bofrost*

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

В ВАШЕЙ **МОРОЗИЛКЕ**

КАТАЛОГ «ВЕСНА-ЛЕТО 2017»

- БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА
- ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ И СВЕЖЕЕ
- МИНИМУМ ВРЕМЕНИ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ

БОЛЕЕ
150
блюд и продуктов
со всего мира

https://vk.com/bofrost_russia
https://www.facebook.com/bofrostrussia
https://www.instagram.com/bofrost.ru

+7 (495) 780 90 70

© бофрост* Рус. Все права защищены.

Содержание

Готовые блюда стр. 4–8

Супы стр. 9–10

Снеки стр. 11

Итальянская пицца стр. 12–13

Мясные деликатесы стр. 14–19

Картофельные блюда стр. 20–21

Рыба и морепродукты стр. 22–27

Овощи и овощные смеси стр. 33–39

Блюда русской кухни стр. 40–41

Натуральное мороженое стр. 42–45

Ягоды стр. 46

Выпечка и кондитерские изделия стр. 47–50

Продукты от рыбной мануфактуры стр. 28–32

bofrost* РЕКОМЕНДУЕТ ВКУСНОСТИ ОТ РЫБНОЙ МАНУФАКТУРЫ № 1

Значение иконок/пиктограмм

В сковороде

В микроволновой печи

В духовке

В кастрюле

Во фритюрнице

Разморозить

На гриле

На пару

В мешочке для отваривания

Количество порций

Время приготовления

Любимый клиентами продукт

Рекомендованный для детей товар

Коллекция блюд и продуктов высшего качества

Помимо уже полюбившихся всем блюд, команда bofrost* предлагает вам превосходные новинки, бестселлеры этого сезона – готовые замороженные блюда, разработанные профессиональными поварами специально, чтобы вы ели сами и удивляли своих близких, используя драгоценное время для общения с семьей и друзьями.

Стоит попробовать новые вкусы нашего превосходного мороженого. Оно произведено из отборных ингредиентов и соответствует наивысшим стандартам качества.

На страницах этого каталога компания bofrost* рекомендует вам отменные по вкусу и качеству продукты от изысканного продуктового бренда Рыбная мануфактура №1: копченую рыбу, икру и морские салаты.

ЗВОНИТЕ, ЗАКАЗЫВАЙТЕ, НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВЕЛИКОЛЕПНЫМ ВКУСОМ И КАЧЕСТВОМ!

Приятного аппетита,
*команда bofrost**

Мы рекомендуем замороженные продукты

- Шоковая заморозка (–40°C) СОХРАНЯЕТ ВКУС, ВИТАМИНЫ и все ПОЛЕЗНЫЕ свойства продуктов
- БЕЗ консервантов (при заморозке они просто не нужны)
- ЗАПАС изысканных продуктов В МОРОЗИЛЬНИКЕ ВСЕГДА выручит хозяйку

Мы называем наше предложение РЕСТОРАННЫМ

- Опытные шеф-повара создали УНИКАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ и подобрали ЛУЧШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ для наших блюд
- У нас очень РАЗНООБРАЗНЫЙ АССОРТИМЕНТ: каждый найдёт себе что-то по вкусу, как в ресторане
- КАЧЕСТВО и ВКУС наших блюд достойны наивысшей оценки

Мы ценим ваше время

- Вы выбираете из ЛУЧШЕГО: в каждой категории мы ОТОБРАЛИ только самое ВКУСНОЕ и КАЧЕСТВЕННОЕ
- Продукты НЕ НУЖНО РАЗМОРАЖИВАТЬ, а среднее ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ блюда – 15 МИНУТ
- РЕГУЛЯРНАЯ ДОСТАВКА в удобное время

Готовые ресторанные блюда

Мы называем эти блюда ресторанными, потому что разогрев их, вы получаете законченные **авторские блюда ресторанного уровня**. Наши шеф-повара собрали рецепты популярных национальных блюд со всей Европы, и у вас появилась возможность совершить настоящее гастрономическое путешествие.

0248 Тальятелле с сёмгой

Свежие тальятелле с норвежской сёмгой, капустой романеско, томатами и зелёной спаржей в сливочном соусе.

1000 г – 1160 руб.

11240 Тальятелле по-средиземноморски

Поклонникам итальянской кухни. Тальятелле с приготовленными на гриле цукини, баклажанами и вялеными томатами, щедро заправленными оливковым маслом и орегано.

1000 г – 860 руб.

3 | 6

1630 Лингвини с креветками

Оригинальный итальянский рецепт с домашней пастой, мясистыми креветками, томатным соусом и сыром.

750 г – 990 руб.

Удобно взять с собой и просто РАЗОГРЕТЬ!

15 минут

пекорино романо из Италии

2 ванночки по 400 г

Новинка

2 | 15

1637 Лазанья «Болоньезе»

Тонкие слои свежего теста, густой соус болоньезе из свинины, говядины и сочных томатов, нежный соус бешамель и много тёртого сыра.

800 г (2 x 400 г) – 990 руб.

мясо из Европы

филе норвежского лосося

французские сливки и молодой сыр

листья молодого шпината

3-4 | 12

1634 Тальятелле со шпинатом и диким лососем

Домашняя паста со шпинатом и лососем под сливочным соусом.

1000 г – 1090 руб.

18% филе говядины

3-4 | 8

0178 Гуляш «Шпирелли»

Мягкая говядина, макароны-спиральки, шампиньоны и паприка под пикантным соусом.

1000 г – 990 руб.

итальянский сыр и сливки

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ 490 руб.

2-3 | 13

1243 Тальятелле «Ломбардия»

Тальятелле с кусочками нежной свинины и шампиньонами в сливочном соусе с голубым сыром.

750 г – 980 руб.

паста из твёрдых сортов пшеницы

15% филе горбуши

3-4 | 7

1274 Второе с горбушей по-норвежски

Аппетитное самостоятельное блюдо из риса, горбуши, болгарского перца и соцветий капусты брокколи под сливочным соусом с укропом.

1000 г – 990 руб.

2 | 16

2843 Мусака

Запеканка из баклажанов с оливковым маслом, говяжьего фарша с помидорами, лука, паприки и картофеля, под соусом бешамель и тёртым сыром. С добавлением изысканных специй и пряных трав.

500 г – 690 руб.

классическая испанская паэлла с рыбой и морепродуктами, курицей, овощами и пряными травами

3-4 | 12

0272 Паэлла

Рис с креветками, кальмарами, мясом мидий, филе минтая, курицей и ароматными специями.

1000 г – 1090 руб.

Сложное сытное блюдо за **15 минут ЛЕГКО!**

3-4 | 10

1269 Жаркое по-крестьянски

Обжаренные кусочки говядины и свинины, дольки картофеля, молодая стручковая фасоль, шампиньоны и репчатый лук под сливочным соусом.

1000 г – 1090 руб.

3-4 | 12

1266 Смесь «Сковородочка по-деревенски»

Обжаренные кусочки свинины и картофеля с зелёной фасолью, сладкой паприкой, шампиньонами, луком и средиземноморскими травами.

1000 г – 990 руб.

Особое **ВНИМАНИЕ** мы уделяем свежим **ОТБОРНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ**, которые поставляются **СО ВСЕГО МИРА** специально для наших эксклюзивных рецептов.

фермерский картофель из Дании

цельные соцветия брокколи из Эквадора

сочная паприка из Испании

Hits for KIDS

3-4 | 7

1606 Курица с летними овощами

Нежнейшее куриное филе с картофельными дольками, соцветиями брокколи и яркой паприкой, обжаренное в лёгком соусе.

1000 г – 960 руб.

На первое

Густые наваристые супы всегда наготове у вас в морозильнике. Нужно только разогреть и получать комплименты: все будут уверены, что вы только что приготовили этот суп по семейному рецепту.

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ густого и сытного домашнего супа **240 руб.** *в одной упаковке 4 порции

4 | 10

0179 Томатный суп «Della Mamma»

Итальянские сладкие томаты с чесноком и луком, натуральным оливковым маслом, ароматными травами и специями.

1200 г (4 х 300 г) – 960 руб.

можно подавать холодным

1699 Крем-суп из брокколи

Готовя этот суп, мы сохранили всё ценное и полезное, что есть в брокколи. Соцветия брокколи, тонкие пряности и нежнейшие сливки придают этому блюду необыкновенный вкус.

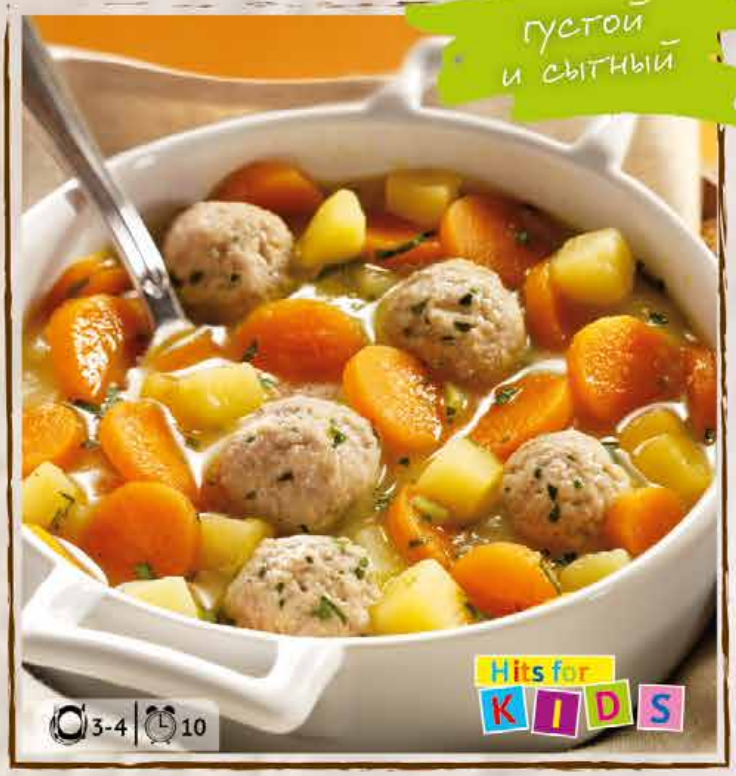
1200 г (4 х 300 г) – 960 руб.

11225 Немецкий гороховый суп

Наваристый гороховый суп на мясном бульоне с сочным беконом и копчёной свиной лопаткой, сельдереем, луком-пореем и картофелем.

1600 г (4 х 400 г) – 990 руб.

густой и сытный



1280 Суп с фрикадельками

Густой домашний суп с маленькими фрикадельками из рубленой говядины и свинины, с картофелем, морковкой, сельдереем, луком-пореем и репчатым луком.

1600 г (4 х 400 г) – 960 руб.

нежная говядина

ароматная паприка

0171 Венгерский суп-гуляш

Нежная говядина, сладкий перец, томаты, пикантные пряности, кубики картофеля и лук.

700 г (2 х 350 г) – 860 руб.

лучший французский рецепт

4 сытных слоечек в упаковке

Новинка

4 | 25

6237 Слоечки с курицей и грибами

Французские хрустящие слоечки с начинкой из филе куриной грудки и шампиньонов в нежном сливочном соусе.

480 г (4 шт.) – 820 руб.

с добавлением кальвадоса

Снеки

Маленькие по размеру и грандиозные по вкусу

6-8 | 10

0338 Пиццетти «4 сыра»

Мини-пиццы с 4 сортами сыра: моцарелла, пармезан, проволоне, эдам.

540 г (18 х 30 г) — 960 руб.

6-8 | 10

4721 Пиццетти «Гавайи»

Мини-пиццы с нежной ветчиной, сочным ананасом и сливочной моцареллой.

540 г (18 х 30 г) — 960 руб.

6-8 | 10

0336 Пиццетти «Салями»

Мини-пиццы с салями, томатным соусом, сыром и зеленью.

540 г (18 х 30 г) — 960 руб.

18 штук в каждой упаковке

Hits for KIDS

8-9 | 15

1208 Слойки «Дуо»

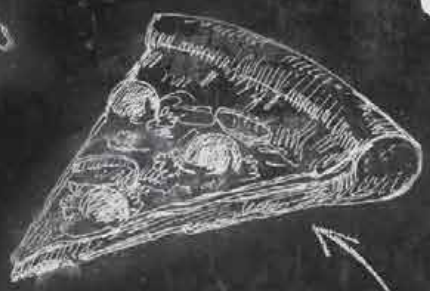
Миниатюрные слойки с двумя видами начинки: сливочный сыр с паприкой и сливочный сыр с травами!

600 г (24 шт.) — 860 руб.

24 штуки

bofrost*

Самая настоящая пицца из Италии



НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА ОТЛИЧАЕТСЯ ВЫСОКИМ ХРУСТЯЩИМ КРАЕМ, СЕРЕДИНКОЙ С ТОНКИМ СЛОЕМ ТЕСТА И СОЧНОЙ ЩЕДРОЙ НАЧИНКОЙ

23% итальянской моцареллы

9146 Пицца «Маргарита по-неаполитански»

Тонкое тесто, натуральный томатный соус и сыр моцарелла.

1020 г (3 х 340 г) – 960 руб.

ПИЦЦА ГОТОВА ЗА 15 МИН.!

Новинка

15163 Пицца «Вегетариана»

Лёгкая пицца с баклажанами, болгарским перцем, цукини, спаржей и брокколи, сочным томатным соусом и нежной моцареллой.

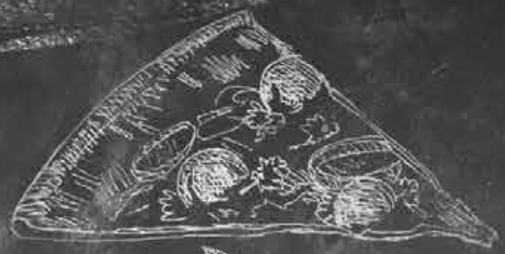
840 г (2 х 420 г) – 920 руб.

2 ПИЦЦЫ В УПАКОВКЕ

19964 Авторская фарфоровая тарелка из Италии

Идеально подходит по размеру для пиццы. Венецианский фарфор и уникальная роспись. Европейское качество: сделано в Италии.

800 руб.



ТРАДИЦИОННАЯ ПИЦЦА
С СЕВЕРА ИТАЛИИ –
ТОНКИЙ БОРТИК И ТОНКИЙ СЛОЙ ТЕСТА

1188 Пицца «Гамберони»

Мясистые креветки, нежная моцарелла, итальянские томаты и пикантный соус из зеленой паприки – оригинальная необычайно вкусная пицца.

700 г (2 х 350 г) – 920 руб.

Новинка

8289 Пицца BBQ с курицей

Обалденная новинка среди пицц: нежное филе куриной грудки, красный лук, паприка-гриль, томатный соус BBQ и много итальянской моцареллы.

740 г (2 х 370 г) – 920 руб.

1774 Пицца «4 сыра»

Пиццы с 4 сортами сыра: моцарелла, пармезан, проволоне, эдам.

688 г (2 х 344 г) – 890 руб.

Мясо и птица

Мы покупаем сырьё для наших мясных блюд только у добросовестных производителей **с надёжной системой контроля качества**. Блюда в этом разделе полностью готовы, их нужно **только разогреть** указанным на упаковке способом и **дополнить гарниром**.

90089 Пожарские котлеты

Из двух видов мяса цыплёнка: бедра и грудки.

600 г (6 шт.) – 990 руб.

90082 Котлеты по-киевски

Куриное филе с начинкой из сливочного масла и свежей зелени. Котлета по-киевски как она должна быть!

600 г (3 шт.) – 1190 руб.

500 г чистого мяса (600 г с костью и бульоном)

разогреть рульку, срезать мякоть

сервировать с гарниром или в бутерброде

только соль и перец

2-3 | 10

90383 Рулька «Айсбайн»

Свиная рулька приготовлена по особой немецкой технологии в собственном соку.

500 г – 690 руб.

хрустящая корочка

ТОЛЬКО РАЗОГРЕТЬ!

4 ШНИЦЕЛЯ

сочная курочка

90044 Шницель «Пикантный»

Венский шницель из филе куриной грудки в золотистой панировке.

430 г (4 шт.) – 960 руб.

Hits for KIDS

bofrost*

для БОЛЬШОЙ компании

8-10 | 4-5

90085 Крылья куриные

Острые куриные крылышки, запечённые в пикантной панировке.

600 г – 660 руб.

90084 Куриный медальон

Небольшие кусочки нежного филе куриной грудки в золотистой панировке. Предварительно приготовленные. Идеальный перекус – всегда под рукой!

600 г – 690 руб.

тонкая хрустящая панировка

22 штуки в упаковке

90054 Куриные наггетсы

4-5 | 4-5

Любимые всеми кусочки филе куриной грудки в хрустящей панировке.

550 г – 660 руб.

рубленое куриное филе

Hits for KIDS

5
штук
в упаковке

балканские колбаски с бараниной

90042 Чевапчичи
Пикантные колбаски из говядины и баранины с добавлением лука и приправ.

470 г (5 шт.) – 690 руб.

4-5 | 3

90063 Фрикадельки «Шведские»
Фрикадельки из свинины и говядины – классика шведской кухни.

650 г – 890 руб.

Hits for KIDS

хватит на всех!

запечённые в духовке, без обжаривания в масле

6 | 3

90124 Биточки мясные
Домашние пышные мясные шарики из мяса премиального качества.

450 г (6 шт.) – 890 руб.

идеально с картофелем фри

Арт. 0640

4-5 | 5

90050 Шницель «Оригинальный»

Традиционное блюдо австрийской кухни – сочный свиной шницель в хрустящей панировке. Полностью готов, стоит лишь разогреть!

575 г – 980 руб.

нежные и воздушные

6 | 3

90405 Оладьи печёночные

Пышные и сочные оладушки из говяжьей печени с морковкой и луком.

500 г (6 шт.) – 690 руб.

ВЕС – БОЛЬШЕ
ЦЕНА – ВЫГОДНЕЕ

пикантные и сочные

идеально для гриля

2 | 10

90132 Рёбрышки «Барбекю»

Запечённые свиные рёбрышки в соусе.

500 г – 800 руб.

мясистые и поджаристые

СНОВА В ПРОДАЖЕ!

4 | 20

90103 Люля-кебаб

Аппетитные колбаски из рубленой говядины со специями.

400 г (4 шт. на шпажках) — 690 руб.

4 лепёшки в упаковке

Новинка

4 | 3

11898 Лепёшка «Наан»

Индийская тонкая пшеничная лепёшка, приготовленная в традиционной печи.

300 г (4 шт.) – 490 руб.

рекомендуем с шашлыками

Картофельные блюда

Для наших блюд мы тщательно отбираем картофель у самых **надёжных производителей**, вникая в специфику его выращивания, проверяя **гарантии натуральности**.

Насколько уменьшается картошка при жарке

5694 **Картофельное пюре**

Натуральный картофель и деревенское сливочное масло.

1100 г – 620 руб.

0679 **Картофельная запеканка «Гратан»**

Мини-запеканки из свежего картофеля со сметаной, нежными сливками и пикантным сыром.

720 г (6 шт.) – 790 руб.

6 порций

6 | 20 Новинка

6606 **Картофельная запеканка с молодым шпинатом**

Полезная и сытная запеканка из картофеля, листьев молодого шпината, нежных сливок и оригинального швейцарского сыра.

720 г – 790 руб.

Сколько готовить жареную картошку на сковородке самому:

1 кг

чистить 10 мин.
резать 5 мин.
жарить 25–30 мин.
всего ≈ 40 мин.

3-4 | 12

2320 **Картошка жареная с луком и грибами**

Обжаренный картофель с грибами, луком, беконом и сыром эмменталь.

1000 г – 660 руб.

4 | 5

0640 **Картофель фри для микроволновки**

Теперь хрустящий картофель фри можно готовить и в микроволновке!

Hits for KIDS

600 г (4 х 150 г) – 660 руб.

5-6 | 6

0656 **Бабушкины драники**

Оладьи из тёртого картофеля.

1500 г (25 шт.) – 690 руб.

25 штук

6607 **Картофель молодой в мундире, запечённый с солью**

Готовый молодой картофель в мундире, запечённый с оливковым маслом и кристаллами соли.

450 г – 550 руб.

Свежезамороженная рыба

Мы знаем толк в хорошей рыбе, наши эксперты ездят по всему миру и отбирают продукцию только **самых надёжных поставщиков**. Мы знаем про нашу рыбу всё: кто и где её поймал, что с ней происходило до того момента, когда она попала на ваш стол. Только так **мы можем гарантировать вам самое лучшее качество и вкус**.

После разморозки наша продукция почти НЕ ТЕРЯЕТ В ВЕСЕ. Мы продаём рыбу, а не лёд.

90052 Филе пикши

Превосходное филе пикши, сухой мгновенной заморозки на судне.

830 г – 890 руб.

95555 Порции минтая

Порционные блоки из натурального филе минтая высшего качества.

600 г (6 шт.) – 460 руб.

идеальны для обжарки в кляре

судовая заморозка

7-9 | 10

90484 Филе минтая

Филе минтая высшей категории.

500 г – 390 руб.

рекомендуем детям

5-6 | 10

92085 Филе судака

Филе судака на коже.

800 г – 1190 руб.

Hits for KIDS

гипоаллергенно

идеально вместе

0933 Итальянское оливковое масло

500 г – 890 руб.

4-5 | 10

90035 Лойн трески

Филе трески (спинка) без кожи, без костей.

500 г – 1260 руб.

4-5 | 10

93084 Филе трески

Нежное филе трески без кожи и костей.

1000 г – 950 руб.

Новинка

4 | 2

90126 Скумбрия в соусе «Унаги»

Филе скумбрии на коже, обжаренное в слегка сладковатом солёно-копчёном соусе «Унаги».

500 г (2 x 250 г) – 790 руб.

изысканное и вкусное лакомство

3 | 10

90039 Филе палтуса

Филе палтуса без костей и кожи.

500 г – 1360 руб.

Отличный вариант: с листиками салата, булочкой и соусом

Hits for KIDS

хрустящая панировка

обжаривать, не размораживая

6 фишбургеров

сочное филе

6 | 10

92593 Минтай в панировке

Филе минтая в хрустящих сухариках.

450 г (6 шт.) – 460 руб.

тает во рту

без довесок хвостовыми ломтиками

соли не более 2%

90544 Форель, ломтики филе слабосолёные

Слабосолёные ломтики норвежской форели.

600 г – 1690 руб.

с Фарерских островов

90662 Филе сёмги

Лучшие куски филе сёмги без кожи и костей.

750 г (6 x 125 г) – 2290 руб.

bofrost*

Дары моря

Выбор лучших рыболовов!

идеальна для гриля

Континентальные воды Юго-Восточной Азии

необычайно мясистые

Новинка

3 | 10

90040 Тигровые креветки

Сырая южная креветка в панцире без головы.

750 г – 1800 руб.

деликатное нежное мясо

Северная часть Тихого океана и Атлантики

Новинка

4 | 5

неповторимый сладкий вкус

91081 Камчатские креветки

Отварная крупная креветка в панцире с головой.

800 г – 1200 руб.

блоки по 250 г

удобно размораживать

8-10 | 20

91999 Фарш атлантической трески

Фарш из 100% филе трески без добавок и консервантов.

750 г (250 г x 3) – 490 руб.

Почему наши морепродукты такие вкусные?

- Мы тщательно выбираем места вылова.
- Они уже готовы к приготовлению и подаче.
- Мы замораживаем морепродукты немедленно – сразу после вылова. Так мы сохраняем все питательные свойства и прекрасный вкус.

3-4 | 5-7

93085 Королевская креветка

Крупные южные креветки, отварные и полностью очищенные.

600 г – 990 руб.

2 | 2-3

сладкие и нежные

90045 Коктейльные креветки

Полностью очищенные отварные дикие креветки.

210 г – 660 руб.

6-8 | 2-3

мягкий и сочный

90048 Командорский кальмар

Филе лучшего кальмара.

500 г – 560 руб.

bofrost* рекомендует вам попробовать охлаждённые рыбные деликатесы от Рыбной мануфактуры № 1. Здесь только лучшая сельдь, икра, копчёная рыба и готовые продуманные решения для хозяек.

Поскольку мы стараемся сделать наше предложение доступным, а цены справедливыми, цены на некоторые товары надо уточнять у оператора.

Выбранные вами охлаждённые продукты останутся свежими благодаря налаженной системе доставки bofrost*.

50076 Сайра горячего копчения

Мягкая и сочная мякоть сайры легко отделяется от костей, что очень удобно.

Вес порции ≈ 400 г (4 шт.), цена за 100 г — 50 руб.

Наша рыба коптится исключительно **натуральным способом**, без использования жидкого дыма. Рыбка получается равномерно подкопчённой, её мясо легко отделяется от позвоночника. Всё это признаки **правильного копчения**. И ещё одно преимущество нашей рыбы: к вам на стол она попадает уже через два дня после копчения, то есть вы получаете **наисвежайшую рыбу**.

Треска атлантическая горячего копчения

Рыба с нежным сочным мясом и низким содержанием жира.

50032 вес порции ≈ 500 г
50033 вес 1 рыбки ≈ 1 кг
цена за 100 г — 80 руб.

Подходит для приготовления салатов и паштетов

50013 Скумбрия атлантическая горячего копчения

Рыба с ароматным плотным мясом.

Вес 1 рыбки ≈ 500 г, цена за 100 г — 66 руб.

Bofrost* РЕКОМЕНДУЕТ ВКУСНОСТИ ОТ РЫБНОЙ МАНУФАКТУРЫ № 1

Копчёная рыба

Коптится на можжевеловых ветках

50025 Минога горячего копчения

Минога – самая жирная рыба в мире, родственница угря. Копчёная минога – большая редкость, не упустите возможность попробовать у нас!

Вес порции ≈ 200 г (4 шт.), цена за 100 г — 196 руб.

50832 Горбуша горячего копчения

Лучше всего горбуша раскрывает свои вкусовые качества именно в копчёном виде, мясо получается сочным и ароматным.

Вес 1 рыбки ≈ 800 г, цена за 100 г — 73 руб.

Копчение на БУКОВЫХ опилках

50165 Кижуч холодного копчения, спинка

Красное мясо кижуча из семейства лососёвых славится своей нежностью и сочностью.

Вес порции ≈ 400 г, цена за 100 г — 250 руб.

50135 Скумбрия атлантическая холодного копчения

Только у нас: без тёши, без потрохов, без головы.

Вес 1 рыбки ≈ 350 г, цена за 100 г — 68 руб.

В Мурманске подают подогретой

50073 Зубатка горячего копчения

Мякоть зубатки нежная, довольно жирная, немного сладковатая и почти без костей.

Вес порции ≈ 800 г, цена за 100 г — 86 руб.

Готовые решения из рыбы

Если вы хотите подать на стол блюда из охлаждённой рыбы, но времени катастрофически не хватает, воспользуйтесь этим предложением. Вся рыба обработана, разделена на порции, наш шеф подобрал к ней идеальные специи, травы, маринады и соусы, вам осталось только включить духовку, и **через 15–20 минут блюда ресторанного уровня уже на вашем столе**.

50409
Дорадо «Пряные травы»

Целая рыба дорадо, напитанная оливковым маслом и смесью итальянских трав.

Вес 1 рыбки ≈ 500 г, цена у оператора.

Идеально с рататуем bofrost* арт. 0762

50407 Сибас гриль «Пряные травы»

Сибас с ароматными травами.

Вес 1 рыбки ≈ 400 г, цена у оператора.

Iofrost* РЕКОМЕНДУЕТ ВКУСНОСТИ ОТ РЫБНОЙ МАНУФАКТУРЫ № 1

Отборная икра

Оцените нашу икру новой путины, которую мы отобрали специально для вас. Каждую партию мы тщательно тестируем на правильный посол, оцениваем вкус, цвет и консистенцию икры.

51081 Икра кеты

Крупные, одинакового размера икринки (6 мм) янтарного оттенка.

250 г (ст. баночка), цена 1250 руб.

*На протяжении сезона некоторые виды икры заканчиваются. Появляются другие.

Спрашивайте у оператора о наличии красной икры и её ассортименте.

Нежный, в меру солёный вкус

Для одной банки используется икра только одной рыбы

Очень вкусно!

Икра русского осетра

Зернистая забойная икра с самыми яркими, круглыми, упругими икринками.

50599	125 г	12 900 руб.
50600	250 г	24 900 руб.
50603	500 г	46 900 руб.

Слабосолёная рыба

Поделимся с вами секретом вкусной малосолёной рыбы: важно не поддаваться соблазну ускорить процесс посола. Наша сельдь **солится 4–5 дней в тузлуке из баскунчакской соли**, только так можно получить **деликатный вкус**. Мы также гарантируем вам чистый вкус атлантического лосося без усилителей и улучшителей вкуса: только рыба и соль.

Рекомендуем с луком-пореем и розовым перцем

Морские салаты

52119 Коктейль из морепродуктов

Всё и сразу — мидии, креветки, кальмары, оливки и вяленые томаты.

Вес 300 г — 690 руб.

52365 Кальмары с зеленью

Наш командорский кальмар с зеленью в масле.

Вес 300 г — 560 руб.

50218 Филе сельди

Солится 4 дня, без химии.

Вес порции ≈ 350 г (4 шт.), цена за 100 г — 58 руб.

Овощи и овощные смеси

Новинка

4 | 10

10 минут и готово!

2160 Трио-экспресс

Отборные соцветия капусты брокколи, романеско и цветной капусты, скромно приправленные специями и травами.

800 г (2 х 400 г) – 700 руб.

Новинка

2 термопакета по 400 г смеси в каждой упаковке

4 | 10

10 минут и готово!

2161 Гарнир-экспресс

Сладкая кукуруза, молодая стручковая фасоль и морковь паризер, немного пряных трав и деликатных специй – отличный гарнир или самостоятельное блюдо.

800 г (2 х 400 г) – 700 руб.

ровные, большие кольца

аппетитно подавать с соусом

3 | 5

1497 Баклажаны в кляре

Предварительно обжаренные в кляре кружочки баклажана.

500 г – 600 руб.

хрустящие и нежные

Тщательно отобранные овощи из **экологически чистых районов** бланшируются и замораживаются методом **шоковой заморозки** сразу после сбора урожая, сохраняя все свои **полезные свойства**.

2-6 | 7

Овощная смесь «Времена года»

Нежный зелёный горошек, рифлёная морковь, отборная цветная капуста и сладкая кукуруза, приправленные сливочным маслом.

0794 1500 г – 860 руб.
1751 400 г – 300 руб.

3-4 | 6 **Новинка**

1738 Овощная смесь по-весеннему

Витаминная овощная смесь из кольраби, соцветий романеско и жёлтой моркови с нежным соусом из сливочного масла, мёда и апельсинового сока.

1000 г – 800 руб.

3-4 | 10

90773 Романеско

Отборные соцветия капусты романеско со сливочно-ореховым вкусом.

750 г – 590 руб.

БЕЗ СОЛИ И СПЕЦИЙ!

90720 Брокколи

Собранные вручную лучшие соцветия капусты брокколи.

750 г – 690 руб.

3-4 | 10

90763 Цветная капуста

Идеально ровные соцветия цветной капусты.

750 г – 660 руб.

Новинка

3-4 | 7

0771 Овощная летняя смесь

Хрустящие соцветия капусты брокколи, сочная кольраби, оранжевая пальчиковая морковь и сладкая жёлтая морковь в сливочном масле, со специями и петрушкой.

1000 г – 800 руб.

Новинка

3-4 | 10

2114 Цветная капуста под соусом бешамель

Нежные соцветия молодой цветной капусты в сырно-сливочном соусе.

1000 г – 690 руб.

соус с сыром эмменталь и грана падано

обжаренный лук

копчёный бекон

нежная молодая фасоль

1760 Фасоль по-домашнему

4-5 | 5

Молодая стручковая фасоль с репчатым луком и подкопчённым шпиком.

1000 г – 690 руб.

bofrost*

Hits for KIDS

0167 Овощные палочки

Сытные хрустящие палочки из брокколи, сладкой кукурузы, моркови и сыра в хрустящей панировке.

750 г (≈ 20 шт.) – 760 руб.

3-4 | 10

3-4 | 5

0730 Грибное рагу по-дворянски

Лисички, белые грибы, маленькие вёшенки и дольки шампиньонов в сливочном соусе с белым вином.

750 г – 890 руб.

3-4 | 8

0789 Рис «Делюкс»

Два вида риса, соцветия брокколи, шампиньоны, паприка, маис и семена подсолнечника.

1000 г – 790 руб.

3-4 | 8

0759 Осенняя овощная смесь

Гурманы оценят сочетание риса, отборных лисичек, зелёной спаржи, разноцветной моркови, тыквенных семечек и сливочного масла.

900 г – 790 руб.

3-4 | 10

0793 Рис басмати с овощами

Блюдо из индийского риса басмати с жёлтой и красной морковью, зелёным горошком, сладкой кукурузой, луком-пореем и репчатым луком, приправленное сливочным маслом.

1000 г – 690 руб.

3-4 | 10

1755 Овощная смесь по-испански

Сладкий перец, цукини и баклажаны, обжаренные со специями.

1000 г – 850 руб.

душистый базилик

Новинка

4 | 5

2112 Томаты со шпинатом

Лёгкое ароматное овощное блюдо из томатов черри, листьев шпината, репчатого лука и паприки, приправленное пряными травами и сливочным маслом.

1000 г – 760 руб.

3-4 | 15

1757 Овощная смесь по-парижски

Овощное блюдо из смеси овощей, пряных трав и растительного масла.

1000 г – 850 руб.

сыр эмменталь из Франции

сливки из Германии

6 | 20

2129 Гратан из цветной капусты

Порционная запеканка из отборных соцветий цветной капусты со сливками.

720 г (6 шт.) – 790 руб.

6 порций в упаковке

7 видов овощей с шампиньонами

3-4 | 10

1628 Овощи по-немецки

Обжаренные дольки картофеля, шампиньоны, зелёная стручковая фасоль, паприка, морковь и соцветия цветной капусты.

1000 г – 760 руб.

по традиционному французскому рецепту

2 больших брикета

3-4 | 12

0762 Рататуй

Традиционный французский рецепт блюда из баклажанов, томатов, цукини, паприки и лука в пикантном чесночном соусе.

800 г (2 x 400 г) – 790 руб.

вкуснейшая салатная заправка +

очень выгодно

0933 Оливковое масло

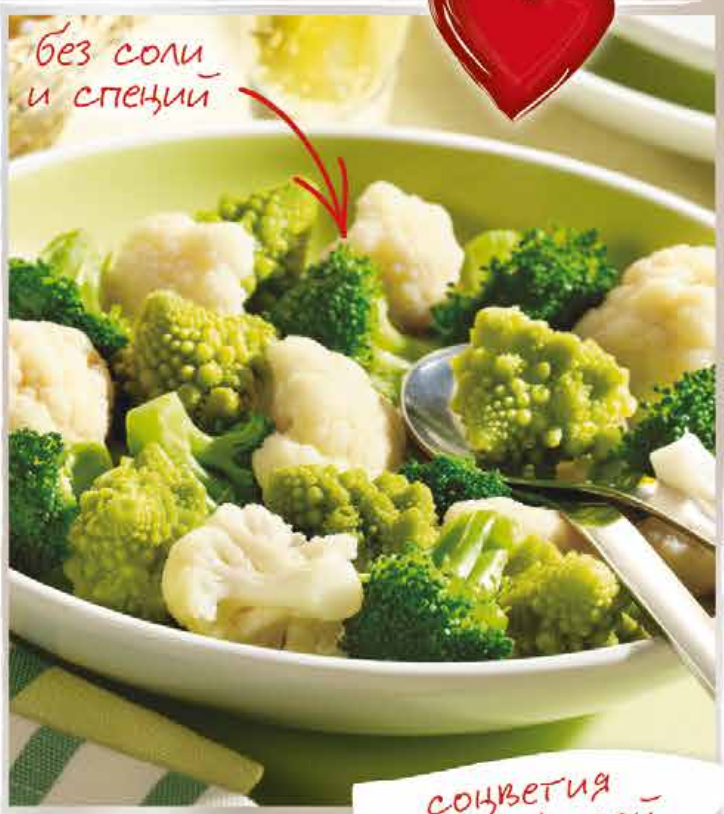
Масло оливковое нерафинированное высочайшего качества, произведено из спелых итальянских оливок путём первого холодного отжима механическим способом.

500 мл – 890 руб.

5628 Бальзамический уксус из Модены

Изысканная кисло-сладкая приправа, которая имеет приятный вкус с насыщенными фруктовыми оттенками.

250 мл – 290 руб.



без соли и специй

соцветия эквадорской капусты

4-5 | 8

90705 Трио из капусты

Отборные соцветия цветной капусты, брокколи и романеско.

750 г – 690 руб.

Новинка

идеально с лепёшкой «Наан» +

томаты черри из Италии

сладкий болгарский перец из Португалии

мягкий рассольный сыр из Германии

чёрные оливки из Испании

полностью ГОТОВ

3 | 2,5

0746 Греческий салат

Аппетитный домашний салат из свежих овощей с ароматной заправкой из подсолнечного масла, белого винного уксуса и пряных трав.

750 г – 600 руб.

Блюда русской

В России всегда угощают **щедро**, на стол гостям выставляют **только лучшее**, а готовят загодя, продумывая меню до мелочей. Мы предлагаем вам коллекцию великолепных готовых блюд русской кухни, приготовленных нашими шеф-поварами из лучших продуктов по проверенным традиционным рецептам. С нами вы устроите отличный **русский обед**, который не только порадует ваших домашних, но и **сэкономит ваши силы и время**!

3-4 | 6

90150 Пельмени «Русские»

Пельмешки ручной лепки, приготовленные по домашнему рецепту из натуральных ингредиентов.

800 г — 690 руб.

продукт из Башкирии

3-4 | 6

90151 Вареники с картофелем и грибами

Домашние вареники ручной лепки с начинкой из картофеля, шампиньонов и обжаренного лука.

800 г — 560 руб.

3-4 | 5

90064 Блинчики с мясом

Домашние блинчики с щедрой мясной начинкой.

600 г — 790 руб.

98 руб.
1 блинчик

кухни

3-4 | 5

90152 Вареники с вишней

Превосходные вареники ручной лепки с начинкой из российской вишни без косточки и сахара.

800 г — 690 руб.

3-4 | 5

98881 Сырники

Миниатюрные сырники из свежего творога с нотками ванили.

750 г — 670 руб.

3-4 | 5

90065 Блинчики с малиной

Румяные блинчики с малиной в сахаре.

600 г — 780 руб.

3-4 | 6

90153 Вареники с творогом

Руколепные домашние вареники с начинкой из фермерского творога.

800 г — 660 руб.

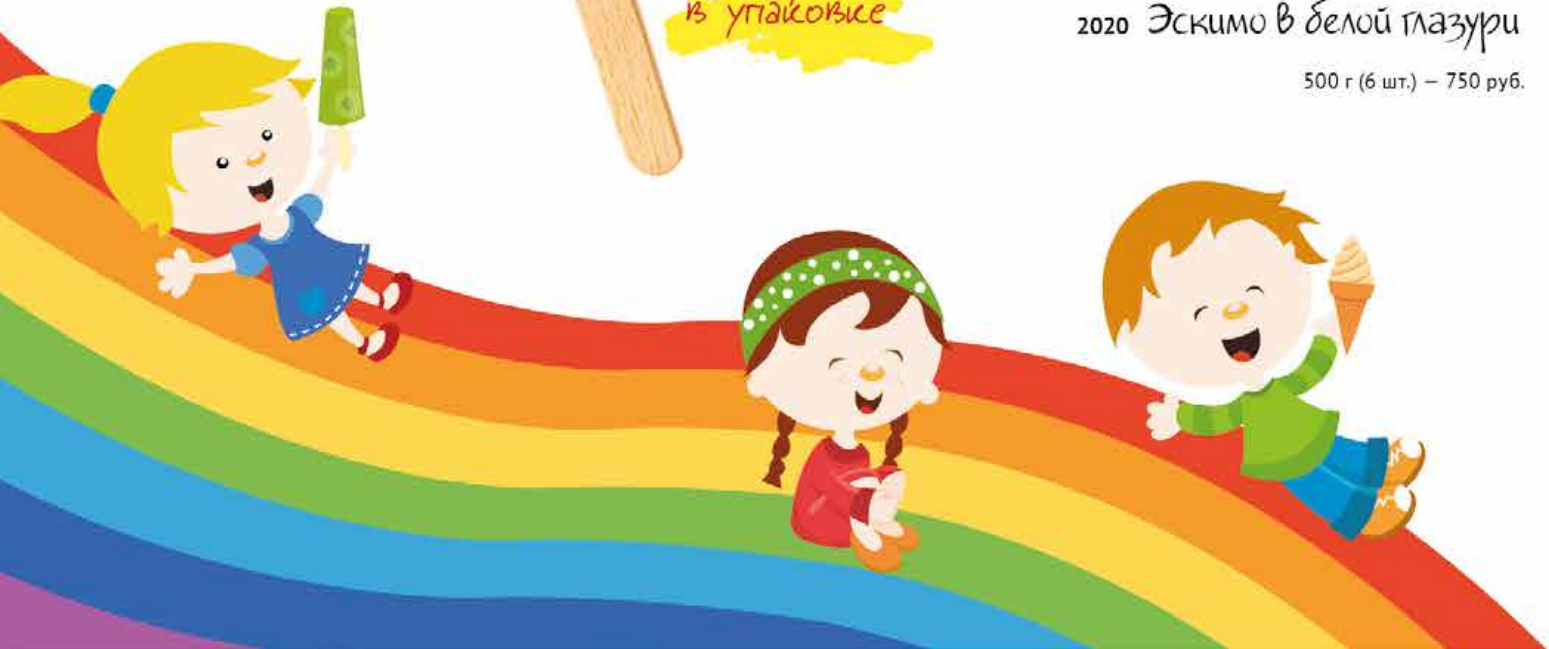
Радуга фруктовых вкусов!

0155 Сорбет «Фруктовая радуга»

840 г (12 шт.) – 860 руб.

2020 Эскимо в белой глазури

500 г (6 шт.) – 750 руб.



Натуральное мороженое

Попробуйте наше мороженое **на основе свежего молока и фермерских сливок**. Каждый вкус — это отдельный уникальный рецепт. Мы используем только натуральные ингредиенты и многое делаем вручную: выпекаем печенье «Брауни» по американскому рецепту, извлекаем семена ванили из стручка, вымачиваем изюм в тёмном роме.

+ БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ
+ БЕЗ СУХОГО МОЛОКА
+ БЕЗ АРОМАТИЗАТОРОВ И КРАСИТЕЛЕЙ

изюм сутки вымачивается в тёмном роме

90564 Ром-изюм

Сливочный пломбир с крупным изюмом и тёмным ромом.

500 мл — 690 руб.

бельгийский тёмный шоколад (содержание какао 54%)

90562 Бельгийский шоколад

Этот пломбир имеет глубокий, насыщенный и по-настоящему шоколадный вкус, так как мы используем лучший какао-порошок и тёмный шоколад премиального бренда Barry Callebaut.

500 мл — 690 руб.

шоколадное печенье «Брауни» выпекаем сами

молоко и сливки настаиваем на листиках натуральной мяты

90565 Мятное с «Брауни»

Свежие листики мяты долго настаиваются на цельном молоке, а в это время выпекается печенье «Брауни» по американскому рецепту.

500 мл — 690 руб.

настоящая мадагаскарская ваниль сорта бурбон

90561 Мадагаскарская ваниль

Вечная классика из молока, сливок и семян ванили бурбон.

500 мл — 690 руб.

bofrost*

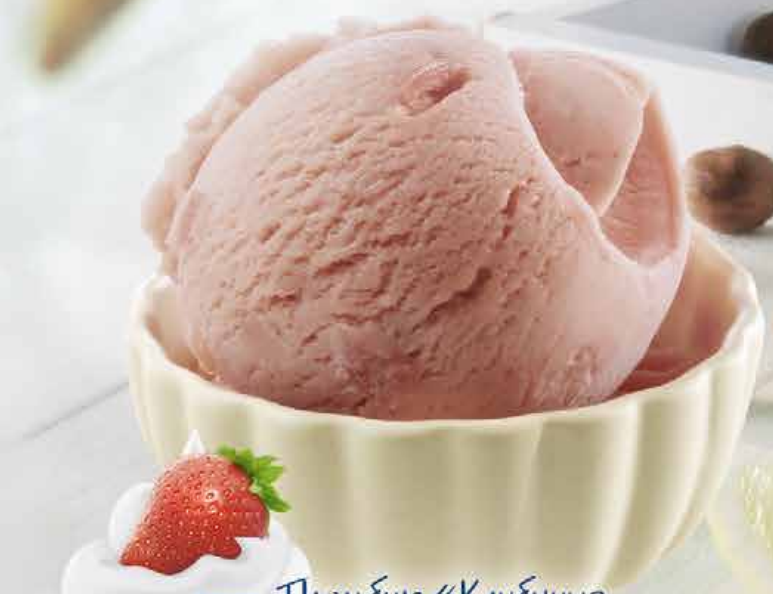
Натуральное

Пломбир в БОЛЬШОЙ ванночке 900 мл по 830 руб.

90222 Пломбир с шоколадным печеньем

Пломбир на основе натурального фермерского молока и сливок в сочетании с кусочками шоколадного печенья.

900 мл – 830 руб.



90229 Пломбир «Клубника со сливками»

Нежное сливочное мороженое с добавлением натурального клубничного пюре и кусочков клубники.

900 мл – 830 руб.

90223 Пломбир ванильный

Настоящий ванильный пломбир 14-процентной жирности, приготовленный на основе свежего фермерского молока, натуральных сливок и сливочного масла.

900 мл – 830 руб.

мороженое

Новинки

Невероятно **нежное мороженое** и исключительно ароматные сорбеты готовятся из тщательно отобранных **натуральных ингредиентов –** свежих сливок и молока, спелых ягод и фруктов. Качество полностью соответствует **высочайшим требованиям ГОСТ**.

780 руб.

90226 Сорбет «Манго-маракуйя»

Освежающий сорбет из экзотической маракуйи и натурального пюре спелого и ароматного индийского манго.

900 мл – 780 руб.

90228 Пломбир «Фисташка»

Мороженое с насыщенным ореховым вкусом и кусочками фисташек.

900 мл – 830 руб.

780 руб.

90224 Сорбет «Чёрная смородина»

Насыщенный сорбет из перетёртых ягод чёрной смородины с изысканным сладко-кислым вкусом.

900 мл – 780 руб.

Ягоды

Собранные вручную и мгновенно замороженные специальным методом, наши ягоды сохранили свой **натуральный вкус** и все **полезные свойства**. На них нет наледи, и поэтому после оттаивания практически не бывает воды.

90018 Вишня
Отборная вишня без косточек.
750 г – 760 руб.

90809 Клубника
Спелая ароматная ягода.
750 г – 660 руб.

ягодка к ягодке

90802 Малина
Крупная и ароматная.
750 г – 790 руб.

сладкий, насыщенный вкус

Hits for KIDS

90111 Черника
Крупная дикая черника.
750 г – 580 руб.

Новинка

90800 Ягодная смесь
Вишня, слива, малина и ежевика.
750 г – 690 руб.

состав ягодной смеси зависит от сезона

Торты и пирожные

Коллекция замороженных десертов и выпечки – наша гордость. Здесь только **натуральные ингредиенты** и **уникальные домашние рецепты**. Побалуйте себя и своих гостей!

Новинка

15802 Торт «Мерингата»

Необыкновенный итальянский десерт из воздушного безе, нежного сливочного крема и лёгких сливок.

330 г – 850 руб.

1525 Тортики «Малина-йогурт»

Пирожные из песочного теста, сливочного йогурта и лесной малины.

450 г (6 шт.) – 950 руб.

90122 Шоколадный торт без муки

Уникальный большой торт без муки. Хорош как в тёплом, так и в холодном виде.

890 г – 1580 руб.

6919 Ассорти мини-десертов

Бельгийские профитроли с шоколадным и сливочным кремом, эклеры в шоколадной глазури.

500 г (36 шт.) – 990 руб.

домашний рецепт

99090 Медовый торт

Торт из натурального горного мёда с кремом из деревенской сметаны украшен медовой бисквитной крошкой.

850 г (6 кусочков) – 1460 руб.

свежая ароматная клубника

нежный сливочный йогурт

тонкое песочное тесто

Новинка

0846 Торт «Клубничное лето»

Ароматная летняя клубника, лёгкая йогуртово-сливочная начинка и шоколадная прослойка на сдобном песочном тесте сделают из любого чаепития праздник.

1200 г – 1500 руб.

3870 Торт «Божья коровка»

Коржи тёмного шоколадного бисквита с лёгким клубничным и шоколадным кремом.

500 г — 1350 руб.

90096 Морковные маффины

Из воздушного теста с грецким орехом, корицей и морковкой.

440 г (8 шт.) — 680 руб.

поделён на порции

украшен свежими ягодами

12 больших порций

0853 Фруктово-ягодный торт

Бисквитный торт со сливочным крем-пудингом, а на нём ассорти из тропических фруктов, лесных ягод, смородины, голубики, персика и вишни.

1500 г (6 вкусов х 2 шт.) — 1780 руб.

0905 Мини-эклеры

Заварное тесто в шоколадной глазури со сливочно-ванильным кремом внутри.

430 г (26 шт.) — 850 руб.

26 штук

0904 Пончики

Воздушное тесто со сливочной начинкой.

500 г (около 32 шт.) — 750 руб.

32 штуки

12 штук

0918 Французские круассаны

Сливочные круассаны из Франции.

600 г (12 шт.) — 960 руб.

Новинка

0919 Шоколадные донатсы

Пышные донатсы с шоколадной глазурью и кусочками молочного шоколада.

424 г (8 шт.) — 490 руб.

Hits for KIDS

bofrost*

НЕ ПРОПУСТИТЕ НАШЕ ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ И НАСЛАДИТЕСЬ РАЗНООБРАЗИЕМ ВКУСНЕЙШИХ НАПИТКОВ

Инновационные двухкамерные капсулы, разработанные для сохранения вкуса и аромата свежемолотого кофе

15617 Эспрессо «Гармония»

Сбалансированный кофе, с оттенками специй и жареных орехов. Эспрессо получается мягким, при этом не теряет своей насыщенности и богатства вкуса.

10 капсул — 390 руб.

15618 Эспрессо «Интенсо»

Насыщенный и плотный кофе, с оттенками жареного хлеба и сухофруктов. Эспрессо оставляет долгое послевкусие.

10 капсул — 390 руб.

15619 Кофе «Арома Лунго»

Наилучшая арабика из Кении (Африка). Кофе имеет мягкие цветочные ноты, выраженную цитрусовую кислинку и долгое послевкусие.

10 капсул — 390 руб.

15620 Кофе без кофеина

Кофе, сочетающий в себе нотки лесных орехов и тёмной карамели. Благодаря специальной обработке — содержание кофеина в зерне снижено до 0,01%, его можно пить даже перед сном.

10 капсул — 390 руб.

15621 Напиток «Ячменный кофе»

Полезный насыщенный напиток с тонким хлебным ароматом.

10 капсул — 360 руб.

15622 Кофейный напиток «Женьшень»

Стимулирующая комбинация кофе с женьшенем прибавит сил.

10 капсул — 390 руб.

15624 Чай «Лимон»

Сладкий напиток с яркими нотками цитрона.

10 капсул — 360 руб.

Купите **итальянскую дизайнерскую кофемашину**

всего за 9600 руб.

(вместо 12 900 руб.)

вдобавок bofrost* **ДАРИТ** вам **60 капсул кофе и чая:**

20 капсул эспрессо «Гармония»,
10 капсул эспрессо «Интенсо»,
10 капсул кофе «Арома Лунго»
и 20 капсул чая «Лимон».

КОФЕ, ЧАЙ ИЛИ ЭСПРЕССО...

Эспрессо (маленькая чашка)

Кофе (большая чашка)

Чай (большая чашка)

guzzini

Итальянский дизайн с более чем столетней историей. Инновации, смелые решения и комбинации материалов дарят поистине эстетическое наслаждение.

HAUSBRANDT

Одна из старейших кофейных марок, основанная в 1892 году. Использование самого современного оборудования, выбор лучших сортов арабики и робусты, преимущественно африканского происхождения, отлаженная технология обжарки и способность сохранять вкус и аромат кофе благодаря специальной упаковке – именно это позволило Hausbrandt завоевать симпатии кофейных гурманов во всём мире.

bofrost*

Закажите продукты по телефону

+7 (495) 780 90 70

Условия доставки

- Доставка по всей Москве
- **БЕСПЛАТНО** от 500 руб. по установленному графику доставки
- **ДОСТАВКА «ВНЕ ГРАФИКА»*** – заказ от 4 500 руб.

1. Выберите по каталогу

В нашем каталоге более 150 вкусных блюд

2. Закажите по телефону +7 (495) 780-90-70

С 9 до 21 ежедневно операторы ответят на ваши вопросы

3. Примите доставку

В удобное для вас время

4. Оплатите на месте

Наличными или картой

5. Гарантия обмена. Гарантия качества

Если продукт вам не понравился по вкусу, вы можете его обменять!

* Условия уточняйте у оператора