

# ~~Ассортимент~~ лавки

Паштет из печени цыплёнка с  
чёрным трюфелем

Взбитое масло «Анчоус», «Чили»,  
взбитое масло с томатами

Песто, Красный Песто,  
Соленая карамель.

---

Творожный сыр Шанклиш

Лосось деликатный

Хумус бататом

Основа для Шакшуки



# Паштет из печени цыплёнка с чёрным трюфелем

**Описание продукта:** Паштет  
приготовленный при низкой температуре по  
технологии су-вид

**Состав продукта:** Охлажденная куриная  
печень, сливки 33%, желток, масло  
сливочное, соль, масло черного трюфеля,  
черный трюфель

**Химический состав** продукта на 100  
грамм.

Белки: 15.2

Жиры: 38.04

Углеводы: 1.88

Калорийность: 411

**Аллергены:** Лактоза, мускатный орех,  
куриное яйцо

**Срок и условия хранения:** 14 дней при  
температуре +2+4С, после вскрытия банки  
48 часов при температуре +2+4С



Вес: 100 гр.

---

# Технология су-вид

---

Продукт упаковывается в вакуумную упаковку, далее готовится при невысоких температурах от 55 до 85 градусов. Благодаря этому еда сохраняет текстуру, естественный вид, раскрывается и усиливается ее натуральный вкус. Готовка в вакуумном пакете — идеальный способ приготовления диетических и вегетарианских блюд. Еда томится в собственном соку при щадящей температуре. В ней сохраняются витамины и микроэлементы.

# Паштет из печени цыплёнка с чёрным трюфелем

---

**Чёрный трюфель** - это самый дорогой гриб с изысканным ароматом и вкусом. Конкретные нотки зависят от подвида чёрного трюфеля. Некоторые с привкусом какао, другие — орехов, третьи — мускуса и т. д. Исходя из этих показателей кулинары всего мира используют конкретный гриб для определённых блюд.

**Трюфельное масло** — это ароматная приправа, которая делается на основе трюфелей (грибов). Аромат у трюфельного масла необычный. В нем чувствуется привкус и ягод, и грецких орехов, и мха, и листьев. Нестандартное сочетание делает продукт очень оригинальным.



## Паштет из печени цыплёнка с чёрным трюфелем

### Речь продавца:

Попробуйте нашу новинку: Паштет из печени цыпленка с черным трюфелем.

Изысканный аромат и вкус черного трюфеля в сочетании с мягкой нежной печенью. Приготовлен по технологии су-вид - идеальным способом при котором сохраняется натуральный вкус продукта.

Рекомендация по употреблению: Хлеб #1,#2, Багеты, «Здоровый Микс», Бриошь, все пшеничные хлеба.

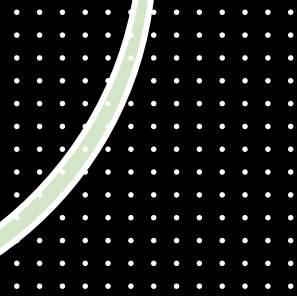
Употреблять желательно после 15-20 минут, как достали из холодильника.

Паштет станет мягким, его удобно намазывать на хлеб.





## Оформление банки



банке без этикетки. Этикетка с составом продукции и картонный чехол приходят вместе с поставкой. Информация о составе продукции наклеивается на боковую часть банки, картонный чехол собирается, в него вставляется банка. На нижнюю часть чехла, где соединяются части, наклеивается стикер с датой окончания срока годности. Важно очень аккуратно собрать картонный чехол. На черной глянцевой поверхности остаются следы от пальцев. Руки при сборке конструкции должны быть сухими и чистыми. Этикетка с составом приклеивается на боковую часть. Боковые поверхности банки в коробке прозрачные, видно продукт. Этикетка сзади.

Ценник наклонный. Ценник выравнивается относительно края полки. Выставляется по середине выкладки позиции. Если количество продукции от 4 шт и меньше, допустимо расположение ценника сбоку. Выкладка банок на полку строго этикеткой к Гостю на всю глубину ряда. Выкладка 3 банки в высоту не допускается.



## Взбитое масло



## Взбитое масло «Чили» с цедрой лимона

*Масло сливочное 82%, хлопья чили,  
лимон, соль*

*Калории: 746,28; Белки: 1,18; Жиры: 81,27;  
Углеводы: 2,54*

## Взбитое масло «Анчоус».

*Масло сливочное 82%, анчоус*

*Калории: 739,53; Белки: 1,82; Жиры: 80,98;  
Углеводы: 0,86.*



## Масло с вялеными томатами

*Масло сливочное 82 %, вяленые томаты,  
базилик свежий, чеснок печеный, соль  
морская*

*Калории: 941,86; Белки: 3,11; Жиры: 99,39;  
Углеводы: 8.72*



## Речь продавца

Нежнейшее взбитое сливочное масло станет прекрасным дополнением к вашему хлебу. Пикантный вкус анчоуса контрастирует со сливочной мягкостью и придаёт маслу терпкую, солоноватую ноту. Кроме того, анчоусы являются сильным антиоксидантом, регулируют уровень сахара в крови, а также положительно влияют на нервную и пищеварительную системы.

Нежнейшее взбитое сливочное масло станет прекрасным дополнением к вашему хлебу. Перец чили балансирует с мягкостью сливок и придаёт одновременную лёгкую остроту во вкусе и сладость красного перца в ароматике. Прекрасно подойдёт как в качестве самостоятельного аперитива, так и в качестве закуски.

Нежнейшее взбитое сливочное масло станет прекрасным дополнением к вашему хлебу. Прекрасно подойдёт как в качестве самостоятельного аперитива, так и в качестве закуски.





Масло поступает с производства в закрытой банке без этикетки. Этикетки с названием и составом приходят вместе поставкой. Банка оформляется на торговой точке.

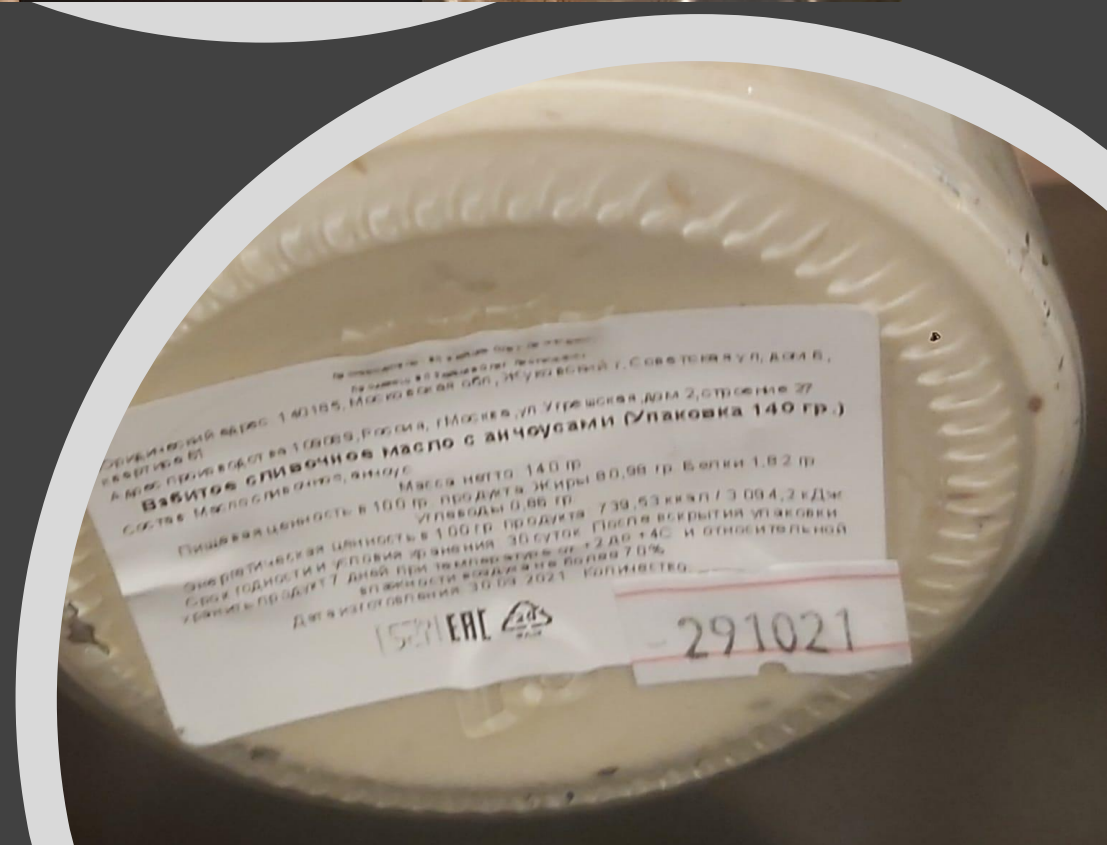
1. Боковая прозрачная наклеивается на чистую, сухую поверхность банки ровно, не допуская наличия пузырьков воздуха под наклейкой.

2. Состав продукта – на дно банки. На крышку банки ровно посередине наклеивается Большой круглый логотип с лентой фиксации крышки. Буква «П» в горизонтальном положении. На дно банки на поверхность рядом с информацией о составе ровно наклеивается стикер с датой окончания срока годности продукции. Этикетки наклеиваются с учетом, что при переворачивании банки состав не в перевернутом положении.

3. Ценник на полке - наклонный. Ценник выравнивается относительно края полки. Выставляется посередине выкладки позиции. Если количество продукции от 4



ВЗБИТОЕ МАСЛО  
«ЧИЛИ» С ЦЕДРОЙ ЛИМОНА



# ПЕСТО, КРАСНЫЙ ПЕСТО

Песто. Базилик зеленый, масло оливковое, сыр пармезан, чеснок, соль, орех кедровый.

Калории: 621,56; Белки: 10,71;  
Жиры: 62,65; Углеводы: 3,72.

Красный песто. Вяленые томаты, оливковое масло первого отжима, сыр пармезан, кедровые орехи, чеснок, черный перец.

Калории: 520,6 Белки: 10.14 Жиры:  
42,85 Углеводы: 24,04

Вес 100 гр. Срок и условия хранения: 14 суток часов при температуре +2+4




# ПЕСТО.

## Оформление

Поступает с производства в закрытой банке без этикетки. Этикетки с названием и составом приходят вместе поставкой. Банка оформляется на торговой точке. 1. Боковая прозрачная наклеивается на чистую, сухую поверхность банки ровно, не допуская наличие пузырьков воздуха под наклейкой. 2. Этикетка с составом продукта на противоположную боковую сторону банки. На крышку банки ровно посередине наклеивается Малый круглый логотип с лентой фиксации крышки. Рядом с информацией о составе наклеивается стикер с датой окончания срока годности продукции.

Ценник на полке - наклонный. Ценник выравнивается относительно края полки. Выставляется посередине выкладки позиции. Если количество продукции от 4 шт и меньше, допустимо расположение





## Речь продавца

Знаменитый лигурийский соус, приготовленный по классическому итальянскому рецепту с использованием зелёного базилика, сыра пармезан, кедровых орехов и оливкового масла. Станет деликатной заправкой как к холодным, так и горячим блюдам — сапатам, супам, пасте



Новое прочтение классики. Приготовленный по классической лигурийской рецептуре соус с добавлением вяленых томатов прекрасно подойдёт к пасте, пицце, супам и, конечно, в качестве самостоятельной закуски в паре с нашим свежайшим хлебом. Осторожно: после употребления появляется

# Деликатный лосось собственного посола

*Филе лосося, соль, сахар-песок*

*Калории: 462,697;*

*Белки: 21,348;*

*Жиры: 15,730;*

*Углеводы: 2, 883*

*Срок годности : 5 суток*

*Вес 200 гр.*



# Пастроми

Грудинка говяжья, соль нитритная, соль морская, чеснок, кориандр, семена горчицы, хлопья паприки, перец душистый горошек, корица, лист лавровый, гвоздика, имбирь молотый, перец черный, масло подсолнечное

Вес 200 гр.

Калории: 421,945; Белки: 33,889;  
Жиры: 30,666; Углеводы: 2,599

Срок годности: 5 суток.



**ПАСТРАМИ**

## Пастрами. Лосось. Оформление

---

Приходят с производства в отдельных вакуумных пакетах с информацией о составе продукции. Рядом с информацией наклеивается стикер с датой окончания срока годности.

На лицевую часть упаковки ровно посередине наклеивается круглый логотип «П». Буква "П" в прямом положении относительно края упаковки



Речь  
продавца

ДЕЛИКАТНЫЙ ЛОСОСЬ  
СОБСТВЕННОГО  
ПОСОЛА.

Незаменимый  
компонент завтрака  
любого инстаблогера.  
Хорош и в составе  
авокадо-тоста с яйцами.



ИВИТ КУЛЬТОВЫЙ НЬЮ-ЙОРКСКИЙ ДЕЛИКАТЕС ИЗ  
ТЫМ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКИ, МАРИНОВАННОЙ  
БОЛЕЕ 170 ЧАСОВ В НАШЕЙ ФИРМЕННОЙ  
СМЕСИ СПЕЦИЙ. НЕЗАМЕНИМЫЙ КОМПОНЕНТ  
ЛЕГЕНДАРНОГО СЭНДВИЧА «РУБЕН»  
ОДИНАКОВО УВЕРЕННО ЧУВСТВУЕТ СЕБЯ КАК  
В ЛЕГКИХ ЗЕЛЕНЫХ САЛАТАХ, ТАК И В  
КАЧЕСТВЕ ОСНОВАТЕЛЬНОЙ ХОЛОДНОЙ





## Соленая карамель.

Один из самых знаменитых в мире десертов – густая паста с неповторимым сладким вкусом, взрывающимся на языке кристаллами морской соли. Мы добавляем в неё стручковую ваниль, которая придает привычному десерту пикантность и тонкую пряную ноту в послевкусии.

Любителям чистого вкуса советуем использовать в качестве самостоятельного дижестивного десерта или добавить в кофе.



Состав. Сливки, сахар-песок, глюкоза, масло сливочное, желатин, морская соль, стручки ванили.

200 гр

Калории: 512; Белки: 1,55; Жиры: 30,3;  
Углеводы: 58,33.

# Сыр творожный Шанклиш

---

Арабский мягкий, творожный сыр из козьего молока. Выдерживается в масле и чем дольше он хранится, тем сильнее масло насыщается специями. Текстура сыра нежная, вкус пряный, солоноватый. Его, как правило, едят с мелко нарезанными помидорами, луком и оливковым маслом. Исключительный компаньон к свежему хлебу, подходит для приготовления салатов и сочетается с вином из белых сортов винограда.

Производитель - крестьянское (фермерское) хозяйство "Былинкино"

Молоко козье пастеризованное, молокосвертывающий фермент животного происхождения, закваска молочнокислых микроорганизмов, соль, чеснок, масло растительное, специи.

---

Срок годности 30 дней

На торговой точке на крышку приклеивается логотип и стикер с датой окончания срока годности.



# Основа для ШАКШУКИ

---

Готовая основа ближневосточного завтрака, она же самостоятельная закуска из запеченного сладкого перца, уваренных томатов и карамелизованного лука.

*Состав: Перец болгарский, лук репчатый, чеснок, томаты, зира, соль, кунжут белый, кориандр, паприка копченая, масло подсолнечное, семечки тыквы, семечки кунжута."*

---

*Калории: 176,908 Белки: 2,342;  
Жиры: 14,955; Углеводы: 8,235  
Срок годности: 7 суток  
Вес 300 гр.*



# ХУМУС С БАТАТОМ

---

Закуска из нута приправленная смесью пряностей «Дукка». Осенняя версия классического хумуса с большим количеством печеного батата.

Нут, тахинная паста, батат, лимон, соль, чёрный перец, кумин (зира), специи "дукка".

Калории: 260,61; Белки: 9,88; Жиры: 11,47; Углеводы: 31,46.

Вес 310 гр.

Срок годности: 5 суток

---



# Варианты предложения продукции Лавки

## **Паштет печень цыпленка с черным трюфелем**

Попробуйте вместе с нашим гречишным хлебом #3.

## **Классический песто**

Станет деликатной заправкой как к холодным, так и горячим блюдам – салатам, супам и пасте.

## **Красный песто**

Подойдёт к пасте, пицце, супам, в качестве самостоятельной закуски с нашим свежайшим хлебом.

## **Сливочное масло Чили**

Подойдёт в качестве закуски – особенно с нашим пшеничным хлебом #1.

## **Сливочное масло Анчоус**

Сочетается с нашим пшенично-ржаным хлебом #2.

## **Соленая карамель**

Попробуйте в качестве самостоятельного дижестивного десерта, с бриошь и можно добавить в кофе.

# Варианты предложения продукции Лавки

## **Сыр Шанклиш**

---

Идеально к свежему хлебу, гренкам для приготовления салатов и сочетается с вином из белых сортов винограда.

## **Гранола шоколадная**

Идеально сочетается с прохладным молоком.

## **Гранола**

Идеальна с домашним йогуртом и джемом, как посыпка в смузи боул.

## **Деликатный лосось собственного посола**

Составляет отличную пару с нашим шведским хлебом с клюквой и грецкими орехами.

## **Пастроми**

Идеально как в легких зеленых салатах, так и в качестве холодной закуски в сочетании с нашим черным хлебом с коноплей.

# Варианты предложения продукции Лавки

## **Черный перец кампотский горошек**

Сочетается с жареным мясом, овощами и салатами.

## **Белый перец кампотский горошек**

Сочетается с блюдами из птицы, рыбы и морепродуктов.

## **Красный перец кампотский горошек**

Прекрасно подойдёт к мясным, овощным, рыбным блюдам и десертам.

## **Чили перец кампотский копченый сладкий**

Великолепно сочетается с мясными и овощными блюдами, с омлетами.