт — соль держит вкус в равновесии. С миндалём и кешью: у них своя сливочная нота, и карамель её подхватывает. Скорее домой к чаю или в дорогу, чем на пивной стол.

Состав: ядра арахиса жареные, ядра кешью жареные, ядра миндаля жареные, кукуруза жареная, семена тыквы, соль иодированная, масло кокосовое, пищевой ароматизатор соленая карамель · Срок годности: 7 месяцев

Кешью жареный, 500 г

576 ₽

Арт. 51211 · 500 г

Жареный кешью без соли и добавок — чистый ореховый вкус. Кешью самый мягкий из орехов: ядро не хрустит, а поддаётся зубам, вкус сливочный, чуть сладковатый. Горечи нет совсем — этим он отличается от миндаля и арахиса. Тем, кто не любит солёное, и как основа для собственных смесей. Также берут для выпечки и в качестве перекуса — без соли орех не вызывает жажды. Вино, кофе, светлое пиво. К крепким напиткам кешью подходит меньше — его вкус слишком деликатный.

Состав: кешью жареный · Срок годности: 12 месяцев

Кешью морская соль, 500 г

635 ₽

Арт. 5188 · 500 г

Жареный кешью с морской солью — самый ходовой вариант линейки. Сливочное мягкое ядро и умеренная морская соль. Соль здесь именно морская: она даёт более округлый вкус, чем обычная поваренная, и не перебивает сам орех. Тот же орех, но соль раскрывает сливочность и делает вкус ярче. Если берёте к пиву — нужен солёный; если для выпечки или перекуса — без соли. Светлое пиво, вино. Универсальная позиция, расходится ровно круглый год.

Состав: кешью жареный, морская соль · Срок годности: 12 месяцев

Кешью со вкусом табаско, 500 г

635 ₽

Арт. 5189 · 500 г

Жареный кешью со вкусом табаско. Острота с уксусной кислинкой поверх сливочного ядра. Сочетание неожиданное: мягкий орех сглаживает жжение, поэтому острота чувствуется, но не обжигает — заметно мягче, чем тот же табаско на арахисе. У чили острота чистая и прямая. У табаско — с кислинкой, которая освежает и быстрее уходит. Если острое любите, но не хотите долгого жжения, берите этот. Холодное светлое пиво. Хорошо идёт с сырными снеками.

Состав: кешью жареный, морская соль, вкусо-ароматическая добавка ТОБАСКО · Срок годности: 12 месяцев

Крупный арахис со вкусом холодца с хреном, 1 кг

525 ₽

Арт. 5141 · 1 кг

Крупный арахис со вкусом холодца с хреном. Резкая хреновая нота на мясной основе — короткий укол «в нос», который быстро уходит, оставляя мясное послевкусие. Это не перечная жгучесть, ощущение совсем другое. Вкус нишевый, но с преданной аудиторией. Хорошо смотрится в ассортименте рядом с ушками и гренками того же вкуса — покупатели берут их вместе. Тёмное и полутёмное пиво, мясные закуски, солёная рыба.

Состав: Арахис, компл пищ добавка, агент антислеживающий, масло растительное · Срок годности: 6 месяцев

Кукуруза жареная барбекю, 500 г

230 ₽

Арт. 5219 · 500 г

Жареная кукуруза барбекю — крупные обжаренные зёрна с плотным хрустом, закуска к пиву. Кукуруза твёрже и суше арахиса, хруст громче, а вкус держится на поверхности зерна. Жира меньше — её берут, когда орехи кажутся тяжёлыми. Копчёно-сладкая нота барбекю на солёной основе. Острого нет. Любое пиво. Хорошо смотрится в смешанных наборах: кукуруза добавляет им другой текстуры. Калорийность — 443 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: зерна кукурузы?соль ароматизатор, усилитель вкуса Е621, усилитель цвета Е100 курукумин, Е160 паприки экстрат, гидрогенизированное растительное масло · Срок годности: 11 месяцев

Кукуруза жареная двойной сыр, 500 г

230 ₽

Арт. 5220 · 500 г

Жареная кукуруза со вкусом двойного сыра — крупные хрустящие зёрна к пиву. Насыщенная сырная нота — заметно плотнее, чем у обычных сырных снеков, за счёт двойной посыпки. Соль умеренная, острого нет. Самый спокойный вкус в кукурузной линейке. Берут в компании, где есть дети или те, кто острое не ест. Светлое пиво, безалкогольные напитки. Подходит и просто как перекус. Калорийность — 443 ккал на 100 г (по этикетке производителя).

Состав: зерна кукурузы?соль ароматизатор, усилитель вкуса Е621, усилитель цвета Е100 курукумин, Е160 паприки экстрат, гидрогенизированное растительное масло · Срок годности: 11 месяцев

Макадамия неочищенная, 500 г

432 ₽

Арт. 5118 · 500 г

Макадамия в скорлупе — орех с нежным сливочным вкусом и плотным маслянистым ядром. На скорлупе сделан надпил: вставьте в него специальный ключ и поверните, чтобы открыть орех. Скорлупа защищает ядро от воздуха и помогает дольше сохранять его вкус и аромат.` `Макадамию можно подать к кофе, чаю или вину, добавить в подарочный набор либо поставить на общий стол как самостоятельное угощение. Вес упаковки — 500 г.`Вкус

Состав: макадами в скорлупе с надрезом: ключь для открывания · Срок годности: 12 мес

Миндаль жареный, 500 г

550 ₽

Арт. 51201 · 500 г

Миндаль жареный, без выраженной соли — обжарен до золотистой корочки, вкус усилен обжаркой. Миндаль плотнее и твёрже кешью: ядро хрустит и жуётся дольше. Это орех «на подольше» — одной горсти хватает надолго. Чистый миндальный, с лёгкой горчинкой в послевкусии — она у миндаля есть всегда и считается признаком настоящего ореха, а не подделки. Для перекуса, выпечки и как основа для смесей. Без соли не вызывает жажды. Подробнее: миндаль жареный — чем отличается от сырого и какой взять к пиву.

Состав: миндаль · Срок годности: 12 месяцев

Миндаль копченый, 500 г

614 ₽

Арт. 5192 · 500 г

Миндаль копчёный жареный — дымная нота на плотном ореховом ядре. Копчение выражено, но не перебивает миндаль: дым ложится поверх орехового вкуса и держится в послевкусии дольше, чем соль. Тем, кто любит копчёные снеки, но хочет чего-то плотнее арахиса. В наборах копчёный миндаль хорошо смотрится рядом с мясными закусками. Тёмное и полутёмное пиво, виски. С лёгким светлым пивом копчение доминирует. Подробнее: миндаль жареный — чем отличается от сырого и какой взять к пиву.

Состав: миндаль жареный, морская соль · Срок годности: 12 месяцев

Миндаль с морской солью, 500 г

600 ₽

Арт. 5191 · 500 г

Жареный миндаль с морской солью, без ароматизаторов. Плотное хрустящее ядро, морская соль и характерная миндальная горчинка. Соль сглаживает горечь и делает вкус более округлым, чем у несолёного. Миндаль твёрже и суше, кешью мягче и сливочнее. К пиву чаще берут миндаль: он дольше жуётся и лучше держит солёность. Светлое и тёмное пиво, вино. Один из самых универсальных орехов. Подробнее: миндаль жареный — чем отличается от сырого и какой взять к пиву.

Состав: миндаль жареный, морская соль · Срок годности: 12 месяцев

Миндаль со вкусом табаско, 500 г

614 ₽

Арт. 5193 · 500 г

Миндаль жареный со вкусом табаско — острый, с кислинкой. Острота с уксусной кислинкой на плотном ядре. Миндаль, в отличие от кешью, жжение не смягчает — острота здесь ощущается ярче и держится дольше. Тем, кому острый арахис кажется мелковатым: миндаль крупнее, жуётся дольше, и вкус успевает раскрыться полностью. Холодное светлое пиво. Хорошо сочетается с сырными снеками — они гасят остроту. Подробнее: миндаль жареный — чем отличается от сырого и какой взять к пиву.

Состав: миндаль жареный, морская соль, вкусо ароматическая добавка табаско · Срок годности: 12 месяцев

Ореховый коктейль, 1 кг

580 ₽

Арт. 5053 · 1 кг

Ореховый коктейль — смесь пяти видов орехов с изюмом. Миндаль, кешью, арахис, грецкий орех и фундук, плюс изюм двух видов — светлый и тёмный. Каждый орех со своей текстурой: кешью мягкий, миндаль плотный, фундук хрустит звонче всех, грецкий даёт лёгкую горчинку. В испанской смеси три ореха плюс кукуруза и семечки, и она солёная. Здесь пять орехов и изюм, без соли — вкус мягче и слаще, ближе к перекусу, чем к пивной закуске.

Состав: изюм "черный", изюм "золотой", фундук, грецкии орех, миндаль, кешью, арахис бланшированный · Срок годности: 6 месяцев

Фисташки 4 сыра, 500 г

800 ₽

Арт. 5179 · 500 г

Фисташки со вкусом четырёх сыров — самый «едовый» вкус в фисташковой линейке. Сырная присыпка плотная и солоноватая, с лёгкой остринкой от выдержанных сортов. Она не перебивает орех, а ложится сверху: сладковатое ядро фисташки остаётся слышным. Натуральные — про сам орех, эти — про закуску. Сырный вкус делает их более сытными и ощутимо более «пивными». На общий стол и в компанию: сыр — вкус безопасный, его любят почти все, в отличие от васаби. Светлое и пшеничное пиво, красное сухое.

Состав: орехи фисташки в скорлупе жареные, морская соль, вкусо ароматическая добавка 4 сыра. · Срок годности: 12 месяцев

Фисташки Васаби, 500 г

800 ₽

Арт. 5182 · 500 г

Фисташки со вкусом васаби — острый вариант линейки. Васаби делают из корня японского хрена, и работает он не как перец: не жжёт язык, а коротко бьёт в нос и сразу отпускает. Поэтому есть можно горстями, не запивая каждую. Контраст сладковатого зелёного ядра и резкой зелёной присыпки — он и делает этот вкус узнаваемым. Скорлупа раскрыта, чистить легко. Сыр смягчает и утяжеляет, васаби наоборот — освежает. После него не остаётся тяжести, и пачка уходит быстрее.

Состав: орехи фисташки в скорлупе жареные, морская соль, вкусо ароматическая добавка васаби · Срок годности: 12 месяцев

Фисташки жарено соленые натуралка 22/24, 1 кг

1 650 ₽

Арт. 5018 · 1 кг

Фисташки солёные жареные в скорлупе, без ароматизаторов — только орех и соль. Калибр 22/24, пачка 1 кг. Это количество ядер на унцию: чем меньше число, тем крупнее орех. 22/24 — крупный калибр (около 80 орехов на 100 г), скорлупа раскрыта широко, чистятся легко, ядро заметно плотнее и мясистее мелкого. Чистый ореховый, слегка сладковатый, с ровной солёностью по скорлупе. Никаких вкусовых добавок — то, за чем к фисташкам и приходят.

Состав: фисташка сушеная, соль · Срок годности: 12 месяцев

Фисташки перец Чили, 500 г

800 ₽

Арт. 5181 · 500 г

Жареные фисташки в скорлупе с перцем чили и морской солью. Чили даёт ощутимую, но не жгучую остроту: она приходит после солёной ноты и держится в послевкусии. Из острых вкусов линейки этот самый прямолинейный — чистый перец, без пряных добавок. Табаско кислее за счёт уксусной ноты, тайский перец ароматнее и сложнее. Чили — самый понятный: просто остро и солёно. Холодное светлое пиво — оно гасит остроту лучше тёмного.

Состав: орехи фисташки в скорлупе жареные, морская соль, вкусо ароматическая добавка перец чили · Срок годности: 12 месяцев

Фисташки табаско, 500 г

800 ₽

Арт. 5180 · 500 г

Жареные фисташки в скорлупе со вкусом табаско и морской солью. Острота с отчётливой уксусной кислинкой — та самая, что узнаётся по соусу табаско. Кислота делает вкус живее и сглаживает жжение: оно приходит и быстро уходит. Чили — чистая острота, табаско — острота с кислинкой. Если жгучее любите, но хочется, чтобы вкус освежал, — берите этот. Светлое пиво, особенно пшеничное: цитрусовая нота сорта перекликается с кислинкой.

Состав: орехи фисташки в скорлупе жареные, морская соль, вкусо ароматическая добавка табаска · Срок годности: 12 месяцев

Фисташки тайский перец, 500 г

800 ₽

Арт. 5183 · 500 г

Жареные фисташки в скорлупе с тайским перцем и морской солью. Самый сложный из острых вкусов линейки: кроме жгучести есть пряная восточная нота — лемонграсс, чеснок, лёгкая сладость. Острота нарастает постепенно. Чили — просто остро. Табаско — остро и кисло. Тайский перец — остро и ароматно: вкус многослойный, его берут, когда простая жгучесть уже не интересна. Светлое холодное пиво. Хорошо сочетается с азиатскими закусками и другими орехами со вкусом том ям.

Состав: орехи фисташки в скорлупе жареные, морская соль, вкусо ароматическая добавка тайский перец · Срок годности: 12 месяцев

Гренки и сухарики

Гренки пшеничные Лутовские «Баварские колбаски», 1 кг

398 ₽

Арт. 1078 · 1 кг

Гренки со вкусом баварских колбасок. Копчёно-мясной, с горчичной и перечной ноткой в конце — тот самый профиль жареной колбаски с гриля. Один из самых сытных вкусов линейки. Пшеничный хлеб — светлый, тонкой нарезки, хруст лёгкий и сухой. Он не спорит со вкусом присыпки и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржаных гренок. Светлое и пшеничное пиво — сочетание почти каноническое.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, специи(кориандр, перец красный жгучий, лавровый лист молотый, перец черный молотый, чеснок порошок, паприка), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (Е330, Е262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Грибы со сметаной», 1 кг

398 ₽

Арт. 1080 · 1 кг

Гренки со вкусом грибов со сметаной. Мягкий грибной с плотной сливочной основой. Соли немного, остроты нет совсем — самый спокойный вкус в линейке. Пшеничный хлеб — светлый, тонкой нарезки, хруст лёгкий и сухой. Он не спорит со вкусом присыпки и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржаных гренок. Тем, кому острое и копчёное не подходит, и на общий стол, где есть дети. Хорошо идёт и просто к чаю, без пива.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, вкусоароматическая добавка, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (Е330, Е262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Красная икра», 1 кг

424 ₽

Арт. 1008 · 1 кг

Гренки со вкусом красной икры. Сливочно-икорный, умеренно солёный. Держится ровно от первой гренки до последней и не приедается — за счёт того, что солёность здесь сдержанная. Пшеничный хлеб — светлый, тонкой нарезки, хруст лёгкий и сухой. Он не спорит со вкусом присыпки и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржаных гренок. На праздничный стол: вкус звучит нарядно, а стоит как обычная закуска.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (соль, сахар, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (Е621,Е627, Е631), натуральные ароматизаторы , томаты порошок, лук порошок, регуляторы кислотности(Е262, Е330) , паприка порошок, специи, чеснок порошок, масло пальмовое, краситель натуральный экстракт паприки, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Сметана и лук», 1 кг

398 ₽

Арт. 1009 · 1 кг

Гренки со вкусом сметаны и зелёного лука. Жирная сметанная основа и свежая луковая зелень поверх. Остроты нет, солёность умеренная — вкус освежающий, а не тяжёлый. Пшеничный хлеб — светлый, тонкой нарезки, хруст лёгкий и сухой. Он не спорит со вкусом присыпки и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржаных гренок. Самый универсальный вкус линейки: подходит и детям, и на общий стол. Кроме закуски, эти гренки часто крошат в супы и салаты.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, лук порей сушеный, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, ругуляторы кислотности (Е330, Е262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Сыр с чесноком», 1 кг

398 ₽

Арт. 1099 · 1 кг

Пшеничные гренки Лутовские со вкусом сыра с чесноком. Сырная основа, к которой добавлен чеснок. Он не перебивает сыр, а делает вкус острее и ароматнее — два самых ходовых вкуса в одном. Чистые сырные — нейтральные, их берут для общего стола. С чесноком — ярче и заметнее, но и на любителя: чеснок нравится не всем. В ассортименте их держат вместе, покупатель выбирает по настроению. Светлое и тёмное пиво. Хорошо сочетается с мясными закусками.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, экстракт паприки, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, ругуляторы кислотности (Е330, Е262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Сыр», 1 кг

398 ₽

Арт. 1057 · 1 кг

Пшеничные гренки Лутовские со вкусом сыра. Чистая сливочно-сырная нота без добавок. Один из самых нейтральных вкусов в разделе: не острый, не пряный, не спорит с другими закусками на столе. Пшеничный хлеб — светлее и мягче ржаного, хруст легче. Пшеничные гренки берут те, кому ржаные кажутся слишком плотными и тёмными по вкусу. Для общего стола и смешанных наборов, где вкусы у всех разные. Хорошо идёт к любому пиву и к безалкогольным напиткам.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, экстракт паприки, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (Е330, Е262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Тайский перец», 1 кг

417 ₽

Арт. 1058 · 1 кг

Гренки со вкусом тайского перца — самый острый вкус линейки. Прямая и нарастающая: первая гренка кажется просто пряной, к третьей-четвёртой жжение выходит вперёд. Отпускает не сразу, поэтому пиво рядом здесь не украшение, а необходимость. Пшеничный хлеб — светлый, тонкой нарезки, хруст лёгкий и сухой. Он не спорит со вкусом присыпки и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржаных гренок. Мексиканские — про пряность: паприка, зира, тепло. Тайский перец — именно про жжение. Если выбираете «поострее», это он.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (соль, сахар, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (Е621,Е627, Е631), натуральные ароматизаторы , томаты порошок, лук порошок, регуляторы кислотности(Е262, Е330) , паприка порошок, специи, чеснок порошок, масло пальмовое, краситель натуральный экстракт паприки, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки пшеничные Лутовские «Утка по пекински», 1 кг

398 ₽

Арт. 1073 · 1 кг

Гренки со вкусом утки по-пекински. Пряно-сладкий, с медово-соевой нотой и лёгким копчением — как глазурь на утиной корочке. Острого в нём нет, несмотря на азиатское название. Пшеничный хлеб — светлый, тонкой нарезки, хруст лёгкий и сухой. Он не спорит со вкусом присыпки и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржаных гренок. Тем, кто хочет необычный вкус, но без остроты. Самый «ресторанный» из мясных вкусов линейки.

Состав: Хлеб пшенично- ржаной (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , мука ржаная обдирная, соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (соль, сахар, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (Е621,Е627, Е631), лук порошок, ароматизаторы, регуляторы кислотности(Е262, Е330), масло пальмовое, красители (Е160с,Е150с), порошок мяса, мальтодекстрин, имбирь порошок, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Баранина с чесноком», 1 кг

345 ₽

Арт. 1140 · 1000 г

Ржаные гренки Averton со вкусом баранины с чесноком. Один из самых плотных вкусов в линейке: мясная основа и чеснок вместе дают насыщенное, почти шашлычное послевкусие. Чеснок здесь ведущий, баранина идёт фоном и добавляет жирную мясную ноту. Резкости нет, но вкус заметно сильнее, чем у простых чесночных гренок, — берут те, кому обычный чеснок кажется пресным. Ржаной хлеб, нарезанный крупными ломтиками и высушенный до плотного хруста. Ржаная основа

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ржаной ферментированный, соль, кориандр) □•□Масло растительное рафинированное дезодорированное □•□Чеснок свежий очищенный □•□Соль пищевая □•□Усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621) □•□Комплексная пищевая добавка (носитель Е433, антиокислители Е301, Е577) □•□Ароматизаторы натуральные и/или идентичные натуральным «баранина» · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Бекон», 1 кг

345 ₽

Арт. 1107 · 1 кг

Ржаные гренки Averton со вкусом бекона — копчёно-мясной вкус на плотной ржаной основе. Одна из самых ходовых позиций линейки: понятная всем, без экзотики. Копчение выражено, солёность средняя, есть характерная жирная нота жареного бекона. Вкус ровный: не жжёт, не отдаёт химией, не приедается к середине пачки. Бекон — тот вкус, который берут, когда не хотят рисковать. В магазинах он расходится стабильнее острых и экзотических, поэтому его обычно держат постоянно, а остальные вкусы меняют.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный, паприка красная молотая, лук сушёный, масло растительное рафинированное дезодорированное, укроп, комплексная пищевая добавка, перец красный молотый, усилитель вкуса и аромата, соль пищевая, краситель · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Копченый лосось», 1 кг

345 ₽

Арт. 1141 · 1 кг

Ржаные гренки Averton со вкусом копчёного лосося. Редкий для гренок рыбный вкус — и потому заметный на полке среди мясных и сырных. Копчёная рыбная нота с лёгкой сливочностью, соль умеренная. Вкус мягче, чем у мясных вкусов линейки: не забивает пиво, а идёт рядом. В «Сёмге с сыром» рыба смягчена сырной основой и звучит спокойнее. Здесь копчение выражено сильнее и чувствуется чище — это вкус для тех, кто любит именно копчёную рыбу. Светлое пиво, пшеничное, лагер. Хорошо смотрится в рыбных наборах — рядом с вяленой

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ферментированный, соль, кориандр) • Масло растительное дезодорированное • Сухая приправа копченый лосось (натуральные специи, ароматизаторы) · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Королевский краб», 1 кг

345 ₽

Арт. 1142 · 1 кг

Ржаные гренки Averton со вкусом королевского краба. Морской вкус на ржаной основе — из тех, что берут «на попробовать», а потом возвращаются. Сладковато-морская нота с лёгкой сливочностью, соли немного. Крабовый вкус узнаваемый, но не приторный: он мягче мясных вкусов линейки и не спорит с пивом. Хорошо идёт там, где в ассортименте уже есть мясные и чесночные гренки: краб закрывает нишу «что-нибудь необычное». В наборах к пиву его ставят рядом с рыбными снеками.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный, паприка красная молотая, лук сушёный, масло растительное рафинированное дезодорированное, укроп, комплексная пищевая добавка, усилитель вкуса и аромата, соль пищевая · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Лук шалот», 1 кг

345 ₽

Арт. 1108 · 1 кг

Гренки Averton «Лук-шалот» — хрустящие ржано-пшеничные сухарики со вкусом лука в упаковке 1 кг. В хлебной основе сочетаются ржаная и пшеничная мука, ферментированный ржаной солод и кориандр, а в приправе используется лук. Такой снек можно подать к пиву, поставить на стол для компании или добавить в ассорти закусок.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (вода питьевая, мука ржаная обдирная, мука хлебопекарная пшеничная высший сорт, сахар белый, солод ржаной ферментированный), соль пищевая, дрожжи прессованные хлебопекарные, кориандр, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, масло растительное рафинированное дезодорированное, лук, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), соль пищевая, комплексная пищевая добавка (носитель Е433 (полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат), антиокислители Е301 (натрия аскорбат), Е577 (глюконат калия), масло растительное рафинированное дезодорированное). Продукт может содержать незначительное количество (следы): ракообразных, яиц, рыбы, орехов, арахиса, сельдерея, кунжута, моллюсков, сои, молочных белков, горчицы и продуктов их переработки. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Мексиканские пряности», 1 кг

345 ₽

Арт. 1030 · 1 кг

Ржаные гренки с мексиканскими пряностями. Умеренная. Основа смеси — паприка, зира и красный перец: это скорее пряное тепло, чем жжение. Ощутимо, но ест почти каждый — острее них в разделе только тайский перец. Ржаной хлеб: плотный, тёмный, с собственной кислинкой. Она хорошо держит пряную смесь — на светлом хлебе вкус вышел бы площе. Светлое холодное пиво.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ферментированный, соль, кориандр) • Масло растительное дезодорированное • Сухая острые приправы перца, пряностей (натуральные специи, ароматизаторы) · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Ребрышки в гриле», 1 кг

345 ₽

Арт. 1124 · 1 кг

Гренки Averton «Рёбрышки гриль» — хрустящие сухарики из ржано-пшеничного хлеба со вкусом мясной закуски и пряной приправой. Упаковка 1 кг подойдёт для компании, домашней подачи к пиву, бара или магазина снеков.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, мука хлебопекарная пшеничная высший сорт, вода питьевая, сахар, солод ржаной ферментированный, соль пищевая, дрожжи прессованные хлебопекарные, кориандр молотый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, комплексная пищевая добавка (декстроза, мальтодекстрин, соль, специи: паприка, лук; гидролизованный соевый белок, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, гуанилат натрия Е627, инозинат натрия Е631), агенты антислеживающие (фосфат кальция Е341, диоксид кремния Е551), стабилизатор Е450 (пирофосфат натрия), растительное масло, коптильные ароматизаторы, ароматизатор бекона, олеорезин паприки), лук сушеный, паприка красная, чеснок сушеный, петрушка сушеная, перец красный острый (чили) хлопья, комплексная пищевая добавка (носитель Е433 (полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат), антиокислители Е301 (натрия аскорбат), Е577 (глюконат калия), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное). Продукт может содержать незначительное количество (следы): ракообразных, яиц, рыбы, орехов, арахиса, сельдерея, кунжута, моллюсков, сои, молочных белков, горчицы и продуктов их переработки. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Семга и сыр», 1 кг

345 ₽

Арт. 1143 · 1 кг

Ржаные гренки Averton со вкусом сёмги и сыра. Мягкий сочетанный вкус: рыба смягчена сырной основой, поэтому он спокойнее чисто рыбных вкусов. Сливочная сырная база, поверх неё лёгкая нота копчёной сёмги. Соли немного, резкости нет. Из всей линейки это один из самых деликатных вкусов. Берут те, кому мясные и чесночные гренки кажутся слишком резкими. Хорошо заходит в смешанных наборах и там, где закуску едят долго, а не «под одну кружку». Светлое и пшеничное пиво, белое вино. К тёмным сортам вкус приглушается.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ферментированный, соль, кориандр) • Масло растительное дезодорированное • Сухая приправа сыра и семги (натуральные специи, ароматизаторы) · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Тайский перец с паприкой», 1 кг

345 ₽

Арт. 1047 · 1 кг

Ржаные гренки Averton с тайским перцем и паприкой — самый острый вкус линейки. Острота ощутимая, но не обжигающая: тайский перец даёт жгучесть, паприка сглаживает её сладковатой копчёной нотой. Жжение нарастает постепенно и держится в послевкусии. Если берёте для пробы и не знаете, как переносите острое, начните с половины порции — эти гренки заметно острее «Мексиканских пряностей» из той же линейки. Светлое холодное пиво — оно гасит жжение лучше тёмного. Хорошо идут с сырными снеками: сыр сглаживает остроту.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ферментированный, соль, кориандр) • Масло растительное дезодорированное • Сухая приправа со вкусом чеснока (натуральные специи, ароматизаторы) · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Халапеньо и огурчики», 1 кг

345 ₽

Арт. 1129 · 1 кг

Гренки Averton «Халапеньо с огурчиками» — ржано-пшеничные сухарики с пикантным вкусом в упаковке 1 кг. Сочетание вкусов перца халапеньо и огурчиков подойдёт для ассорти закусок к пиву и для тех, кто выбирает необычные приправы к хрустящему хлебу.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (вода питьевая, мука ржаная обдирная, мука хлебопекарная пшеничная высший сорт, сахар белый, солод ржаной ферментированный, соль пищевая, дрожжи прессованные хлебопекарные, кориандр, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное), масло растительное рафинированное дезодорированное, комплексная пищевая добавка (усилители вкуса и аромата (Е621, Е635), сахар, соль, экстракты пряностей, экстракт чеснока, овощи сушеные, ароматизаторы, агент антислеживающий (Е551), пряности, антиокислитель (Е392)), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), соль пищевая, комплексная пищевая добавка (носитель Е433 (полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат), антиокислители Е301 (натрия аскорбат), Е577 (глюконат калия), масло растительное рафинированное дезодорированное). Продукт может содержать незначительное количество (следы): ракообразных, яиц, рыбы, орехов, арахиса, сельдерея, кунжута, моллюсков, сои, молочных белков, горчицы и продуктов их переработки. · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Холодец и хрен», 1 кг

345 ₽

Арт. 1144 · 1 кг

Ржаные гренки Averton со вкусом холодца с хреном. Тот самый вкус, который знают по мясным закускам, — резкая хреновая нота на мясной основе. Хрен здесь главный: он даёт короткий резкий укол, который быстро уходит, оставляя мясное послевкусие. Это не жгучесть перца — она другая, «в нос», и держится недолго. Вкус нишевый, но с преданной аудиторией: кто любит холодец с хреном, берёт эти гренки постоянно. В ассортименте они хорошо смотрятся рядом с ушками того же вкуса.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный, соль, ароматизаторы пищевые, масло растительное, специи, перец острый чили, чеснок сушёный, петрушка, лук сушёный, паприка · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Чеснок и копченый шпик», 1 кг

345 ₽

Арт. 10471 · 1 кг

Ржаные гренки с чесноком и копчёным шпиком. Двойной: чеснок даёт резкий аромат и лёгкую горчинку, копчёный шпик — жирную дымную ноту. Вместе получается плотно и сытно, куда тяжелее обычных чесночных гренок. Тем, кому простого чеснока уже мало. Вкус насыщенный, поэтому пачка расходится медленнее — это скорее закуска на вечер, чем то, что едят горстями. Тёмное пиво: дымная нота шпика ложится на солод.

Состав: •Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ржаной ферментированный, соль, кориандр) •Масло растительное рафинированное дезодорированное •Чеснок свежий очищенный •Соль пищевая •Усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621) •Комплексная пищевая добавка (носитель Е433, антиокислители Е301, Е577) •Ароматизаторы натуральные и/или идентичные натуральным «копченый шпик» · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Averton «Чеснок», 1 кг

345 ₽

Арт. 1031 · 1 кг

Ржаные гренки Averton со вкусом чеснока — базовый вкус линейки и самый понятный. Чистый чеснок без мясных и пряных добавок: солоновато, ароматно, без остроты. Именно с него обычно начинают знакомство с ржаными гренками. Там к чесноку добавлена жирная копчёная нота, вкус плотнее и тяжелее. Здесь — только чеснок, чище и легче. Если нужен нейтральный вкус для общего стола, берут этот.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный (мука ржаная обдирная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар белый, солод ферментированный, соль, кориандр) •Масло растительное дезодорированное •Сухая приправа со вкусом чеснока (натуральные специи, ароматизаторы) · Срок годности: 6 месяцев

Гренки ржаные Добрынов «Деревенские», аджика, 1 кг

315 ₽

Арт. 10023 · 1 кг

Ржаные гренки Добрынов «Деревенские» с аджикой. Толстая деревенская нарезка — ломтики крупнее и грубее, чем у обычных гренок, хруст плотнее. Аджика даёт умеренную остроту с томатно-чесночной основой. Жжение мягкое, южное: чувствуется перец, но вкус не сводится к нему одному. Нарезка толще, чем у гренок Averton и Лутовских, поэтому и жуются они дольше, и насыщают быстрее. Тем, кто любит именно плотный хруст, эта серия заходит лучше тонких. Тёмное и полутёмное пиво. Хорошо идут к мясным закускам.

Состав: Хлеб ржаной (мука ржаная хлебопекарная , мука пшеничная хлебопекарная, дрожжи хлебопекарные, соль, вода),соль, чеснок сухой, аджика, масло растительное, рафинрованное, дезодорированное. · Срок годности: 3 месяца

Гренки ржаные Добрынов «Деревенские», бекон, 1 кг

315 ₽

Арт. 10021 · 1 кг

Ржаные гренки «Деревенские» с беконом. Куски заметно толще обычных гренок и разного размера. Жуются дольше, хруст глубже — это не то, что уходит горстью за минуту. Копчёный бекон: дымный, солоноватый, с лёгкой сладостью жареного сала. Толстая нарезка его держит — на тонких гренках такой вкус выветривается быстрее. Тёмное и полутёмное пиво.

Состав: Хлеб ржаной (мука ржаная хлебопекарная , мука пшеничная хлебопекарная, дрожжи хлебопекарные, соль, вода),соль, масло растительное, рафинрованное, дезодорированное. · Срок годности: 3 месяца

Гренки ржаные Добрынов «Деревенские», чеснок, 1 кг

315 ₽

Арт. 1002 · 1 кг

Ржаные гренки «Деревенские» с чесноком. Куски толстые и неровные, разного размера. Жуются дольше тонких гренок, хруст плотнее и глубже. Чеснок здесь не присыпка сверху, а пропитка: толстый кусок берёт масло внутрь, поэтому вкус ощущается не только на поверхности. Ржаная кислинка добавляет ему остроты. Тем, кто любит чеснок «по-настоящему». Кроме пива, хорошо идут к сыру, мясной нарезке и в суп.

Состав: Хлеб ржаной (мука ржаная хлебопекарная , мука пшеничная хлебопекарная, дрожжи хлебопекарные, соль, вода),соль, чеснок сухой, чеснок свежий, масло растительное, рафинрованное, дезодорированное. · Срок годности: 3 месяца

Гренки СНАПСЫ с чесноком, 1 кг

399 ₽

Арт. 1065 · 1 кг

Гренки-снапсы с чесноком. Нарезка мельче и ровнее обычных гренок, кусочки почти одинаковые. Едятся горстью, как сухарики, а не по одной — и меньше крошатся в пачке. Классический чесночный, без лишних добавок. За счёт мелкого калибра присыпка распределена ровнее, и каждый кусок одинаково солёный. Самый бюджетный чесночный вариант в разделе — берут, когда нужно много и на компанию.

Состав: хлеб ржаной пшеничный (мука пшеничная 1 сорт, мука ржаная обдирная, солод ржаной ферментированный, соль, дрожжи, х/п прессованные) , чеснок свежий, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. · Срок годности: 6 месяцев

Крутоны АВЕРТОН Белые грибы со сметаной

345 ₽

Арт. 1145

Багетные крутоны Averton «Грибы со сметаной» — хрустящие пшеничные сухарики из белого багета в упаковке 1 кг. Грибной вкус со сметанной нотой подойдёт для самостоятельной закуски, подачи к пиву и ассорти снеков на общий стол.

Состав: Багет белый (мука хлебопекарная пшеничная высший сорт, вода питьевая, сахар, маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота), соль, дрожжи хлебопекарные прессованные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное), масло растительное рафинированное дезодорированное, комплексная пищевая добавка (соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621) — 20%, сыворотка сухая молочная, мука пшеничная, молоко сухое обезжиренное, ароматизаторы грибов, сметаны; регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), укроп зелень сушеная, комплексная пищевая добавка (носитель Е433 (полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат), антиокислители Е301 (натрия аскорбат), Е577 (глюконат калия), масло растительное рафинированное дезодорированное). Продукт может содержать незначительное количество (следы): ракообразных, яиц, рыбы, орехов, арахиса, сельдерея, кунжута, моллюсков, сои, молочных белков, горчицы и продуктов их переработки.

Крутоны пшеничные Averton «Вареные раки с укропом», 1 кг

340 ₽

Арт. 1106 · 1 кг

Пшеничные крутоны Averton со вкусом варёных раков с укропом. Летний, узнаваемый вкус — редкий среди гренок и потому заметный в ассортименте. Сладковато-морская нота варёных раков и отчётливый укроп. Соли немного, острого нет. Укроп делает вкус свежим, а не тяжёлым. Пик спроса — тёплый сезон, когда вкус совпадает с настроением: раки, укроп, светлое пиво. Но берут и круглый год, как замену привычным сырным и чесночным. Светлое и пшеничное пиво. Отлично смотрятся рядом с рыбными снеками и сушёным кальмаром.

Состав: хлеб ржано-пшеничный: мука ржаная х/п, мука пшеничная х/п, вода, соль поваренная пищевая, дрожжи х/п, масло растительного происхождения; пищевые добавки – идентичные натуральным, соль пищевая. · Срок годности: 6 месяцев

Крутоны пшеничные Averton «Красная икра», 1 кг

340 ₽

Арт. 1032 · 1 кг

Пшеничные крутоны Averton со вкусом красной икры. Крутоны отличаются от гренок формой: это небольшие кубики, а не длинные ломтики, — их удобно есть горстью и класть в общие тарелки. Сливочно-икорная нота, солёность умеренная. Вкус мягкий и не резкий, поэтому крутоны не приедаются: их едят дольше, чем острые гренки. Кубик меньше ломтика, его не надо ломать, он не крошится в руках и не оставляет острых краёв. Для баров это удобнее: порция ровная, тарелка выглядит аккуратно.

Состав: хлеб ржано-пшеничный: мука ржаная х/п, мука пшеничная х/п, вода, соль поваренная пищевая, дрожжи х/п, масло растительного происхождения; пищевые добавки – идентичные натуральным, соль пищевая. · Срок годности: 6 месяцев

Крутоны пшеничные Averton «Охотничьи колбаски», 1 кг

374 ₽

Арт. 1050 · 1 кг

Пшеничные крутоны Averton со вкусом охотничьих колбасок — мясной копчёный вкус в формате небольших кубиков. Копчёное мясо с перечной ноткой, как у настоящих охотничьих колбасок. Острого нет, но пряность чувствуется — вкус плотнее сырных и икорных крутонов. Кубики едят горстью, они не крошатся и не ломаются на острые края. Для общего стола это удобнее длинных гренок. Тёмное и полутёмное пиво. Хорошо идут к мясным закускам и сырам.

Состав: Хлеб ржано-пшеничный: мука ржаная х/п, мука пшеничная х/п, вода, соль поваренная пищевая, дрожжи х/п, масло растительного происхождения; пищевая добавка «Охотничьи колбаски», соль пищевая. · Срок годности: 6 месяцев

Крутоны пшеничные Averton «Сыр с овощами», 1 кг

360 ₽

Арт. 1033 · 1 кг

Пшеничные крутоны Averton со вкусом сыра с овощами. Самый спокойный вкус в линейке крутонов — его берут, когда нужна закуска, которая никому не покажется резкой. Сырная основа с лёгкой овощной ноткой — паприка, лук, зелень. Соли немного, острого нет. Вкус нейтральный в хорошем смысле: не спорит ни с пивом, ни с другими закусками на столе. Для смешанных наборов и для компаний, где вкусы у всех разные. В магазинах сырные крутоны расходятся ровно, без сезонных провалов.

Состав: хлеб ржано-пшеничный: мука ржаная х/п, мука пшеничная х/п, вода, соль поваренная пищевая, дрожжи х/п, масло растительного происхождения; пищевые добавки – идентичные натуральным, соль пищевая. · Срок годности: 6 месяцев

Сухарики пшеничные Снэкушки, жареные лисички, 1 кг

370 ₽

Арт. 1154 · 1000 г

Пшеничные сухарики со вкусом жареных лисичек. Грибной вкус на сухариках встречается редко, поэтому берут его обычно из любопытства. А потом возвращаются осознанно. Вторым компонентом в приправе идёт молотый лук — как на настоящей сковородке, где лисички жарят с луком. Поэтому вкус не абстрактно грибной, а узнаваемый: сначала лук, следом грибная нота со сливочной сладостью. Плотный, почти «едовый» — ближе к горячему блюду, чем к снеку. Хороши не только к пиву: такие сухарики кидают в салат

Состав: Хлеб (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль поваренная пищевая помол №1, дрожжи прессованные хлебопекарные, вода), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, комплексная пищевая добавка «Грибы» (мальтодекстрин, лук молотый, сыворотка молочная деминерализованная, соль, ароматизаторы пищевые, усилители вкуса и аромата (Е627, Е631, Е621), антислёживающий агент Е551) · Срок годности: 6 месяцев

Сухарики пшеничные Снэкушки, сало и горчица, 1 кг

370 ₽

Арт. 1151 · 1000 г

Пшеничные сухарики «Деревенские» со вкусом сала с горчицей. Отсюда и внешний вид: кусочки крупные и неровные, будто нарезаны дома, а не отштампованы. За счёт размера хрустят громко и долго, мелочи на дне пачки почти не остаётся. Из тех, что не пытаются понравиться всем. Сначала чувствуется солоноватая мясная нота, следом подхватывает горчичная острота — короткая, без жжения. Сочетание привычное по домашнему столу, поэтому и на сухариках читается сразу. Сухарики жирные, 30 граммов на сто, — за это и любят:

Состав: Хлеб (мука пшеничная хлебопекарная, соль поваренная, дрожжи прессованные хлебопекарные), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, комплексная пищевая добавка «Сало с горчицей» (соль, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (Е621, Е635), декстроза, сухая молочная сыворотка, ароматизатор «Сало с горчицей», паприка молотая, вкусоароматические вещества, агент антислёживающий (Е551), краситель (Е160с), регуляторы кислотности (Е331, Е330)) · Срок годности: 6 месяцев

Сухарики ржано-пшеничные Снэкушки, чесночный микс, 1 кг

370 ₽

Арт. 1153 · 1000 г

Ржано-пшеничные сухарики «чесночный микс». Светлые пшеничные и тёмные ржаные вперемешку. Чеснок на светлом хлебе звучит мягче, на ржаном — резче и плотнее, поэтому каждая горсть получается разной. Кроме чесночного порошка и эфирного масла в ней сушёный репчатый лук, куркума, томатный порошок, петрушка и морковь. Отсюда цвет и травяная нота, которой у простого чеснока нет. На общий стол: не надо угадывать, кто какой хлеб любит, и не надо покупать две пачки.

Состав: Хлеб (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль поваренная пищевая, дрожжи прессованные хлебопекарные, вода), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, комплексная пищевая добавка «Чеснок» (мальтодекстрин, соль, натуральные вкусоароматические вещества, молочный белок, краситель Е160с, эмульгатор Е414, стабилизатор Е1450, антиокислитель Е307, ароматические препараты, ароматические вещества, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), сахар, декстроза (глюкоза), смесь сушёных овощей и зелени (лук сушёный молотый, чесночный порошок), концентрат пищевой (соль, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), сахар, крахмал картофельный, специи, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330), антислёживающий агент Е551), эфирное масло чеснока) · Срок годности: 6 месяцев

Чипсы хлебные Лутовские «Карамелизованный лук», 1 кг

420 ₽

Арт. 1093 · 1 кг

Хлебные чипсы Лутовские со вкусом карамелизованного лука. Чипсы — не гренки: они тоньше, легче и хрустят иначе, ближе к обычным картофельным. Сладковатая луковая карамель без резкости. Это один из немногих сладко-солёных вкусов в разделе, поэтому его берут для разнообразия, когда мясное и чесночное уже приелось. Пшеничная основа тоньше и суше, ломается легче, жуётся быстрее. Калорий меньше, чем у ржаных гренок, — берут и как лёгкий перекус, не только к пиву.

Состав: Хлеб пшеничный мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, натуральные ароматизаторы, масло пальмовое, регуляторы кислотности (Е330, Е262), ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Чипсы хлебные Лутовские «Маринованные огурцы», 1 кг

420 ₽

Арт. 1090 · 1 кг

Хлебные чипсы со вкусом маринованных огурцов. Кисло-солёный, с укропной и чесночной ноткой — узнаваемый рассол. Единственный кислый вкус в разделе: остальные гренки идут по мясной, сырной или острой линии. Нарезка тоньше и шире, чипсы почти прозрачные на просвет. Хруст резче и суше, а вкус читается сразу — присыпке не надо пробиваться через мякиш. Тем, кому мясное и сырное кажется тяжёлым: кислинка освежает и не приедается к середине пачки. Светлое пиво, водка под закуску.

Состав: Хлеб пшеничный мука пшеничная хлебопекарная первого сорта , соль, дрожжи хлебопекарные), масло растительное, рафинированное, дезодорированное, комплексная вкусоароматическая пищевая добавка (мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата Е621, сахар, масло растительное, натуральные ароматизаторы, масло пальмовое, регуляторы кислотности (Е330, Е262), ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент Е551. · Срок годности: 6 месяцев

Мясные снеки

Джерки из курицы сыровяленые Мексика, 500 г

900 ₽

Арт. 4116 · 500 г

Джерки из куриного филе в мексиканском маринаде — паприка, перец, пряные травы. Самый острый вариант из трёх: чувствуется сразу, но не жжёт. Структура как у всех джерок: тонкие плотные ломтики, которые жуются медленно. Специи ложатся на поверхность, поэтому первый вкус — пряный, а мясной раскрывается следом. Хорошо идут к светлому пиву: острота требует чего-то холодного и лёгкого. К тёмному лучше взять чесночные.

Состав: филе курицы, нитритно посолочная смесь, соль, сахар, смесь пряностей (паприка, кориандр, чсенок, лук,перец чили) · Срок годности: 3 месяца

Джерки из курицы сыровяленые чесночные, 500 г

900 ₽

Арт. 4117 · 500 г

Та же сыровяленая курица, что и в классических джерках, но с чесноком в маринаде. Чеснок здесь не резкий: он проявляется в послевкусии и не перебивает мясо. Ломтики тонкие и плотные, жуются долго. Мяса в ста граммах больше, чем в стограммовом куске свежего — вода при вялении уходит, белок концентрируется. Из трёх наших вкусов джерок чесночные — самые «мужские» и лучше всего идут к тёмному пиву. Мексиканские острее, классические нейтральнее.

Состав: филе курицы, нитритно посолочная смесь, соль, сахар, смесь пряностей (паприка, кориандр, чсенок, лук,перец чили) · Срок годности: 3 месяца

Джерки из курицы сыровяленые, 500 г

900 ₽

Арт. 4115 · 500 г

Джерки — сыровяленое мясо, нарезанное тонкими ломтиками. Куриное филе солят, маринуют и вялят при низкой температуре: влага уходит, белок и вкус остаются. Текстура плотная и жевательная — джерки не хрустят,, а разжёвываются медленно. Именно за это их и любят: одного ломтика хватает надолго. Классический вкус, без остроты и выраженных специй. Если берёте джерки впервые, начинать стоит отсюда — потом уже пробовать чесночные и мексиканские.

Состав: филе курицы, нитритно посолочная смесь, соль, сахар, смесь пряностей (паприка, кориандр, чсенок, лук,перец чили) · Срок годности: 3 месяца

Мясные чипсы из индейки 500 г

700 ₽

Арт. 4072 · 500 г

Мясные чипсы из индейки — сыровяленый мясной снек из филе грудки индейки, упакован под вакуумом. Больше всего белка среди наших мясных чипсов: 50 г на 100 г. Упаковка 500 г. Мясные чипсы из индейки — самая постная позиция среди мясных снеков. У индейки меньше жира, чем у курицы и тем более свинины, поэтому чипсы получаются суше и легче. Кусочки вяленые. Мягкий, без выраженной мясной тяжести.

Состав: Филе грудки индейки, фиксатор окраски нитрит натрия, КПД (смеси специй и экстракты пряностей: томатный порошок, чеснок молотый, паприка, перец чёрный дроблёный, перец чили), соль, усилитель вкуса и аромата Е621, загустители Е412, Е415, экстракт розмарина. Продукт из мяса индейки сыровяленый, охлаждённый, упакован под вакуумом. Срок годности 90 суток. · Срок годности: 3 месяца

Мясные чипсы из курицы, 500 г

720 ₽

Арт. 4033 · 500 г

Мясные чипсы из курицы — сыровяленый мясной снек из филе куриной грудки. Самые постные из наших мясных чипсов: 44 г белка и всего 4 г жира на 100 г. Упаковка 500 г. Мясные чипсы — то же мясо, что и в джерках, в виде полосок более плотные высушенное сильнее. Результат совсем другой: чипсы Хорошо жуются они не ломкие

Состав: Филе куриной грудки, фиксатор окраски нитрит натрия, КПД (усилители вкуса и аромата Е621, Е631), декстроза, антиокислитель Е316, смеси натуральных специй (чеснок, перец белый, горчица, перец чёрный), экстракт розмарина, сухие сублимированные микроорганизмы на носителе. Аллерген: горчица и продукты её переработки. Продукт из мяса птицы сыровяленый, охлаждённый. Срок годности 90 суток. · Срок годности: 3 месяца

Мясные чипсы из свинины, 500 г

675 ₽

Арт. 4035 · 500 г

Мясные чипсы из свинины — сыровяленый мясной снек к пиву: свинину тонко нарезают и вялят со специями. По сути это сушёное мясо тонкими пластинками, которое удобно есть руками. Упаковка 500 г. Свиные мясные чипсы — тонкие сухие пластинки, которые ломаются с характерным хрустом. Свинина жирнее курицы, поэтому вкус получается плотнее и ароматнее. По текстуре это противоположность джеркам: там надо жевать, здесь чипс рассыпается почти сразу. Кому нравится хруст, а не жевание, — берут именно чипсы.

Состав: Свинина, фиксатор окраски нитрит натрия, КПД (смеси специй: чеснок, перец белый, горчица, перец чёрный), усилитель вкуса и аромата Е621, тмин, красный перец, чёрный перец, паприка, чеснок, перец чили, мальтодекстрин, антиокислитель Е316, экстракт розмарина, сухие сублимированные микроорганизмы на носителе. Аллерген: горчица и продукты её переработки. Продукт из свинины сыровяленый, категории А, охлаждённый. Срок годности 90 суток. · Срок годности: 3 месяца

Мясо Дикий кабан ЛИБЕРТИ 500 г.

675 ₽

Арт. 4118 · 500 г

Кабан и свинья — одного поля ягоды. Поэтому «Дикий кабан» здесь — название с характером, а основа продукта вполне понятная: свинина категории А. Тонкие мясные ломтики подходят для закусочной тарелки, перекуса и ассортимента магазина разливных напитков. В составе — свинина категории А, нитритная соль и усилитель вкуса. Упаковка — 500 г. Срок годности — 4 месяца.

Состав: свинина кат А, соль нитритная, усилитель вкуса · Срок годности: 4 месяца

Ушки свиные варено копченые классические, 90 г

65 ₽

Арт. 4066 · 90 г

Классические варёно-копчёные свиные ушки, без вкусовых добавок. Сначала варят, затем коптят: мясная часть становится мягкой, а хрящ внутри остаётся упругим и приятно похрустывает. Только соль и копчение. Тот вариант, по которому судят обо всех остальных — если ушки пробуете впервые, начинать стоит с него. Руками, к светлому пиву. Порция рассчитана на одного-двоих, поэтому про запас удобно брать сразу несколько.

Состав: Субпродукты мясные обработанные(уши свиные), соль нитратная (соль пищевая, фиксатор окраски- нитрат натрия), перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (соль, мальтодекстрин, олеорезин черного перца), усилитель вкуса и аромата Е 621, ароматизатор (натуральный экстракт чеснока), консерванты Е 202 и Е 211, антиокислители Е 300 и Е 316, экстракт розмарина · Срок годности: 150 суток

Ушки свиные варено копченые острые, 90 г

65 ₽

Арт. 4068 · 90 г

Острые варёно-копчёные свиные ушки. Перечный маринад ложится поверх копчения, и первое, что чувствуется, — именно острота. Самый жгучий вариант в линейке: классических таким любителям обычно уже мало. Основа не меняется: варёно-копчёная свинина, мягкое мясо и упругий хрустящий хрящ. Требуют холодного светлого пива: острота с ним гасится и раскрывается копчёный вкус. С тёмным получается перебор.

Состав: Субпродукты мясные обработанные(уши свиные), соль нитратная (соль пищевая, фиксатор окраски- нитрат натрия), комплексная пищевая добавка (паприка, чеснок, перец черный, кориандр, орегано, соль, усилитель вкуса и аромата Е 621, сахар) , перец красный молотый острый, консерванты Е 202 и Е 211, антиокислители Е 300 и Е 316, экстракт розмарина · Срок годности: 150 суток

Ушки свиные варено копченые с горчицей, 90 г

65 ₽

Арт. 4071 · 90 г

Варёно-копчёные свиные ушки в горчичном маринаде. Горчица даёт лёгкую кислинку и пряность, которые срезают жирность копчёного мяса — вкус получается свежее, чем у классических ушек. Мясная часть мягкая, хрящ упругий и хрустящий, как и положено ушкам. Тёмное пиво: горчичная нота с ним звучит ярче. К светлому лучше подойдут классические или с чесноком.

Состав: Субпродукты мясные обработанные(уши свиные), соль нитратная (соль пищевая, фиксатор окраски- нитрат натрия), комплексная пищевая добавка (паприка, чеснок, перец черный, кориандр, орегано, соль, усилитель вкуса и аромата Е 621, сахар) , перец красный молотый острый, консерванты Е 202 и Е 211, антиокислители Е 300 и Е 316, экстракт розмарина · Срок годности: 150 суток

Ушки свиные варено копченые с чесноком, 90 г

65 ₽

Арт. 4067 · 90 г

Те же варёно-копчёные ушки, но с чесноком. Он не забивает копчение, а добавляет к нему остроты в послевкусии — сочетание, которое к пиву работает безотказно. Структура классическая для ушек: мягкая мясная часть и упругий хрящ, который хрустит на зубах. Именно это сочетание мягкого и хрустящего и отличает ушки от любых других мясных закусок — жуётся долго, вкус раскрывается постепенно.

Состав: Субпродукты мясные обработанные(уши свиные), соль нитратная (соль пищевая, фиксатор окраски- нитрат натрия), чеснок сушеный (гранулы), чеснок сушеный (порошок)Ю усилитель вкуса и аромата Е 621, ароматизатор (натуральный экстракт чеснока), консерванты Е 202 и Е 211, антиокислители Е 300 и Е 316, экстракт розмарина · Срок годности: 150 суток

Ушки свиные варено копченые Холодец с хреном, 90 г

65 ₽

Арт. 4069 · 90 г

Варёно-копчёные свиные ушки со вкусом холодца с хреном. Собран из русского застолья, и на свиных ушках работает особенно логично — из свиных ножек и ушей холодец и варят. Хрен даёт резкую ноту, которая бьёт в нос, но быстро уходит, оставляя копчёный мясной вкус. Мясная часть мягкая, хрящ упругий и хрустящий. Самый характерный вкус из пяти в линейке. Берут те, кому классика приелась.

Состав: Субпродукты мясные обработанные(уши свиные), соль нитратная (соль пищевая, фиксатор окраски- нитрат натрия), комплексная пищевая добавка (усилители вкуса и аромата Е 621 и Е 635, лавровый лист, тмин молотый, корень хрена сушеный (гранулы) , комплексная пищевая добавка (экстракт хрена, декстроза), перец черный молотый, консерванты Е 202 и Е 211, антиокислители Е 300 и Е 316, экстракт розмарина · Срок годности: 150 суток

Сушёные кальмары

Кальмар Астраханкина рыбка, рваная по-шанхайски, 1 кг

1 475 ₽

Арт. 3011 · 1 кг

Сушёный кальмар, нарезка по-шанхайски. Острый соус по-шанхайски с пряной ноткой — восточная острота, не такая прямая, как перечная: сначала читается пряность, жжение приходит следом. От соуса стружка приобретает характерный оранжевый цвет. Нарезка или как сейчас пишут рваная, пласты пропитаны соусом — вкус ощущается сразу, а не только на поверхности. Классический сушёный кальмар — про сам морепродукт, здесь на первом месте соус. Берут, когда хочется остроты, а не чистого вкуса кальмара.

Состав: кальмар, соль, специи, кунжут, перец · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар Астраханкина рыбка, стружка по-шанхайски, 1 кг

999 ₽

Арт. 3024 · 1 кг

Стружка по-шанхайски — тонкая соломка сушёного кальмара в пряном соусе с кунжутом. Внешне похожа на корейскую морковь, за что её так и прозвали в обиходе: тонкие оранжевые волокна, перевитые кунжутными семенами. Вкус сложнее, чем у классической солёной стружки: сначала сладковато-солёная нота, следом пряность соуса, а кунжут добавляет лёгкую ореховую горчинку. Острота умеренная, вкус не жжёт.

Состав: кальмар (Dosidicus gigas), сахар, соль, влагоудерживающий агент Е420, усилитель вкуса Е621, консервант Е202, перец красный острый молотый, кунжут. · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, вкус краба, полукольца, 1 кг

1 340 ₽

Арт. 3042 · 1 кг

Полукольца со вкусом краба — сушёное филе кальмара, нарезанное широкими дугами и выдержанное с крабовой вкусовой добавкой. Форма плотная, кусок крупный, жуётся дольше стружки. Вкус мягче классических солёных полуколец: солёность отходит на второй план, вперёд выходит сладковатая крабовая нота. Тем, кому обычный сушёный кальмар кажется резким, крабовый вариант обычно нравится больше. Краб здесь обозначает вкус, а не сырьё: продукт целиком из кальмара, крабового мяса в составе нет.

Состав: кальмар, соль, сахар, усилители вкуса · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, вкус краба, стружка, 1 кг

1 250 ₽

Арт. 30231 · 1 кг

Стружка кальмара со вкусом краба — та же тонкая соломка сушёного филе, но с крабовой вкусовой нотой и характерным розоватым цветом. Мягкая, легко разбирается на волокна, не «резинит». Вкус мягче классической солёной стружки: соль уходит на второй план, вперёд выходит сладковатая крабовая нота. Тем, кому обычный сушёный кальмар кажется слишком солёным, обычно заходит именно этот вариант.

Состав: кальмар, соль, сахар · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, палочки, 1 кг

1 530 ₽

Арт. 3041 · 1000 г

Сушёный кальмар Chipka в форме палочек — нарезанные полоски кальмара, готовые к употреблению. Плотная и волокнистая: кальмар жуётся долго, вкус раскрывается постепенно. Это закуска «на подольше» — одной порции хватает надолго. Морской, солоноватый, с лёгкой сладостью. Соль умеренная, горечи нет. Классика к светлому пиву. Хорошо смотрится в рыбных наборах рядом с вяленой рыбой — кальмар даёт другую текстуру.

Состав: кальмар, соль, усилители вкуса · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, паутинка, 1 кг

1 560 ₽

Арт. 3019 · 1 кг

Кальмар «паутинка» Chipka — тонкие тёмные нити, похожие на спагетти. За способ разделки: филе разбирают вдоль волокон на нити толщиной один-два миллиметра, и в горсти они переплетаются, как сеть. Нити идут по отдельности и не слипаются в комок. Плотность выше, чем у стружки: паутинка суше и жуётся дольше, вкус раскрывается постепенно. Одной горсти хватает надолго — это закуска для неспешного застолья, а не чтобы съесть пачку за вечер. Сладко-солёный, насыщенный, без резкой рыбной ноты.

Состав: кальмар, специи · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, полукольца, 1 кг

1 230 ₽

Арт. 3022 · 1 кг

Полукольца — сушёное филе кальмара, нарезанное широкими дугами. Форма получается при разделке тушки поперёк: кольцо разрезают пополам, отсюда и название. Из всех форм полукольца одни из самых плотных: жуются дольше стружки и паутинки, вкус раскрывается постепенно. Кусок крупный, держит форму, хорошо смотрится в подаче. Вкус насыщенный кальмаровый, солоноватый, с мягким послевкусием. Волокна идут поперёк куска, поэтому полукольцо разрывается на аккуратные полоски.

Состав: кальмар, соль, сахар · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, пяточки, 1 кг

1 550 ₽

Арт. 3014 · 1 кг

Пяточки — тонкие слайсы сушёного кальмара с розовой каймой по краю. Небольшие, ровные, аккуратной формы: их удобно есть по одному, не разрывая на волокна, как стружку или паутинку. Слайс тонкий, поэтому жуётся легко — по мягкости пяточки ближе к стружке, чем к плотным полукольцам. При этом кусочек цельный и не разлохмачивается. Вкус ровный, умеренно солёный, без пряных добавок и остроты. Это тот случай, когда чувствуется сам кальмар, а не приправа, — берут, когда хочется чистого вкуса.

Состав: кальмар, соль · Срок годности: 18 месяцев

Кальмар сушёный Chipka, стружка, 1 кг

1 210 ₽

Арт. 3025 · 1 кг

Стружка кальмара Chipka — солёно-сушёные полоски филе, самая ходовая форма кальмаровых снеков. Тонкая нарезка сохнет равномерно, поэтому стружка мягче колец и полуколец: жуётся легко, не «резинит». Волокна разбираются руками — удобно, когда закуску ставят на общий стол. Чистый кальмаровый, умеренно солёный, с лёгкой сладковатой ноткой от сушки. Стружка самая мягкая, полукольца плотнее и жуются дольше, кольца самые упругие. Тем, кто пробует сушёного кальмара впервые, обычно советуют начать со стружки.

Состав: кальмар, соль, специи, · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Астраханкина рыбка, полукольца, 1 кг

1 230 ₽

Арт. 30221 · 1 кг

Полукольца кальмара — сушёное филе, нарезанное широкими дугами. Плотная форма: жуётся дольше стружки, вкус раскрывается постепенно, кусок крупный и держит форму в подаче. Вкус выраженный кальмаровый, умеренно солёный. Волокна идут поперёк, поэтому полукольцо легко разрывается на полоски руками. «Астраханкина рыбка» — узнаваемая марка рыбных снеков: её знают по рознице и заказывают повторно, зная, чего ждать. Похожая позиция в каталоге — полукольца кальмара Chipka, они дешевле при сопоставимом качестве.

Состав: кальмар, соль, сахар · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Астраханкина рыбка, рванная, краб, 1 кг

1 475 ₽

Арт. 3012 · 1 кг

Нарезка кальмара со вкусом краба — сушёный пласт филе, разрезанный на широкие полосы. Каждая полоска длинная и цельная: её удобно брать руками и делить по волокнам прямо за столом. Мягкий, сладковато-солёный, с выраженной крабовой нотой. Солёность умеренная — тем, кому классический сушёный кальмар кажется резким, крабовый обычно заходит лучше. Краб здесь обозначает вкус, а не сырьё: продукт целиком из кальмара, крабового мяса в составе нет.

Состав: кальмар (Dosidicus gigas), сахар, соль, влагоудерживающий агент E420, усилитель вкуса E621, консервант E202, ароматизатор "Краб". · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Астраханкина рыбка, стружка, 1 кг

1 230 ₽

Арт. 3003 · 1 кг

Стружка кальмара «Астраханкина рыбка» — сушёное филе, нарезанное тонкой соломкой. Из всех форм кальмаровых снеков стружка самая деликатная: она мягче полуколец и колец, легко жуётся и подходит тем, кто пробует сушёного кальмара впервые. Посол умеренный, вкус ровный, без резкости. Волокна длинные, разбираются вдоль, поэтому одной пачки хватает на компанию. «Астраханкина рыбка» — узнаваемая марка рыбных снеков: её знают по рознице и заказывают повторно, зная, чего ждать.

Состав: кальмар, соль, специи, · Срок годности: 12 месяцев

Кальмар сушёный Астраханкина рыбка, Хот тейст, 1 кг

1 600 ₽

Арт. 3029 · 1 кг

«Хот тейст» — сушёный кальмар в виде цельных размягчённых пластов, а не нарезки. Филе тихоокеанского кальмара обрабатывают под давлением, поэтому пласт остаётся целым и мягким: его удобно рвать руками на полосы прямо за столом. Пласты выдержаны в перцовом соусе, отсюда характерный оранжевый цвет. Вкус собранный и узнаваемый: сначала сладковато-солёная нота, следом перечная острота, которая держится в послевкусии, но не жжёт.

Состав: кальмар, соль, красный перец · Срок годности: 12 месяцев

Вяленая икра

Икра минтая вяленая, 500 г

870 ₽

Арт. 2006 · 500 г

Вяленая икра минтая в ястыке. Икра минтая мелкозернистая, поэтому ястык получается однородным и режется ровными ломтиками без крошения. Чистый икряной, солёность средняя — между тресковой и воблиной. Морская нота выражена, но без рыбной резкости. Классическая закуска к светлому пиву. А ещё её кладут на бутерброды и в салаты: вяленая икра не растекается и держит форму. Про бутерброды..... икру тонко нарезать и подать на ржаном тосте со сливочным маслом. Попробуйте такой тост с чашкой горячего кофе.

Состав: икра минтая · Срок годности: 6 месяцев

Чипсы начос

Чипсы кукурузные Начос с Оригинальным вкусом 500 г

220 ₽

Арт. 5064 · 500 г

Предлагаем купить настоящие чипсы Начос . Особо вкусно хрустеть, макая их в любимый соус. По вкусу соус может быть любым, главное густым и ароматным. Чипсы не потеряют своей привлекательности, а наоборот с соусом обретут особую неповторимость. Чипсы Начос упакованы в пакет. В коробке 10 пакетов по 500 г

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, соль поваренная, антиокислители Е319, Е330, эмульгатор Е900. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Чипсы кукурузные Начос с Тайским перцем 500 г

220 ₽

Арт. 5070 · 500 г

Начос — хрустящие кукурузные чипсы характерной треугольной формы. Их удобно есть отдельно, макать в соус и выкладывать на общую тарелку для компании. Кукурузная основа и плотная хрустящая текстура делают начос удачной закуской к пиву, безалкогольным напиткам и домашним посиделкам.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Сладкий тайский перец»(соль поваренная, сахар, глюкоза, порошок томата сушеного, усилители вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, порошок чеснока сушеного, регуляторы кислотности Е262, Е330, вкусоароматические вещества, специи, краситель Е160с, жир растительный, подсластитель Е955, агент антислеживающий Е551) антиокислители Е319, Е330, эмульгатор Е900. Продукт может содержать глютен, сою, молоко и продукты их переработки. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Чипсы кукурузные Начос со вкусом Барбекю 500 г

220 ₽

Арт. 5019 · 500 г

Начос — хрустящие кукурузные чипсы характерной треугольной формы. Их удобно есть отдельно, макать в соус и выкладывать на общую тарелку для компании. Кукурузная основа и плотная хрустящая текстура делают начос удачной закуской к пиву, безалкогольным напиткам и домашним посиделкам.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Барбекю» (Соль, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, регуляторы кислотности Е262, порошок лука сушеного, паприка молотая, специи, порошок чеснока сушеного , жир растительный, вкусоароматические вещества, красители Е100, Е160с, подсластитель Е955, агент антислеживающий Е551) антиокислители Е319, Е330, эмульгатор Е900. Продукт может содержать глютен, сою, молоко и продукты их переработки. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Чипсы кукурузные Начос со вкусом Бекона 500 г

220 ₽

Арт. 5071 · 500 г

Начос — хрустящие кукурузные чипсы характерной треугольной формы. Их удобно есть отдельно, макать в соус и выкладывать на общую тарелку для компании. Кукурузная основа и плотная хрустящая текстура делают начос удачной закуской к пиву, безалкогольным напиткам и домашним посиделкам.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Бекон» (вкусоароматические вещества, сухая молочная сыворотка, соль поваренная, усилители вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, гидролизованный растительный белок, сахар, порошок лука сушеного, мальтодекс трик, агент антислеживающий Е551, краситель Е160с, регулятор кислотности Е330) антиокислители Е319, Е330, эмульгатор Е900. Продукт может содержать глютен, сою, молоко и продукты их переработки. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Чипсы кукурузные Начос со вкусом Сметаны и Лука 500 г

220 ₽

Арт. 5069 · 500 г

Начос — хрустящие кукурузные чипсы характерной треугольной формы. Их удобно есть отдельно, макать в соус и выкладывать на общую тарелку для компании. Кукурузная основа и плотная хрустящая текстура делают начос удачной закуской к пиву, безалкогольным напиткам и домашним посиделкам. Вкус сметаны и лука сочетает мягкие сливочные оттенки с характерной луковой пикантностью. Получается знакомая домашняя подача в формате хрустящей кукурузной закуски. Подавайте начос с нежным дипом, свежей зеленью или овощами.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Сметана и лук» (сухая молочная соль поваренная, сахар, усилители вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, жир растительный, зелень петрушки, сельдерей , укроп сушеные, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий Е551) антиокислители Е319, Е330, эмульгатор Е900. Продукт может содержать глютен, сою, молоко и продукты их переработки. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Чипсы кукурузные Начос со вкусом Сыра 500 г

220 ₽

Арт. 5065 · 500 г

Начос — хрустящие кукурузные чипсы характерной треугольной формы. Их удобно есть отдельно, макать в соус и выкладывать на общую тарелку для компании. Кукурузная основа и плотная хрустящая текстура делают начос удачной закуской к пиву, безалкогольным напиткам и домашним посиделкам.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Сыр» (соль поваренная, глюкоза, усилители вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, сахар, порошок сыра сушеного, порошок лука сушеного , регулятор кислотности Е330, вкусоароматические вещества, красители Е100, Е160с, агент антислеживающий Е551) антиокислители Е319, Е330, эмульгатор Е900. Продукт может содержать глютен, сою, молоко и продукты их переработки. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Сырные снеки

Продукт белково жировой Пряди, 1 кг

670 ₽

Арт. 7002 · 1 кг

Сыр копчёный чечил «Пряди» — тот же чечил, что и косичка, только волокна уже отделены на производстве. Расплетать не нужно: открыли пакет — и можно подавать. Вкус и текстура как у копчёной косички. Упаковка 1 кг. Пряди — копчёный сыр, разделённый на отдельные волокна ещё на производстве. По сути та же косичка, только не нужно расплетать: берёшь прядь и ешь.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализованное , заменитель молочного жира соль поваренная пищевая, молокосвертывающий фермент животного происхождения · Срок годности: 3 месяца

Продукт белково жировой Пучок БЕЛЫЙ

670 ₽

Арт. 7050 · 1000 г

Белый белково-жировой продукт в форме тонких прядей, собранных в пучок. Подходит для закусочной тарелки, перекуса и ассортимента магазинов снеков. Изготовлен на основе обезжиренного молока и заменителя молочного жира с использованием молочнокислых микроорганизмов и молокосвёртывающего ферментного препарата. Упаковка — 1 кг, в коробке 10 упаковок. Хранить при температуре от 0 до +6 °С и относительной влажности воздуха 80–85 %. Срок годности — 2 месяца.

Состав: обезжиренное молоко, заменитель молочного жира (рафинированные, дезодорированные масла в натуральном виде), пищевая соль, мезофильные и термофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения. · Срок годности: 2 месяца

Продукт белково жировой Хворост, 500 г

438 ₽

Арт. 7005 · 500 г

Копчёный сыр «Хворост» — тонкие сухие сырные палочки. Высушен сильнее остальных, и текстура меняется полностью: сыр не тянется и не мнётся, а ломается с хрустом. По ощущениям это ближе к чипсам, чем к сыру. Концентрированный: влаги меньше — значит соль и дым чувствуются сильнее. Берётся горстью, съедается быстро, не оставляет жирных следов на руках — удобно на общий стол и в дорогу.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализован., заменитель молочного жира(рафинирю дезодарир масла растит в натуральном и модифиц виде(пальмовое и его фракции подсолнечное или соевое или рапсовое) краситель бета каротин Е160 эмульгатор Е471, Е322, антиокислитель Е306, комплексная пищевая добавка · Срок годности: 90 суток

Продукт белково жировой Косичка, 1 кг

670 ₽

Арт. 7029 · 1 кг

Чечил — армянский рассольный сыр: его вытягивают в тонкие нити и плетут в косичку. Наш сыр копчёный чечил «Косичка» коптится целиком, поэтому снаружи у него плотная дымная корочка, а внутри он мягче. Упаковка 1 кг. Сырная косичка — самый узнаваемый копчёный сыр. Плетётся из сырных нитей, коптится целиком, поэтому дым пропитывает её равномерно, а внутри сыр остаётся мягче, чем снаружи.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализованное , заменитель молочного жира соль поваренная пищевая, молокосвертывающий фермент животного происхождения · Срок годности: 3 месяца

Продукт белково жировой Моцарелла копченая 1 кг

735 ₽

Арт. 7051 · 1000 г

Копчёный белково-жировой продукт с характерным ароматом и плотной текстурой. Подходит для закусочной тарелки, перекуса и ассортимента магазинов снеков. Изготовлен на основе обезжиренного молока и заменителя молочного жира с использованием молочнокислых микроорганизмов и молокосвёртывающего ферментного препарата. Упаковка — 1 кг, в коробке 10 упаковок. Хранить при температуре от 0 до +6 °С. Срок годности — 3 месяца.

Состав: Обезжиренное молоко, заменитель молочного жира (рафинированные, дезодорированные масла в натуральном виде)пищевая соль, мезофильные и термофильные молочнокислотные микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения · Срок годности: 90 суток

Продукт белково жировой Охотничий, 1 кг

670 ₽

Арт. 7007 · 1 кг

«Охотничий» — сыр копчёный чечил в форме толстой колбаски. Внутри те же волокна, что у косички, но кусок толще, поэтому у него насыщенная дымная корочка, а середина остаётся мягкой и сливочной. Упаковка 1 кг. Копчёный сыр «Охотничий» — толстая колбаска с копчёной корочкой. Снаружи плотная копчёная корочка, внутри мягкая сливочная мякоть, которая разбирается на волокна.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализованное , заменитель молочного жира соль поваренная пищевая, молокосвертывающий фермент животного происхождения · Срок годности: 3 месяца

Продукт белково жировой ПАТРОНЫ копченые на ольхе, 500 г

399 ₽

Арт. 70401 · 500 г

Копчёный сыр «Патроны», копчение на ольховой щепе, без перца. Мягкий, чуть сладковатый дым — деликатнее обычного копчения. Он не забивает вкус самого сыра, а подчёркивает его. Плотная, спрессованная: сыр откусывается кусочками и не тянется. Тем, кому перечные «Патроны» слишком резкие, а классическая косичка кажется недостаточно интересной. Хранить в холодильнике. Оптовая цена при заказе от 10 000 ₽, доставка по всей России.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализованное пастеризованное, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое и его фракции, подсолнечное, соевое или рапсовое), эмульгатор Е 471, антиокислитель концентрат смеси токоферолов, краситель бета-каротин), стабилизатор Е1422, соль пищевая, хлористый кальции, бактериальная закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат микробного происхождения. · Срок годности: 6 месяцев

Сыр "ПАТРОНЫ" копченые с перцем, 500 г

399 ₽

Арт. 70411 · 500 г

Копчёный сыр «Патроны» с чёрным перцем. Плотные цилиндрики: сыр спрессован сильнее обычного, поэтому текстура заметно плотнее, чем у косички — он откусывается, а не тянется. Дым выражен, перец в обсыпке даёт умеренную остроту. Она оттеняет копчение, а не перебивает его. Светлое пиво: плотный сыр и перечная нота работают с ним лучше всего. Хранить в холодильнике. Оптовая цена при заказе от 10 000 ₽, доставка по всей России.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализованное пастеризованное, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое и его фракции, подсолнечное, соевое или рапсовое), эмульгатор Е 471, антиокислитель концентрат смеси токоферолов, краситель бета-каротин), стабилизатор Е1422, соль пищевая, хлористый кальции, бактериальная закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат микробного происхождения. · Срок годности: 6 месяцев

Сыр копченый «Бочонок», 500 г

700 ₽

Арт. 7008 · 500 г

Копчёный сыр «Бочонок» — небольшие кругляши на один-два укуса. Ничего не надо резать, ломать или расплетать. Самый аккуратный вариант в разделе: сыр не пачкает руки и не разваливается, его удобно ставить на стол в общей тарелке или брать с собой. Классический копчёный, умеренно солёный. Хрустящий и воздушный: бочонки лёгкие и хрупкие, как сухарики, без маслянистости.

Состав: сыр обезжиренный (молоко обезжиренное пастеризованное, уплотнитель хлорид кальция, пропионовокислые бактерии, закваска (мезофильные и термофильные молочнокислые бактерии для прямого внесения), молокосвёртывающий ферментный препарат микробного происхождения (химозин)), стабилизатор крахмал кукурузный, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, эмульгаторы моно- и диглицериды жирных кислот, лецитины, антиокислитель концентрат смеси токоферолов, краситель бета-каротин), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая (содержит антислёживающий агент Е536), комплексная пищевая добавка (эмульгаторы: Е471, Е322) · Срок годности: 5 месяцев со дня изготовления

Сырные шарики CHEE CORN микс, 500 г

700 ₽

Арт. 7020 · 500 г

Сырные шарики CHEE CORN, микс вкусов. Те же хрустящие сырные шарики, но нескольких вкусов в одной упаковке. Удобно, когда берёте на компанию и не хотите угадывать, кому что понравится. Воздушная и ломкая: шарики хрустят и не оставляют жира на руках. Нужен один понятный вкус — берите оригинальные. Микс для разнообразия и для случаев, когда закуску ставят на общий стол.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализован., заменитель молочного жира(рафинирю дезодарир масла растит в натуральном и модифиц виде(пальмовое и его фракции подсолнечное или соевое или рапсовое) краситель бета каротин Е160 эмульгатор Е471, Е322, антиокислитель Е306, комплексная пищевая добавка · Срок годности: 12 месяцев

Сырные шарики CHEE CORN Оригинальные, 500 г

700 ₽

Арт. 7012 · 500 г

Сырные шарики CHEE CORN, оригинальный вкус. Принципиально: это не молочный продукт, а воздушная хрустящая закуска — лёгкая и не жирная. Базовый сырный, без добавок и остроты. Шарики небольшие и ровные, съедаются горстью. Когда хочется хруста и сырного вкуса, но не тяжести настоящего сыра. Хорошо заходят в компании, где есть дети.

Состав: БЕЛКОВО ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ молоко нормализован., заменитель молочного жира(рафинирю дезодарир масла растит в натуральном и модифиц виде(пальмовое и его фракции подсолнечное или соевое или рапсовое) краситель бета каротин Е160 эмульгатор Е471, Е322, антиокислитель Е306, комплексная пищевая добавка · Срок годности: 12 месяцев

Наборы закусок к пиву

Набор закусок к пиву «Вечер у костра», 4 кг

3 415 ₽

4 кг

Набор с характером мангала. Гренки со вкусом рёбрышек на гриле и копчёный арахис барбекю дают дымную ноту, а стружка кальмара и жёлтый полосатик — классическую пивную основу. Состав набора (4 кг): Гренки ржаные Averton «Рёбрышки гриль» — 1 кг Стружка кальмара Chipka — 1 кг Жёлтый полосатик Chipka — 1 кг Арахис копчёный барбекю — 1 кг Каждая позиция в своей фирменной упаковке. Набор сразу закрывает минимальный розничный заказ от 3 000 ₽. Отгрузка в день оплаты, доставка по всей России.

Набор закусок к пиву «Жаркая пятница», 4 кг

3 365 ₽

4 кг

Набор для тех, кто любит поострее. Самые острые ржаные гренки Averton с тайским перцем и паприкой, сладко-острый арахис «Горчица с мёдом», а к ним спокойные стружка кальмара и жёлтый полосатик. Состав набора (4 кг): Гренки ржаные Averton «Тайский перец с паприкой» — 1 кг Стружка кальмара Chipka — 1 кг Жёлтый полосатик Chipka — 1 кг Арахис в глазури «Горчица с мёдом» — 1 кг

Набор закусок к пиву «Королевский улов», 4 кг

3 415 ₽

4 кг

Набор для тех, кто любит морские вкусы. Гренки и стружка кальмара — со вкусом краба, к ним жёлтый полосатик и арахис в хрустящей глазури с васаби, который освежает между солёными закусками. Состав набора (4 кг): Гренки ржаные Averton «Королевский краб» — 1 кг Стружка кальмара Chipka со вкусом краба — 1 кг Жёлтый полосатик Chipka — 1 кг Арахис в глазури Averton с васаби — 1 кг

Состав: Гренки ржаные Averton «Королевский краб» — 1 кг; стружка кальмара Chipka со вкусом краба — 1 кг; жёлтый полосатик Chipka — 1 кг; арахис в глазури Averton с васаби — 1 кг. Каждая позиция находится в отдельной фирменной упаковке. · Срок годности: Указан на каждой упаковке. Срок годности набора определяется продуктом с ближайшей датой окончания срока годности.`

Набор закусок к пиву «Русское застолье», 4 кг

3 365 ₽

4 кг

Набор с русским характером: холодец с хреном сразу в двух закусках — в ржаных гренках и в арахисе в глазури. Хрен чувствуется ярко, а стружка кальмара и жёлтый полосатик уравновешивают его. Состав набора (4 кг): Гренки ржаные Averton «Холодец и хрен» — 1 кг Стружка кальмара Chipka — 1 кг Жёлтый полосатик Chipka — 1 кг Арахис в глазури «Холодец с хреном» — 1 кг Каждая позиция в своей фирменной упаковке. Набор сразу закрывает минимальный розничный заказ от 3 000 ₽. Отгрузка в день оплаты, доставка по всей России.

Состав: Гренки ржаные Averton «Холодец и хрен» — 1 кг; стружка кальмара Chipka — 1 кг; жёлтый полосатик Chipka — 1 кг; арахис в глазури «Холодец с хреном» — 1 кг. Каждая позиция находится в отдельной фирменной упаковке.` · Срок годности: `Указан на каждой упаковке. Срок годности набора определяется продуктом с ближайшей датой окончания срока годности.

Набор закусок к пиву «Чесночная классика», 4 кг

3 365 ₽

4 кг

Набор для тех, кто к пиву выбирает чеснок. Ржаные гренки с чистым чесночным вкусом без остроты, арахис в глазури «Сыр с чесноком», стружка кальмара и жёлтый полосатик. Состав набора (4 кг): Гренки ржаные Averton «Чеснок» — 1 кг Стружка кальмара Chipka — 1 кг Жёлтый полосатик Chipka — 1 кг Арахис в глазури «Сыр с чесноком» — 1 кг Каждая позиция в своей фирменной упаковке. Набор сразу закрывает минимальный розничный заказ от 3 000 ₽. Отгрузка в день оплаты, доставка по всей России.