



новая
упаковка

ПРЕИМУЩЕСТВА УПАКОВКИ БАЛК:

- **Экономичная** – позволяет использовать продукт без потерь
- **Герметичная** – обеспечивает гигиеническую защиту продукта
- **Удобная в использовании** – легко перефасовать продукт из пакета
- **Привлекательная по цене** – по сравнению с другими упаковками
- **Прозрачная** – позволяет увидеть отличный продукт
- **Удобная в утилизации** – занимает минимум места в контейнере

СОУСЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ASTORIA®

Готовые к употреблению соусы с яркими вкусами



СЫРНЫЙ

Насыщенный сырный вкус соуса ASTORIA® добавит ноту европейской традиции любимым блюдам из мяса. Также отлично подойдет к гарнирам – спагетти и хрустящему картофелю фри.



СМЕТАННЫЙ С ГРИБАМИ

Нежный соус, сочетающий сливочный вкус сметаны и жареных грибов. Прекрасно дополнит блюда из мяса и картофеля. В сочетании с курицей получается вкус любимого жульена!



ТАРТАР

Классический соус французской кухни. Традиционно сочетается с блюдами из морепродуктов и рыбы, а также ростбифом.



БАРБЕКЮ

Соус Барбекю с приятным копченым привкусом – идеальное дополнение к шашлыку, курице-гриль, стейкам, запеченным ребрышкам. С таким соусом даже привычные колбаски приобретут изысканный вкус!



СЛАДКИЙ ЧИЛИ

Соус с характерным обжигающим остро-сладким вкусом. Гармонизирует с самыми разными продуктами – от мяса и морепродуктов до пасты. Можно использовать в качестве маринада, основы для приготовления тушеных блюд из овощей и бобовых.



ГОРЧИЧНЫЙ

Горчичный соус с пряным остро-сладким вкусом станет пикантным дополнением к любым мясным или рыбным блюдам, а также колбаскам, котлеткам, гамбургерам и хот-догам.



КАРБОНАРА

Соус «Карбонара» сочетает в себе вкус ветчины, сыра и сливок. Для приготовления знаменитого блюда «Спагетти карбонара» достаточно заправить спагетти соусом ASTORIA® «Карбонара».



КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ

Классический кетчуп из отборных сочных томатов с букетом душистых специй. Одновременно нежный и пикантный, насыщенный кетчуп ASTORIA® раскроет вкус любимых блюд!



СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

Сливочно-чесочный соус гармонично сочетает в себе сливочный вкус с ароматными кусочками чеснока. Сделает аппетитным любое блюдо из мяса, птицы или рыбы.



КАРРИ

Соус Карри – важная часть индийской кухни, чрезвычайно популярный во всем мире. Подают его к птице, баранине, рису, креветкам, а также блюдам из яиц и овощей. Обладает характерным насыщенным цветом и восточным ароматом.



ЦЕЗАРЬ СЫРНЫЙ

Цезарь Сырный – это сочетание сыра, горчицы и чеснока. Классический соус подходит не только к салатам, но и к бутербродам, спагетти, отварному картофелю и овощам.



КИСЛО-СЛАДКИЙ

Две главные нотки соуса – кислая и сладкая – в сочетании с легкой перчинкой придадут неповторимый вкус и пикантность блюдам из мяса, рыбы или риса. Кисло-сладкий соус особенно вкусен с курицей!



САЛЬСА ЖГУЧЕ-ОСТРЫЙ

Известный мексиканский соус из смеси овощей с кетчупом и жгучими специями. Сальса ASTORIA® нужно подавать практически к любым блюдам: к мясу, рыбе, птице, спагетти, овощам. Вкусна сальса с блюдами-барбекю и с кукурузными чипсами!



СЭНДВИЧ-СОУС

Пикантный майонезный соус, который объединяет ингредиенты блюда и вносит яркую пряную ноту. Он сделает вкус сэндвичей и закусок намного богаче и насыщеннее благодаря пикантному аромату «с дымком» и пряным нотам чеснока, петрушки, кориандра и лука.



БУРГЕР-СОУС

Бургер-соус от Astoria – яркий пикантный соус для приготовления бутербродов, бургеров, закусок и канапе.



СЕРТИФИЦИРОВАННО FSSC 22000

Официальный поставщик – АО ТД «НМЖК». Фактический адрес: Россия, 603950, г. Нижний Новгород, ш. Жиркомбината, 11. Телефон горячей линии 8-800-2500007. www.nmgk.ru.



Сэндвич с ростбифом и луком с соусом «Сэндвич-соус» ASTORIA®

СЭНДВИЧ-СОУС

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Булка для бургера – 40 г
«Сэндвич-соус» ASTORIA® – 30 г
Ростбиф п/ф – 80 г
Сыр Моцарелла – 25 г
Салат Корн – 15 г
Карамелизированный лук – 10 г
Грецкий орех очищ. – 2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Стостировать булку для бургера с внутренней стороны, смазать соусом «Сэндвич-соус» ASTORIA®, выложить по очередности салат корн, тертый грецкий орех, сыр моцарелла, ростбиф из говядины и карамелизированный лук.
Приятного аппетита, сэндвич готов.

Вьетнамские рулетики с соусом «Сладкий Чили» ASTORIA®

СЛАДКИЙ ЧИЛИ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Креветка 16/20 – 90 г
Чеснок свежий – 1 г
Масло растительное – 30 г
Лапша соба – 50 г
Огурцы свежие – 10 г
Морковь – 10 г
Салат Айсберг – 2 г
Кинза – 1 г
Мята – 1 г
Рисовая бумага – 15 г
Соус «Сладкий Чили» ASTORIA® – 40 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную очищенную креветку обжарьте на раскаленной сковороде 3 минуты с добавлением чеснока и немного растительного масла. Дайте остыть 5 минут. Тем временем готовьте лапшу в соответствии с инструкциями на упаковке.

После приготовления, слейте и промойте холодной водой, чтобы избежать дальнейшего запаривания.

Огурцы и морковь нарезать на мандолине (на тёрке) тонкой соломкой. Салат порвать на неболь-

шие кусочки, у кинзы и мяты используем только листочки. Каждый листочек рисовой бумаги опустить в тёплую воду в широкой миске на несколько секунд. Когда бумага размягчиться, положить её на ровную поверхность.

В середину готовой рисовой бумаги положить салатный лист, отварную лапшу, заправленную соусом «Сладкий Чили» ASTORIA®, соломку огурца и моркови, кинзу, мяту и, отступив 1 см, подготовленную креветку. Завернуть аккуратно ролл и положить его на тарелку. Роллы не должны соприкасаться друг с другом, иначе они будут склеиваться.

Закуска из спаржи и семги с соусом «Тартар» ASTORIA®

ТАРТАР

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Спаржа свежая – 100 г
Семга с/с – 80 г
Тыквенные семечки (панировка) – 20 г
Соус «Тартар» ASTORIA® – 40 г
Соль/перец черн. дробл. – 2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Спаржу промыть, очистить, в подсоленной воде и остудить в ледяной воде. Выложить подготовленные слайсы семги на доску, смазать соусом «Тартар» ASTORIA®, на каждый слайс уложить подготовленную спаржу и скрутить завитки.

Завитки из спаржи и семги обвалить в дробленых тыквенных семечках. При подаче дополнительно подать так же соус «Тартар» ASTORIA®.