



СМЕСЬ 5 ПЕРЦЕВ

ПРИПРАВА

Состав: перец черный, перец белый, перец зеленый, перец розовый, перец душистый

● Приправа «Смесь 5 Перцев» – это уникальная ароматная композиция нескольких видов перца, настоящее кулинарное сокровище. В состав приправы входит перец черный, белый горошек, душистый горошек, перец розовый и зеленый, каждый из которых обладает неповторимым вкусом и ароматом. Эта смесь перцев идеально подходит как для заправки, так и для украшения разнообразных блюд. Предварительно помолов, приправу можно добавлять к мясу, фаршу, колбасным изделиям, паштетам и рыбе. Ею можно заправлять салаты, овощные и грибные блюда, супы, блюда из яиц.

39₂



СМЕСЬ КИТАЙСКИХ СПЕЦИЙ

ПРИПРАВА

Состав: имбирь, мускатный орех, корица, гвоздика

● Это одна из древних пряных смесей. Китайскую смесь добавляют в блюда из мяса (баранины, свинины, говядины), и особенно из домашней птицы (например, в утку по-пекински), которым она придает специфический, чуть сладковатый вкус. Хороша эта смесь для сдабривания фруктовых горячих блюд и кондитерских изделий, а также блюд из моллюсков.

37₂



КАРРИ

ПРИПРАВА

Состав: куркума, кориандр, пажитник, имбирь, перец красный, перец белый, перец черный, гвоздика

● Карри – самая распространенная индийская смесь специй. Свою популярность карри заслужила универсальностью, способностью заметно улучшать вкус различных блюд, улучшать пищеварение и повышать тонус организма. Главный ингредиент карри – куркума. Приправа карри не острая, но ароматная. Она подходит к очень многим блюдам. Карри – это самый быстрый способ для европейцев сделать блюдо «на индийский манер», замечательная приправа к рису, овощам, мясу, птице. В смеси карри содержатся различные специи, обладающие разнообразными полезными свойствами. Вместе они создают мощный благотворный комплекс, который позволяет считать смесь карри ценной и даже необходимой приправой.

39₂



КАРРИ COLOMBO

ПРИПРАВА

Состав: куркума, пажитник, кориандр, семена горчицы, соль, зира, перец красный, перец черный, корица

● Карри – индийская приправа. Слово kari имеет тамильское происхождение. Приправа может включать в себя до 30 различных ингредиентов.

Карри Colombo – универсальная приправа, ее можно добавлять практически во все первые и вторые блюда: супы, гарниры, блюда из риса, макарон, овощей и бобовых, закуски, бутерброды, соевый фарш, горячие соусы, салаты, печеные изделия: пироги, пиццы и многие другие блюда.

46₂



КАРРИ МАДРАС

ПРИПРАВА

Состав: кориандр, куркума, пажитник, имбирь, чеснок, перец красный, перец черный, зира, кунжут, орех мускатный, корица, кардамон

● Экзотическая индийская приправа карри имеет множество вариаций, в ее состав может быть включено от трех до тридцати специй. Состав карри мадрас был подобран в полном соответствии с традициями древнейшей медицины аюрведы. Он должен поддерживать в полном и абсолютном равновесии все функции организма человека. Карри мадрас – универсальная приправа, ее можно добавлять практически во все первые и вторые блюда.

43₂



ДЛЯ КУРИЦЫ

ПРИПРАВА

Состав: паприка, соль морская, чеснок, пажитник, куркума, кориандр, розмарин, тимьян, базилик, зира, имбирь, перец черный, перец красный

● Приправа специально подобрана для блюд из куриного мяса. Она подчеркнет вкус и аромат вашего блюда, сделав его еще аппетитнее! Добавьте приправу для приготовления жареной, отварной, запеченной, тушеной курочки, куриных супов, бульонов, блюд из субпродуктов и куриного фарша, индейки и т.д.

52₂



ДЛЯ МЯСА

ПРИПРАВА

Состав: кориандр, паприка, чеснок, горчичное семя, соль морская, пажитник, лук, тимьян, перец красный, майоран, кунжут, петрушка, перец черный, мускатный орех

● Эта изысканная приправа содержит тщательно подобранный букет специй, которые идеально сочетаются с мясом. Воспользуйтесь приправой для приготовления блюд из говядины, телятины и свинины. Приправа подарит великолепный аромат и вкус жареному, вареному, запеченному и тушеному мясу, гуляшам, жаркому, супам, а также блюдам из фарша.

47₂



ДЛЯ РИСА

ПРИПРАВА

Состав: кориандр, паприка, соль морская, чеснок, лук, базилик, орегано, морковь, петрушка, томаты, перец красный молотый

● С приправой вы можете приготовить всевозможные блюда из риса, от простых до самых экзотических! Специи и пряные травы в составе приправы тщательно подобраны, чтобы ваши кушанья получились очень вкусными.

44₂



ЧЕШОК И ТРАВЫ

ПРИПРАВА

Состав: чеснок, соль морская, лук, паприка, базилик, майоран, петрушка, тимьян, розмарин

● Смесь чеснока и пряных трав – отличная приправа для жирных и диетических блюд. Прекрасно подходит для приготовления супов, жаркого, соусов и салатов. Сочетание трав и морской соли подарит композицию с неповторимым ароматом и целебными свойствами вашим блюдам.

57₂

ДЛЯ СТЕЙКА, ГРИЛЯ, БАРБЕКЮ

ПРИПРАВА

Состав: лук, чеснок, соль морская, паприка, семя горчицы, перец черный, кориандр, майоран, зира, томаты, перец красный, мускатный орех

• Сочетание чеснока, черного перца, горчичных зерен, нотки красного перца чили и зиры придадут изысканный вкус вашим любимым блюдам из мяса, рыбы, овощей и морепродуктов. Используйте приправу для приготовления маринада, а также для посыпки стейков, блюд гриль, шашлыка, приготовленных как в домашних условиях: на сковороде, в духовке, так и на углях.

46₂

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

ПРИПРАВА

Состав: пажитник, кориандр, куркума, укроп, базилик, майоран, петрушка, мята перечная, перец красный, уцхо-сунели, лавровый лист, перец черный

• Традиционная грузинская приправа для блюд из мяса, мясного фарша, птицы и овощей. Это пряная, но не острая смесь специй и высушенных пряных трав придаст вашим блюдам характерный аромат и вкус! Используется в таких блюдах, как суп харчо, чахохбили, сациви, аджика. Также хмели-сунели можно использовать как основную приправу для приготовления любых блюд из мяса, рыбы, грибов, овощей и для составления различных острых соусов и маринадов. Она способна улучшить вкус любого тушеного блюда или супа.

37₂

ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ

ПРИПРАВА

Состав: чеснок, кориандр, соль морская, лук, пажитник, паприка, куркума, перец черный, майоран, петрушка, базилик, укроп, тмин

• Ароматная, усиливающая вкус, специально подобранная смесь для приготовления любых картофельных блюд. Ей можно посыпать уже готовый отварной или жареный картофель или добавить в другие блюда с ним: картофельные запеканки, draniki, пирожки или вареники с картошкой. Можно просто смешать ломтики картофеля с приправой и небольшим количеством растительного масла и запечь в духовке в фольге – аппетитное и низкокалорийное вегетарианское блюдо готово!

47₂

ДЛЯ ПЛОВА

ПРИПРАВА

Состав: паприка, зира, куркума, морковь, томаты, барбарис, перец красный

• Плов — это главное национальное блюдо в Узбекистане. Искусство его приготовления высоко ценится на Востоке, лучшими мастерами считаются мужчины. Приправа для плова составлена на основе традиционных восточных рецептов. Она придаст вашему плову характерный вкус и аромат.

55₂

ДЛЯ РЫБЫ

ПРИПРАВА

Состав: кориандр, крахмал картофельный, соль морская, чеснок, лук-порей, куркума, лук, морковь, перец красный, паприка, перец розовый, петрушка, базилик, тимьян, перец черный, розмарин

• Приправа прекрасно подходит для любых блюд из рыбы: жареной, запеченной, приготовленной на пару, рыбным котлетам, рыбным супам и соусам. Рыба тщательно натирается приправой за 20-30 минут до начала приготовления, а в соусы и супы приправа добавляется незадолго до готовности.

36₂

ДЛЯ ШАШЛЫКА

ПРИПРАВА

Состав: паприка, лук, соль морская, зира, кориандр, семя горчицы, чеснок, майоран, перец красный, перец душистый, перец черный

• Сейчас шашлык – это распространенное и любимое блюдо во всем мире. На Кавказе предпочитают шашлык из баранины, а в России его готовят из любого мяса. Приправа придаст вашему шашлыку особый ароматно-пряный колорит и подарит потрясающий вкус!

47₂

ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПРИПРАВА

Состав: паприка, орегано, соль морская, чеснок, томаты, кориандр, грибы белые, лук, базилик, морковь, розмарин, тимьян

• Пицца – это известное во всем мире блюдо. Еще в Древнем Риме и Греции существовал прототип этого яства – некоторые кушанья подавались на ломтях хлеба. Исторической родиной пиццы по праву считается город Неаполь. К началу 20-го столетия это блюдо получило всеобщее признание. Приправа для пиццы придаст вашему блюду неповторимый вкус и аромат. Пиццу вы можете приготовить с любой начинкой (мясной, рыбной или сырной).

35₂

ДЛЯ ЛАГМАНА

ПРИПРАВА

Состав: томаты, чеснок, соль морская, кориандр, лук, паприка, укроп, петрушка, морковь, перец красный, зира, корень пастернака, перец черный, сельдерей

• Лагман — одно из любимых блюд в Средней Азии, он состоит из двух частей: лапши и ваджи (мясо и овощи, тушеные в бульоне), каждую из них готовят отдельно. Приправа для лагмана придаст вашему блюду неповторимый восточный акцент.

41₂