

ГУРМИКС®

СМОТРИ КАК ПРОСТО

...VITA BAR... PASTA BAR... SNACK BAR... САЛАТ БАР...
...НУЖЕН УЖИН...


SNACK BAR

Идеальная
хрустящая корочка

Простота и удобство
приготовления

Сочный вкус

Коллекция самых
популярных рецептов
в панировке со всего мира

КОЛЛЕКЦИЯ ПАНИРОВОК

Популярные рецепты со всего мира



ОСТРЫЕ КРЫЛЫШКИ

Красный перец чили, чеснок и паприка для жгучих крылышек



ХРУСТЯЩАЯ КУРОЧКА

Чеснок, красный перец и куркума для хрустящей золотистой корочки



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Сливочные нотки, куркумин и душистый чёрный перец для нежных наггетсов

НОВИНКА



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Воздушные сухари панко и куркума — идеальное сочетание для золотой хрустящей корочки снаружи и нежного тянущегося сыра внутри

240 г
выпускаются
во флоу-пакетах



8 шт.
пакетов
в шоу-боксе



2 шт.
шоу-боксы
в гофрокоробе



И НЕ ТОЛЬКО ЭТО!

Биточки, шницели, рыбные котлеты и ещё множество вариантов применения

Стабильный результат

в кастрюле, фритюрнице, сотейнике или духовке — блюдо получается одинаково вкусным, сочным, а корочка также звонко хрустит

Универсальное решение

для поклонников фастфуда и домашней кухни, для тех, кто ест мясо или предпочитает рыбу



Готовое решение

простая технология приготовления, не требующая дополнительных ингредиентов и специальных навыков

Натуральные ингредиенты

измельчённые сухари из муки высшего сорта, кукурузная мука, чеснок, чёрный перец, красный перец чили, сушёный лук





Лёгкие салатные дрессинги для популярных салатов со всего мира

САЛАТ БАР

*Разнообразие
в повседневном меню*

*Рецепты
от шефа*

Трендовые вкусы



ТРЕНДОВЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ВКУСЫ

Добавляют праздничный оттенок в повседневное меню



САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

ГРЕЧЕСКАЯ

Свежие лимоны, оливковое масло, душистые травы, винный уксус



САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

ЦЕЗАРЬ

Оливковое масло, ворчестерский соус, нежный сырный вкус и пикантная нота анчоусов



САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

БАЛЬЗАМИК

Салат для истинных эстетов. Бальзамический уксус, масло, освежающий лимон и ароматный базилик



САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

КУНЖУТНАЯ

Универсальный дрессинг дополнит любое блюдо. Соевый соус, проваренный с луком и чесноком

80 г
выпускаются
в саше-пакетах



20 шт.
в транспортном
шоу-боксе



САЛАТ В 3 ШАГА

1 Баклажаны нарежьте брусочками длиной 5-6 см и толщиной 1 см. Обваляйте в крахмале и обжарьте на разогретом масле до хрустящей корочки. Переложите на бумажное полотенце, дайте стечь лишнему маслу.

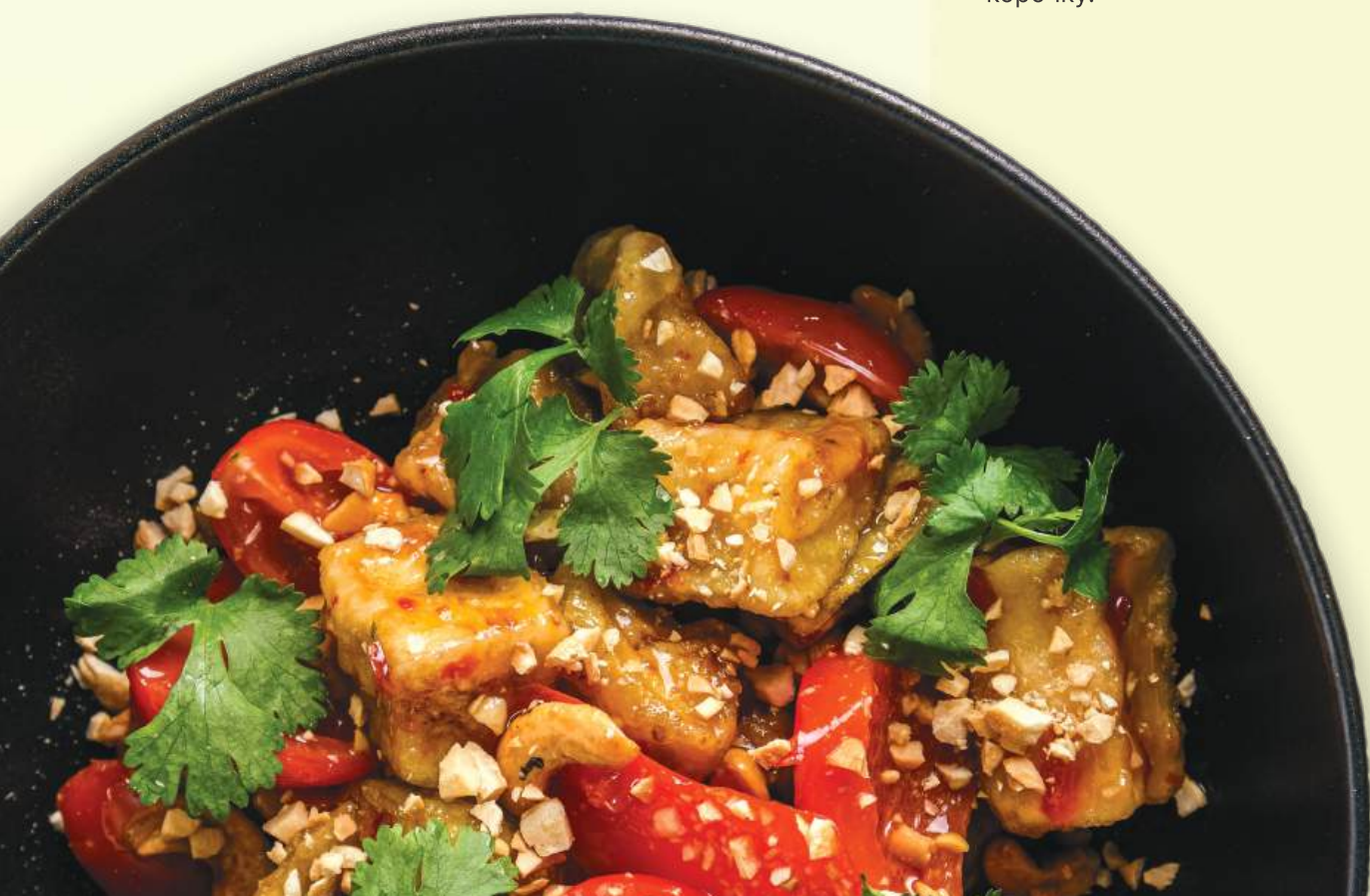
2 Болгарский перец нарежьте дольками и обжарьте до состояния «аль денте». Помидоры также нарежьте дольками.

3 Переложите овощи в удобный салатник, добавьте салатную заправку, рубленый чеснок и кинзу, перемешайте.

- Свежий баклажан – 1 шт.
- Свежие помидоры – 150 г
- Болгарский перец – ½ шт.
- Подсолнечное масло – 10 ст.л.
- Крахмал – 2 ч.л.
- Свежий чеснок, кинза – по вкусу

СОВЕТ:

Используйте кукурузный крахмал! В отличие от других он не имеет вкуса и образует тонкую и лёгкую хрустящую корочку.





САЛАТ БАРАТ

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА
Балбэзэ

САЛАТ
С КРИЛЕКАМИ
И РУКОЛОЙ



Аппетитный
внешний вид

Обволакивающая
текстура

Богатый
многогранный вкус

PASTA BAR

1 УПАКОВКА

4 ПОРЦИИ



=



PASTA BAR — соусы для приготовления популярных блюд с макаронами на сливочной и томатной основе

СОУС-ОСНОВЫ

Для самых популярных блюд с макаронами



МАКАРОНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Томаты, репчатый лук, душистый базилик и орегано



ПАСТА С КУРИЦЕЙ

Грибы, зелёный лук, соевые бобы и сливки для уютного вкуса



МАКАРОНЫ С БЕКОНОМ

Сыр, лук, ароматный чеснок и петрушка



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

Сливки, чеснок, перец и пряный орегано

120 г
выпускаются
в дой-паках



8 шт.
в транспортном
шоу-боксе



2 шт.
шоу-боксы
в гофрокоробе



ПАСТА В 3 ШАГА

- 1** Отварите макароны в подсоленной воде до состояния «аль денте». Нарежьте лук и перец мелкими кубиками, чеснок мелко порубите.
- 2** На разогретом подсолнечном масле обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте фарш, болгарский перец, чеснок, посолите, поперчите и обжарьте 2-3 минуты до готовности.
- 3** Добавьте 120 мл воды, соус из пакета, хорошо перемешайте и потушите 1 минуту на умеренном огне. Добавьте подготовленные макароны, перемешайте до полного распределения соуса.

- Макароны – 250 г
- Говяжий фарш – 200 г
- Овощи (болгарский перец, репчатый лук) – 120 г
- Специи (чеснок, соль, чёрный перец) – по вкусу
- Подсолнечное масло – 3 ст.л.

СОВЕТ:

Добавьте в готовую пасту творожный сыр. Он сделает вкус пасты еще более нежным.





НУЖЕН УЖИН

Сбалансированный вкус

Экономия
времени

Натуральный состав



НУЖЕН УЖИН — богатые композиции из пряностей
и трав на масляной основе

7 ИДЕЙ

Для тёплых семейных встреч — каждый найдёт блюдо по своему вкусу

УЖИН ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

ПАСТА КАРБОНАРА

в сливочно-сырном соусе



В ДУХОВКЕ



КУРОЧКА ГРИЛЬ

с хрустящей корочкой



КУРИЦА С РУМЯНОЙ КАРТОШКОЙ

с чесноком и травами

50 г
выпускаются
в саше-пакетах



20 шт.
в транспортном
шоу-боксе



В МУЛЬТИВАРКЕ



ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ

по-домашнему



ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

с барбарисом и пряной зирой

НА СКОВОРОДЕ



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

в ореховой подливке



ФРИКАДЕЛКИ ПО-ШВЕДСКИ

в сливочной подливке

ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ ГАРАНТИРОВАНО

Стоит открыть духовку, сковороду или мультиварку, как запах специй окутает всё пространство. Вам не придётся звать всю семью за стол — они придут сами на запах готового блюда.



VITA BAR

VITA BAR – согревающие напитки
в удобных стиках. Сбалансированный
вкус свежих ягод и фруктов

Натуральные
соки и пюре

Без
консервантов

Без
кофеина



6 ЯРКИХ ВКУСОВ

Готовое решение в каждом стике — просто залейте 200 мл кипятка и получите заряд бодрости и энергии в одной кружке



**КЛЮКВА
И МОЖЖЕВЕЛЬНИК**



**МАЛИНА
И ПЕРЕЧНАЯ МЯТА**



**ОБЛЕПИХА,
ИМБИРЬ И МЁД**



**ИМБИРЬ,
АПЕЛЬСИН И КОРИЦА**



**ЛИМОН,
ИМБИРЬ И МЁД**



**СМОРОДИНА,
ЧАБРЕЦ И МЯТА**

25 мл
выпускаются
в стиках



21 шт.
стиком
в шоу-боксе



4 шт.
шоу-боксы
в гофрокоробе



НОВАЯ ФАСОВКА

Дополнительный формат продаж



ЯГОДНЫЙ МИКС

- Удобство продажи в интернет-магазине
- Больше возможностей в выкладке на полке
- Снижение вероятности краж в торговых точках



ЛИМОН, ИМБИРЬ И МЁД



ИМБИРЬ, АПЕЛЬСИН И КОРИЦА

25 мл
выпускаются
в стиках

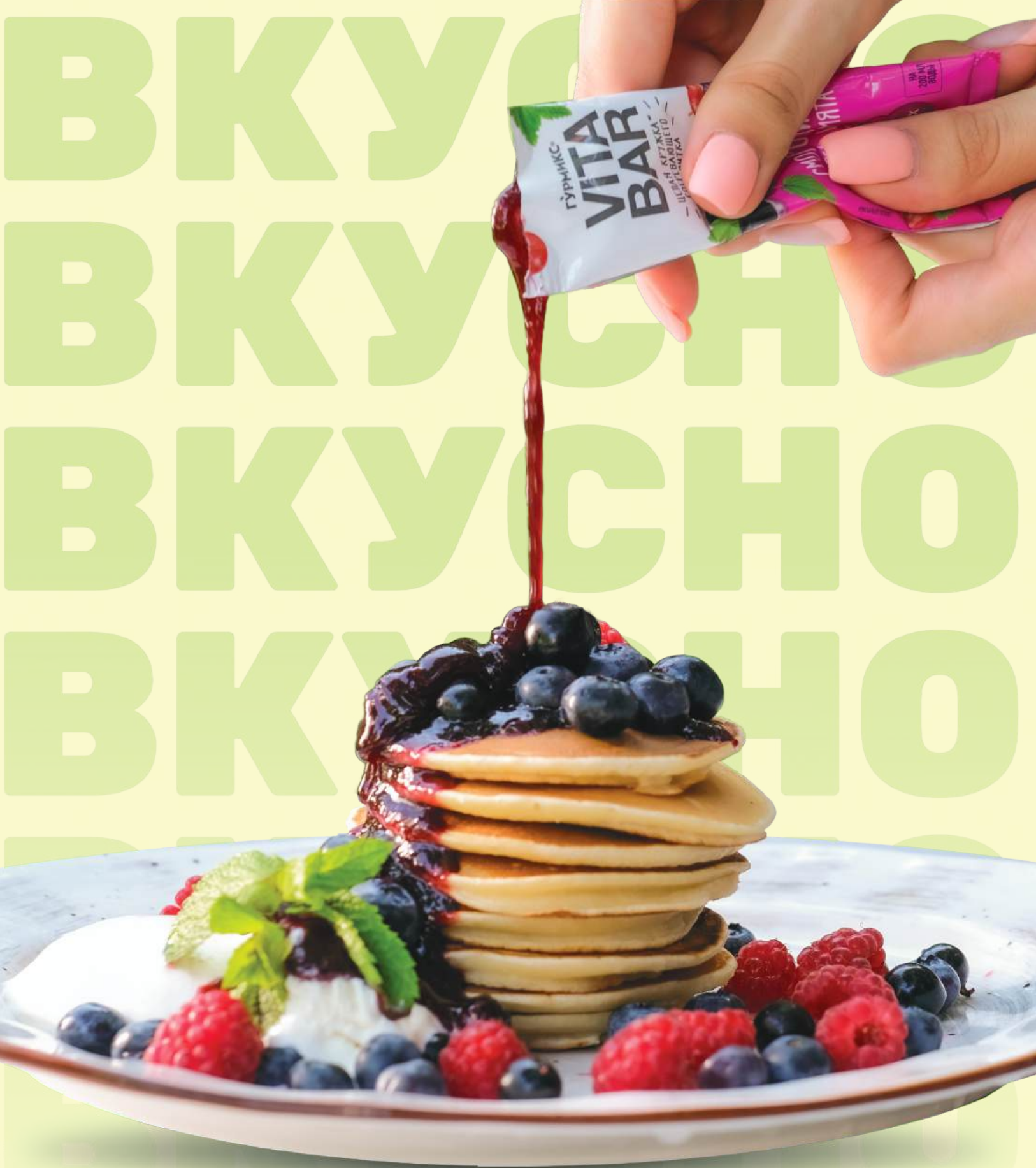


6 шт.
стиков
в коробочке



8 шт.
коробочек
в транспортном
шоу-боксе





ТОППИНГ

для мороженого или десертов

LEMONADE BAR



Трендовые
вкусы

Натуральный
состав

Разные варианты
сервировки

LEMONADE BAR — оригинальные основы для приготовления ресторанных лимонадов на домашней кухне

ОСВЕЖАЮЩАЯ НОВИНКА

Основы для приготовления лимонада с богатым и сочным вкусом



МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ

Лимонный фреш, сок лайма
и садовая мята с цитрусовой свежестью



МАНДАРИН, ЮДЗУ, КАЛАМАНСИ

Микс тропических цитрусов
для яркого летнего дня



МАНГО, МАРАКУЙЯ

Тропический лимонад со вкусом
индийского манго Альфонсо
и насыщенного сока маракуйи

НОВИНКА



ТАРХУН

Травянистый освежающий
напиток на основе экстракта
эстрагона и ананасового сока

НОВИНКА



МАРАКУЙЯ, МАЛИНА

Трендовое сочетание сладкой
малины с кислинкой спелой
маракуйи и цитрусовой нотой
свежего лимона

НОВИНКА



МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ

Вариант классического мохито,
дополненный ягодами клубники,
соком лайма и ароматной
садовой мятой

150 г
выпускаются
в дой-паках



8 шт.
пакетов
в шоу-боксе



2 шт.
шоу-боксы
в гофрокоробе





VIRTEX-FOOD

Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15, офис 400,
тел.: +7 (383) 212-59-44
virtex-food.ru