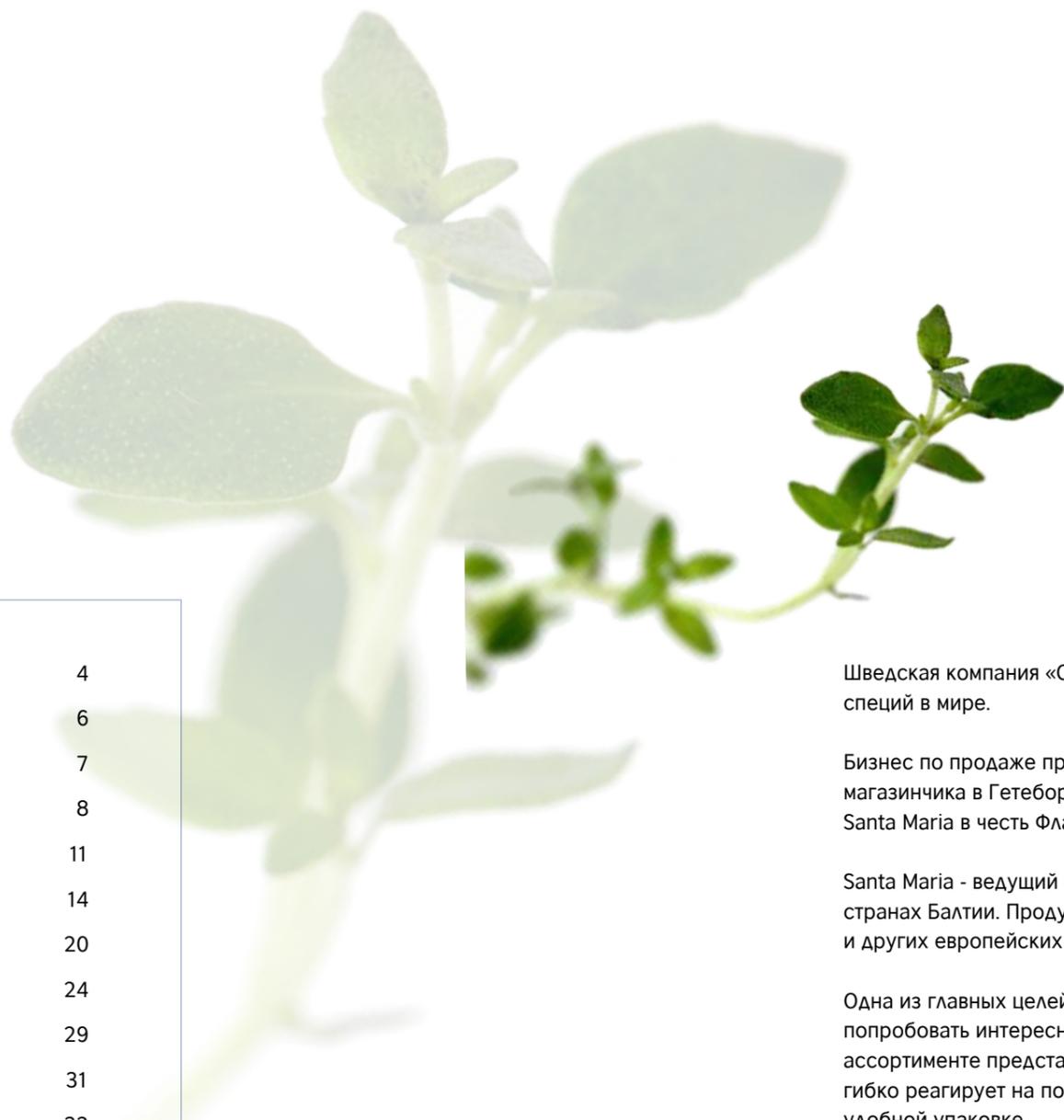




ΚΑΤΑΛΟΓ ΠΡΟΔΥΚΤΟΥ





Оглавление

Путеводитель по миру вкусов	4
Мельницы	6
Авторские смеси TREND	7
Перцы	8
Чили	11
Моно специи	14
Травы	20
Смеси специй	24
Смеси специй в пластиковых контейнерах	29
Смеси для приготовления соуса	31
Органик	32
Тайская кухня	36
Индийская кухня	40
Этника	41
Техасско-мексиканская кухня	42
Продукты для гриля и барбекю	48

Шведская компания «Санта Мария» – один из самых крупных закупщиков специй в мире.

Бизнес по продаже пряностей и приправ начинался с открытия маленького магазинчика в Гетеборге. С 1946 года специи выходят под торговой маркой Santa Maria в честь Флагманского корабля экспедиции Колумба.

Santa Maria - ведущий бренд специй и этнических продуктов в Скандинавии и странах Балтии. Продукция успешно продается в Англии, Голландии, Бельгии и других европейских странах.

Одна из главных целей Santa Maria - дать возможность потребителю попробовать интересные блюда со всего мира. Именно поэтому в ассортименте представлены разные серии национальных кухонь. Компания гибко реагирует на потребности клиентов, создавая новые продукты в удобной упаковке.

Вкусовое разнообразие продуктов Santa Maria дополняется безусловным требованием к качеству. Специалисты лабораторий заводов изготавливают новые смеси, контролируют качество закупаемого сырья. В 2004 году компания получила европейский сертификат качества EFSIS.

Более 20ти лет компания работает на российском рынке. Признание профессионалов ресторанного бизнеса подтверждается лояльностью клиентов и неизменной приверженностью торговой марке Santa Maria.

Путеводитель по миру вкусов!

В нашу линейку **ПЕРЦЕВ** входят чёрный перец горошком, молотый и дробленый, молотый белый перец, смеси перцев, перец Розе, различные сорта перцев Чили, смесь из пяти видов перца и перец с лимонным ароматом.

МОНО СПЕЦИИ включают в себя молотую корицу, молотую паприку, гвоздику, молотый имбирь, лавровый лист, карри, луковый порошок и др.

Из **ТРАВ** мы можем предложить базилик, тимьян, укроп, орегано, петрушку, розмарин и майоран.

СМЕСИ СПЕЦИЙ И ПРИПРАВ представлены широким ассортиментом смесей для приготовления различных блюд из мяса, курицы, рыбы, картофеля, риса, пасты, салатов, супов а также для приготовления национальных блюд. Вы можете выбрать приправы, как для приготовления классических блюд, так и этнических блюд.

БЕЗ глутамата натрия

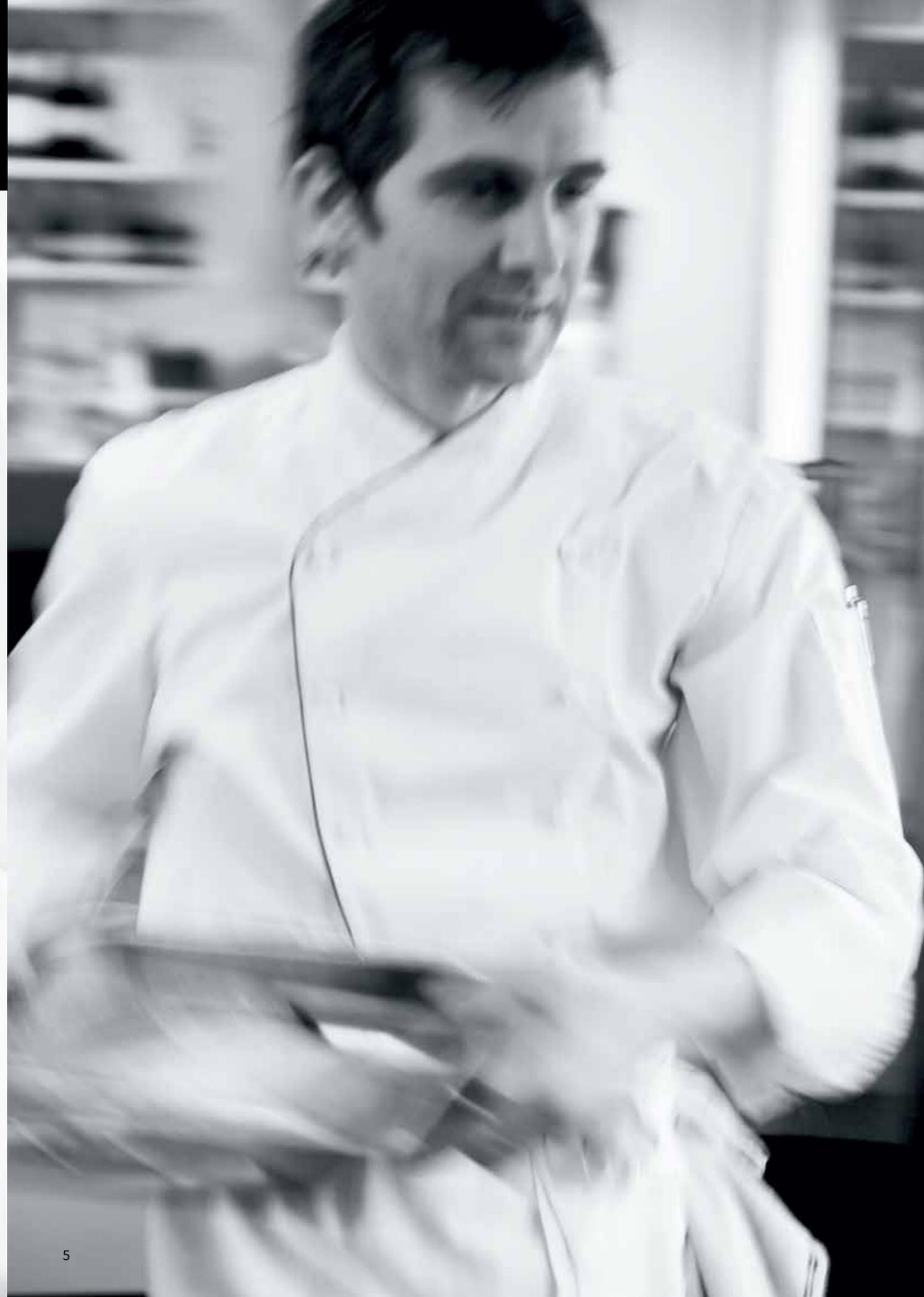
Все специи и приправы представлены в удобной упаковке – пластиковых банках объемом 1 литр.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПРИПРАВЫ – это приправы с добавлением соли, такие как ароматизированная, чесночная приправы и универсальная приправа с овощами.

В **МЕЛЬНИЦАХ** мы предлагаем лучший отборный чёрный перец Теличерри, каменную соль и ароматную смесь перцев Чили.

АВТОРСКИЕ СМЕСИ TREND – уникальная серия. В ней собраны потрясающие комбинации, полученные в результате смелых экспериментов лучших поваров: апельсиновый перец, васаби, смешанный с кунжутными семенами, паста базилик, передающая настоящий итальянский стиль, какао чили и копченая паприка.

ORGANIC или **ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ** классическая линейка специй: молотый чёрный перец и чёрный перец горошком, лимонный перец, белый перец молотый, молотая корица, имбирь и паприка, чесночный порошок, луковый порошок, базилик, тмин, орегано, розмарин и приправа к грилю.



Мельницы

Специи Santa Maria в мельницах – для самых требовательных гурманов, которым подойдет только лучшее. Свежемолотые специи обладают наибольшим ароматом, придавая блюдам ярко выраженный вкус.

4140 ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ТЕЛИЧЕРРИ

Для мясных, рыбных и овощных блюд, для жареного мяса, рыбы и курицы на гриле.

Состав:
черный перец Теличерри целый.



Вес 210 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 3 г
Углеводы 69 г

Энерг. ценность 360 Ккал
Срок хранения 5 лет

4142 КАМЕННАЯ СОЛЬ

Для мясных, рыбных и овощных блюд, для жареного мяса, рыбы и курицы на гриле.

Состав:
крупные кристаллы соли.



Вес 455 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 0 г

Энерг. ценность 0 Ккал
Срок хранения 5 лет

4143 АРОМАТНАЯ СМЕСЬ ЧИЛИ ПЕРЦЕВ

Для мясных, рыбных и овощных блюд, для жареного мяса, рыбы и курицы на гриле.

Состав:
соль (37%), паприка (21%), перцы чили (20%), горчица, помидоры (8%), черный перец (2%), экстракт перца чили чипотле.



Вес 275 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10 г
Жиры 6,5 г
Углеводы 35 г

Энерг. ценность 240 Ккал
Срок хранения 3 года

Авторские смеси TREND

Эксклюзивная серия авторских смесей trend - новые захватывающие сочетания вкусов мира: пряности Азии, классические сочетания ароматов европейской кухни и латиноамериканской.

4111 АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПЕРЕЦ

Подходит для горячих и холодных блюд: жареное или мясо на гриле, утка, рыба, соусы, баранина, маринады.

Состав:
лук, соль (20%), чёрный перец, сахар, апельсиновая цедра (7,5%), модифицированный картофельный крахмал, декстроза, перец чили, концентрат лимонного сока, регулятор кислотности (лимонная кислота), имбирь, куркума, натуральный ароматизатор (апельсин), экстракт паприки, добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния).



Вес 325 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 59 г

Энерг. ценность 280 Ккал
Срок хранения 2 года

4112 КАКАО И ЧИЛИ

Подходит для жареного мяса, гриля, блюд из птицы, соусов для салатов. Можно использовать для украшения блюд, десертов и выпечки с шоколадом.

Состав:
крупно дробленые зёрна какао (26%), паприка, сахар, перец чили (13%), кукурузный крахмал, корица, пудра какао, натуральный ароматизатор (шоколад), пудра ванили, добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния).



Вес 290 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,5 г
Жиры 17 г
Углеводы 63 г

Энерг. ценность 440 Ккал
Срок хранения 2 года

4114 ВАСАБИ И КУНЖУТ

Подходит для азиатских блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и соусов.

Состав:
семена кунжута (40%), соль (19%), красная и зеленая паприка, чеснок, натуральные ароматизаторы (васаби, кунжут), экстракт имбиря, семена горчицы, кайенский перец, пудра васаби (1,9%), хрен, добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния).



Вес 295 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 25 г
Углеводы 34 г

Энерг. ценность 410 Ккал
Срок хранения 2 года

4116 КОПЧЕНАЯ ПАПРИКА

Подходит ко всем блюдам, главная добавка к блюдам из фарша и гриль-соусам, придает вкус копчения готовым блюдам и салатам. Добавляется в мясные, рыбные блюда, из печени и птицы. Используют при мариновании, консервировании и в блюдах из овощей.

Состав:
копченая паприка.



Вес 230 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 16 г
Жиры 13 г
Углеводы 56 г

Энерг. ценность 400 Ккал
Срок хранения 2 года

4117 ПАСТА БАЗИЛИК

Для приготовления соусов, салатов, пасты и мяса, рыбы, птицы, для тушеных овощей.

Состав:
соль (26%), чеснок, помидоры, лук, чёрный перец, петрушка, натуральный ароматизатор (базилик), базилик (3%), перец чили, дрожжевой экстракт, регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 250 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 3,5 г
Углеводы 49 г

Энерг. ценность 270 Ккал
Срок хранения 2 года

Перцы



ЧЕРНОЕ ЗОЛОТО от Santa Maria. Часто можно услышать, что перец называют „Королем специй“, и не без оснований. Никакие другие специи не сыграли такую драматическую роль в нашей истории. В разные времена перец вершил судьбы людей, за него воевали, он поддерживал властителей на троне, и ценился дороже золота. Перец использовался в медицине как афродизиак, и в качестве валюты, и в кулинарии на протяжении 2500 лет. Santa Maria предлагает вам многочисленные виды качественных, специально отборных перцев в различных упаковках.

15173 ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ

Для мясных, рыбных и вегетарианских блюд, жареного мяса и для гриля.

Состав:
черный перец 100%.



Вес 470 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 69 г
Энерг. ценность 350 Ккал
Срок хранения 3 года

15174 ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ДРОБЛЕННЫЙ

Для мясных, рыбных и овощных блюд, для жареного мяса, рыбы и курицы на гриле.

Состав:
черный перец 100%.



Вес 450 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 69 г
Энерг. ценность 350 Ккал
Срок хранения 3 года

15175 ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ЦЕЛЫЙ

Для супов, маринадов, бульонов и заготовок. В измельченном виде подходит для мяса, рыбы, курицы, салатов и вегетарианских блюд.

Состав:
черный перец 100%.



Вес 530 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 69 г
Энерг. ценность 350 Ккал
Срок хранения 5 лет

15178 ЗЕЛЕНый ПЕРЕЦ ЦЕЛЫЙ

Для блюд из мяса, печени, курицы, рыбы, сыра и макарон, вегетарианских блюд, соусов.

Состав:
мягче белого и черного перцев.



Вес 160 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 17,9 г
Жиры 3 г
Углеводы 68,7 г
Энерг. ценность 314 Ккал
Срок хранения 5 лет

15185 БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ ЦЕЛЫЙ

Для мясных и рыбных супов, маринадов, заготовок.

В измельченном виде для мяса и рыбы.

Состав:
белый перец горошком 100%.



Вес 640 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12,5 г
Жиры 2 г
Углеводы 73 г
Энерг. ценность 360 Ккал
Срок хранения 5 лет

17705 СМЕСЬ ИЗ ПЯТИ ВИДОВ ПЕРЦА

Для мясных, рыбных, куриных, вегетарианских и тушеных блюд, супов, салатных соусов, маринадов.

Состав:
белый, черный, розе, зелёный и душистый перцы.



Вес 500 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11,7 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 62,6 г
Энерг. ценность 320 Ккал
Срок хранения 3 года

17706 БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ

Для блюд из мяса, рыбы, мяса птицы, печени и яиц, вегетарианских блюд, салатных соусов.

Состав:
белый перец 100%.



Вес 510 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12,5 г
Жиры 2 г
Углеводы 73 г
Энерг. ценность 360 Ккал
Срок хранения 3 года

17709 ПЕРЕЦ РОЗЕ ЦЕЛЫЙ

Для мясных, рыбных, макаронных и сладких блюд, выпечки, горячих бутербродов, фруктовых салатов, для консервирования и маринования.

Состав:
перец розе 100%.



Вес 260 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10,9 г
Жиры 2 г
Углеводы 26,6 г
Энерг. ценность 170 Ккал
Срок хранения 5 лет

17710 ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ ЦЕЛЫЙ

Для мясных и рыбных супов, маринадов, заготовок.

Состав:
душистый перец 100%.



Вес 380 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6 г
Жиры 4 г
Углеводы 74 г
Энерг. ценность 350 Ккал
Срок хранения 5 лет

15223 ПЕРЕЧНАЯ СМЕСЬ

Для соусов, супов, жареных и тушеных блюд, для гриля.

Состав:

черный перец, соль (20%), паприка, семена горчицы, лук, кайенский перец, кориандр, корень сельдерея, душистый перец.



Вес 550 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 13,2 г

Жиры 8,4 г

Углеводы 42,5 г

Энерг. ценность 296 Ккал

Срок хранения 3 года

15229 ПЕРЕЦ С ЛИМОННЫМ АРОМАТОМ

Для рыбных, мясных, куриных, сырных и вегетарианских блюд, а также салатных соусов.

Состав:

соль (41%), черный перец (28%), регулятор кислотности (лимонная кислота), улучшенный кукурузный крахмал, сахар, лук, приправы, лимонный порошок (0,2%).



Вес 720 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 4,6 г

Жиры 0,8 г

Углеводы 32,5 г

Энерг. ценность 197 Ккал

Срок хранения 3 года

6269 ПИРИ ПИРИ

Подходит для мексиканской кухни, мясных блюд и фарша.

Состав:

пири пири.



Вес 170 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 12 г

Жиры 17,3 г

Углеводы 56,6 г

Энерг. ценность 320 Ккал

Срок хранения 3 года



Чили

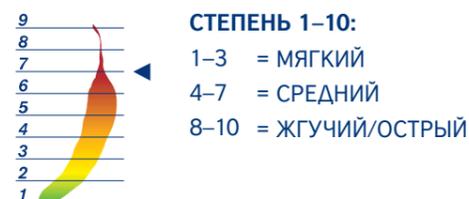
Шкала чили

Красный перец чили – самая популярная из пряностей. На протяжении всей истории своего существования чили преобразовал прежде пресные блюда. В латиноамериканской, азиатской, африканской, карибской и некоторых восточных кухнях широко употребляется этот вид перца.

Полагают, что название «чили» восходит к древнему индейскому слову txile. Родина чили – Мексика. Свидетельства тому, что перец чили известен с давних времен, найдены в местах погребений в Перу, относящихся к доколумбовой эпохе. Христофор Колумб, который разыскивал Новый Свет ради черного перца, наткнулся на эти плоды, оказавшиеся еще более острыми, чем перец-горошек. Колумб вывез свою добычу в Европу, откуда она попала в Африку, Индию и на Восток, где чили стал неотъемлемой частью кухни почти всех народов. Длительный срок хранения семян (он может достигать 2-3 года) стал дополнительным преимуществом во времена морских путешествий.

Качество чили оценивается по влажности, цвету, вкусу и остроте. Для оценки остроты разработана шкала Сковилла.

Обычная паприка находится на шкале на уровне 0, на пике шкалы находится перец хабанеро, жгучесть которого составляет более 300 000 единиц. Обычно о пряности перцев чили говорят по шкале 1–10.



15158 КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ

Для мясных и рыбных блюд, а также блюд из курицы, яиц и морепродуктов, гриль-соусов и соусов для салатов.

Смесь перцев чили различного помола, цветовая гамма варьируется между оранжевым и красным.

Уровень жгучести: 8

Состав:

кайенский перец 100%.



Вес 470 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 9,1 г

Жиры 6 г

Углеводы 70,8 г

Энерг. ценность 353 Ккал

Срок хранения 2 года

15233 ЧИЛИ ПОРОШОК

Подходит к рыбе, ракообразным, курице, фаршу, для мексиканских блюд, соусов для салатов и гриля.

Смесь чили, паприки, чеснока и семян молотого кумина, смешанного с орегано.

Состав:

чили перец, кумин, орегано, соль (7%), пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния).

Уровень жгучести: 2



Вес 535 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 12,5 г

Жиры 11,2 г

Углеводы 49,4 г

Энерг. ценность 292 Ккал

Срок хранения 3 года

17655 ЧИЛИ ПЕРЕЦ ЧИПОТЛЕ

Для гриля, сальсы, соусов или маринадов. Если смешать с солью, можно использовать как соль со вкусом дыма для барбекю.

Халапеньо из Мексики, цвет варьируется от красновато-коричневого до коричневого, придает блюдам сбалансированный копченый вкус.

Состав:

копченый чили Чипотле, пищевая добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния).

Уровень жгучести: 6



Вес 550 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 15 г
Жиры 12 г
Углеводы 52 г

Энерг. ценность 380 Ккал
Срок хранения 2 года

17656 ЧИЛИ ПЕРЕЦ ГУАХИЙО

Для горячих блюд, сальсы, маринадов или супов. Подходит к пряным бифштексам и рыбе, соусам, овощным блюдам, для жареного мяса и гриля, для блюд из фарша, дичи, из макаронных изделий или пасты, к фруктам и ягодам.

Молотый чили из Мексики придает блюду красивый красноватый цвет благодаря высокой концентрации перца, с оттенком кисловатого вкуса вишни, легкой остроты перца.

Состав:

чили перец (Гуахийо), пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния).

Уровень жгучести: 4



Вес 500 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 14 г
Углеводы 53 г

Энерг. ценность 400 Ккал
Срок хранения 2 года

17657 ЧИЛИ ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ, ХЛОПЬЯ

Подходит к пряным бифштексам и рыбе, соусам, овощным блюдам, для жареного мяса и гриля, для блюд из фарша, дичи, из макаронных изделий или пасты, к фруктам и ягодам.

Хлопья Саннам чили из Индии, ярко-красного цвета, острота выше среднего из-за большой пропорции концентрации семян чили.

Состав:

семена острого перца чили.

Уровень жгучести: 4



Вес 410 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 11 г
Углеводы 58 г

Энерг. ценность 390 Ккал
Срок хранения 3 года

17659 ЧИЛИ ПЕРЕЦ АНЧО

Подходит к пряным бифштексам и рыбе, соусам, овощным блюдам, для жареного мяса и гриля, для блюд из фарша, дичи, из макаронных изделий или пасты, к фруктам и ягодам.

Используется в большинстве блюд мексиканской кухни.

Сушеный перец поблано чили из Мексики изменяется в цвете от темно-фиолетового до черного, легкий фруктовый вкус с оттенками кофе, табака, дерева и изюма.

Состав:

молотый чили перец, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния).

Уровень жгучести: 3



Вес 550 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 11 г
Углеводы 58 г

Энерг. ценность 390 Ккал
Срок хранения 3 года

15238 ПАПРИКА КУСОЧКИ

Для мясных, куриных и вегетарианских блюд, соусов и супов.

Состав:

паприка 100%.



Вес 450 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 14,8 г
Жиры 13 г
Углеводы 55,7 г

Энерг. ценность 316 Ккал
Срок хранения 2 года

15177 ПАПРИКА МОЛОТАЯ

Для блюд из птицы, мяса, рыбы, картофеля, риса и яиц, вегетарианских блюд, соусов и для придания пище красного цвета, блюд из фарша, дичи, для пасты.

Семейство чили с берегов Средиземного моря, цвет варьируется от оранжевого до красновато-коричневого, фруктовый вкус, без остроты.

Уровень жгучести: 0

Состав:

паприка 100%.



Вес 480 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 14,8 г
Жиры 13 г
Углеводы 55,7 г

Энерг. ценность 316,3 Ккал
Срок хранения 2 года



Моно специи



15180 ЛУКОВЫЕ ХЛОПЬЯ ОБЖАРЕННЫЕ

Для супов, соусов, картофельных блюд. При приготовлении можно использовать вместо лука.

Состав:
лук 100%.



Вес 250 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,2 г
Жиры 0,7 г
Углеводы 80,5 г
Энерг. ценность 368 Ккал
Срок хранения 3 года

15181 ЛУКОВЫЙ ПОРОШОК

Для мясных, вегетарианских блюд, блюд из фарша, салатов.

Состав:
лук 100%.



Вес 570 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,2 г
Жиры 1,6 г
Углеводы 35,1 г
Энерг. ценность 200 Ккал
Срок хранения 3 года

15187 КУМИН МОЛОТЫЙ

Для блюд из баранины, курицы, рыбы и овощей, индийских карри блюд и йогуртовых соусов, мексиканских блюд, морепродуктов, сливочных соусов.

Состав:
кумин 100%.



Вес 430 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 19 г
Жиры 23,2 г
Углеводы 40 г
Энерг. ценность 445 Ккал
Срок хранения 3 года

17707 МУСКАТНЫЙ МОЛОТЫЙ ОРЕХ

Для блюд из моркови, картофеля и др. овощей, тушеных блюд, выпечки, соуса лазаньи. При приготовлении пищи вместо лука.

Состав:
мускатный орех 100%.



Вес 550 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,8 г
Жиры 35,3 г
Углеводы 49,3 г
Энерг. ценность 520 Ккал
Срок хранения 3 года



17159 ФЕНХЕЛЬ

Для рыбы и морепродуктов, мяса, птицы, выпечки и маринадов.

Состав:
фенхель 100%.



Вес 300 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 16 г
Жиры 5 г
Углеводы 57 г
Энерг. ценность 410 Ккал
Срок хранения 3 года

17161 АНИС ЗВЕЗДЧАТЫЙ (БАДЬЯН)

Для приготовления глинтвейна, холодного чая, десертов, декорирования блюд.

Состав:
анис 100%.



Вес 200 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,5 г
Жиры 12 г
Углеводы 68 г
Энерг. ценность 410 Ккал
Срок хранения 3 года

6246 КОРИАНДР ЦЕЛЫЙ

Используется для маринадов, соусов и горячих блюд.

Состав:
кориандр целый 100%.



Вес 280 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12 г
Жиры 18 г
Углеводы 25,9 г
Энерг. ценность 306 Ккал
Срок хранения 5 лет

17575 ШАФРАН

Шафран – самая дорогая в мире специя. Тонкие нити шафрана представляют собой устья пестика крокуса шафрана, которые собирают вручную. Для получения 25 г. сушеного шафрана надо собрать 3000 цветков.

Шафран придает пище особый вкус и яркий золотистый оттенок. Сам же шафран нитевидный и имеет кирпичный цвет.

Для приготовления соусов и десертов, также используется в приготовлении супов и горячих блюд.

К нитям шафрана предварительно добавляют 1 с.л. горячей жидкости, после чего перемешивают с пищей в конце варки.

Вкус усилится, если перед добавлением в пищу шафран растереть с сахаром или солью

Состав:
рыльца шафрана.



Вес 4 г (16 капсул x 0,25 г)
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11,5 г
Жиры 5,8 г
Углеводы 65 г
Энерг. ценность 315 Ккал
Срок хранения 2 года

17156 ВАНИЛЬНЫЙ СТРУЧОК

Стручок ванили 6 штук.



Количество 6 штук
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 42 г
Жиры 7,4 г
Углеводы 30,9 г
Энерг. ценность 207 Ккал
Срок хранения 3 года

17701 КОРИАНДР ДРОБЛЕННЫЙ

Для мясных, рыбных и вегетарианских блюд, блюд из риса, салатов, соусов для салатов.

Состав:
кориандр 100%.



Вес 350 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12,4 г
Жиры 17,8 г
Углеводы 25,9 г
Энерг. ценность 306 Ккал
Срок хранения 3 года

10137 ГВОЗДИКА (СОЦВЕТИЯ)

Используют при маринования овощей и к мясу. Добавляют при выпечке и в приготовлении напитков.

Состав:
гвоздика 100%.



Вес 350 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 20,1 г
Жиры 6 г
Углеводы 61,2 г
Энерг. ценность 412 Ккал
Срок хранения 3 года

15159 ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ

Для выпечки, фруктовых десертов, мороженого, маринадов, свиных, капустных, куриных блюд и блюд из макаронных изделий или пасты.

Состав:
имбирь 100%.



Вес 430 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,9 г
Жиры 2,4 г
Углеводы 72 г
Энерг. ценность 350 Ккал
Срок хранения 3 года

15160 МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ЯГОДА

Для мясных блюд, блюд из дичи и фарша, маринадов, заготовок, горячих напитков. Усиливает вкус копченой пищи.

Состав:
можжевеловая ягода 100%.



Вес 340 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2,6 г
Жиры 11 г
Углеводы 70 г
Энерг. ценность 393 Ккал
Срок хранения 5 лет

15162 КОРА КОРИЦЫ

Для десертов, холодных и горячих напитков (глинтвейн), овощных, грибных и фруктовых заготовок. Можно использовать повторно. После применения сполоснуть и высушить.

Состав:
корица 100%.



Вес 300 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 3,9 г
Жиры 3,2 г
Углеводы 79,9 г
Энерг. ценность 270 Ккал
Срок хранения 5 лет

17708 КОРИЦА МОЛОТАЯ

Для выпечки, десертов, каш, мороженого, блюд из свинины и курицы.

Состав:
корица 100%.



Вес 550 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 3,9 г
Жиры 3,2 г
Углеводы 79,9 г
Энерг. ценность 270 Ккал
Срок хранения 3 года

15163 КАРДАМОН МОЛОТЫЙ

Для выпечки, фруктовых десертов, мороженого, горячих напитков, блюд из фарша, индийских блюд из баранины и курицы.

Состав:
кардамон 100%.



Вес 520 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10,8 г
Жиры 6,7 г
Углеводы 68,5 г
Энерг. ценность 335 Ккал
Срок хранения 2 года

17701 КОРИАНДР ДРОБЛЕННЫЙ

Для мясных, рыбных и вегетарианских блюд, блюд из риса, салатов и соусов.

Состав:
кориандр 100%.



Вес 260 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12,4 г
Жиры 17,8 г
Углеводы 25,9 г
Энерг. ценность 306 Ккал
Срок хранения 3 года

15165 КУРКУМА МОЛОТАЯ

Для блюд из птицы, рыбы, риса, пасты и свинины, морепродуктов, соусов и для придания блюдам золотистого оттенка.

Состав:
куркума 100%.



Вес 500 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7,8 г
Жиры 9,9 г
Углеводы 64,9 г
Энерг. ценность 345 Ккал
Срок хранения 3 года

15166 ТМИН

Для блюд из баранины, свинины, мяса птицы, вегетарианских блюд, выпечки, квашеной капусты, запеченного картофеля, тминного чая, свекольного салата. Добавляется в воду и при варке картофеля.

Состав:
тмин 100%.



Вес 470 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 19,8 г
Жиры 14,6 г
Углеводы 49,9 г
Энерг. ценность 361 Ккал
Срок хранения 5 лет

15167 ЧЕСНОЧНЫЙ ПОРОШОК

Для мясных, рыбных и вегетарианских блюд, для жареного мяса и мяса на гриле, блюд из яиц.

Состав:
чеснок 100%.



Вес 700 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 69 г
Энерг. ценность 350 Ккал
Срок хранения 3 года

15169 ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

Для мясных, рыбных, тушеных блюд и блюд из дичи, соусов, супов, маринадов, бульонов.

Состав:
лавровый лист 100%.



Вес 45 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 8 г
Жиры 4,7 г
Углеводы 74 г
Энерг. ценность 370 Ккал
Срок хранения 3 года

15170 МОРСКАЯ СОЛЬ

Для засолки рыбы и мяса. При приготовлении используется вместо обычной соли.

Состав:
соль 100%.



Вес 1150 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 0 г
Энерг. ценность 0 Ккал
Срок хранения 5 лет

15176 ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ

Использование:
залить желатин на 5 мин. холодной водой. Подогреть, помешивая полученную смесь, до полного растворения желатина. Не кипятить! Добавить в приготавливаемое блюдо и выдержать 4 часа в прохладном месте. Для лучшего извлечения затвердевшего желе форму на мгновение опустить в горячую воду.

Дозировка:
18 г желатина на 1 литр нейтральной жидкости или 21 г желатина на 1 литр кислой жидкости.

Состав:
желатин 100%.



Вес 650 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 85 г
Жиры 0,02 г
Углеводы 0 г
Энерг. ценность 365 Ккал
Срок хранения 5 лет

15217 РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА

Разрыхлитель для пирожных, основы для тортов, печенья, рассыпчатого теста и др. выпечки 1 ч. л. разрыхлителя на 100 г муки.

Состав:
разрыхлители пирофосфат натрия и карбонат натрия, крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 915 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0,1 г
Жиры 0 г
Углеводы 22 г
Энерг. ценность 88 Ккал
Срок хранения 4 года

15228 ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

Для маринадов, напитков, зефира и для придания пище кислого вкуса.

Состав:
регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 900 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 0 г
Энерг. ценность 0 Ккал
Срок хранения 4 года

15235 ВАНИЛИНОВЫЙ САХАР

Используется при приготовлении творога, выпечки, десерта, напитков из молока, какао и кофе.

Состав:
сахар, ванилин.



Вес 800 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 97 г
Энерг. ценность 393 Ккал
Срок хранения 4 года

17165 ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

Для творожных сыров, выпечки, десертов, молочных и кофейных напитков.

Состав:
сахар, натуральный ароматизатор (ваниль), натуральная ваниль.



Вес 800 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0,3 г
Жиры 1 г
Углеводы 99 г
Энерг. ценность 400 Ккал
Срок хранения 3 года



Травы



15189 ЭСТРАГОН (ТАРХУН)

Для вегетарианских, рыбных, мясных, грибных блюд и блюд из мяса птицы и яиц, а также соусов для салатов.

Состав:
эстрагон 100%.



Вес 105 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 22,8 г
Жиры 7,2 г
Углеводы 50,2 г
Энерг. ценность 330 Ккал
Срок хранения 3 года

15192 ПЕТРУШКА

Для блюд из мяса и яиц, вегетарианских блюд, соусов, супов.

Состав:
петрушка 100%.



Вес 140 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 22,4 г
Жиры 6 г
Углеводы 54 г
Энерг. ценность 322 Ккал
Срок хранения 3 года

15197 УКРОП

Для рыбных, мясных и вегетарианских блюд, салатов, супов и соусов.

Состав:
укроп 100%.



Вес 170 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 20 г
Жиры 4,4 г
Углеводы 55,8 г
Энерг. ценность 298 Ккал
Срок хранения 3 года

15198 ТИМЬЯН

Для вегетарианских, рыбных, мясных, блюд с помидорами и грибных блюд, салатных соусов, соусов из красного вина.

Состав:
тимьян 100%.



Вес 170 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,1 г
Жиры 7,4 г
Углеводы 63,9 г
Энерг. ценность 307 Ккал
Срок хранения 3 года

15199 СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ТРАВЫ

Для мясных, рыбных и вегетарианских блюд, блюд из морепродуктов, пиццы, горячих бутербродов.

Состав:
паприка, кориандр, чеснок, базилик, душистый перец, лук, орегано, тимьян, чабер.



Вес 350 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12,5 г
Жиры 8,2 г
Углеводы 58,1 г
Энерг. ценность 307 Ккал
Срок хранения 3 года

15200 САДОВАЯ ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ

Для мясных, рыбных и овощных блюд и соусов для салата.

Состав:
лук, черный перец, петрушка, семена горчицы, паприка, розмарин, орегано, базилик, майоран, кориандр, тимьян, чабер.



Вес 350 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 14,3 г
Жиры 5,3 г
Углеводы 64,7 г
Энерг. ценность 353 Ккал
Срок хранения 3 года

15193 ПРИПРАВА К ПИЦЦЕ

Для пиццы, блюд из рыбы, печени, итальянских паст, вегетарианских блюд, соусов и тушеных блюд.

Состав:
базилик, орегано и майоран.



Вес 110 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 19,1 г
Жиры 3,4 г
Углеводы 56,4 г
Энерг. ценность 334 Ккал
Срок хранения 3 года

15194 ТРАВЫ ПРОВАНСА – ФРАНЦУЗСКАЯ ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ

Для блюд из овощей, мяса, рыбы, дичи и помидор, салатных соусов, маринадов.

Состав:
базилик, орегано, майоран, розмарин, шалфей, тимьян, кервель обыкновенный, петрушка и эстрагон.



Вес 150 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 16 г
Жиры 5,3 г
Углеводы 59,4 г
Энерг. ценность 351 Ккал
Срок хранения 3 года

15201 ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ С ЧЕСНОКОМ

Для блюд из мяса, фарша, рыбы и овощей, морепродуктов и соусов для салата.

Состав:
чеснок, лук, белый перец, семена горчицы, петрушка, Д-глюкоза, базилик, эстрагон, имбирь, кориандр, куркума, пажитник, кайенский перец, кумин, фенхель, черный перец.



Вес 360 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 15,9 г
Жиры 6,6 г
Углеводы 58,6 г
Энерг. ценность 354 Ккал
Срок хранения 3 года

6402 ШЕФ ДЕ ПРОВАНС

Классические французские травы, используются для салатов и горячих блюд.

Состав:
паприка, лук, петрушка, горчица, корень сельдерея, майоран, перец, базилик, тимьян, эстрагон, розовый перец, орегано, чеснок.



Вес 370 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 17 г
Жиры 8 г
Углеводы 55 г
Энерг. ценность 360 Ккал
Срок хранения 3 года



Смеси специй

БЕЗ глутамата натрия

15205 ПРИПРАВА К КУРИЦЕ

Для блюд из птицы.

Состав:

соль (45%), паприка, кориандр, куркума, пажитник, лук, кайенский перец, мальтодекстрин, глюкоза, фенхель, кумин, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния), чеснок, приправы, черный перец, обжаренный лук, экстракт сельдерея.



Вес 700 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6,5 г
Жиры 5,8 г
Углеводы 26,4 г

Энерг. ценность 178 Ккал
Срок хранения 3 года

15207 ПРИПРАВА К МЯСНОМУ ФАРШУ

Для блюд из фарша и овощей, соусов, салатных соусов.

Состав:

лук, соль (41%), декстроза, кервель обыкновенный, черный перец, базилик, приправы.



Вес 850 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,7 г
Жиры 1,4 г
Углеводы 25,3 г

Энерг. ценность 142 Ккал
Срок хранения 3 года

15215 ПРИПРАВА К КЕБАБУ

Для кебаба, блюд из фарша и свинины.

Состав:

черный перец, орегано, кумин, паприка, кайенский перец, чеснок, куркума, кориандр, чили.



Вес 450 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13,5 г
Жиры 9 г
Углеводы 57,9 г

Энерг. ценность 356 Ккал
Срок хранения 3 года

15220 ПРИПРАВА К ГРИЛЮ

Для мясных, куриных и рыбных блюд.

Состав:

соль (43%), паприка, лук, черный перец, дрожжевой экстракт, сельдерей, чеснок, пищевая добавка препятствующая слеживанию (диоксид кремния), кайенский перец.



Вес 370 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,6 г
Жиры 6,1 г
Углеводы 26,8 г

Энерг. ценность 167 Ккал
Срок хранения 3 года

15232 ПРИПРАВА К ШАШЛЫКУ

Для маринования и приготовления мяса на гриле.

Состав:

соль (28%), сахар, лук, чеснок, регуляторы кислотности (лимонная кислота), черный перец, паприка, экстракт винного уксуса, желтые семена горчицы, приправы, антиокислители (аскорбиновая кислота).



Вес 800 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 4,6 г
Жиры 3,4 г
Углеводы 52 г

Энерг. ценность 351 Ккал
Срок хранения 2 года

15239 ПРИПРАВА ГИРОСУ

Прекрасно подходит для любого вида мяса и овощных блюд.

Состав:

соль (37%), сахар, паприка, тимьян, чёрный перец, чеснок, орегано, лимонная кислота, лимонный аромат.



Вес 600 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,6 г
Жиры 5 г
Углеводы 44,7 г

Энерг. ценность 238 Ккал
Срок хранения 3 года

15222 ПРИПРАВА К БИФСТЕКСУ

Для бифштексов и мясных блюд.

Состав:

соль (42%), чили перец, паприка, глюкоза, сахар, модифицированный кукурузный крахмал, черный перец, лук, гидролизированный соевый белок, лук, чеснок, белый перец, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния), экстракт паприки, кайенский перец.



Вес 700 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,8 г
Жиры 3,7 г
Углеводы 47,1 г

Энерг. ценность 238 Ккал
Срок хранения 3 года

17703 ПРИПРАВА ОХОТНИЧЬЯ

Для блюд из дичи, мяса, курицы, рыбы и овощей, салатных соусов.

Состав:

паприка, семена горчицы, лук, паприка тмин, черный перец.



Вес 500 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 18,3 г
Жиры 15 г
Углеводы 45,6 г

Энерг. ценность 387 Ккал
Срок хранения 3 года



15206 ПРИПРАВА К ГУЛЯШУ

Гуляш по-венгерски, 10 порций: подрумяньте 1,5 кг кубиков мяса, добавьте 75 г приправы к гуляшу и потушите до полуготовности. Добавьте 2 кг нарезанного картофеля, залейте кипятком и тушите до готовности.

Состав:

соль (33%), лук, паприка, сахар, тмин, черный перец, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния), чеснок, майоран, петрушка, кайенский перец.



Вес 700 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,7 г
Жиры 2,9 г
Углеводы 50,4 г
Энерг. ценность 304 Ккал
Срок хранения 3 года

15210 ПРИПРАВА К РЫБЕ С УКРОПОМ

Для рыбных блюд и рыбных соусов. 15-20 г на 1 кг рыбы.

Состав:

соль (39%), укроп, кориандр, семена горчицы, черный перец, регулятор кислотности (лимонная кислота), улучшенный картофельный крахмал, сахар, лук, приправы, лимонный порошок.



Вес 520 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10 г
Жиры 7,7 г
Углеводы 26 г
Энерг. ценность 208 Ккал
Срок хранения 3 года

17704 ПРИПРАВА ЛИМОННАЯ К РЫБЕ

Для рыбных, куриных и вегетарианских блюд, соусов.

Состав:

морковь, лук, регулятор кислотности (лимонная кислота), зеленый и розе перцы, паприка, перец черный, сахар, эстрагон, лимонный порошок (0,03%).



Вес 580 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 8,6 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 49,9 г
Энерг. ценность 223 Ккал
Срок хранения 3 года

15211 КАРРИ

Для блюд из курицы, риса и свинины, а также креветок.

Состав:

кориандр, куркума, пажитник, кайенский перец, кумин, фенхель, черный перец.



Вес 480 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10 г
Жиры 10 г
Углеводы 39 г
Энерг. ценность 288 Ккал
Срок хранения 3 года

15214 ПРИПРАВА К КАРТОФЕЛЮ

Для картофеля фри, картофельных, мясных и вегетарианских блюд.

Состав:

соль (49%), лук, мальтодекстрин, сахар, чеснок, паприка, кориандр, куркума, экстракт паприки, пажитник, кайенский перец, фенхель, кумин, черный перец.



Вес 480 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2,9 г
Жиры 1,4 г
Углеводы 34,7 г
Энерг. ценность 141 Ккал
Срок хранения 2 года

15224 УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА

Для приготовления бульона, супов, соусов, рыбных, куриных, мясных и овощных блюд.

Состав:

соль (56%), сушеные овощи 22% (лук, морковь, чеснок, корень сельдерея, лук-порей), сахар, мальтодекстрин, глюкоза, натуральные ароматизаторы, дрожжевой экстракт, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния), петрушка, куркума, черный перец.



Вес 900 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 3,6 г
Жиры 1,3 г
Углеводы 28,3 г
Энерг. ценность 141 Ккал
Срок хранения 2 года

15203 АРОМАТИЗИРОВАННАЯ ПРИПРАВА

Для использования вместо соли при приготовлении.

Состав:

соль (67%), лук, мальтодекстрин, глюкоза, чеснок, натуральные ароматизаторы, куркума, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния), обжаренный лук, экстракт сельдерея.



Вес 1000 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2,3 г
Жиры 1,3 г
Углеводы 21,4 г
Энерг. ценность 108 Ккал
Срок хранения 2 года

15216 СУШЕНАЯ ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Для супов, соусов и тушеных блюд.

Состав:

морковь, пастернак, лук-порей, лук, сельдерея и петрушка.



Вес 230 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 2 г
Углеводы 48 г
Энерг. ценность 217 Ккал
Срок хранения 2 года

15219 ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА

Для мясных, рыбных и вегетарианских блюд, салатных соусов, чесночных хлебцев.

Состав:

соль (80%), чесночный порошок.



Вес 1100 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 3,1 г
Жиры 0,1 г
Углеводы 15 г
Энерг. ценность 69 Ккал
Срок хранения 3 года

15240 СМЕСЬ ДЛЯ ПАЭЛЬИ

Прекрасно подходит для приготовления всех видов паэльи, морепродуктов и рыбы.

Состав:

соль (38%), паприка, куркума, лук, чеснок, сахар, чили перец, лимонный аромат, кайенский перец, чабер, чёрный перец, растительное масло, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния).



Вес 650 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 3,71 г
Жиры 5,6 г
Углеводы 36 г
Энерг. ценность 196 Ккал
Срок хранения 3 года

15241 ПРИПРАВА ДЛЯ ПИЦЦЫ (ВИРДЖИНИЯ)

Прекрасно подходит как добавка к пицце, вегетарианским блюдам и заправок к салатам, а также можно добавить к выпечке.

Состав:

лук, паприка, семена укропа, базилик, чёрный перец, горчичные семена, кориандр, соль (5%), сахар.



Вес 400 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 12,8 г
Жиры 9,6 г
Углеводы 47,6 г

Энерг. ценность 285 Ккал
Срок хранения 3 года

17164 ПЕРСИЛЛАДА

Для блюд из рыбы, курицы, мяса, фарша, овощей, макаронных изделий и морепродуктов, супов, салатов, соусов.

Состав:

соль (56%), чеснок, петрушка.



Вес 760 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7,5 г
Жиры 1 г
Углеводы 30 г

Энерг. ценность 160 Ккал
Срок хранения 3 года

Смеси специй

в пластиковых контейнерах

БЕЗ глутамата натрия

11540 ПЕРЕЧНАЯ СМЕСЬ

Для соусов, супов, жареных и тушеных блюд, для гриля.

Состав:

черный перец, соль (20%), паприка, семена горчицы, лук, кайенский перец, кориандр, корень сельдерея, душистый перец.

Вес 6000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13,2 г
Жиры 8,4 г
Углеводы 42,5 г

Энерг. ценность 296 Ккал
Срок хранения 3 года

11680 ПРИПРАВА К ПИЦЦЕ

Для пиццы, блюд из рыбы, печени, итальянских паст, вегетарианских блюд, соусов и тушеных блюд.

Состав:

базилик, орегано и майоран.

Вес 1000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 19,1 г
Жиры 3,4 г
Углеводы 56,4 г

Энерг. ценность 334 Ккал
Срок хранения 3 года

11677 АРОМАТИЗИРОВАННАЯ ПРИПРАВА

Для использования вместо соли при приготовлении. Придаёт пикантность блюдам.

Состав:

соль (67%), лук, мальтодекстрин, глюкоза, чеснок, натуральные ароматизаторы, куркума, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния), обжаренный лук, экстракт сельдерея.

Вес 9000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2,3 г
Жиры 1,3 г
Углеводы 21,4 г

Энерг. ценность 108 Ккал
Срок хранения 2 года

11541 ПРИПРАВА К КУРИЦЕ

Для блюд из птицы.

Состав:

соль (45%), паприка, кориандр, куркума, пажитник, лук, кайенский перец, мальтодекстрин, декстроза, фенхель, кумин, пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (диоксид кремния), чеснок, приправы, черный перец, обжаренный лук, экстракт сельдерея.

Вес 7000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6,5 г
Жиры 5,8 г
Углеводы 26,4 г

Энерг. ценность 178 Ккал
Срок хранения 3 года

11539 ПРИПРАВА К МЯСНОМУ ФАРШУ

Придаёт пикантность блюдам из фарша.

Состав:

лук, соль (41%), декстроза, кервель обыкновенный, черный перец, базилик, приправы.

Вес 9000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,7 г
Жиры 1,4 г
Углеводы 25,3 г

Энерг. ценность 142 Ккал
Срок хранения 2 года

11678 ПРИПРАВА К ГРИЛЮ

Для мясных, куриных и рыбных блюд.

Состав:

соль (43%), паприка, лук, черный перец, дрожжевой экстракт, сельдерея, чеснок, пищевая добавка препятствующая слеживанию (диоксид кремния), кайенский перец.

Вес 8000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9,6 г
Жиры 6,1 г
Углеводы 26,8 г

Энерг. ценность 167 Ккал
Срок хранения 3 года



11679 ПРИПРАВА К КАРТОФЕЛЮ

Для картофеля фри, картофельных, мясных и вегетарианских блюд.

Состав:

соль (49%), лук, мальтодекстрин, сахар, чеснок, паприка, кориандр, куркума, экстракт паприки, пажитник, кайенский перец, фенхель, кумин, черный перец.

Вес 9000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 2,9 г

Жиры 1,4 г

Углеводы 34,7 г

Энерг. ценность 165 Ккал

Срок хранения 2 года

12110 УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА

Для использования вместо соли при приготовлении. Придаёт пикантность блюдам.

Состав:

соль (56%), сушеные овощи 22% (лук, морковь, чеснок, корень сельдерея, лук-порей), сахар, мальтодекстрин, глюкоза, натуральные ароматизаторы, дрожжевой экстракт, препятствующая комкованию и слёживанию (диоксид кремния), петрушка, куркума, черный перец.

Вес 9000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 3,6 г

Жиры 1,3 г

Углеводы 28,3 г

Энерг. ценность 141 Ккал

Срок хранения 2 года



Смеси для приготовления соуса

6426 ПРИПРАВА ЧИЛИ И МАНГО

Приправа для приготовления соусов на основе из йогурта, сметаны, сливочного сыра и сливок. Подходит к мясу, рыбе, птице.

Состав:

сахар, паприка, соль (17%), перец чили, чеснок, имбирь, черный перец, куркума, кайенский перец, порошок манго, помидоры, регулятор кислотности (молочная кислота), препятствующая слёживанию и комкованию добавка (диоксид кремния), экстракт паприки.

Вес 850 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 5,5 г

Жиры 2,5 г

Углеводы 69 г

Энерг. ценность 320 Ккал

Срок хранения 2 года



6427 ПРИПРАВА ЧЕСНОК И ТРАВЫ

Приправа для приготовления соусов на основе из йогурта, сметаны, сливочного сыра и сливок. Подходит к мясу и птице.

Состав:

мальтодекстрин, соль, (8%), травы 6 % (петрушка, эстрагон, тимьян), чеснок (5%), семена горчицы, лук, дрожжевой экстракт, помидоры, черный перец, сахар, куркума, лук-порей, препятствующая слёживанию и комкованию добавка (диоксид кремния), семена сельдерея, экстракт специй.

Вес 740 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 5,5 г

Жиры 2,5 г

Углеводы 78 г

Энерг. ценность 360 Ккал

Срок хранения 2 года



6428 ПРИПРАВА РАНЧ

Приправа для приготовления соусов на основе из йогурта, сметаны, сливочного сыра и сливок. Подходит к мясу, рыбе, птице и морепродуктам.

Состав:

мальтодекстрин, соль, (17%), чеснок, лук, сахар, экстракт солодового уксуса (содержит пшеницу), черный перец, дрожжевой экстракт, петрушка.

Вес 780 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):

Белки 5,5 г

Жиры 1 г

Углеводы 70 г

Энерг. ценность 320 Ккал

Срок хранения 2 года



ОРГАНИК



Приправы Santa Maria Organic выращены в естественных условиях без использования химических удобрений и пестицидов. Мы собрали для вас самые лучшие приправы со всего мира.

6460 БАЗИЛИК. ОРГАНИК

Бasilik, как и многие другие травы, приобретает более насыщенный аромат при растирании в руке. Basilik используется для придания аромата блюдам из телятины, курицы и другого белого мяса, а также в овощных блюдах и пасте.

Состав:
базиллик.



Вес 160 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 14 г
Жиры 4 г
Углеводы 61 г
Энерг. ценность 340 Ккал
Срок хранения 3 года

6461 ПЕРЕЦ С ЛИМОННЫМ АРОМАТОМ. ОРГАНИК

Лимонный перец придает новый вкус салатным заправкам и блюдам из рыбы, особенно если Вы жарите рыбу или готовите ее на гриле. Может использоваться как столовая приправа, поскольку соль уже входит в состав.

Состав:
соль (41%), чёрный перец (30%), лук, мальтодекстрин (кукурузный крахмал), сахар, регулятор кислотности (лимонная кислота), лимонный порошок (0,3%).



Вес 850 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 4 г
Жиры 4 г
Углеводы 45 г
Энерг. ценность 220 Ккал
Срок хранения 3 года

6462 ПРИПРАВА К ГРИЛЮ ДЛЯ ГРИЛЯ. ОРГАНИК

Приправа для гриля используется для приготовления маринадов, мяса, мясных блюд, курицы и жареного картофеля.

Состав:
соль (46%), лук, паприка, чёрный перец, томаты, чеснок, кайенский перец, имбирь.



Вес 775 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7 г
Жиры 2 г
Углеводы 35 г
Энерг. ценность 190 Ккал
Срок хранения 3 года



6463 ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ. ОРГАНИК

Имбирь отлично подходит для приготовления свинины, особенно жареной, рёбрышек, а также для десертов, таких как печенье, к взбитым сливкам и фруктовым десертам.

Состав:
имбирь.



Вес 400 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 72 г
Энерг. ценность 390 Ккал
Срок хранения 3 года

6406 КОРИЦА МОЛОТАЯ. ОРГАНИК

Корицу получают из коры коричневого дерева. Корица используется для придания аромата рисовым и манным кашам, тортам и булочкам, фруктовым десертам. Специя широко используется в Индийской кухне.

Состав:
корица.



Вес 390 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 4 г
Жиры 1 г
Углеводы 81 г
Энерг. ценность 250 Ккал
Срок хранения 3 года

6466 ЛУКОВЫЙ ПОРОШОК. ОРГАНИК

Луковый порошок Santa Maria произведен из высококачественного лука, высушенного и измельченного. Используется для приготовления любых блюд вместо свежего лука.

Состав:
луковый порошок.



Вес 550 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10 г
Жиры 1 г
Углеводы 79 г
Энерг. ценность 340 Ккал
Срок хранения 3 года

6467 ОРЕГАНО. ОРГАНИК

Орегано (душица) используется для приготовления пиццы, жареного мяса, в соусах к пасте и томатном супе, придавая удивительный аромат блюдам.

Состав:
орегано.



Вес 150 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 10 г
Углеводы 64 г
Энерг. ценность 400 Ккал
Срок хранения 3 года

6468 ПАПРИКА МОЛОТАЯ. ОРГАНИК

Паприка используется для приготовления тушеного и жареного мяса, курицы, блюд из морепродуктов. Придаёт не только удивительный вкус и аромат, но и прекрасный внешний вид блюдам.

Состав:
паприка.



Вес 500 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 15 г
Жиры 13 г
Углеводы 56 г

Энерг. ценность 400 Ккал
Срок хранения 2 года

6469 РОЗМАРИН. ОРГАНИК

Розмарин может использоваться для консервации, придавая прекрасный вкус и аромат. Подходит для приготовления блюд из рубленого мяса, мяса утки и ягненка, свинины, а также для маринадов и супов.

Состав:
розмарин.



Вес 260 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5 г
Жиры 15 г
Углеводы 64 г

Энерг. ценность 420 Ккал
Срок хранения 3 года

6470 ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ. ОРГАНИК

Чёрный перец является наиболее используемой специей в мире. Его изготавливают из высушенных незрелых плодов перца и употребляют для приготовления всевозможных блюд, а также как столовую приправу.

Состав:
чёрный перец.



Вес 530 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 3,5 г
Углеводы 65 г

Энерг. ценность 230 Ккал
Срок хранения 3 года

6471 ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ ЦЕЛЫЙ. ОРГАНИК

Чёрный перец – это приправа, которая продается во всем мире. Специя представляет собой сухие незрелые плоды перечногo дерева и используется во всех кухнях мира для придания аромата любому блюду.

Состав:
чёрный перец.



Вес 540 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 3,5 г
Углеводы 65 г

Энерг. ценность 230 Ккал
Срок хранения 5 лет

6473 ТИМЬЯН. ОРГАНИК

Тимьян прекрасно подходит для приготовления горохового супа. Специя придает неповторимый вкус томатным и рыбным супам, тушеному мясу и рыбе, блюдам из печени и маринадам.

Состав:
тимьян.



Вес 280 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9 г
Жиры 7,5 г
Углеводы 64 г

Энерг. ценность 280 Ккал
Срок хранения 3 года

6474 ЧЕСНОЧНЫЙ ПОРОШОК. ОРГАНИК

Чесночный порошок Santa Maria – это сухой молотый чеснок. Имеет более мягкий аромат, чем свежий чеснок. Аромат и вкус проявляется в процессе приготовления. Используется для приготовления различных блюд вместо свежего чеснока, например, для жарки, запекания, в маринадах и т.д.

Состав:
чеснок.



Вес 790 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 17 г
Жиры 0,8 г
Углеводы 73 г

Энерг. ценность 330 Ккал
Срок хранения 3 года

6475 БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ. ОРГАНИК

Белый перец – зрелые, очищенные, сухие плоды перечногo дерева. Имеет более нежный, но насыщенный вкус и аромат. Используется во всех кухнях мира для придания аромата любому блюду.

Состав:
белый перец.



Вес 580 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 2 г
Углеводы 73 г

Энерг. ценность 370 Ккал
Срок хранения 3 года



Тайская кухня

Сделайте первый шаг в экзотическую Азию и познайте культуру далекого Таиланда, попробовав восхитительные блюда тайской кухни. Быстро и просто их приготовить поможет тайская серия продуктов Santa Maria Thai. А главное – это полезные для здоровья и вкусные блюда: тайские соусы, смеси специй и густое кокосовое молоко.

4644 УСТРИЧНЫЙ СОУС

Пикантная приправа, занимающая важное место в азиатской кухне. Он имеет темно-коричневый цвет, специфический запах и чуть сладковато-соленый вкус. Устричный соус придает особый вкус и аромат рыбным, овощным и вок-блюдам, а также является универсальной приправой для мясных блюд.

Состав:
устричный экстракт (31%), вода, ферментированная соя (соевый соус, мальтодекстрин, пшеница), соль (8%), крахмал, сироп, экстракт дрожжей, усилители вкуса (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат), чеснок, пищевой краситель (сахарный колер III), кукурузный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 500 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1,2 г
Жиры 1 г
Углеводы 25 г

Энерг. ценность 110 Ккал
Срок хранения 2 года

4658 РЫБНЫЙ СОУС

жидкий соус, вырабатываемый из ферментированной (заквашеной солью) рыбы. Материалом для производства служат анчоусы. Только из этой рыбы можно получить чистый и приятный на запах соус. Употребляется для придания блюдам настоящего тайского вкуса. Также называется азиатской солью.

Состав:
анчоусный экстракт (60%), соль (22%), сахар, регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 700 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6,5 г
Жиры 0,1 г
Углеводы 4,5 г

Энерг. ценность 45 Ккал
Срок хранения 2 года

4646 СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ

Известен также под названием «азиатский кетчуп». Он применяется для приготовления восточных тушёных блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Сладкий соус чили может применяться как самостоятельный дип-соус или добавляться в майонезные заправки и дрессинги на основе растительного масла. Он способствует загущению соусных блюд. Смешав томатную пасту, немного бульона и Сладкий соус чили, можно получить основу для кисло-сладкого соуса для приготовления вок-блюда.

Состав:
сахар, вода, красный перец чили (12,5%), чеснок, уксус, соль (3,7%), модифицированный кукурузный крахмал, загуститель (ксантановая камедь), регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 1950 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 48 г

Энерг. ценность 200 Ккал
Срок хранения 1 год

4693 ГУСТЫЕ КОКОСОВЫЕ СЛИВКИ

Перед употреблением взболтать!
Густые кокосовые сливки имеют ещё большее содержание мякоти кокоса! Они широко применяются в приготовлении азиатских супов, вок-блюд и вегетарианской кухни. Приготовьте суп, добавив кокосовые сливки в бульон. Можно добавить сливки к овощам, обжаренной курице или свинине.

Состав:
мякоть кокосового ореха (90%), вода.



Вес 1000 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2,5 г
Жиры 23 г
Углеводы 5,5 г

Энерг. ценность 230 Ккал
Срок хранения 16 месяцев

4690 ЛАПША ДЛЯ ВОК-БЛЮД

Не надо варить. Выложите её на вок-сковороду и добавьте овощи и мясо. И через 5 минут ваше блюдо будет готово.

Состав:
мука (дурум, пшеничная), яйцо (15%), соль (1,5%).



Вес 6000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13 г
Жиры 3 г
Углеводы 72 г

Энерг. ценность 370 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4666 ЛАПША ИЗ ПШЕНИЦЫ ГРУБОГО ПОМОЛА

подходит к любым азиатским блюдам, например, к вок-блюдам. Приготовление: опустите лапшу в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты.

Состав:
пшеничная мука (100%, равно 97 % веса сухого продукта), кукурузный крахмал, соль (1,1%), яйцо.



Вес 6000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 15 г
Жиры 3 г
Углеводы 62 г

Энерг. ценность 340 Ккал
Срок хранения 2 года

4689 АЗИАТСКАЯ ЯИЧНАЯ ЛАПША

Классическая азиатская яичная лапша подходит к любым азиатским блюдам, особенно широко используется в вок-блюдах. Приготовление: опустить в подсоленную кипящую воду на 3 минуты.

Состав:
пшеничная мука, яичный порошок (3%), соль (0,6%).



Вес 6000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 14 г
Жиры 3 г
Углеводы 75 г

Энерг. ценность 380 Ккал
Срок хранения 2 года

4655 ЗЕЛЁНАЯ ПАСТА КАРРИ

Это кремообразная смесь специй, являющаяся незаменимым компонентом тайской кухни. Применяется для придания острого пряного оттенка вок-блюдам, соусам, тушеным блюдам и супам. Хорошо сочетается с кокосовыми сливками и кокосовым молоком.

Состав:
чеснок, зеленый перец чили, лук, соль (11%), лимонный сорго, калган, листья лайма каффир, фенхель, кориандр.



Вес 470 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 3,5 г
Жиры 1 г
Углеводы 15 г

Энерг. ценность 85 Ккал
Срок хранения 2 года

4656 КРАСНАЯ ПАСТА КАРРИ

Это кремообразная смесь специй, являющаяся незаменимым компонентом тайской кухни. Применяется для придания острого пряного оттенка вок-блюдам, соусам, тушеным блюдам и супам. Хорошо сочетается с кокосовыми сливками и кокосовым молоком.

Состав:
чеснок, красный перец чили, лимонный сорго, соль (8,5%), лук, тайский перец чили, калган, листья лайма каффир, фенхель, кориандр.



Вес 470 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 4,5 г
Жиры 2 г
Углеводы 18 г

Энерг. ценность 110 Ккал
Срок хранения 2 года



4660 КОКОСОВОЕ МОЛОКО

Называется молоком из-за своего цвета. Приготовлено оно из мякоти созревшего кокоса и имеет густую консистенцию. Широко применяется в приготовлении азиатских супов, вок-блюд и вегетарианской кухни. Приготовьте суп, добавив кокосовое молоко в бульон, или добавьте его к овощам, обжаренной курице или свинине.

Состав:

мякоть кокосового ореха (60%), вода, эмульгатор (глицериды жирных кислот), стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль).



Вес 2900 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0,5 г
Жиры 17 г
Углеводы 2 г

Энерг. ценность 160 Ккал
Срок хранения 2 года

6309 ПРИПРАВА С ЛАЙМОМ ДЛЯ ВОК-БЛЮД

Приправа для приготовления тайских вок-блюд со вкусом лайма. Подходит для овощей с курицей, морепродуктами и рыбой.

Состав:

сахар, чеснок, соль (16%), модифицированный картофельный крахмал, порошок рыбного соуса, перец чили, мальтодекстрин, натуральные ароматизаторы (лайм, кунжут, курица), декстроза, экстракт дрожжей, листья лайма каффир (1%), регулятор кислотности (лимонная кислота), куркума, экстракт лимонного сорго, добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния), лук.



Вес 780 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6,5 г
Жиры 2 г
Углеводы 70 г

Энерг. ценность 330 Ккал
Срок хранения 2 года

17484 СМЕСЬ СПЕЦИЙ К КУРИНЫМ ВОК-БЛЮДАМ

Приправа для приготовления тайских вок-блюд с курицей. Рецепт на 10 порций: на сковороде обжарьте 1 кг нарезанного соломкой куриного филе в 3 ст.л. раст. масла. Добавьте 1 кг овощей для вок-блюд, 100 г смеси специй к куриным вок-блюдам и 500 мл воды. Потушите несколько минут до готовности. Подавайте с рисом «Жасмин» или тайской лапшой (рисовой, стеклянной или яичной отсанта мария).

Состав:

обезжиренный молочный порошок, соль (20%), сахар, картофельный крахмал, паприка, лук, чеснок, перец чили, натуральные ароматические добавки (кокос, курица), чёрный перец, мальтодекстрин, регулятор кислотности (лимонная кислота), экстракт дрожжей, экстракт солодового уксуса (содержит пшеницу), звёздчатый анис, листья лайма, кориандр, экстракты специй (имбирь, листья кориандра), добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния).



Вес 710 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 13,5 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 53 г

Энерг. ценность 300 Ккал
Срок хранения 2 года

17485 СУПОВАЯ СМЕСЬ ТОМ КХА

Применяется для приготовления традиционного тайского кокосового супа.

Способ приготовления (на 10 порций): 200 г суповой смеси Том Кха, 1,2 литра кокосового молока «Сантамария», 1,2 литра воды, 6 куриных грудок (примерно 750 г) порезанных небольшими кусочками, нарезанные кубиками 5 помидоров, 200 г тонко нарезанных шампиньонов, Рыбный соус «Сантамарии», свежая рубленая кинза. Доведите до кипения кокосовое молоко, воду и суповую смесь. Добавьте курицу, шампиньоны и кипятите 5 минут, пока курица не сварится. Добавьте помидоры, прогрейте. Приправьте рыбным соусом по вкусу. Подавайте, посыпав свежей кинзой.

Состав:

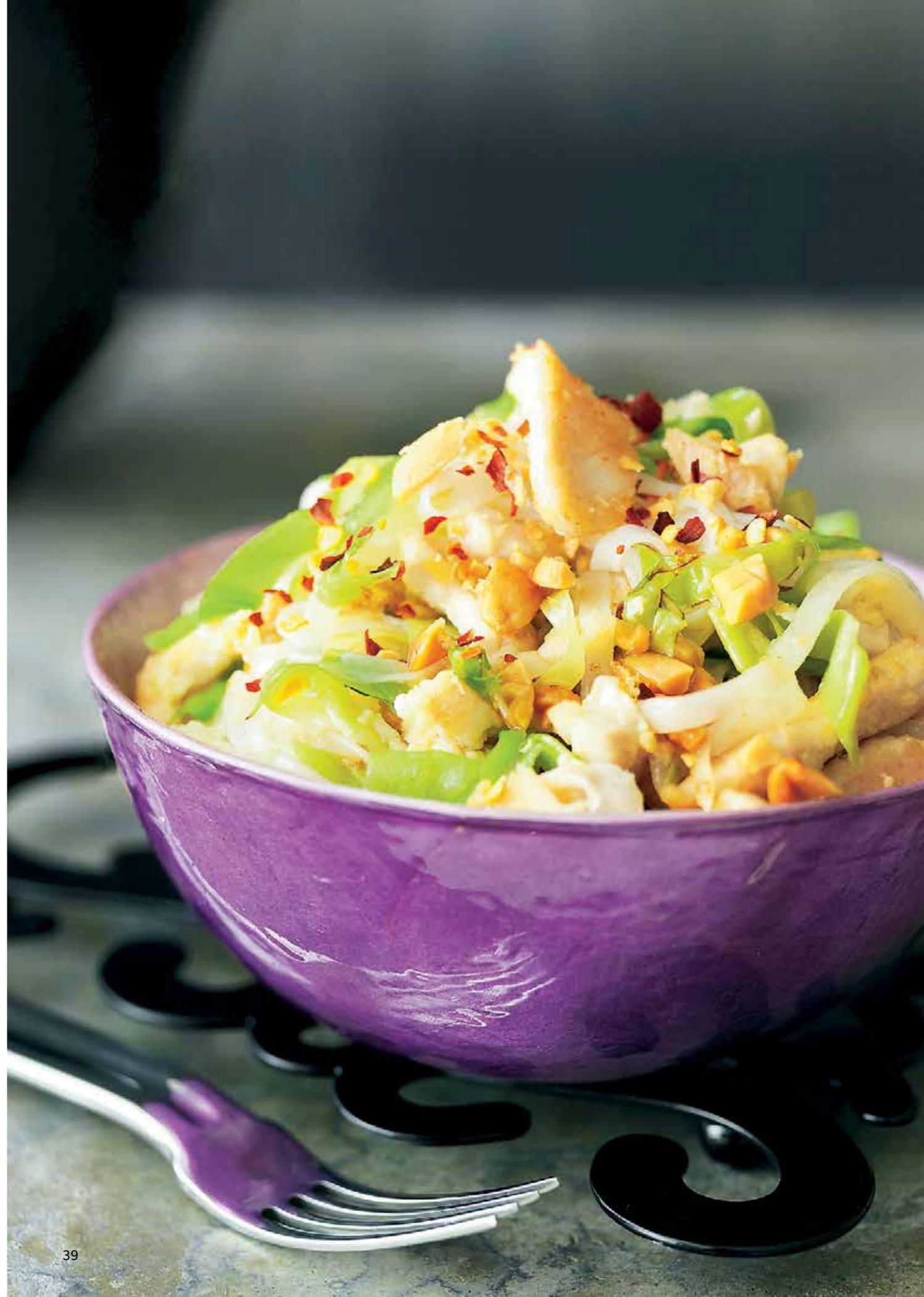
сахар, соль (23%), картофельный крахмал, натуральные ароматизаторы (лимон, кокос, курица), декстроза, экстракт дрожжей, регулятор кислотности, (лимонная кислота), порошок рыбного соуса, лук, чеснок, кориандр, калган, перец чили, препятствующая комкованию добавка (диоксид кремния), листья лайма, экстракты специй (листья кориандра, лимонное сорго, имбирь), куркума.



Вес 860 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7,5 г
Жиры 3 г
Углеводы 62 г

Энерг. ценность 300 Ккал
Срок хранения 2 года



Индийская кухня



Далекая, теплая, пряная Индия. Притягательный вкус и аромат индийских блюд не спутаешь ни с чем. В индийской линейке Santa Maria вы найдете смеси специй для самых известных блюд этой удивительной волшебной страны.

6197 ТИККА МАСАЛА

Нежная смесь специй для приготовления индийских блюд из курицы.

Состав:
помидоры, сахар, соль (15%), паприка, кумин, лук, чеснок, имбирь, кориандр, специи (куркума, корица, гвоздика, кайенский перец), кардамон, чёрный перец, добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния), натуральный ароматизатор (лимон).



Вес 625 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 8,5 г
Жиры 4 г
Углеводы 58 г
Энерг. ценность 310 Ккал
Срок хранения 2 года

6300 РАЙТА, СМЕСЬ ДЛЯ СОУСА

Смесь специй для приготовления индийского соуса из сметаны или йогурта.

Состав:
лук, соль (18%), сахар, чеснок, карри (кориандр, куркума, пажитник полевой, кайенский перец, фенхель, кумин, чёрный перец), перец чили, зелёный перец чили, мята, специи (кумин, кайенский перец), регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 780 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9 г
Жиры 3 г
Углеводы 63 г
Энерг. ценность 320 Ккал
Срок хранения 3 года

6305 ТИККА ДЛЯ КУРИНЫХ БЛЮД

Смесь специй для приготовления курицы по-индийски. Подавайте с рисом и соусом РАЙТА от САНТАМАРИЯ.

Состав:
соль (16%), картофельный крахмал, перец чили, помидоры, чеснок, лук, имбирь, кумин, кориандр, куркума, сахар, яблоко, тамаринд, чёрный перец, добавка, препятствующая комкованию и слеживанию (диоксид кремния).



Вес 680 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7,5 г
Жиры 4,5 г
Углеводы 58 г
Энерг. ценность 300 Ккал
Срок хранения 2 года

6312 ТАНДОРИ ДЛЯ КУРИНЫХ БЛЮД

Классическая смесь для куриных блюд тандори с ароматом имбиря, кардамона и мускатного ореха.

Состав:
соль (22%), перец чили, лук, чеснок, нерафинированный сахар, имбирь, корица, кумин, специи (чёрный перец, кардамон, куркума, гвоздика), концентрат лимонного сока, регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (экстракт паприки).



Вес 690 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 8 г
Жиры 5,7 г
Углеводы 39 г
Энерг. ценность 269 Ккал
Срок хранения 3 года

4634 СОУС МАНГО ЧАТНИ

Сладко-пряный соус манго чатни родом из Индии. Манго для чатни готовится медленно с сахаром, пряными травами и специями. Чатни – излюбленная приправа к холодному мясу и мясу птицы, к сырам, пирогам со свининой и бутербродам.

Состав:
сахар, манго (45%), соль (3%), регулятор кислотности (лимонная кислота), загуститель (пектин), имбирь, чеснок, чили.



Вес 1200 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0,4 г
Жиры 0,1 г
Углеводы 64 г
Энерг. ценность 260 Ккал
Срок хранения 2 года

Этника

4643 СЛАДКИЙ СОЕВЫЙ СОУС КЕТЬЯП МАНИС

Индонезийский Сладкий соевый соус Кетьяп Манис прекрасно подходит к запеченным или приготовленным на гриле мясу и рыбе. Также его можно подавать к вермишели и вок-блюдам, салатам и закускам.

Состав:
сахар, соевый экстракт (пшеница) (22%), вода, соль (7%), регулятор кислотности (лимонная кислота), чеснок.



Вес 500 мл
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7 г
Жиры 0,5 г
Углеводы 45 г
Энерг. ценность 210 Ккал
Срок хранения 3 года

4645 СУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ В МАСЛЕ

Высушенные на итальянском солнце сладкие помидоры сохраняют в масле свой вкус и аромат. Итальянский деликатес широко применяется в пиццах, блюдах из макарон, мяса, рыбы, соусах, а также салатах.

Состав:
сушеные помидоры (50%), подсолнечное масло, белый винный уксус, соль (3%), специи (орегано, перец чили), регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 1600 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2 г
Жиры 14 г
Углеводы 6,5 г
Энерг. ценность 160 Ккал
Срок хранения 2 года

4657 СОУС ТЕРИЯКИ

Классический СОУС ТЕРИЯКИ. Универсальный японский соус для горячих и холодных блюд. Он добавляется и к моно продуктам, и в сочетании мяса и овощей, придавая блюдам неповторимый вкус и густую консистенцию. Может использоваться и как дип-соус для мяса или овощей.

Состав:
сахар, вода, соевый соус (вода, пшеница, соевые бобы, соль), уксус, модифицированный кукурузный крахмал, соль (2,1%), бензоат натрия, сахарный колер IV.



Вес 2160 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2 г
Жиры 0,1 г
Углеводы 41 г
Энерг. ценность 180 Ккал
Срок хранения 1,5 года

Техасско-мексиканская кухня

Серия продуктов Santa Maria Tex Mex раскрывает истинный вкус экзотической техасско-мексиканской кухни. Tex Mex кухня популярна во всем мире, это красочные, темпераментные блюда, которые украсят и оживят любое меню. В Мексике тортилья – это не только хлеб. В комбинации с мясом, овощами, сыром и различными соусами она является неотъемлемым элементом таких блюд, как буррито, энчилада, фахита, кесадилья и чимичанга. Тортильи, чипсы, смеси специй, а также соусы Тако и Сальса популярны во всем мире, потому что выходят за рамки мексиканской кухни.

4408 ПРИПРАВА ФАХИТА

Можно добавлять в любое блюдо, если требуется получить ярко выраженный вкус и аромат техасско-мексиканской кухни. Используется для приготовления мясных и вегетарианских начинок для тортилий и кармашков тако.

Состав:
лук, соль (18%), паприка, декстроза, чеснок, картофельный крахмал, черный перец, иные специи, кориандр, куркума, натуральные ароматизаторы (чили), пажитник полевой, мальтодекстрин, регулятор кислотности (лимонная кислота), кайенский перец, препятствующая слеживанию и комкованию добавка (диоксид кремния), экстракт дрожжей.



Вес 1200 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 9 г
Жиры 5,5 г
Углеводы 38 г
Энерг. ценность 270 Ккал
Срок хранения 3 года

17723 ПРИПРАВА ЧИЛИ КОН КАРНЕ

Чили кон карне с чили, кумином и орегано придает оригинальный острый вкус блюдам. Можно добавить томатное пюре и фасоль. Подавать с рисом и кукурузными чипсами Начо.

Состав:
перец чили (46%), соль (16%), лук, чеснок, кумин (6%), орегано (3%), корица.



Вес 1200 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 7 г
Углеводы 20 г
Энерг. ценность 250 Ккал
Срок хранения 2 года

4434 ПРИПРАВА ТАКО

ПРИПРАВУ ТАКО можно добавлять в любое блюдо, если нужно получить ярко выраженный вкус и аромат техасско-мексиканской кухни. Приправа тако прекрасно подходит в качестве добавки для мясных блюд и блюд из мясного фарша. Её также можно использовать для приготовления различных соусов. На 1 кг мяса используйте 10-15 г приправы тако.

Состав:
мальтодекстрин, соль (17,5%), лук, картофельный крахмал, перец чили, кумин, чеснок, ростки картофеля, орегано, экстракт паприки, натуральные ароматизаторы (чили), препятствующая слеживанию и комкованию добавка (диоксид кремния), регулятор кислотности (лимонная кислота), мальтодекстрин, экстракт дрожжей.



Вес 1100 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 5,5 г
Жиры 4,5 г
Углеводы 51 г
Энерг. ценность 290 Ккал
Срок хранения 3 года

4433 САЛЬСА РИО ГРАНДЕ

Соус на основе томатов с кусочками овощей и ярко выраженным вкусом кумина и перца чили. Сальсаро гранде прекрасно подходит в качестве добавки ко всем блюдам. Сальсу также можно использовать как самостоятельный дип-соус, например, к кукурузным чипсам, гамбургерам или к мясу. Попробуйте сальсуриогранде в качестве оригинального соуса при приготовлении пиццы.

Состав:
томатная паста, томаты (38%), лук, жёлтый перец чили (5%), зелёный перец чили, соль (1,9%), уксус, чеснок, кукурузный крахмал, листья кориандра, специи (перец чили, кумин).



Вес 3850 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 0 г
Углеводы 8 г
Энерг. ценность 40 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4437 САЛЬСА ЧАНКИ НЕЖНЫЙ

Это густой соус на основе томатов со специями и кусочками овощей. Он прекрасно подходит в качестве добавки к горячим и холодным закускам, вторым и вегетарианским блюдам. Сальсу чанки также можно использовать как самостоятельный дип-соус, например, к кукурузным чипсам, гамбургерам или к мясу. Попробуйте сальсучанки в качестве оригинального соуса при приготовлении пиццы.

Состав:
томаты (41%), томатное пюре, лук, зелёный перец чили (5%), острый перец халапеньо (2%), соль (1,5%), уксус, модифицированный кукурузный крахмал, концентрированный лимонный сок, чеснок, пряности (кумин, кориандр, орегано, чили перец).



Вес 3850 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 0,5 г
Углеводы 6,5 г
Энерг. ценность 35 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4435 СОУС ТАКО ОСТРЫЙ

Можно добавлять в любое блюдо если требуется получить ярко выраженный вкус и аромат техасско-мексиканской кухни. Он прекрасно подходит в качестве добавки ко всем блюдам. Также соус тако острый можно использовать как самостоятельный дип-соус, например, к чипсам, гамбургерам или к мясу.

Состав:
вода, томатное пюре, помидоры (13,7%), острый перец халапеньо (8%), зелёный перец чили (2,7%), лук, соль (1,5%), уксус, чеснок, перец чили, модифицированный кукурузный крахмал.



Вес 3850 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 0 г
Углеводы 7 г
Энерг. ценность 35 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4436 СОУС ТАКО НЕЖНЫЙ

Можно добавлять в любое блюдо если требуется получить ярко выраженный вкус и аромат техасско-мексиканской кухни. Он прекрасно подходит в качестве добавки ко всем блюдам. Также соус тако нежный можно использовать как самостоятельный дип-соус, например, к чипсам, гамбургерам или к мясу.

Состав:
вода, томатное пюре, помидоры (13,7%), зелёный перец чили (5,4%), лук, соль (1,5%), уксус, острый перец халапеньо (1,7%), чеснок, перец чили, модифицированный кукурузный крахмал.



Вес 3850 г
Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 0 г
Углеводы 8 г
Энерг. ценность 35 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4445 ХАЛАПЕНЬО ЗЕЛЁНЫЙ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Ломтики консервированного зелёного перца халапеньо имеют ярко выраженный острый вкус чили перца. Перец халапеньо является обязательным ингредиентом техасско-мексиканской кухни. Также он широко применяется для приготовления соусов, различного вида закусок, используется как добавка к салатам и пицце.

Состав:
острый перец халапеньо (53%), вода, уксус, соль (4,5%), чеснок, куркума.



Вес 3065 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0,8 г
Жиры 0,3 г
Углеводы 4 г

Энерг. ценность 20 Ккал
Срок хранения 2 года

4763 ХАЛАПЕНЬО КРАСНЫЙ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Ломтики консервированного красного перца халапеньо имеют ярко выраженный острый вкус чили перца. Перец халапеньо является обязательным ингредиентом техасско-мексиканской кухни. Также он широко применяется для приготовления соусов, различного вида закусок, используется как добавка к салатам и пицце.

Состав:
красный перец халапеньо(53%), вода, уксус, соль (4,5%), консервант (бензоат натрия), чесночный порошок, стабилизатор (хлорид кальция), куркума.



Вес 3065 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0,4 г
Жиры 0 г
Углеводы 3 г

Энерг. ценность 22 Ккал
Срок хранения 2 года

4767 ЖЁЛТЫЙ ЧИЛИ «БАНАНОВЫЙ», КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Ломтики консервированного желтого перца халапеньо имеют ярко выраженный вкус и мягкий аромат. Перец халапеньо является обязательным ингредиентом техасско-мексиканской кухни. Также он широко применяется для приготовления соусов, различного вида закусок, используется как добавка к салатам и пицце.

Состав:
перец чили (57%), вода, винный уксус, соль (4%), куркума, стабилизатор (хлорид кальция), консерванты (бензоат натрия, пиросульфит натрия).



Вес 3060 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 6,5 г

Энерг. ценность 30 Ккал
Срок хранения 2 года

4618 ПАСТА ЧИПОТЛЕ

Для мясных и рыбных блюд, а также блюд из курицы, яиц и морепродуктов, для гриль-соусов и заправок для салатов, для супов, тушеного мяса и мексиканских соусов. Хорошо сочетается с морепродуктами.

Состав:
чили чипотле (34%), репчатый лук, томатное пюре, уксус, свежий чеснок, соль (1,5%), пряности.



Вес 750 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2 г
Жиры 1 г
Углеводы 11 г

Энерг. ценность 50 Ккал
Срок хранения 2 года

4452 СОУС НА ОСНОВЕ СЫРА ЧЕДДЕР

Знаменитый сырный соус Чеддер который широко применяется в техасско-мексиканской кухне. Соус можно использовать как холодным, так и разогретым. Прекрасно подходит в качестве добавки во время приготовления блюда (например, запекания), а также как самостоятельный соус. Попробуйте дип-соус, макая в него кукурузные чипсы Санта Мариа.

Состав:
Состав: обезжиренный молочный порошок, вода, подсолнечное масло, крахмал (тапиока), сыр Чеддер(4%), соль (1,6%), антиоксидант (фосфат и цитрат натрия), экстракт дрожжей, ароматизатор сыра, регулятор кислотности (молочная кислота, лимонная кислота), эмульгатор (диацетилвинной), пищевой краситель (каротин, бета-апокаротин), белый перец.



Вес 3000 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2 г
Жиры 10 г
Углеводы 8 г

Энерг. ценность 110 Ккал
Срок хранения 2 года

4466 КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ С ЧИЛИ

Вкусные хрустящие кукурузные чипсы со вкусом чили перца едят вместе с техасско-мексиканскими соусами Санта Мариа: дип-соус гуакомоле, соус на основе сыра чеддер, соус тако или сальса чанки. Попробуйте прогреть чипсы в духовке или на сковороде под крышкой до 45-50 °С и они вас ещё больше удивят!

Состав:
кукурузная мука (68%), подсолнечное/рапсовое масло, соль, мальтодекстрин, перец чили (0,9%), декстроза, луковый порошок,экстракт дрожжей, экстракты специй, ароматизаторы, кориандр,тмин, регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 500 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6,5 г
Жиры 22 г
Углеводы 62 г

Энерг. ценность 480 Ккал
Срок хранения 9 месяцев

4467 КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ С СЫРОМ

Вкусные хрустящие кукурузные чипсы с сыром едят вместе с техасско-мексиканскими соусами Санта Мариа: дип-соус гуакомоле, соус на основе сыра чеддер, соус тако или сальса чанки. Попробуйте прогреть чипсы в духовке или на сковороде под крышкой до 45-50 °С и они вас ещё больше удивят!

Состав:
кукурузный крахмал (69%), подсолнечное/рапсовое масло, соль, сухое молоко, декстроза, дрожжевой экстракт, сахар, ароматизаторы (содержат молоко), мальтодекстрин, лук, помидоры, сырный порошок (0,1%), кислота (молочная кислота), экстракт паприки, другие специи.



Вес 500 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7 г
Жиры 20 г
Углеводы 62 г

Энерг. ценность 470 Ккал
Срок хранения 9 месяцев

4468 КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ НАЧО

Хрустящие кукурузные чипсы начо применяются для приготовления холодных и горячих закусок. Приготовьте любую начинку, выложите на чипсы и запекайте в духовке. Для приготовления холодных закусок чипсы начо сначала прогрейте в духовке до 45-50 °С, а затем выложите на них начинку. Также к начинке можно добавить сыр и техасско-мексиканские соусы Санта Мариа: дип-соус гуакомоле, соус на основе сыра чеддер, соус тако или сальса чанки.

Состав:
кукурузная мука(79%), подсолнечное/рапсовое масло, соль.



Вес 500 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7 г
Жиры 18 г
Углеводы 63 г

Энерг. ценность 460 Ккал
Срок хранения 9 месяцев

4403 КАРМАШКИ ТАКО КУКУРУЗНЫЕ

Кукурузные кармашки прекрасно подходят для приготовления холодных и горячих закусок. Наполните кармашки тако начинкой из креветок, фарша, мяса, или любой вегетарианской начинкой. Сами кармашки или кармашки с начинкой необходимо прогреть в духовке или микроволновой печи около 5-10 минут при температуре 125 °С.

Количество в коробке: 200 штук.
Состав:
кукурузная мука, растительное масло, соль (1,5%).



Вес 2200 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 7 г
Жиры 22 г
Углеводы 64 г

Энерг. ценность 480 Ккал
Срок хранения 1 год

4406 ТАРЕЛОЧКИ ТАКО КУКУРУЗНЫЕ

Прекрасно подходят для приготовления холодных и горячих закусок. Наполните тарелочки тако начинкой из креветок, фарша, овощей, мяса, или любой вегетарианской начинкой. Сами тарелочки тако или тарелочки с начинкой необходимо прогреть в духовке около 10 минут при температуре 125 °С.

Количество в коробке: 252 штуки.
Состав:
кукурузная мука, растительное масло, соль.



Вес 2160 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 6 г
Жиры 22 г
Углеводы 59 г

Энерг. ценность 460 Ккал
Срок хранения 1 год



ТОРТИЛЬЯ - мягкая пшеничная лепёшка, эластичная и вкусная. Широко используется в мексиканской кухне. Применяется для приготовления роллов, буррито, фахиты, а также других видов горячих и холодных блюд. При подогреве в духовке или микроволновой печи тортилья становится более мягкой и пышной. При поджаривании на сковороде без масла тортилья не сохнет, а покрывается хрустящей корочкой. При поджаривании на масле или во фритюре тортилья вздувается «пузырями» и становится хрустящей.

4780 ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ 6" (~15 CM)

Состав:

пшеничная мука, вода, пальмовое масло, декстроза, разрыхлители (пирофосфаты, карбонаты натрия), ортофосфат кальция, соль (2,6%), влагоудерживающий агент (глицерин), регулятор кислотности (лимонная кислота, яблочная кислота), эмульгатор (глицерина жирных кислот), консерванты (пропионат кальция, сорбиновая кислота), загуститель (ксантановая камедь). Упаковано в газовой среде.

Вес 330 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
 Белки 7,5 г
 Жиры 6 г
 Углеводы 52 г

Энерг. ценность 290 Ккал
 Срок хранения 5 месяцев

4991 ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ 8" (~20 CM)

Состав:

пшеничная мука, вода, рапсовое масло, влагоудерживающий агент (глицерин), соль (1,6%), разрыхлитель (карбонат натрия), эмульгатор (моноглицериды и диглицериды жирных кислот), пшеничная клейковина, регулятор кислотности (лимонная кислота), загуститель (ксантановая камедь), консерванты (сорбат калия, пропионат кальция). Упаковано в газовой среде.

Вес 480 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
 Белки 7,5 г
 Жиры 6 г
 Углеводы 56 г

Энерг. ценность 320 Ккал
 Срок хранения 5 месяцев

4992 ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ 10" (~25 CM)

Состав:

пшеничная мука, вода, рапсовое масло, влагоудерживающий агент (глицерин), соль (1,6%), разрыхлитель (карбонат натрия), эмульгатор (моноглицериды и диглицериды жирных кислот), пшеничная клейковина, регулятор кислотности (лимонная кислота), загуститель (ксантановая камедь), консерванты (сорбат калия, пропионат кальция). Упаковано в газовой среде.

Вес 750 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
 Белки 7,5 г
 Жиры 6 г
 Углеводы 56 г

Энерг. ценность 320 Ккал
 Срок хранения 5 месяцев

4786 ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ 12" (~30 CM)

Состав:

пшеничная мука, вода, декстроза, пальмовое масло, разрыхлители (пирофосфаты, карбонаты натрия, ортофосфат кальция), соль (2,6%), влагоудерживающий агент (глицерин), регулятор кислотности (лимонная кислота, яблочная кислота), эмульгатор (глицерина жирных кислот), консерванты (пропионат кальция, сорбиновая кислота), загуститель (ксантановая камедь). Упаковано в газовой среде.

Вес 1080 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
 Белки 7,5 г
 Жиры 6 г
 Углеводы 52 г

Энерг. ценность 290 Ккал
 Срок хранения 5 месяцев



Продукты для гриля и барбекю

В ассортименте вы найдете уже давно полюбившиеся жидкие и сухие маринады, смеси для приготовления соусов, масла и американские соусы для гриля. Крупные кусочки сухих маринадов придают мясу неповторимый вкус и аромат, при этом приготовленное блюдо выглядит очень аппетитно.

4614 УНИВЕРСАЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ ГРИЛЯ

Масло для гриля придает мясу красивую корочку, не дает пересохнуть и прилипнуть к решетке. Оно подходит также для приготовления маринада и заменяет растительное масло. Маслом для гриля смазывают мясо за несколько минут до жарки и затем сбрызгивают им в процессе жарки.

Состав:

рапсовое масло, вода, яблочный сок, соль (8%), лук, специи, уксус, сахар, экстракт дрожжей, пищевой (карамель), регулятор кислотности (яблочная кислота), чеснок, консерванты (сорбат калия), загуститель (альгинатпропиленгликоля), экстракт паприки, регулятор кислотности (ацетат натрия), специи: черный перец, перец чили, кайенский перец, имбирь, майоран, розмарин.



Вес 2500 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 2 г
Жиры 33 г
Углеводы 45 г

Энерг. ценность 480 Ккал
Срок хранения 1 год

4620 УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МАРИНАД (ДЛЯ МЯСА, КУРИЦЫ И РЫБЫ)

Применяют для маринования всех видов мяса, рыбы и овощей. Размягчает соединительную ткань мяса, не нарушая его структуры.

Состав:

вода, яблочный сок, соль (7,5%), натуральный ароматизатор (содержит белковый соевый экстракт), сахар, лук, порошок паприки, имбирь, перец чили, регуляторы кислотности (лимонная и яблочная кислоты), черный перец, кориандр, чеснок, мальтодекстрин, краситель (сахарный колер IV), загуститель (гуаровая камедь), консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), кумин, экстракт дрожжей, орегано.



Вес 2500 мл

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 4,5 г
Жиры 0,5 г
Углеводы 18 г

Энерг. ценность 95 Ккал
Срок хранения 1 год

4627 СЛАДКИЙ ГЛАЗИРОВОЧНЫЙ СОУС С АНАНАСОМ И ХАЛАПЕНЬО

Придаёт продуктам, обжариваемым на гриле, остро-сладкий вкус ананаса и халапеньо, позволяет сохранить сочность продукта и образует хрустящую карамельную корочку. Наносить его следует в конце обжаривания. Если глазировочный соус добавить в йогурт, то получится соус для мяса и овощей. Также его можно использовать и как самостоятельный соус.

Состав:

сахар, томатное пюре, вода, ананасовый сок (14%), винный уксус, халапеньо (2,5%), соль (2,7%), модифицированный крахмал (кукурузный), белое вино, лук, ферментированный соевый соус, чеснок, прочие приправы, бензоат натрия.



Вес 2240 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 0 г
Углеводы 34 г

Энерг. ценность 140 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4628 ЧИПОТЛЕ ГЛЕЙЗ

Позволяет сохранить сочность продукта и образует хрустящую карамельную корочку. Наносить соус следует в конце обжаривания. Если глазировочный соус добавить в йогурт, то получится соус для мяса и овощей. Также его можно использовать и как самостоятельный соус.

Состав:

сахар, томатное пюре, вода, уксус, апельсиновый сок, сироп, соль (2,5%), оливковое масло, перец чили, чили чипотле (2%), чеснок, лук, приправы, модифицированный кукурузный крахмал, загустители (ксантановая камедь), добавка с ароматом дыма, бензоат натрия.



Вес 2240 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 2 г
Углеводы 37 г

Энерг. ценность 160 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4629 БАРБЕКЮ СОУС «САНТА ФЕ»

Классический американский соус для гриля «Санта Фе». Прекрасно подходит к говядине, баранине, свинине и рыбе, а также к макаронам и пицце. Для придания блюдам насыщенного вкуса и аромата постоянно сбрызгивайте их соусом в конце приготовления. Его можно подавать отдельно как горячий или холодный соус.

Состав:

вода, сахар, томатное пюре, лук, уксус, перец чили (8%), лимонный сок, соль (2%), специи (кайенский перец, черный перец, кориандр, гвоздика), чеснок, оливковое масло, загуститель (ксантановая камедь), консервант (бензоат натрия).



Вес 2160 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1 г
Жиры 2 г
Углеводы 25 г

Энерг. ценность 120 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4631 ГЛАЗИРОВОЧНЫЙ СОУС С МАНГО И ХАЛАПЕНЬО

Глазировочный соус придаёт продуктам, обжариваемым на гриле, вкус мягкого манго и остроту перца халапеньо, сохраняет сочность, образует хрустящую корочку. Его следует нанести в конце обжаривания. Если глазировочный соус добавить в йогурт, то получится соус для мяса и овощей. Также его можно использовать и как самостоятельный соус.

Состав:

вода, сахар, морковь, апельсиновый сок, манго (6%), халапеньо (4%), лук, соль (2,5%), модифицированный крахмал (кукурузный), уксус, чеснок, натуральный ароматизатор (манго), пряности, загуститель (ксантановая камедь), регулятор кислотности (аскорбиновая кислота), консервант (бензоат натрия).



Вес 2160 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 0 г
Жиры 0 г
Углеводы 28 г

Энерг. ценность 110 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4678 СОУС БАРБЕКЮ

Классический СОУС БАРБЕКЮ. Этот соус придаст блюду нежный пряный кисло-сладкий вкус и легкий аромат дымка. Прекрасно подходит для приготовления рёбер и стейков на гриле.

Состав:

томатное пюре, яблочный сок, красный винный уксус, сахар, ананасовый сок, лук, соль (2,4%), модифицированный кукурузный крахмал, перец чили, лимонный сок, имбирь, чёрный перец, чеснок, регулятор кислотности (яблочная кислота), пищевой краситель сахарный колер IV, стабилизатор (ксантановая камедь).



Вес 2050 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1,5 г
Жиры 0,3 г
Углеводы 22 г

Энерг. ценность 110 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4679 УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СОУС ДЛЯ ГРИЛЯ

Классический соус с пряным кисло-сладким вкусом и умеренным ароматом дымка. Прекрасно подходит для приготовления рёбер и стейков на гриле.

Состав:

томатное пюре, сахар, винный уксус, коричневый сахар, пюре лайма (3,4%), соль (2,7%), натуральный ароматизатор (копченый дым), горчица (уксус, вода, горчичные семена, соль (3%), специи), меласса, чеснок, модифицированный кукурузный крахмал, другие специи, пищевой краситель сахарный колер IV, семена сельдерея.



Вес 2360 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1,5 г
Жиры 0,5 г
Углеводы 48 г

Энерг. ценность 210 Ккал
Срок хранения 1,5 года

4680 КОПЧЕНЫЙ СОУС БАРБЕКЮ

Настоящий американский соус со вкусом дыма Гикори (ореховое дерево), острой горчицы и помидоров. Настоящий техасский стиль. Подходит к большинству барбекю-блюз из мяса, птицы и рыбы, придает нежный сладковато-копченый вкус.

Состав:

томатное пюре, сахар, коричневый сахар, винный уксус, копченый аромат (2,9%), горчица (уксус, вода, горчичные семена, соль (3%), другие специи), соль (1,7%), модифицированный крахмал (кукуруза), чеснок, другие специи, сахарный колер I (карамель).



Вес 2360 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 1,5 г
Жиры 1 г
Углеводы 52 г

Энерг. ценность 220 Ккал
Срок хранения 1,5 года

6430 ПРИПРАВА СТЕЙКХАУЗ БАРБЕКЮ

Используйте ПРИПРАВУ СТЕЙКХАУС БАРБЕКЮ в качестве сухого маринада. Натрите ПРИПРАВОЙ мясо и оставьте на 20 минут. На 1 кг мяса используйте 30 г специй. Можно также добавить немного растительного масла или другой жидкости (например, пива).

Состав:

соль (30%), лук, паприка, чеснок, чёрный перец, чили перец (6%), помидоры, горчичные семена, кориандр, дрожжевой экстракт, натуральный копченый ароматизатор, семена сельдерея, добавка, препятствующая комкованию и слёживанию (диоксид кремния).



Вес 700 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 5 г
Углеводы 44 г

Энерг. ценность 260 Ккал
Срок хранения 2 года

6432 СУХОЙ ЧИЛИ МАРИНАД

Сухие маринады имеют более богатую текстуру и новые интересные ароматы и вкусы. Натрите маринадом мясо и оставьте на 20 минут. На 1 кг мяса используйте 30г специй. Можно также добавить немного растительного масла или другой жидкости (например, пива).

Состав:

чили перец (40%), соль (20%), лук, чеснок, помидоры, чёрный перец, орегано, кумин, копчёная паприка, регулятор кислотности (лимонная кислота), добавка, препятствующая комкованию и слёживанию (диоксид кремния).



Вес 700 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 11 г
Жиры 4,5 г
Углеводы 54 г

Энерг. ценность 300 Ккал
Срок хранения 2 года

6433 СУХОЙ МАРИНАД С ТРАВАМИ

Сухие маринады имеют более богатую текстуру и новые интересные ароматы и вкусы. Натрите маринадом мясо и оставьте на 20 минут. На 1 кг мяса используйте 30 г специй. Можно также добавить немного растительного масла или другой жидкости (например, пива).

Состав:

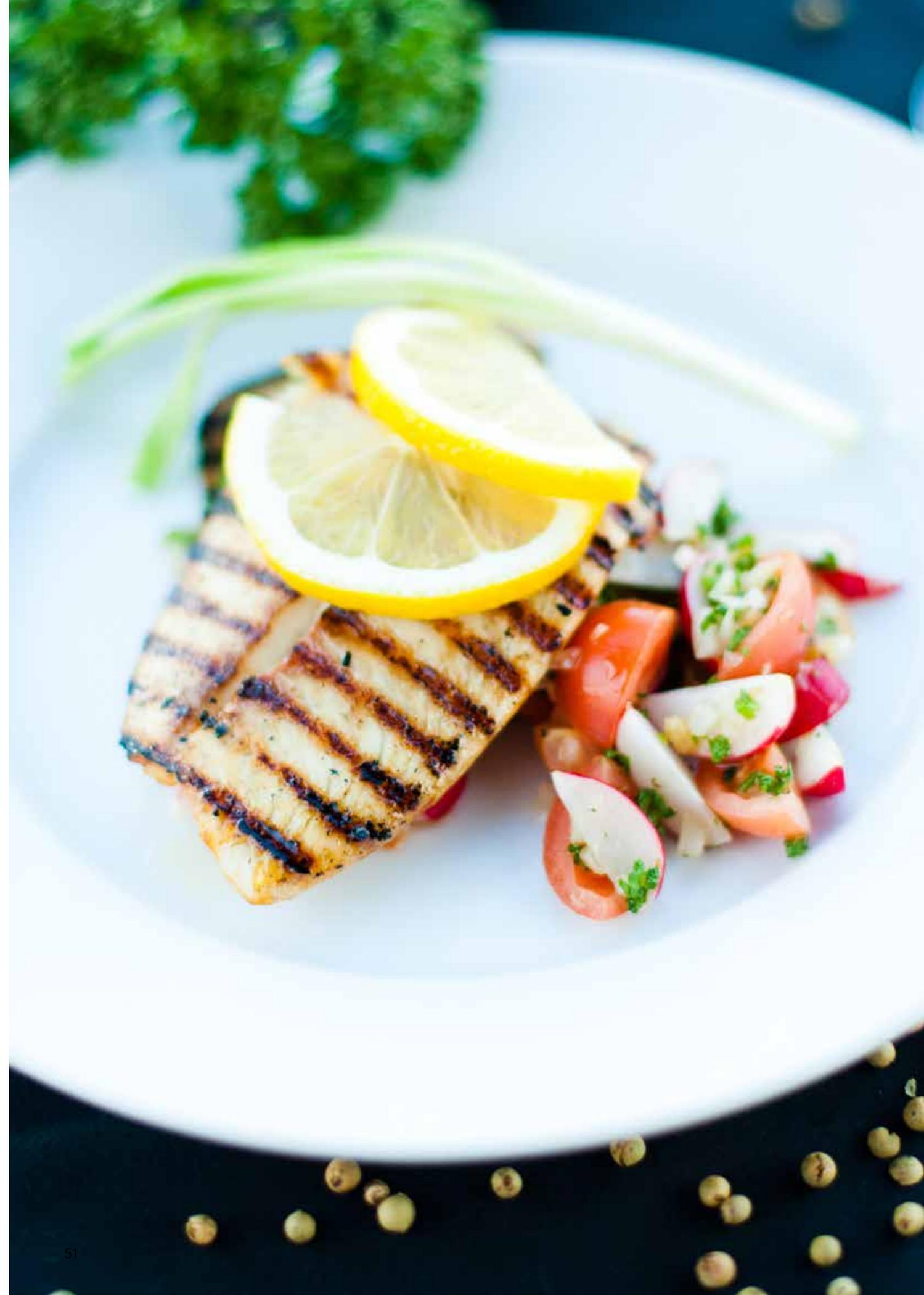
лук, чеснок, соль (20%), травы (17% базилик, петрушка, тмин, розмарин), чёрный перец, помидоры, куркума, регулятор кислотности (лимонная кислота).



Вес 670 г

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
Белки 10 г
Жиры 2,5 г
Углеводы 57 г

Энерг. ценность 290 Ккал
Срок хранения 2 года





КОНТАКТЫ:

Представительство ООО "Санта Мария" в Москве
115162, г. Москва, ул. Шаболовка, д.31Г,
подъезд №3, этаж 4
Тел. + 7 (499) 750 01 50

**Представительство ООО "Санта Мария"
в Санкт-Петербурге**
195009, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная 4,
литера Б, офис 106
Тел. +7 (812) 458 77 55



FOOD SERVICE:

Москва

Матвей Малютин
(Менеджер по работе с ключевыми клиентами)
Тел +7 499 750 01 50 (доб.1051)
Моб +7 916 810 23 28
matvey.malutin@santamaria.ru

Илья Жданов
(Бренд Шеф)
Тел +7 499 750 01 50 (доб.1050)
Моб. +7 915 001 96 29
ilya.zhdanov@santamaria.ru

Санкт-Петербург

Петр Петренко
(Менеджер по развитию Фудсервиса, Россия)
Тел +7 812 458 77 55
Моб. +7 911 777 24 11
petr.petrenko@santamaria.ru

Константин Вагу
(Бренд Шеф)
Тел +7 812 458 77 55
Моб. +7 911 273 62 00
konstantin.vagu@santamaria.ru

Регионы

Михаил Калинин
(Менеджер по работе с ключевыми клиентами,
Урал, Сибирь и Дальний Восток)
Моб +7 912 252 65 47
mikhail.kalinin@santamaria.ru

Мария Симсон
(менеджер по работе с ключевыми клиентами, Волга, Юг)
Моб +7 917 942 13 03
maria.simson@santamaria.ru

ВАШ ДИСТРИБЬЮТОР:

