

Info.MARKET



Кому Любимому
покупателю
Куда Санкт-Петербург,
до востребования

ОСЕНЬ 2011

Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы.

Дорогие друзья!

Приглашаем Вас на осенний карнавал ярких вкусовых открытий и приятных эмоциональных ощущений! Наверняка вы уже познакомились с гастрономическими пристрастиями жителей многих стран и, возможно, стали поклонниками национальных кухонь, которые являются не только сборниками разнообразных рецептов, но и возможностью совершить заочное путешествие, ведь культура каждого народа включает в себя как историческое, архитектурное и художественное наследие, так и кулинарные традиции. Период отпусков заканчивается, но возможность наслаждаться кулинарными шедеврами и продуктами, составляющими основу рациона жителей любимых мест отдыха, остаётся.

В осеннем выпуске каталога мы представляем Вам продукты и простые для домашнего приготовления рецепты национальных блюд из Италии, Испании, Швейцарии, Германии, Чехии. И предлагаем этой осенью в полной мере насладиться уютными домашними застольями, собирающими родных и близких за одним столом для общения и обмена летними впечатлениями, освежить которые помогут вкусные и полезные сыры и мясные деликатесы, сухофрукты и воды, а также овощи, фрукты, ягоды, свежееотжатые соки и другие разнообразные продукты, которые Вы всегда можете приобрести в «СУПЕР СИВА».

Мы надеемся, что новый формат каталога будет более удобен для восприятия информации и послужит Вам верным навигатором при совершении покупок в наших супермаркетах.

Приятных и легких покупок!



bodum®

**Посуда,
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ,
ГРИЛИ BODUM®**



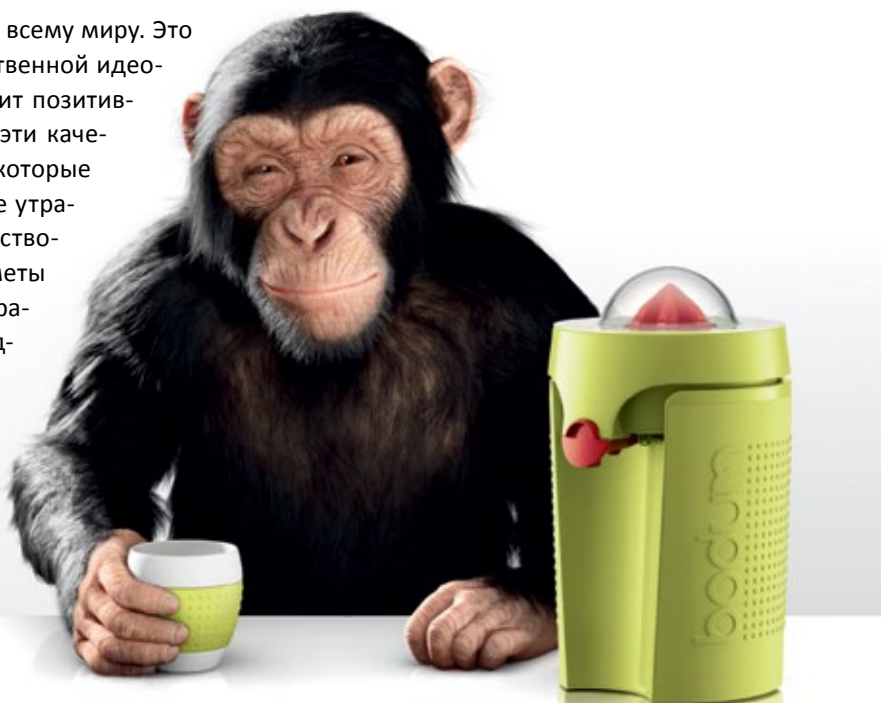
Бренд:
Швейцария

3
МОДНО

Торговая марка **BODUM®** имеет поклонников по всему миру. Это неудивительно, ведь BODUM – яркий бренд с собственной идеологией и мировоззрением, в основе которого лежит позитивный настрой и приверженность инновациям. Оба эти качества продукции BODUM привлекают покупателей, которые знают, что приобретенный предмет долгие годы не утратит свою актуальность и будет ежедневно способствовать улучшению настроения. Бесподобные предметы мелкой бытовой техники от BODUM® помогут раскрасить Вашу кухню в цвета, которые радуют глаз и поднимают настроение.

BODUM® продолжает ежегодно расширять свою коллекцию красивых вещей для повседневной домашней жизни. Сегодня BODUM® предлагает своим покупателям полную гамму продукции от последних моделей кофеварок и чайников, тостеров и кофемолок, посуды для приготовления пищи и предметов сервировки стола до мельниц для специй и контейнеров для хранения продуктов, грилей и аксессуаров для барбекю и многих других удобных и полезных вещей.

BODUM® - не отставай от моды!





СЫР ГРЮЙЕР ШВЕЙЦАРСКИЙ



Бренд и производство:
Швейцария

Грюйер Швейцарский производится только из свежего коровьего молока и выдерживается не менее 5 месяцев. В течение срока созревания головы сыра постоянно переворачиваются и обмываются солёной водой. Именно благодаря заботе и мастерству швейцарских сыроваров этот твёрдый сыр приобретает такой неповторимый, слегка пряный, но нежный вкус. Сырное тесто плотное, без дырок. Сыры Грюйер защищены сертификатом происхождения и качества, что подтверждается знаком АОС на каждой упаковке.

Сыр Грюйер – важный компонент национальной швейцарской кухни. Его используют в приготовлении таких блюд как *фондю*, *сырные запеканки*, *сырные суфле* и др. Предлагаем вашему вниманию рецепт приготовления истинно швейцарского блюда – **Суфле сырное по-бернски**.

Ингредиенты: сыр Грюйер – 150 грамм, желтки и белки – 5 шт., сливочное масло – 90 грамм, сливки 20%-ные – 4 стол. ложки, сметана 30%-ная – 2 стол. ложки, фундук (дроблёные ядра) – 2 стол. ложки, мука – 2 стол. ложки, белые сухари тёртые – 2 стол. ложки, зелёный салат листья – 50 грамм, рапсовое масло – 4 стол. ложки, винный уксус – 3 стол. ложки, красный перец – 0,5 чайной ложки, тёртый мускатный орех, соль.

- Желтки взбить с 80 граммами сливочного масла, красным перцем и щепоткой тёртого мускатного ореха.
- В полученную массу добавить тёртый сыр Грюйер, 20%-ные сливки, 30%-ную сметану, взбитые белки, дроблёные ядра фундука, щепотку соли и муку и тщательно перемешать.
- Формы для суфле смазать сливочным маслом, посыпать тёртыми белыми сухариками, заполнить массой, причём уровень суфле должен быть ниже края формы на 1 см, т.к. суфле при выпечке сильно поднимается, и поставить в разогретую до 220 °С духовку (если вы используете печь с конвекцией, разогрейте только до 200 °С) на 15-20 минут, пока суфле хорошо не поднимется, а его верх не приобретёт красивый золотисто-коричневый цвет. В процессе приготовления ни в коем случае нельзя открывать духовку, а перед тем как извлечь готовое суфле из духовки, необходимо ликвидировать любые сквозняки в доме, иначе суфле опадёт.
- Листья зелёного салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо, полить рапсовым маслом и винным уксусом и перевернуть на листья готовые суфле из формочек.



БЕКОНЫ «TULIP»



Бренд:
Дания.



Производство:
Германия (Ольденбург).

Бекон «Tulip» производятся по старинной технологии сухого и мокрого солёния из высококачественного сырья и обладают идеальным соотношением мышечной и жировой ткани. Поэтому отличительной особенностью беконов торговой марки «Tulip» является то, что при кулинарной обработке этот деликатес не теряет объёма. Для производства беконов используется брюшная свиная часть, которая представляет собой прослойки мяса и жира – такое мясо называется «бекон с прослойками», а его структура придаёт конечному продукту нежный, сочный вкус. Мягкий аромат копчения на буковой стружке пробуждает аппетит и обещает истинное наслаждение.

Обжарьте бекон на сковороде в масле с обеих сторон в течение одной минуты и подавайте с горячими блюдами, яичницей или омлетом, зелёным салатом, отварным картофелем, а также используйте для пиццы и соуса для спагетти. Рекомендуем использовать данные беконы для приготовления салата **Цезарь с беконом**. Если в салат «Цезарь» можно положить курицу или индейку, то почему бы не положить в него и бекон? Вероятно, так рассуждал безвестный изобретатель ещё одной кулинарной версии детища Цезаря Кардини, наслаждаясь ароматом жареного бекона.

Ингредиенты: помидоры, салат айсберг, бекон, сухарики из белого хлеба, пармезан, сливки 36%, чеснок, анчоусы, яйцо (яичный желток).

Способ приготовления: листья салата и помидор ополаскиваем, нарезаем небольшими кусочками и смешиваем. Бекон обжариваем и выкладываем на овощи, сверху – сухарики и тонкие пластинки пармезана.

Приготовление соуса для салата «Цезарь» с беконом: для заправки смешиваем сливки, продавленный через чесночницу чеснок, анчоусы, яичный желток и взбиваем всё до тех пор, пока масса не станет однородной. Заправляем салат. Соус можно подавать и отдельно.



ИТАЛЬЯНСКАЯ ВЫПЕЧКА
МУЛИНО БЬЯНКО



Бренд и производство:
Италия



Мулино Бьянко – вкус итальянских традиций!
Компания **Barilla Group** была основана в Парме в 1877 году как пекарня и цех по производству пасты. Сегодня Barilla Group входит в число ведущих итальянских пищевых концернов и лидирует в секторе выпечки. История известного итальянского бренда **Mulino Bianco** компании Barilla Group начинается в 1975 году, когда после двадцатилетнего экономического роста Италия переживает глубокий экономический кризис. Бренд выходит на рынок сладкой выпечки, предложив потребителям уникальный продукт – пакетированное сладкое печенье, приготовленное на основе домашних рецептов, без красителей и консервантов, т.е. такое, каким оно было 20 лет назад...

Концепция бренда, уже 35 лет удерживающего безусловное лидерство на рынке Италии, основывается на использовании натуральных высококачественных ингредиентов и простых, традиционных рецептов. Помимо высоких стандартов качества и разнообразия, неотъемлемой частью ТМ Mulino Bianco является столь близкая итальянскому и русскому духу эмоциональная составляющая: семейные традиции и общение, душевность, теплота и гостеприимство. Добрую семейную традицию собираться за одним столом бережно поддерживает производитель итальянской выпечки Mulino Bianco.

Используя весь свой богатый опыт и храня секреты традиционных рецептов итальянской выпечки, Mulino Bianco дарит Вам удивительно вкусные и здоровые продукты с качественными ингредиентами и оригинальными рецептурами. Ассортимент торговой марки включает в себя сладкое и сэндвичное печенье, крекеры, хлеб, кексы, булочки, мини-рулеты, пирожные и торты.

Mulino Bianco – радости жизни, неподвластные времени!

МАНГО РУЛЕТКАМИ



Производство:
Германия



Манго в привлекательной форме рулетиков - это яркий представитель серии **Fruit Snack Экзотик** от «Farmer Snacks» (Германия).

Манго – король тропических фруктов! И, пожалуй, самый популярный в мире тропический плод. О нем слагают мифы и легенды. Индия и Пакистан сделали его своим национальным символом. Родиной манго считается Индия, где эта культура возделывается более 4 тысяч лет. Везде, где можно встретить манго, он считается символом любви и упоминается во многих легендах и мифах. И всё это благодаря незабываемому вкусу и лечебным свойствам этого дальнего родственника фисташек.

Плоды манго содержат витамины: **А, В, С, D и Е, а также 12 аминокислот**, в том числе все незаменимые – это те аминокислоты, которые не может вырабатывать организм человека, и поэтому должен получать их с пищей. Богаты плоды манго и каротиноидами, которые обуславливают жёлтую или оранжево-жёлтую окраску мякоти (каротин в манго почти в 5 раз больше, чем в мандаринах). В плодах манго почти нет жира, мало белка. Минеральные вещества в мякоти манго представлены кальцием, фосфором, железом; отсутствует натрий. Мякоть, кожица плодов и листья манго содержат танины.

Для того чтобы сохранить натуральный вкус фруктов при производстве манго рулетиками от «Farmer Snacks», используются самые передовые технологии. Одной из них является обработка фруктов горячим паром, благодаря чему они сохраняют свою сочность, а срок хранения естественно увеличивается.

Манго рулетиками с ярким натуральным вкусом идеально подходят для ежедневного потребления в качестве закуски, завтрака, десерта и для коктейлей. Продукт готов к употреблению.

ЯРМАРКА

АКЦИЯ!

ПУТЕШЕСТВИЕ СО ВКУСОМ

выиграй путешествие в Индию

ищи магниты-пазлы
в пачках "Ярмарка Платинум"



ПРАВИЛА АКЦИИ:

1. Соберите 10 разных магнитов из пачек "Ярмарка Платинум" с надписью "Акция".
2. Зарегистрируйтесь на сайте www.fasol.tv.
3. Сделайте фото собранных магнитов (например на холодильнике) и отправьте его на адрес, присланный в ответном письме на Вашу электронную почту при регистрации.
4. Примите участие в розыгрышах призов, которые состоятся 10 октября и 09 декабря 2011 года.
Главный приз - путешествие на двоих в Индию на фестиваль урожая. Участников ожидают и другие призы - 100 наборов продукции ТМ "Ярмарка Платинум" и ТМ "Ярмарка Safe".
5. Срок проведения акции - с 03 августа 2011 года по 11 июля 2012 года. Продукция с магнитами в подарок - в продаже с 11 июля 2011 года. Фото принимаются до 20 ноября 2011 года.

Сохраните этикетки для подтверждения выигрыша!

Более подробную информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, сроках, месте и порядке получения призов смотрите на сайте www.fasol.tv





СЫР МАНЧЕГО
«ГРАН МАЭСТРО»



Бренд и производство:
Испания

На сегодняшний день в Испании насчитывается 18 видов сыра, имеющих сертификаты наименования, контролируемого по происхождению, подтвержденные Европейским союзом, и один из них - это **Манчего** (Manchego) - один из самых знаменитых испанских сыров, гастрономический символ страны.

Производится он из пастеризованного **овечьего молока** в испанской провинции Кастилья Ла Манча. Особые природно-климатические условия этого региона и использование молока одноименной породы овец «Манчего» необходимы для создания необыкновенных вкусовых характеристик этого уникального сыра. **Сыр Манчего** - самый важный и известный испанский сыр из овечьего молока.

Головки имеют характерную узнаваемую форму благодаря традиционному использованию трафаретов из травы эспарто, которые отпечатывают зигзагообразный рисунок на боковой поверхности цилиндра. Доски, используемые в качестве пресса, также оставляют на верхней и нижней стороне типичный узор, похожий на колоски. Сыр Манчего имеет долгую историю и даже был упомянут Сервантесом в легендарном «Дон Кихоте из Ла-Манчи».

Этот сыр отличается свежим, своеобразным вкусом, гармоничным сочетанием мягкого аромата зрелого сыра и вкуса овечьего молока. Молоко овцы, а соответственно и сыры из овечьего молока, богаты витаминами **A, B1, B2, C, белками** и **микроэлементами**.

Качество сыра Манчего ТМ «Гарсия Бакеро» (García Vaquero) и соблюдение традиционной рецептуры контролируется Консорциумом Производителей (D.O.). История компании началась в 1962 году, когда маленькая домашняя сыроварня выпускала 2-3 головки сыра в день. Благодаря усилиям братьев Гарсия Бакеро, сегодня это домашнее предприятие превратилось в крупнейшего производителя традиционных испанских сыров у себя на родине и одного из крупнейших производителей в Европе.



МОНТОРСИ САЛЬСИЧЧА
НАПОЛИ ПИКАНТНАЯ



Бренд и производство:
Италия

Салами Монторси Сальсичча Наполи традиционна для итальянского региона *Кампания*. Производится она из слегка подкопченного нежирного свиного мяса, имеет крупный помол и короткий период выдержки. Перец чили и другие специи в составе придают салами сильный, острый аромат и вкус, создавая идеальную гармонию, а также характерный ярко-красно-кирпичный цвет на срезе. Для того чтобы вкус и аромат продукта полностью раскрылся, советуем нарезать салами на кусочки вручную, достав колбасу из холодильника за 10-15 минут до приготовления.

Предлагаем Вашему вниманию рецепт – **Салат итальянский с салами**

Ингредиенты: макароны (бантики) – 250 гр., салами – 100 гр., твердый сыр – 100 гр., огурец – 1 шт., помидор – 2 шт., лук (красный или синий) – 1 шт., листья зеленого салата.

Для соуса: масло растительное без запаха – 4 ст. ложки, лимонный сок – 1 ст. ложка, сахар – 1 чайная ложка, соль по вкусу, перец, петрушка, горчица.

Способ приготовления:

- отварить в подсоленной воде и остудить макароны;
- салами, сыр и овощи порезать кубиками;
- отдельно смешать составляющие соуса;
- смешать колбасу, сыр и овощи со сваренными макаронами, полить соусом, посыпать зеленью.





КРЕМ «ТИРАМИСУ»

DR.OETKER



Бренд и производство:
Германия

12
ДЕСЕРТ

«Крем Тирамису» - высококачественный продукт премиального уровня от компании «Dr.Oetker». «Тирамису» - популярное блюдо среди российских потребителей, которое присутствует в меню большинства ресторанов и кофеен, а также в виде традиционных тортов. Десерт Тирамису впервые приготовили в конце XVII века в городе Сиена (итальянский регион Тоскана) в честь Великого герцога Козимо III де Медичи. Кондитеры Сиены, известные своим мастерством, хотели приготовить нечто особенное для герцога, который очень любил сладкое. Этот десерт был назван «zuppa del duca» (герцогский суп). Позднее рецепт попал во Флоренцию, а оттуда - в Венецию, где стал широко известен. Тогда десерт получил название «Tiramisù». Tiramisù в переводе означает «подними меня вверх». Называется он

так потому, что тирамису считают возбуждающим лакомством (из-за сочетания кофе и шоколада). Придворные ели этот десерт перед любовными свиданиями.

Теперь у гурманов появилась возможность приготовить оригинальный итальянский десерт дома всего за 5 минут! Dr.Oetker «Крем Тирамису» содержит кусочки персипана - сладкой начинки из молотых абрикосовых зернышек и экстракт кофе.

Способ приготовления:

- налить 200 мл. холодного молока или и 100 гр. взбитых сливок в предварительно сполоснутую горячей водой емкость для взбивания;
 - добавить порошок для приготовления десерта «Крем Тирамису» и размешать с помощью миксера на низкой скорости. Затем взбивать в течение 3 минут на высокой скорости;
 - готовый крем разложить по креманкам и поставить в холодильник на 1 час.
- Перед сервировкой можно украсить десерт какао порошком.



МИНЕРАЛЬНАЯ ПИТЬЕВАЯ ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВАЯ ВОДА

«Рудольфов Прамен» (RUDOLFUV PRAMEN)



Бренд и производство:
Чехия

13
НОВИНКИ

Большинство источников знаменитого чешского курорта **Марианске Лазне** (Mariánské Lázně) (ранее - *Мариенбад*) когда-то имели другие названия. Источник Рудольфа — не исключение. Раньше его называли Луговым, поскольку он протекал по территории окрестных лугов. Затем, после покупки источника местным монастырем Тепла, над ним был выстроен закрытый деревянный павильон, а источник получил название Рудольфового — в честь знаменитого чешского короля.

«**Источник Рудольфа**» — самый популярный источник курорта Марианске Лазне. Это натуральная, слабо минерализованная железистая вода гидрокарбонатно-кальциево-магниевого типа с повышенным содержанием кремниевой кислоты, холодная, гипотоническая. Общая минерализация 2,0-2,6 мг/л.

Эта лечебная минеральная вода **с высоким содержанием кальция, магния и железа** помогает при лечении заболеваний почек и мочевыводящих путей, диабета, мочекаменной и почечнокаменной болезнях, излишнего веса, подагры. Довольно значительно воздействие этой минеральной воды как мочегонного средства, способствующего вымыванию небольших камней, песка, бактерий, и продуктов воспалительных процессов.

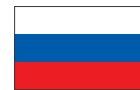
«Источник Рудольфа» относится к источникам с наиболее высоким содержанием кальция (276,7 мг/л), который необыкновенно важен для нормального развития как детского, так и взрослого организма, рекомендуется также в качестве дополнительной терапии при лечении остеопороза. Один литр минеральной воды «Источник Рудольфа» дает около 30% дневной дозы необходимого количества кальция и около 40% дневной дозы необходимого количества магния.

Не менее важной составной частью этой минеральной воды является магний (136,2 мг/л). Этот элемент повышает растворимость соединений щавелевой кислоты в моче и блокирует, таким образом, образование и рост камней у пациентов. Также магний благоприятно влияет при предотвращении сердечнососудистых заболеваний и коронарного склероза.

Содержание железа в воде источника (12,32 мг/л) позволяет использовать его как важный элемент при долечивании больных после операций и при лечении малокровия. Рудольфов источник сравнительно беден натрием (84,17 мг/л) поэтому подходит для употребления в больших количествах кардиологическим больным и гипертоникам.

Обычная дневная норма минеральной воды «Источник Рудольфа» - 0,7 л.

**КОСМЕТИЧЕСКАЯ ВАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ
И САЛФЕТКИ PREMIAL CLASSIC**



**Бренд и производство:
Россия**



«Бумфа Групп» - единственный российский производитель полного цикла косметической ватной продукции, который предлагает продукт, способный удовлетворить самого взыскательного потребителя. Продукция ТМ Premial характеризуется *высоким уровнем качества* и проходит жесткий контроль на всех этапах производства.

Ватные диски Premial Classic

При изготовлении дисков применяется уникальная технология, позволяющая выпускать *трехслойные* диски, которые состоят из 100% хлопка ручного сбора. Все ватные диски Premial Classic изготовлены при помощи так называемого гидроструйного метода, запатентованного ООО «Бумфа Групп». Данный метод изготовления ватных дисков скрепляет хлопок при помощи струй воды, подаваемых под давлением с обеих сторон полотна, что позволяет достигнуть максимально надежного соединения хлопковых полотен и отсутствия ворсистой на их поверхности, а в результате - возможность производить продукт мирового уровня качества. Ватные диски, полученные с помощью данного метода, способствуют более бережному уходу за кожей, не оставляют ворсинок и отличаются оптимальной впитываемостью.

Ватные палочки Premial Classic

Ватный тампон изготовлен из 100% хлопка и надежно зафиксирован на пластиковом аппликаторе, который благодаря своей эластичности обеспечивает максимальное удобство пользования ватной палочкой. Удобная функциональная упаковка позволяет с легкостью извлекать ватные палочки.

Салфетки косметические Premial Classic

Необыкновенный дизайн упаковок привносит в обыденную жизнь элемент изысканности. Многослойность бумажных салфеток обеспечивает оптимальное соотношение качественных характеристик, таких как мягкость и высокая впитывающая способность. Специальный тип сложения «нон-стоп» позволяет беспрепятственно извлекать салфетки друг за другом.

nutram®
Nutrition You Trust. Quality They Taste.

**СУХИЕ КОРМА И КОНСЕРВЫ ИЗ КАНАДЫ
КЛАССА СУПЕР-ПРЕМИУМ
ДЛЯ СОБАК И КОШЕК**



- Корма содержат только натуральные мясные ингредиенты.
- Корма НЕ СОДЕРЖАТ сою, субпродукты, пшеницу, искусственные консерванты и красители. Используются только 100% натуральные консерванты.
- Витамины и аминокислоты полностью сбалансированы во всех кормах.
- Все корма для кошек и собак Nutram (Нутрам) усваиваются не менее чем на 87%.
- Во всех кормах Нутрам используются высококачественные минеральные вещества, которые поддерживают мышечную массу здоровой, а нервную систему – крепкой.
- В корма Nutram добавлены семена льна, выращенного в Канаде, превосходный источник Омега-3 жирных кислот, юкка Шидигера, экстракты: мартини душистой, розмарина, корня цикория, календулы, а также чеснок, тмин, корица, можжевельник, анисовое семя и другие незаменимые ингредиенты для здоровья ваших питомцев.



Обновлённый сайт «СУПЕР СИВА» на www.siwa.ru

(812) 496-73-24, 496-73-25

 [адреса супермаркетов](#)

супер **СИВА**



[НОВОСТИ](#)

[отделы](#)

[подарки](#)

[заказ товаров](#)

[КОНТАКТЫ](#)



КАЧЕСТВО

Вашей жизни!

супер

СИВА