



Прямо из Испании  
к вам домой!



Масло оливковое  
**SANTA MARTA EXTRA  
VIRGEN**, 250мл



**199.90**

Инжир **JALANCINA**  
в сиропе консервированный,  
350г



**249.00**

Груши **JALANCINA**  
в сиропе консервированные,  
700г



**359.00**

Ассорти **EL MENDAVIES**  
из грибов, 290г



**109.00**

Масло оливковое  
**SANTA MARTA EXTRA  
VIRGEN**, 500мл



**319.90**

Масло оливковое **MUNOZ**  
рафинированное, 0.5л



**139.90**

Персики **JALANCINA**  
в сиропе консервированные,  
700г



**279.00**



Товары из каталога можно приобрести в магазинах «Семья» по адресам:  
ул. Революции, 13; ул. Мира, 41; ул. Борчанинова, 13; ул. Г.Хасана, 34.

# Товары из ИСПАНИИ

Специально для магазинов «Семья»

Макрель  
**DON REINALDO**  
подкопченная  
в оливковом  
масле, 170г



**229.00**

Сардинки  
**DON REINALDO**  
подкопченные  
в оливковом  
масле, 170г



**289.00**

Сардинки LA JIRA  
в растительном масле,  
115г



**99.00**

Осьминоги LA JIRA  
в растительном масле,  
111г



**109.00**

Тунец LA JIRA  
в растительном масле,  
110г



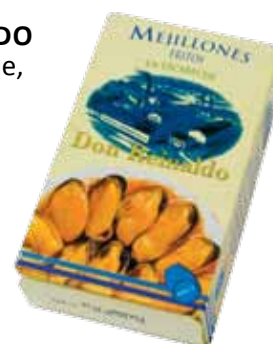
**89.00**

Кальмары LA JIRA  
в соусе  
Американа, 111г



**79.00**

Мидии DON REINALDO  
в соусе маринованные,  
115г



**289.00**

Специально для вас мы напрямую закупили и привезли из Испании традиционные местные продукты для ваших новых гастрономических опытов и впечатлений от этой прекрасной южной страны.





Прямо из Испании  
к вам домой!



## Омлет с трюфелями

### Ингредиенты (на 3 порции):

- перепелиные яйца – 18 шт.
- чёрные трюфели – 40 г
- оливковое масло - 25 г
- соль, перец – по вкусу

### Приготовление:

1. Для приготовления омлета можно использовать трюфели в собственном соку, которые необходимо нарезать мелкими кусочками. Либо уже подготовленные ломтики трюфелей, залитые оливковым маслом.
2. В миску разбить яйца, перемешать вилкой, слегка взбивая.
3. Добавить кусочки трюфелей, соль и перец.
4. На сковороду вылить оливковое масло и яичную смесь с трюфелями.
5. Через минуту слегка перемешать, готовить на слабом огне 2-3 минуты.
6. Подать омлет горячим.

Приятного аппетита!

Перец HACIENDA JALON  
сладкий, 3x80г



139.00

Паста из маслин  
с луком/чесноком, 100г



Обычно  
подают к  
гренкам, к пасте,  
используют  
как соус

149.00

Трюфель  
MANJARES  
чёрный зимний  
в с/с, 15г



849.00

Трюфели MANJARES  
в оливковом масле, 50г



729.00

Шампиньоны CARCAR  
целые, 355г



119.00

Шампиньоны CARCAR  
резаные, 355г



109.00

Сладкий перец MORPON  
с чесноком, 390г

Перец  
моррон - сорт  
сладкого перца,  
в баскской кухне  
сочетается с  
блюдами из  
картофеля.



149.00





## Настоящие испанские продукты



### Тосты с пармезаном и пастой из маслин

#### Ингредиенты:

- багет - 1 шт.
- масло оливковое - 2 ст.л.
- сыр пармезан – 70 г
- паста из маслин с луком (чесноком) – по вкусу
- базилик (листья) - для украшения

#### Приготовление:

1. Багет нарезать ломтиками.
2. Смазать ломтики оливковым маслом, положить на противень масляной стороной вниз.
3. Посыпать каждый кусочек тертым пармезаном, выпекать в духовке в течение 5 минут – пока тосты не станут золотистыми.
4. Подать с пастой из маслин, украсить листьями базилика.

*Приятного аппетита!*

#### Паста EL MENDAVIES

из острого перца пикильо, из артишоков с базиликом, из зеленой спаржи с сыром, мексиканская, 280г



Сочетание традиционных вкусов средиземноморской кухни, отличная основа для соуса и бутербродов

**209.00**

#### Артишоки жареные EL MENDAVIES, 225г



Артишоки отличаются пикантным вкусом с легкими ореховыми нотками.

**139.00**

#### Цуккини жареные EL MENDAVIES, 250г



**139.00**

#### Томаты EL MENDAVIES

жареные в оливковом масле, 410г; в маринаде, 390г



**99.00**

#### Перец пикильо жареный EL MENDAVIES, 250г



Перец Пикильо - островато-сладкое, очень вкусное и ароматное блюдо.

**129.00**

