КОСТРОВОК®

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

КОСТРОВОК®

ГОТОВИМ НА ПРИРОДЕ

СОУС ДЛЯ МЯСА — Популярные классические соусы для мяса

ЖАРИМ МЯСО (30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД) — 30-минутные маринады для шашлыка

ЖАРИМ на решётке (30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД) — Готовые решения для мини-пикника

ГОТОВИМ ГЛИНТВЕЙН — Натурально сваренные основы для приготовления глинтвейнов

ГОТОВИМ ДОМА

МАРИНАД домашний — Маринады для домашней кухни

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ — Коптильные приправы для придания блюдам вкуса и аромата копчения

ИДЕЯ на закуску — Соусы и маринады для крылышек

КОСТРОВОК®

СОУС ДЛЯ МЯСА

НОВЫЕ ВКУСЫ!

КОСТРОВОК®
СОУС ДЛЯ МЯСА
Гриль-бургер
с жареным луком
270
КОСТРОВОК
СОУС ДЛЯ МЯСА
Сырный
Чеддер

КОСТРОВОК®

СОУС ДЛЯ МЯСА

Соусы для мяса

Любое блюдо становится еще вкуснее с правильно подобранным соусом. В этой линейке мы собрали для вас самые популярные соусы, которые раскроют вкус мясных блюд с новой яркой стороны.

Запоминающиеся вкусы, к которым хочется возвращаться

Без консервантов в составе

Секрет соусов в правильной пропорции ингредиентов

Выпускаются в стеклянных бутылках

12 бутылок в гофрокоробе

СЫРНЫЙ ЧЕДДЕР

Сливочный вкус настоящего сыра Чеддер для наггетсов, картошки фри, шаурмы или макарон. Также подходит для запекания.

12 мес./250 г

ГРИЛЬ-БУРГЕР С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Пикантно-мягкий соус с французской дижонской горчицей и хрустящим луком фри для сэндвича, хот дога или бургера.

12 мес./250 г

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

Пряные ноты дижонской горчицы в сочетании с винным уксусом, сладость мёда, пикантные огурчики и репчатый лук.

18 мес./270 г

БАРБЕКЮ

Томаты с дымком, пюре из чернослива, паприка и горчица – характерный аромат и пикантный вкус.

18 мес./320 г

БРУСНИЧНЫЙ

Кусочки ягод брусники и острота аджики – гармония кислых и острых оттенков!

12 мес./285 г

ШАШЛЫЧНЫЙ

Бодрящая острата красного перца, мякоть томатов, свежий лук и кинза – классика на вашем столе!

18 мес./265 г

СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

Универсальное сочетание чеснока, сливок, орегано и дроблённого перца дополнит любое блюдо!

12 мес./240 г

АДЖИЧНЫЙ

Терпкие ягоды кизила, кислые ноты винограда и бодрящая острота смеси перцев.

18 мес./300 г

ДИКАЯ СМОРОДИНА

Тонкое сочетание дерзкой смородины, бальзамического соуса, красного вина, апельсина, корицы и мускатного ореха.

12 мес./290 г

КОСТРОВОК®

ЖАРИМ МЯСО

30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД

Жарим мясо

Аромат жарящегося на огне мяса вдохновил нас на создание маринадов для шашлыка. Маринады включают все необходимые специи и обладают оригинальными вкусами. Мы постарались продумать всё до мелочей, чтобы результат получился превосходным, а самое маринование – лёгким и приятным.

Без консервантов в составе

Быстрое маринование за счёт натуральных кислот

Прозрачная бутылка позволяет рассмореть текстуру маринада

Выпускаются в пэт-бутылках

12 бутылок в гофрокоробе

18 мес Срок хранения

ХИТ ПРОДАЖ

ДЛЯ ШАШЛЫКА КЛАССИЧЕСКИЙ

Маринад с традиционным вкусом — спелые томаты с луком, чесноком и нотками зиры.

300 г

ХИТ ПРОДАЖ

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Маринад с томатами, луком, чесноком, букетом пряностей и лёгкой ноткой дымка.

300 г

ХИТ ПРОДАЖ

ДЛЯ КУРИЦЫ

Маринад с ароматным чесноком, душистым базиликом и смесью перцев.

300 г

ДЛЯ ШАШЛЫКА ПО-КАВКАЗСКИ

Пряный маринад с луком, натуральными томатами и соевым соусом на основе гранатового сока.

300 г

СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

Нежный сливочный маринад с чесноком и душистым укропом.

300 г

ДЛЯ БАРБЕКЮ

Маринад на основе натуральных томатов и яркого вишнёвого сока с нотами гвоздики, корицы и лёгким ароматом дыма.

300 г

СОЕВЫЙ С ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

Соевый маринад с карамельным оттенком солода и дроблёным чёрным перцем.

300 г

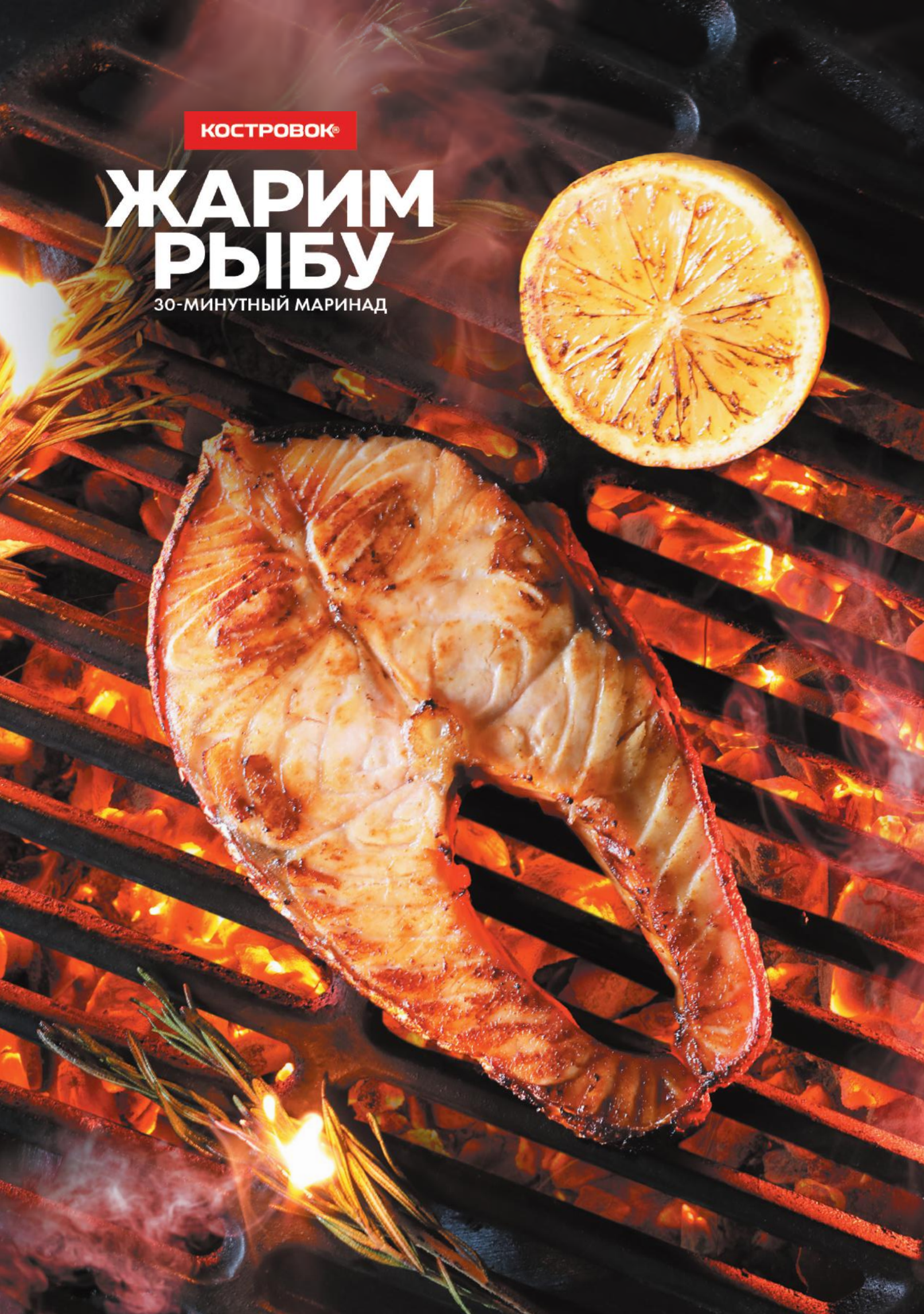
Срок хранения: 12 мес.

ОДНА БУТЫЛКА РАССЧИТАНА НА 3 КГ МЯСА

КОСТРОВОК®

ЖАРИМ РЫБУ

30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД



Жарим рыбу

Уникальный маринад — подобного решения нет в ассортименте других производителей.

В составе лимонный сок, который позволяет замариновать рыбу всего за 30 минут. Пюре лимонов, душистые травы и пряные специи — идеальное сочетание для сочной рыбы. Подходит для разных видов рыбы и морепродуктов.

- Чистый состав без консервантов и глутамата
- Быстрое маринование за счёт натуральных кислот
- Все нужные специи в одном маринаде
- Маринад подходит для приготовления на гриле, мангале или в духовке

- Выпускаются в пэт-бутылках
- 12 бутылок в гофрокоробе
- 12 мес — Срок хранения

300 г

ОДНА БУТЫЛКА РАССЧИТАНА НА 3 КГ РЫБЫ

КОСТРОВОК®

ЖАРИМ на решётке

30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД

Жарим на решётке

Линейка 30-минутных маринадов в новом формате
Маринады позволяют легко и просто приготовить блюда на огне. Сохраняют сочность и придают яркий вкус готовому блюду.

Чистый состав без консервантов

Быстрое маринование за счёт натуральных кислот

Все нужные специи в одном маринаде

Выпускаются в саше-пакетах

18 пакетов в транспортном шоу-боксе

12 мес Срок хранения

ДЛЯ ИНДЕЙКИ ГРИЛЬ

Горчица, пряности и сливки для сочной индейки и свинины.

80 г

ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ГРИЛЬ

Душистые чеснок, чабрец, орегано и майоран для сочных овощей и вкуснейших грибов.

80 г

ДЛЯ РЫБЫ ГРИЛЬ

Лимоны, ароматные травы для сочной и нежной рыбы.

80 г

1 САШЕ-ПАКЕТ = 1 КГ МЯСА

КОСТРОВОК®

ГОТОВИМ ГЛИНТВЕЙН

Готовим глинтвейн

Линейка основ для приготовления ароматных глинтвейнов. Концентрат из натуральных соков и ягод вместе со сбалансированной комбинацией пряностей позволяют приготовить согревающие напитки для тёплых вечеров.

- Концентрат натуральных фруктов и ягод
- Сбалансированная комбинация пряностей
- Уникальная технология приготовления отвара

- Выпускаются в саше-пакетах
- 18 мес — Срок хранения
- 10 пакетов в транспортном шоу-боксе

Инновационный продукт

На международной продовольственной выставке **«Продэкспо-2019»** наш продукт был по достоинству оценен ведущими специалистами отрасли.

Основа для приготовления глинтвейна на красном вине получила **золотую медаль**, а основа для приготовления безалкогольного глинтвейна — **серебряную** в конкурсе **«Инновационный продукт»**, проводившемся в рамках ключевого события пищевой отрасли России.

УПАКОВКА ОСНОВЫ РАССЧИТАНА НА 1 БУТЫЛКУ ВИНА

ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ

Готовое решение для приготовления глинтвейна по классическому рецепту.

100 г

ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

Терпкость вкуса пряного вина, яркий аромат специй и ни капли алкоголя!

100 г

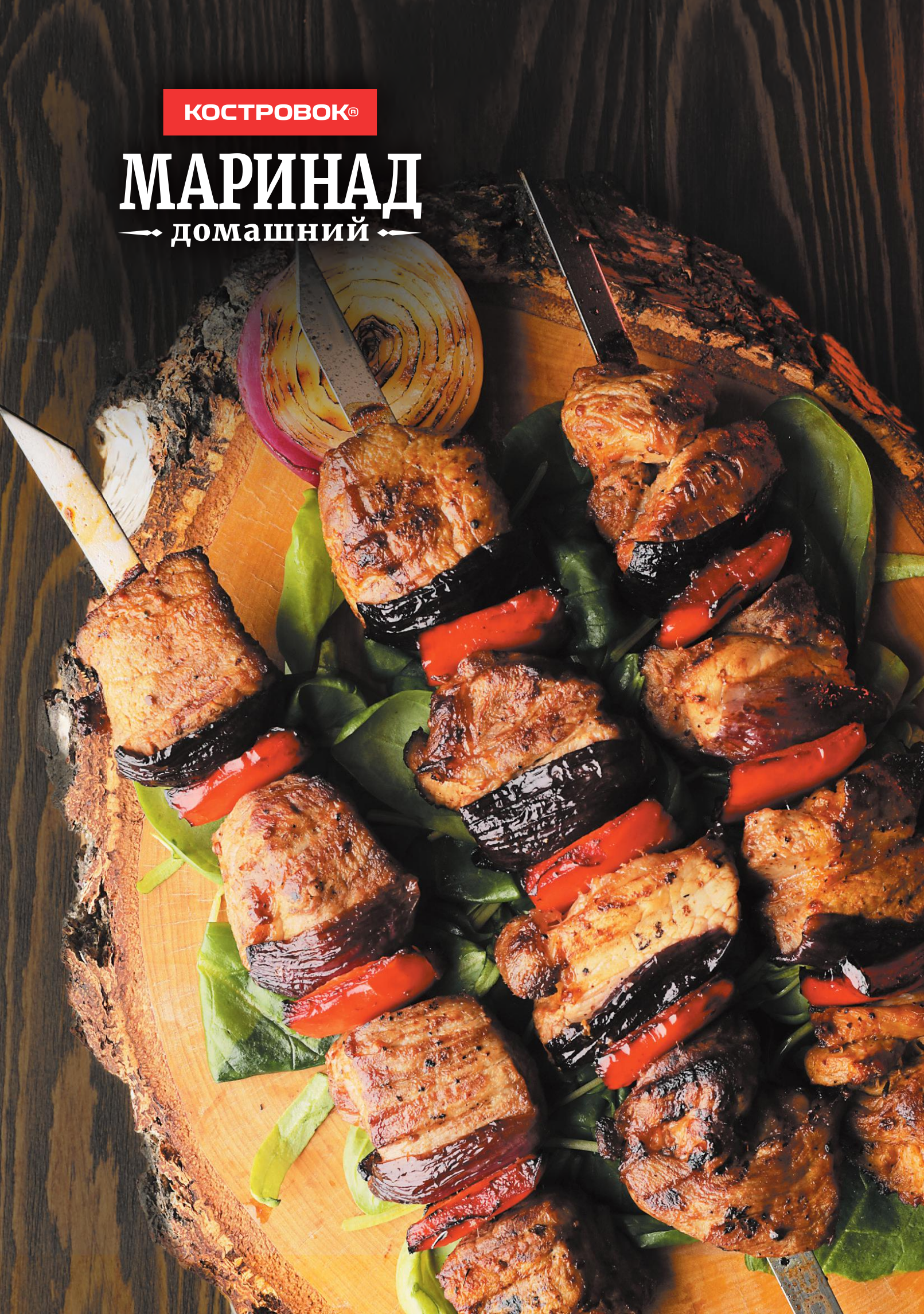
ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ

Инновационная рецептура, идеально дополняющая мягкие белые вина.

100 г

КОСТРОВОК®

МАРИНАД
домашний



Маринады для домашней кухни

Универсальные маринады для домашних блюд. Особая масляная текстура сохраняет вкус и аромат специй и раскрывает их в момент приготовления. Маринады сохраняют сочность мяса и овощей и создают идеальную корочку при приготовлении.

Универсальное применение — подходит для разных блюд

Подходит для любых способов приготовления

Все нужные специи в одном маринаде

Выпускаются в саше-пакетах

10 пакетов в шоу-боксе

4 шоу-бокса в гофрокоробе

18 мес Срок хранения

ЧЕСНОЧНЫЙ

Маринад со вкусом и ароматом чеснока, свежего укропа, душистых специй и пряностей.

80 г

КАВКАЗСКИЙ

Пикантный маринад со вкусом и ароматом пряностей «Хмели-Сунели»: базилика, кориандра, майорана, куркумы, смеси перцев и зелени укропа.

80 г

С БЕЛЫМ ВИНОМ

Маринад с белым вином, яркими специями и пряными травами: майораном, базиликом, кориандром, эстрагоном и чабрецом.

80 г

КОСТРОВОК®

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ

Жидкий дым и рассолы для копчения

Натуральные коптильные приправы производятся по уникальной технологии. Благодаря своей экологичности и натуральности они пользуются большим спросом у покупателей.

Золотая медаль
Продэкспо-2003

ЖИДКИЙ ДЫМ

Дым, образуется при сжигании традиционных для копчения пород древесины, проходит несколько степеней фильтрации. При этом смолы, канцерогены, сажа и другие вредные примеси выпадают в осадок и удаляются, а самые ценные коптильные вещества смешиваются с водой.

0,33 л

Выпускаются в пэт-бутылках

18 бутылок в гофрокоробе

24 мес
Срок хранения

РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КУРИЦЫ

Для приготовления копчёных крылышек, окорочков в духовке.

420 г

Золотая медаль
Продэкспо-2012
«Лучший продукт»

РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ САЛА

Для приготовления копчёного сала, грудинки в духовке.

420 г

Золотая медаль
Продэкспо-2012
«Лучший продукт»

РАССОЛ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ РЫБЫ

Для приготовления скумбрии, горбуши, мойвы горячего копчения в духовке.

420 г

Безопасный вариант копчения

Чистый состав без консервантов

Придаёт блюдам характерный аромта копчения

Выпускаются в пэт-бутылках

12 бутылок в гофрокоробе

18 мес
Срок хранения

КОСТРОВОК®

ИДЕЯ® на закуску

Идея на закуску

Кулинарные маринады и соусы для приготовления крылышек в духовке. В составе маринада содержатся все необходимые специи и приправы для лёгкого приготовления популярных закусок.

ТОП-5 блюд из куриных крылышек

Лёгкие рецепты в 3 шага

Любимые блюда своими руками

Выпускаются в саше-пакетах

10 пакетов в шоу-боксе

4 шоу-бокса в гофрокоробе

18 мес Срок хранения

ДЛЯ КРЫЛЫШЕК БАРБЕКЮ

Сладковатый вкус спелых томатов дополняет фруктовый оттенок вяленного чернослива. Нотки дыма и сбалансированных специй оттеняют яркий профиль вкуса и аромата.

80 г

ДЛЯ КРЫЛЫШЕК ТЕРИЯКИ

Насыщенный вкус натурального сваренного соевого соусв с ярким оттенком имбиря. Сладкий вкус и аромат с лёгкимим нотками солода. Идеальный баланс сахаров позволяет получить блестящую карамельную корочку на продукте при жарке.

90 г

ДЛЯ МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫХ КРЫЛЫШЕК

Благородный и насыщенный вкус зерновой дижонской горчицы в сочетании с пряностями и сладковатым оттенком вкуса натурального мёда.

80 г

ДЛЯ ЧЕСНОЧНЫХ КРЫЛЫШЕК

Яркое сочетание чеснока с ароматными зелёными травами и душистыми пряностями.

60 г

ДЛЯ КОПЧЁНЫХ КРЫЛЫШЕК

Яркий и взрывной вкус натурального копчения в идеальном сочетании со вкусами сладкой паприки, чеснока и специй.

80 г

КОСТРОВОК®

ДЛЯ ПИКНИКА

ДЛЯ ДОМА

ЧИМ ЧИМ

СДЕЛАНО КОРЕЙЦАМИ

HOT ASIA

PROFESSIONAL

ГУ̀РМИКС®

LEMONADE BAR

НУЖЕН УЖИН

SNACK BAR

VITA BAR

PASTA BAR

САЛАТ БАР

VIRTEX-FOOD
РОССИЯ, НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛ.
Г. БЕРДСК, УЛ.ЛЕНИНА, Д. 89/15, ОФИС 400
ТЕЛ.: +7-383-212-59-44
VIRTEX-FOOD.RU