

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.

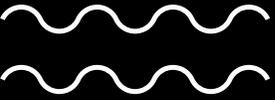
Изысканный аромат и вкус черного трюфеля в сочетании с мягкой нежной печенью. Приготовлен по технологии су-вид - идеальным способом при котором сохраняется натуральный вкус продукта.

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.

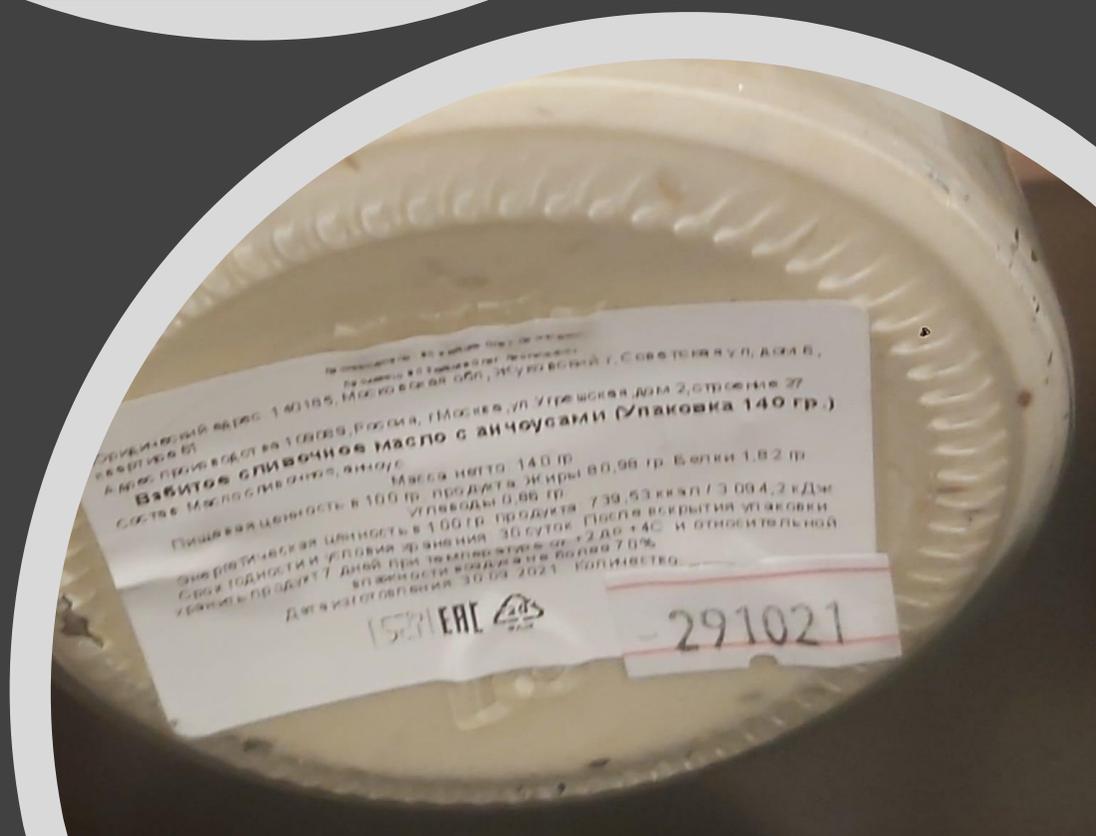
1. Боковая прозрачная наклеивается на чистую, сухую поверхность банки ровно, не допуская наличия пузырьков воздуха под наклейкой.

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 яйцом.



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



Солёная 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.