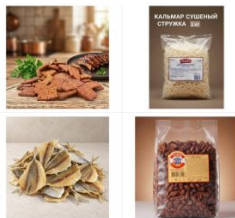


Каталог «Фишмания» для организаторов совместных закупок

152 товаров в наличии с фото, описанием и розничной ценой на 14.10.2026. 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.

Наборы закусок к пиву



Набор «Вечер у костра»
4 позиции по 1 кг

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

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.

3 415 ₽



Набор «Жаркая пятница»
4 позиции по 1 кг

Набор закусок к пиву «Жаркая пятница», 4 кг

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

3 365 ₽



Набор «Королевский улов»
4 позиции по 1 кг

Набор закусок к пиву «Королевский улов», 4 кг

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

3 415 ₽



Набор «Русское застолье»
4 позиции по 1 кг

Набор закусок к пиву «Русское застолье», 4 кг

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.

3 365 ₽



Набор «Чесночная классика»
4 позиции по 1 кг

Набор закусок к пиву «Чесночная классика», 4 кг

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.

3 365 ₽

Рыбные снеки



Анчоус солено сушеный

860 ₽

Арт. 6001 · 1000 г

Солёно-сушёный анчоус — вьетнамский вариант рыбного снека. 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. Рыбка мелкая, съедается целиком: ни чистить, ни разбирать ничего не нужно. Насыщает быстро — 40-50 граммов заменяют полноценную порцию чипсов. Тем, кто ищет азиатские снеки, и тем, кому важен состав: здесь только рыба и соль, плюс омега-3 и белок.

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



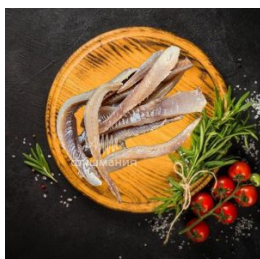
Вобла очищенная с икрой

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. Формат ценят там, где чистить неудобно: в баре, в поезде, на рыбалке, в офисе. И там, где

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



Вяленая вобла соломкой, 500 г

450 ₽

Арт. 60061 · 500 г

Вяленая вобла, нарезанная тонкими пластинами. Вобла целиком — рыба хлопотная: её надо чистить и разбирать. Здесь пластины 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



Горбуша вяленая палочки

2 250 ₽

Арт. 6007 · 1 кг

Вяленая горбуша, нарезанная тонкими палочками. Красная рыба в формате снека — без костей, без чистки, готова к употреблению. Мягкий, чуть сладковатый за счёт сахара в засолке, с лёгкой кислинкой. Соли меньше, чем в вобле и полосатике, — горбушу берут те, кому классическая вяленая рыба солоновата. Палочки упругие и волокнистые, жуются мягко, не сушат рот. Это не «щепка»: рыба сохраняет влагу и не крошится. Светлое пиво, белое вино. Хорошо смотрится на общем столе и в подарочных наборах —

Состав: рыба, соль, сахар, лимонная кислота · Срок годности: 3 месяца



Желтый полосатик, Chirka, 1 кг

1 430 ₽

Арт. 6009 · 1000 г

Жёлтый полосатик — солёно-сушёная морская рыба, классическая закуска к пиву. Под торговым названием скрывается желтополосый селяр из семейства ставридовых: небольшая плоская рыбка с золотистой кожей и 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



Императорский полосатик, Chirka, 1 кг

1 170 ₽

Арт. 6011 · 1000 г

Императорский полосатик Chirka — самая крупная фракция жёлтого полосатика. Размером тушки: мяса заметно больше, филе плотнее, а разделять 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 рассыпью 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

1 120 ₽

Арт. 6012

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: камбала, 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 сушёный · Срок годности: 12 месяцев



Лакедра сушеная вяленая

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. Ломтики эластичные, а не сухие и ломкие: лакедра жирнее большинства

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



Палочки минтая солёно сушеные премиум

750 ₽

Арт. 60262 · 1 кг

Солёно-сушёные палочки из филе минтая, премиальная нарезка. Ничего лишнего: филе минтая, соль, сахар и немного специй. Ни ароматизаторов, ни соусов — один из самых честных составов в разделе. Чистый, умеренно солёный, с лёгкой сладковатой ноткой от сахара. Минтай нежирный, поэтому вкус лёгкий — не забивает пиво. Тем, кто рыбные снеки только пробует: у минтая нет резкого рыбного духа, и палочки уже нарезаны — чистить ничего не надо.

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



Пелядь вяленая

850 ₽

Арт. 6063 · 1 кг

Пелядь — озёрно-речная рыба севера. На родине её зовут сырком: присоленную пелядь там едят сырой, не подвергая никакой обработке, — настолько нежное у неё мясо. Вяленая, умеренного посола, не копчёная. Готова к употреблению: достал и ешь. Главное отличие от привычной вяленой рыбы — она не сухая и не «деревянная», мясо остаётся мягким. Одна рыбка весит 85–120 граммов — как раз на одного-двоих. Мясо жирное и очень нежное, тающее во рту. Посол умеренный, рыба не пересолена — жирность сама смягчает соль.

Состав: пелядь, соль · Срок годности: 2 месяца



Соломка камбалы

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 возьмётся с рыбой.

Состав: камбала, соль · Срок годности: 14 месяцев



Спинка янтарная с перцем

1 600 ₽

Арт. 6046 · 1000 г

Янтарная спинка с перцем — филейная часть янтарной рыбы. 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, кожа 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



Таранка с перцем

650 ₽

Арт. 60481 · 1 кг

Палочки таранки с перцем Chipka

Срок годности: 180 дней



Таранка с перцем палочки

750 ₽

Арт. 60483 · 1000 г

Вяленая таранка палочками с перцем. Солёная вяленая рыба с ощутимой перечной ноткой поверх. Таранка 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 E420, сахар, соль, стабилизатор E412, усилитель вкуса E621, перец Чили (порошок) консерванты E202, E211. · Срок годности: 8 месяцев



Угорь сушено вяленый

1 090 ₽

Арт. 6051 · 1 кг

Сушёно-вяленый угорь, чищенный, 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

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



Янтарная рыбка с перцем кусочками

870 ₽

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 пластинами. Светлые и тёмные сорта пива одинаково хорошо.

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

Орехи



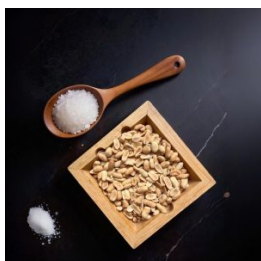
Арахис XXL морская соль, 1 кг

430 ₽

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



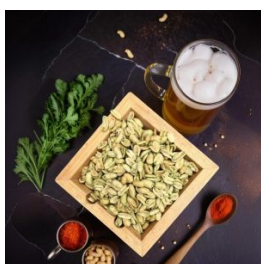
Арахис XXL с солью

525 ₽

Арт. 5128 · 1 кг

Крупный жареный арахис XXL с солью — базовый вкус линейки без ароматизаторов. Это калибр: ядра заметно крупнее обычного арахиса, разница видна на глаз. Крупное ядро дольше жуётся и меньше крошится, поэтому его чаще берут к пиву, а мелкий — на перекус. Чистый обжаренный арахис и соль. Ничего лишнего — с него начинают, когда хотят понять, нравится ли сама основа, прежде чем брать вкусовые варианты. Любое пиво. Универсальная позиция, которая расходуется ровно круглый год.

Состав: 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



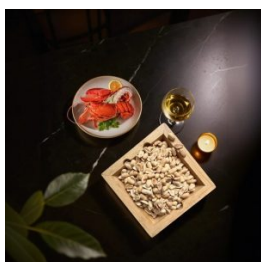
Арахис XXL со вкусом Васаби

525 ₽

Арт. 5138 · 1 кг

Крупный арахис XXL со вкусом васаби. Васаби делают из корня японского хрена, и работает он не как перец: острота не жжёт язык, а коротко бьёт в нос и сразу отпускает. Поэтому васаби можно есть горстями, не запивая каждую. Ядра заметно крупнее обычного арахиса: дольше хрустят, меньше крошатся и не оседают мелочью на дне тарелки. Светлое холодное пиво. К тёмным сортам острота васаби теряется.

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



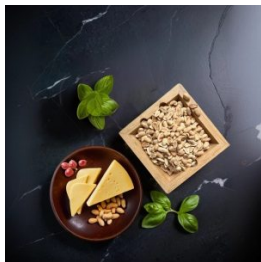
Арахис XXL со вкусом Лобстера

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 XXL со вкусом Сыра

Арт. 5140 · 1 кг

Крупный арахис XXL со вкусом сыра. Сливочно-сырная нота на солёной ореховой основе, с лёгкой горчичной ноткой в составе — она добавляет глубины, но не остроты. Один из самых мягких вкусов линейки. Для тех, кому острое не подходит. В наборах сырный арахис ставят рядом с копчёным и острыми — как спокойный вкус, к которому возвращаются между ними. Светлое пиво, вино. Хорошо сочетается с сырными снеками — вкус усиливается.

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

525 ₽



Арахис в глазури Averton Asia collection, кимчи, 1 кг

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

520 ₽



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

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 E621, E631, E627), сахар, ароматизатор "Том Ям", соль, стабилизатор (ксантановая камедь E415), краситель (антроцианы), регулятор кислотности (лимонная кислота E330), экстракт паприки, экстракт чили, сушёная зелень, экстракт имбиря, антикомкующий агент (диоксид кремния E551)), панировочные сухари (пшеничная мука, соль, дрожжи), разрыхлитель (гидрокарбонат натрия E500, гидрокарбонат аммония E503(ii)), пищевая добавка (гидролизат белка), масло кокосовое рафинированное дезодорированное, соль пищевая. · Срок годности: 6 месяцев

520 ₽



Арахис в глазури Averton, васаби, 1 кг

Арт. 5199 · 1 кг

Арахис в глазури Averton со вкусом васаби. Она тоньше и хрупче обычной: корочка ломается легко, почти рассыпается, и вкус ореха с присыпкой выходит вперёд, а не пробивается через слой теста. Васаби тот же узнаваемый — резкий удар в нос, который быстро отпускает. Но на тонкой глазури он читается чище, без мучной ноты. Тонкая глазурь набирает влагу быстрее плотной — вскрытую пачку закрывайте, иначе корочка размягчается.

Состав: Ядра арахиса не бланшированные, патока, карамельная, изолят горохового белка, крахмал пшеничный, соль пищевая, восстанавливающийся рисовый порошок, мальтодекстрин, пшеничная мука, сахар, сушёная зелёная паприка, смесь специй (васаби, хрен, горчица, кориандр), дрожжи, антиокислитель (E621, E635), регуляторы кислотности (E330), краситель (E102, E133), стабилизаторы (E466, E415), ароматизатор (васаби). · Срок годности: 6 месяцев

410 ₽



Арахис в глазури Новый Восток, барбекю, 1 кг

380 ₽

Арт. 5022 · 1 кг

Арахис в глазури «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.

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 «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.

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 «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 полноценный: он читается наравне с мясной нотой, а не подыгрывает ей. К тёмному пиву и на стол в компанию, где любят поострее и посытнее.

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



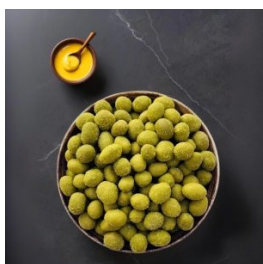
Арахис в глазури Новый Восток, васаби, 1 кг

380 ₽

Арт. 5040 · 1 кг

Арахис в глазури «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.

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 «Новый Восток» — жареное ядро в хрустящей глазурной оболочке. Вкус держится на глазури и чувствуется сразу, ещё до самого ореха. Медово-горчицная 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-горчицные крылышки и знает это сочетание.

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



Арахис в глазури Новый Восток, микс, 1 кг

385 ₽

Арт. 5027 · 1 кг

Арахис в глазури «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.

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 «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.

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 «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.

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 «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 сыром 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 «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.

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 «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.

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 солёный, 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 высыпашь 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

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 E621, E635), чеснок сушеный, лимонная кислота (лимонная кислота E330, лактат кальция E327, молочная кислота E270)), перец красный молотый, масло пальмовое рафинированное, ароматизатор "Кимчи", вкусовые добавки, вспомогательные вещества, вкусо-ароматическая добавка, вкусоусиливающие вещества, красители (трицелит E1518, яблоко карамелизированное E150d), краситель (куркумин E100), стабилизатор (карамель E414), антислеживающие вещества (дикальций фосфат E341), ароматизатор, подкислитель (лимонная кислота E330), регулятор кислотности (глюконат натрия E576), ароматизатор "Тайский соус" (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин, соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), сахар, соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), ароматизатор, краситель (карамель E150d)), загуститель (камедь гуаровая E412), регулятор кислотности (глюконат натрия E576), чеснок сушеный, паприка (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин, соль, чеснок, паприка), регулятор кислотности (глюконат натрия E576), ароматизатор, ароматизатор идентичный натуральному, кислота лимонная, сахар, соль, краситель (кармин E120), ароматизатор, перец черный, стабилизатор (диоксид кремния E551), пряности, специи, антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), ароматизатор черного перца, пряности, специи, антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), ароматизатор, углеродная кислота, регулятор кислотности (глюконат натрия E576), антислеживающее вещество (диоксид кремния E551), консерванты: сорбат калия E202, бензоат натрия E211, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), полидиметилсилоксан E900. · Срок годности: 6 месяцев

525 ₽



Арахис хрустящий Том Ям крупный

Арт. 5196 · 1 кг

Крупный хрустящий арахис со вкусом том ям. Азиатская пряная смесь: кислинка лайма, лемонграсс, перец. Острота умеренная, но вкус многослойный — он раскрывается не сразу, а к середине горсти. Тем, кто устал от привычных чеснока, сыра и бекона. Том ям — самый «неевропейский» вкус линейки, его берут за необычность. Светлое холодное пиво. Хорошо сочетается с фисташками того же вкуса и с азиатскими закусками.

Состав: арахис баланшированный (обжаренный, рафинированное дезодорированное (выдержанное) масло, соль, специи, крахмал кукурузный, рисовая мука, сахар, декстроза, ароматизатор (Том Ям), соль, глутамат натрия (E621), усилитель вкуса (E635), кориандр молотый, лимонная кислота (E330), краситель (E102), экстракт глютена пшеницы, сахарозаменитель сорбит (E420), стабилизатор (E471), меланж яичный, разрыхлитель (E500), ароматизатор пищевой, чеснок, лук, перец, паприка, орех мускатный, антислеживающий агент (E551). Продукт может содержать следы кунжута, горчицы, сои, молока, сельдерея. · Срок годности: 6 месяцев

525 ₽



Испанская смесь васаби, 1 кг

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

620 ₽



Испанская смесь жгучая, 1 кг

620 ₽

Арт. 5207 · 1 кг

Испанская смесь жгучая — ореховый микс с красным перцем. Другого рода, чем в васоби: 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 йодированная, 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 йодированная, 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 йодированная, масло кокосовое, пищевой ароматизатор соленая карамель · Срок годности: 7 месяцев



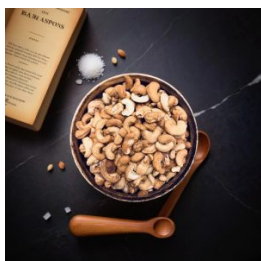
Кешью жареный, 500 г

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



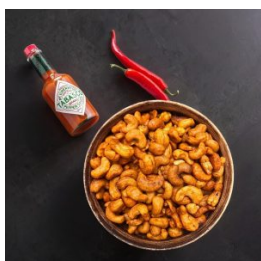
Кешью морская соль, 500 г

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 кислоткой 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 кислоткой, которая освежает и быстрее уходит. Если острое любите, но не хотите долгого жжения, берите этот. Холодное светлое пиво. Хорошо идёт с сырыми снеками.

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

Крупный арахис
со вкусом
холодца и хрена



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

280 ₽

Арт. 5219 · 500 г

Жареная кукуруза со вкусом барбекю — крупные обжаренные зёрна с плотным хрустом. 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.

Состав: зерна кукурузы?соль ароматизатор, усилитель вкуса E621, усилитель цвета E100 кукуркумин, E160 паприки экстракт, гидрогенизированное растительное масло · Срок годности: 11 месяцев



Кукуруза жареная двойной сыр, 500 г

230 ₽

Арт. 5220 · 500 г

Жареная кукуруза со вкусом двойного сыра. 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.

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



Макадамия неочищенная, 500 г

432 ₽

Арт. 5118 · 500 г

Макадамия неочищенная — самый дорогой орех в ассортименте. Сливочный, маслянистый, с лёгкой сладостью. Совсем не похож на арахис и фисташки: макадамии едят медленно, как десерт, а не горстями. Скорлупа надпилена, орех открывают ключом, который обычно кладут в упаковку. В скорлупе ядро дольше сохраняет масла и не теряет вкус. В подарочные наборы и как премиальную позицию в ассортименте. К пиву её берут редко — чаще к вину, кофе или просто так.



Миндаль жареный, 500 г

550 ₽

Арт. 51201 · 500 г

Жареный миндаль без 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.

Состав: миндаль · Срок годности: 12 месяцев



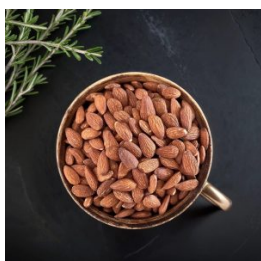
Миндаль копченый, 500 г

614 ₽

Арт. 5192 · 500 г

Копчёный миндаль — 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.

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



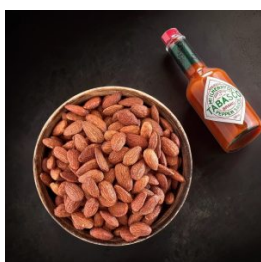
Миндаль с морской солью, 500 г

600 ₽

Арт. 5191 · 500 г

Жареный миндаль с морской солью. 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.

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



Миндаль со вкусом табаско, 500 г

614 ₽

Арт. 5193 · 500 г

Жареный миндаль со вкусом табаско. 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.

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



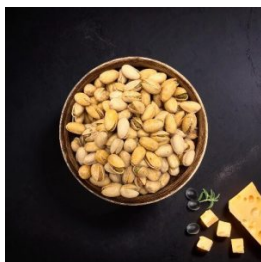
Ореховый коктейль, 1 кг

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. Как перекус для энергии, в дорогу, детям. К пиву берут реже — для этого

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



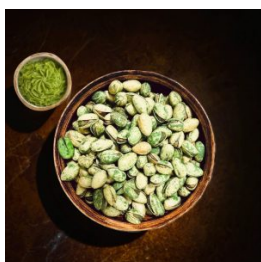
Фисташки 4 сыра, 500 г

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 слышимым. 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



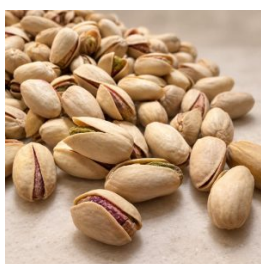
Фисташки Васаби, 500 г

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



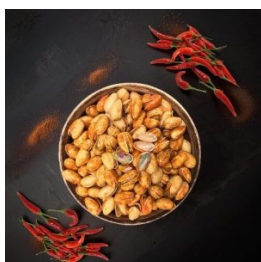
Фисташки жарено солёные натуралка 22/24

1 560 ₽

Арт. 5018 · 1 кг

Жареные солёные фисташки без ароматизаторов — только орех и соль. Это количество ядер на унцию: чем меньше число, тем крупнее орех. 22/24 — крупный калибр, 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. Тем, кто вкусовые линейки не признаёт принципиально. Базовая позиция раздела: с неё стоит начинать, чтобы понять, нужны ли вам сыр и васаби.

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 со вкусами микс, 500 г

800 ₽

Арт. 5224 · 500 г

Фисташки со вкусами микс — в одной упаковке собраны разные вкусы линейки: васаби, сыр, табаско, бекон. Формат для тех, кто не хочет выбирать, и для компаний, где вкусы у всех разные. Также удобно, если пробуете линейку впервые: понятно, что брать дальше поштучно. Вкусы перемешаны, поэтому каждая горсть получается разной. Острые и мягкие чередуются — вкус не приедается, как это бывает с однородными орехами. Универсально: светлое и тёмное пиво, вино. Хорошо смотрится на общем столе.

Состав: орехи фисташки в скорлупе жареные, морская соль, вкусо ароматическая добавки: тайский перец, васаби, табаско, четыресыра · Срок годности: 12 месяцев



Фисташки со вкусом бекона, 500 г

800 ₽

Арт. 5223 · 500 г

Жареные фисташки в скорлупе со вкусом бекона и морской солью. Копчёно-мясная нота на солёной ореховой основе. Острого нет — это один из самых спокойных вкусов в линейке фисташек, рядом с сырным. Берут те, кому острые вкусы не подходят, но обычные солёные фисташки уже наскучили. Бекон понятен всем и не требует привычки. Универсален: светлое, тёмное, безалкогольное. Хорошо работает в смешанных наборах вместе с острыми вкусами — как передышка между ними.

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



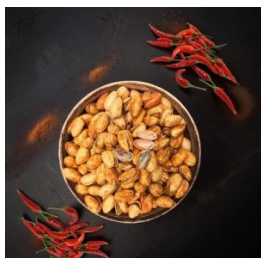
Фисташки табаско, 500 г

800 ₽

Арт. 5180 · 500 г

Жареные фисташки в скорлупе со вкусом табаско и морской солью. Острота с отчётливой уксусной кислоткой — 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 кислоткой. Если жгучее любите, но хочется, чтобы вкус освежал, — берите этот. Светлое пиво, особенно пшеничное: цитрусовая нота сорта переключается с кислоткой.

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 ржанных гренков. 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 E621, сахар, масло растительное, специи(кориандр, перец красный жгучий, лавровый лист молотый, перец черный молотый, чеснок порошок, паприка), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент E551. · 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 ржанных гренков. 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 E621, сахар, масло растительное, вкусоароматическая добавка, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент E551. · 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 ржанных гренков. 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 (E621, E627, E631), натуральные ароматизаторы , томаты порошок, лук порошок, регуляторы кислотности (E262, E330) , паприка порошок, специи, чеснок порошок, масло пальмовое, краситель натуральный экстракт паприки, антислеживающий агент E551. · Срок годности: 6 месяцев



Гренки пшеничные Лутовские «Крылышки барбекю», 1 кг

398 ₽

Арт. 1072 · 1 кг

Пшеничные гренки со вкусом крылышек барбекю. Соусный: сладковатая томатная основа с копчёной ноткой и лёгкой кислинкой — то, что остаётся на пальцах после крылышек с гриля. Острого нет совсем, несмотря на «барбекю» в названии. Пшеничный хлеб, светлый и тонкой нарезки: хруст лёгкий и сухой. Он не спорит с соусом и не перебивает пиво, в отличие от плотных ржанных гренков. Колбаски — про мясо и горчичную пряность, барбекю — про соус и сладость. Из двух мясных вкусов линейки этот мягче

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 (E621, E627, E631), натуральные ароматизаторы , томаты порошок, лук порошок, регуляторы кислотности(E262, E330) , паприка порошок, специи, чеснок порошок, масло пальмовое, краситель натуральный экстракт паприки, антиислеживающий агент E551. · Срок годности: 6 месяцев



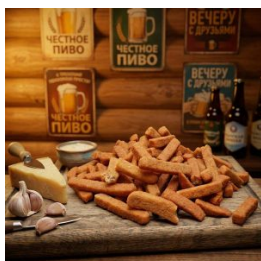
Гренки пшеничные Лутовские «Сметана и лук», 1 кг

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 ржанных гренков. 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 E621, сахар, масло растительное, лук порей сушеный, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антиислеживающий агент E551. · 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 E621, сахар, масло растительное, экстракт паприки, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антиислеживающий агент E551. · 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 ржанные 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 E621, сахар, масло растительное, экстракт паприки, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), натуральный краситель, ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент E551. · 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 ржанных гренков. 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 (E621, E627, E631), натуральные ароматизаторы , томаты порошок, лук порошок, регуляторы кислотности(E262, E330) , паприка порошок, специи, чеснок порошок, масло пальмовое, краситель натуральный экстракт паприки, антислеживающий агент E551. · 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 ржанных гренков. 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 (E621, E627, E631), лук порошок, ароматизаторы, регуляторы кислотности(E262, E330), масло пальмовое, красители (E160c, E150c), порошок мяса, мальтодекстрин, имбирь порошок, антислеживающий агент E551. · 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 гренков, — 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 E621) • Комплексная пищевая добавка (носитель E433, антиокислители E301, E577) • 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 приедаётся к середине пачки. Бекон — тот вкус, который берут, когда не хотят рисковать. В магазинах он расходуется 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 гренков 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 ржанные Averton «Лук шалот», 1 кг

345 ₽

Арт. 1108 · 1 кг

Гренки со вкусом лука-шалота характеризуется нежностью и сладостью. Он не такой острый, как другие виды лука, и имеет более тонкий аромат. Шалот также обладает более мягким вкусом, чем репчатый лук.

Срок годности: 6 месяцев



Гренки ржанные Averton «Мексиканские пряности», 1 кг

345 ₽

Арт. 1030 · 1 кг

Ржанные 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 ржанные Averton «Ребрышки в гриле», 1 кг

345 ₽

Арт. 1124 · 1 кг

Ржанные гренки Averton со вкусом рёбрышек на гриле. Копчёно-мясной вкус с ноткой гриля — самый «мангальный» в линейке. Основа мясная, поверх неё дымная нота и лёгкая сладость от соуса барбекю. Острого нет, жжения нет: вкус насыщенный, но спокойный. Бекон — про копчёный жир, рёбрышки — про мясо и дым от углей. Рёбрышки заметно слаще за счёт соусной ноты, бекон солонее. В ассортименте они не конкурируют, а дополняют друг друга. Тёмное пиво, стаут, плотный лагер. Хорошо идут к мясным закускам — ушкам, джеркам,

Срок годности: 6 месяцев



Гренки ржанные Averton «Семга и сыр», 1 кг

345 ₽

Арт. 1143 · 1 кг

Ржанные 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 сёмги (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

Ржаные гренки Averton со вкусом халапеньо и маринованных огурчиков. Сочетание острого перца и кислой огуречной ноты — необычное для гренков и потому запоминающееся. Халапеньо даёт умеренную остроту, огурчик — кислинку и свежесть. Вместе получается вкус, который освежает, а не утяжеляет: после него не хочется пить воду, как после жгучих закусок. Тайский перец — про чистую жгучесть. Халапеньо мягче, а огуречная кислинка делает вкус объёмнее. Если острое любите, но жжение не нужно — берите эти.

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 гренков. Тем, кому простого чеснока уже мало. Вкус насыщенный, поэтому пачка расходуется 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 E621) • Комплексная пищевая добавка (носитель E433, антиоксиданты E301, E577) • Ароматизаторы натуральные и/или идентичные натуральным «копченый шпик» · Срок годности: 6 месяцев



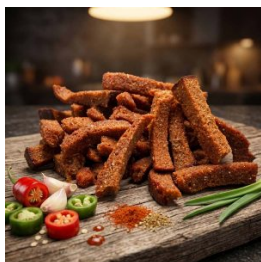
Гренки ржанные Averton «Чеснок», 1 кг

345 ₽

Арт. 1031 · 1 кг

Ржанные 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. Универсальны: подходят к любому пиву, к сырным и мясным закускам. Хорошо работают

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 ржанные Добрынов «Деревенские», аджика, 1 кг

348 ₽

Арт. 10023 · 1 кг

Ржанные гренки Добрынов «Деревенские» с аджикой. Толстая деревенская нарезка — ломтики крупнее и грубее, чем у обычных гренков, 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 гренков 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, рафинированное, дезодорированное. · Срок годности: 3 месяца



Гренки ржанные Добрынов «Деревенские», бекон, 1 кг

348 ₽

Арт. 10021 · 1 кг

Ржанные гренки «Деревенские» с беконом. Куски заметно толще обычных гренков 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, рафинированное, дезодорированное. · Срок годности: 3 месяца



Гренки ржанные Добрынов «Деревенские», чеснок, 1 кг

348 ₽

Арт. 1002 · 1 кг

Ржанные гренки «Деревенские» с чесноком. Куски толстые и неровные, разного размера. Жуются дольше тонких гренков, 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, рафинированное, дезодорированное. · Срок годности: 3 месяца



Гренки СНАПСЫ с чесноком

399 ₽

Арт. 1065 · 1 кг

Гренки-снэпсы с чесноком. Нарезка мельче и ровнее обычных гренков, 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 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 гренков 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 «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 гренков. Тёмное и полутёмное пиво. Хорошо идут к мясным закускам и сырам.

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 (E627, E631, E621), антислёживающий агент E551) · 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 (E621, E635), декстроза, сухая молочная сыворотка, ароматизатор «Сало с горчицей», паприка молотая, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551), краситель (E160c), регуляторы кислотности (E331, E330)) · 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 E160c, эмульгатор E414, стабилизатор E1450, антиокислитель E307, ароматические препараты, ароматические вещества, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), 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 E330), антислеживающий агент E551), 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 гренков, — 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 E621, сахар, масло растительное, натуральные ароматизаторы, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент E551. · 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 E621, сахар, масло растительное, натуральные ароматизаторы, масло пальмовое, регуляторы кислотности (E330, E262), ароматизаторы пищевые, антислеживающий агент E551. · Срок годности: 6 месяцев

Мясные снеки



ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ СЫРОВАЯЛЕННЫЕ

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, чеснок, лук, перец чили) · Срок годности: 3 месяца



ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ СЫРОВАЯЛЕННЫЕ МЕКСИКА

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 джерков: 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, чеснок, лук, перец чили) · Срок годности: 3 месяца



ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ СЫРОВАЯЛЕННЫЕ ЧЕСНОЧНЫЕ

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 джерков 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, чеснок, лук, перец чили) · Срок годности: 3 месяца



Ломтики из свинины сыровяленый, 500 г

780 ₽

Арт. 4113 · 500 г

Сыровяленая свинина, нарезанная ломтиками. Свинина жирнее, поэтому мясо мягче, а вкус глубже и насыщеннее. Жир при вялении не вытапливается полностью, и это чувствуется: ломтики не такие сухие, жуются легче. Насыщенный мясной, умеренно солёный, без остроты. Классический выбор к пиву. Тем, кто ищет закуску посуше и попостнее, стоит посмотреть на куриные джерки или мясные чипсы из индейки.

Состав: свинина (окорок), свинина (rfh,jyfl) нитритно посолочная смесь, соль, сахар, смесь пряностей (паприка, кориандр, чеснок, лук,перец чили) · Срок годности: 3 месяца



Ломтики острые сыровяленые, 500 г

780 ₽

Арт. 4114 · 500 г

Сыровяленые мясные ломтики в остром маринаде. Перец работает в полную силу — это самая острая позиция среди мясных снеков. Острота нарастает постепенно и держится в послевкусии, поэтому ломтики лучше есть не спеша. Плотная и жевательная, как у всех сыровяленых. Светлое пиво и лагеры — холодное острому необходимо. Если острое не ваше, посмотрите ломтики из свинины или классические джерки.

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



Мясные чипсы из индейки, 500 г

700 ₽

Арт. 4072 · 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. Кусочким вяленые. без выраженной мясной тяжести. Тот случай, когда снек к пиву совпадает с интересами тех, кто считает белки и жиры: белка много, жира мало, углеводов почти нет.

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 E621, загустители E412, E415, 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 — то же мясо, что и в джерках, в виде полосок более плотные высушенное сильнее. Результат совсем другой: чипсы Хорошо жуются они не ломкие Куриные — самые постные из мясных чипсов: жира мало, белка много, вкус чистый мясной, без пряных добавок. Свиные жирнее и ароматнее, куриные суше и легче. Если берёте впервые и не знаете, что зайдёт, — куриные нейтральнее, их берут и те, кто мясные снеки обычно не ест. Формат удобен для перекуса: не пачкают руки, не крошатся в сумке, не требуют запивания.

Состав: Филе куриной грудки, фиксатор окраски нитрит натрия, КПД (усилители вкуса и аромата E621, E631), декстроза, антиокислитель E316, смеси натуральных специй (чеснок, перец белый, горчица, перец чёрный), экстракт розмарина, сухие субтимизированные 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

Арт. 4035 · 500 г

Свинные 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. Жир в свинине даёт то, чего нет у куриных: вкус остаётся во рту дольше, послевкусие насыщеннее. Поэтому свинные обычно и берут «под пиво», а куриные — «на перекус».

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 сублиммированные микроорганизмы на носителе. Аллерген: горчица и продукты её переработки. Продукт из свинины сыровяленный, категории А, охлаждённый. Срок годности 90 суток. · Срок годности: 3 месяца

675 ₽



Ушки свиные варено копченые классические, 90 г

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

65 ₽



Ушки свиные варено копченые острые, 90 г

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

65 ₽



Ушки свиные варено копченые с горчицей, 90 г

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

65 ₽



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. Из пяти наших вкусов чесночные берут чаще всего. Если сомневаетесь, с чего начать после

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 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, 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, нарезка 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. Тонкая стружка, а не пласты: пропитывается соусом насквозь и жуётся легче — 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 сушёный Астраханкина рыбка, нарезка, 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. Стружка — тонкая соломка, её едят горстями;

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



Кальмар сушёный Астраханкина рыбка, полукольца, 1 кг

1 350 ₽

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, 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 морковку, 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 E420, усилитель вкуса E621, консервант E202, перец красный острый молотый, кунжут. · 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 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



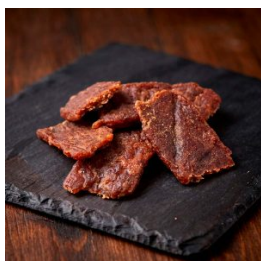
Икра минтая вяленая, 500 г

870 ₽

Арт. 2006 · 500 г

Вяленая икра минтая в ястыке. Икра минтая мелкозернистая, поэтому ястык получается однородным и режется ровными ломтиками без крошения. Чистый икрайной, 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. Хранить в холодильнике. Оптовая цена при заказе от 10 000 ₽, доставка по всей России.

Состав: икра минтая · Срок годности: 6 месяцев



Икра трески, 500 г

1 030 ₽

Арт. 2016 · 500 г

Вяленая икра трески в ястыке — самая деликатная из вяленых икр. Ястык плотный снаружи, но внутри икра остаётся мягкой, почти сливочной, и не крошится при нарезке. Солёность умеренная, горчинки нет. Тем, кому икра воibly кажется резкой, тресковая обычно нравится больше. Хороша не только к пиву: тонкий ломтик на белом хлебе с маслом — самостоятельная закуска на стол. Хранить в холодильнике. Оптовая цена при заказе от 10 000 ₽, доставка по всей России.

Состав: икра трески, соль, лимонная кислота E330, усилитель вкуса глутамат натрия, консерванты бензонат натрия E211, сорбат калия E 202 · Срок годности: 6 мес

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 8 пакетов по 500 г

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, соль поваренная, антиокислители E319, E330, эмульгатор E900. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев



Чипсы кукурузные Начос с Тайским перцем 500 г

220 ₽

Арт. 5070 · 500 г

Вы любите острое и экзотическое, и хотите разнообразить свой перекус? Тогда чипсы "Начос" со вкусом тайского перца - это идеальный выбор для вас! Эти чипсы сделаны из натуральной кукурузной муки, которая обжаривается до золотистой корочки и покрывается щедрым слоем острого и ароматного тайского перца. Каждый кусочек имеет неповторимый вкус сочетания хрустящего зерна и пикантного острого перца, который добавит огонь вашему перекусу.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Сладкий тайский перец»(соль поваренная, сахар, глюкоза, порошок томата сушеного, усилители вкуса и аромата E621, E627, E631, порошок чеснока сушеного, регуляторы кислотности E262, E330, вкусоароматические вещества, специи, краситель E160c, жир растительный, подсластитель E955, агент антислеживающий E551) антиокислители E319, E330, эмульгатор E900. 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

Вы любите сочное мясо, приготовленное на гриле, и ищете идеальный способ насладиться этим вкусом в любое время года? Тогда чипсы "Начос" со вкусом барбекю - это то, что вам нужно! Эти чипсы изготавливаются из свежей кукурузной муки, которая обжаривается до золотистой корочки и покрывается щедрым слоем аппетитного аромата барбекю. Каждый кусочек имеет неповторимый вкус сочетания хрустящего зерна и насыщенного мясного аромата, который позволит вам насладиться вкусом барбекю в любое время.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Барбекю» (Соль, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата E621, E627, E631, регуляторы кислотности E262, порошок лука сушеного, паприка молотая, специи, порошок чеснока сушеного, жир растительный, вкусоароматические вещества, красители E100, E160c, подсластитель E955, агент антислеживающий E551) антиокислители E319, E330, эмульгатор E900. 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

Вы готовы попробовать новый уровень вкуса и насладиться неповторимым вкусом закусочных чипсов? Представляем вам Чипсы "Начос" со вкусом бекона - идеальную закуску для тех, кто любит сочетание хрустящей текстуры и насыщенного аромата.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Бекон» (вкусоароматические вещества, сухая молочная сыворотка, соль поваренная, усилители вкуса и аромата E621, E627, E631, гидролизированный растительный белок, сахар, порошок лука сушеного, мальтодекстрин, агент антислеживающий E551, краситель E160c, регулятор кислотности E330) антиокислители E319, E330, эмульгатор E900. 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

Предлагаем купить настоящие чипсы Начос со вкусом Сметаны и лука. 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 8 пакетов по 500 г

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Сметана и лук» (сухая молочная соль поваренная, сахар, усилители вкуса и аромата E621, E627, E631, жир растительный, зелень петрушки, сельдерея, укроп сушеные, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий E551) антиокислители E319, E330, эмульгатор E900. 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

Вы любите сыр и не представляете свою жизнь без закусок? Тогда вы обязательно должны попробовать чипсы "Начос" со вкусом сыра - это идеальное сочетание хрустящей текстуры и насыщенного сырного вкуса. Эти чипсы сделаны из натуральной кукурузной муки, которая обжаривается до золотистой корочки и покрывается щедрым слоем сыра. Каждый кусочек имеет неповторимый вкус сочетания хрустящего зерна и насыщенного сырного вкуса, придавая им неповторимый аромат.

Состав: Зерно кукурузы, масло растительное, ароматизатор пищевой «Сыр» (соль поваренная, глюкоза, усилители вкуса и аромата E621, E627, E631, сахар, порошок сыра сушеного, порошок лука сушеного, регулятор кислотности E330, вкусоароматические вещества, красители E100, E160c, агент антислеживающий E551) антиокислители E319, E330, эмульгатор E900. Продукт может содержать глютен, сою, молоко и продукты их переработки. Продукт полностью готов к употреблению. · Срок годности: 9 месяцев

Сырные снеки



Сыр "ПАТРОНЫ" копченые на ольхе

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 кальций, бактериальная закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат микробного происхождения. · Срок годности: 6 месяцев



Сыр копченый "Пряди"

670 ₽

Арт. 7002 · 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. Косичку разбирают руками — это часть удовольствия, но и морока, если сыр подают гостям или продают на розлив. Пряди эту работу снимают: волокна уже отделены, порция получается ровной, руки чистые. Вкус и текстура при этом те же — солоноватый дымный сыр, плотный и тянущийся. Пряди берут туда, где сыр ставят на общий стол: в бары, на банкеты, в наборы к пиву.

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



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), моноксвертывающий 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



Сыр копчёный Охотничий, 1 кг

670 ₽

Арт. 7007 · 1 кг

Копчёный сыр «Охотничий» — толстая колбаска с копчёной корочкой. Снаружи плотная копчёная корочка, внутри мягкая сливочная мякоть, которая разбирается на волокна. Из-за толщины сыр коптится неравномерно: у корочки вкус дымный и насыщенный, ближе к центру мягче и сливочнее. Такого нет ни у косички, ни у прядей — там сыр тонкий и прокопчён насквозь. Волокно крупнее, чем у прядей, поэтому «Охотничий» и разбирается руками, и режется ломтиками — как удобнее.

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



Сыр коса копченая, 1 кг

670 ₽

Арт. 7029 · 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. Отделяют прядь от косички и разбирают на волокна. Процесс неспешный, под разговор — за это косичку и любят. Если разбирать не хочется, у нас есть тот же сыр уже разделённым на пряди. Солоноватый, дымный, без резкости. Сыр плотный, тянется и не крошится — по консистенции

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



Сыр сухой копченый "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(рафиниру дезодарир масла растит в натуральном и модифиц виде(пальмовое и его фракции подсолнечное или соевое или рапсовое) краситель бета каротин E160 эмульгатор E471, E322, антиокислитель E306, комплексная пищевая добавка · Срок годности: 90 суток



Сырные шарики CHEE CORN микс

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(рафиниру дезодарир масла растит в натуральном и модифиц виде(пальмовое и его фракции подсолнечное или соевое или рапсовое) краситель бета каротин E160 эмульгатор E471, E322, антиокислитель E306, 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(рафиниру дезодарир масла растит в натуральном и модифиц виде(пальмовое и его фракции подсолнечное или соевое или рапсовое) краситель бета каротин E160 эмульгатор E471, E322, антиокислитель E306, комплексная пищевая добавка · Срок годности: 12 месяцев