

ТАБРИС



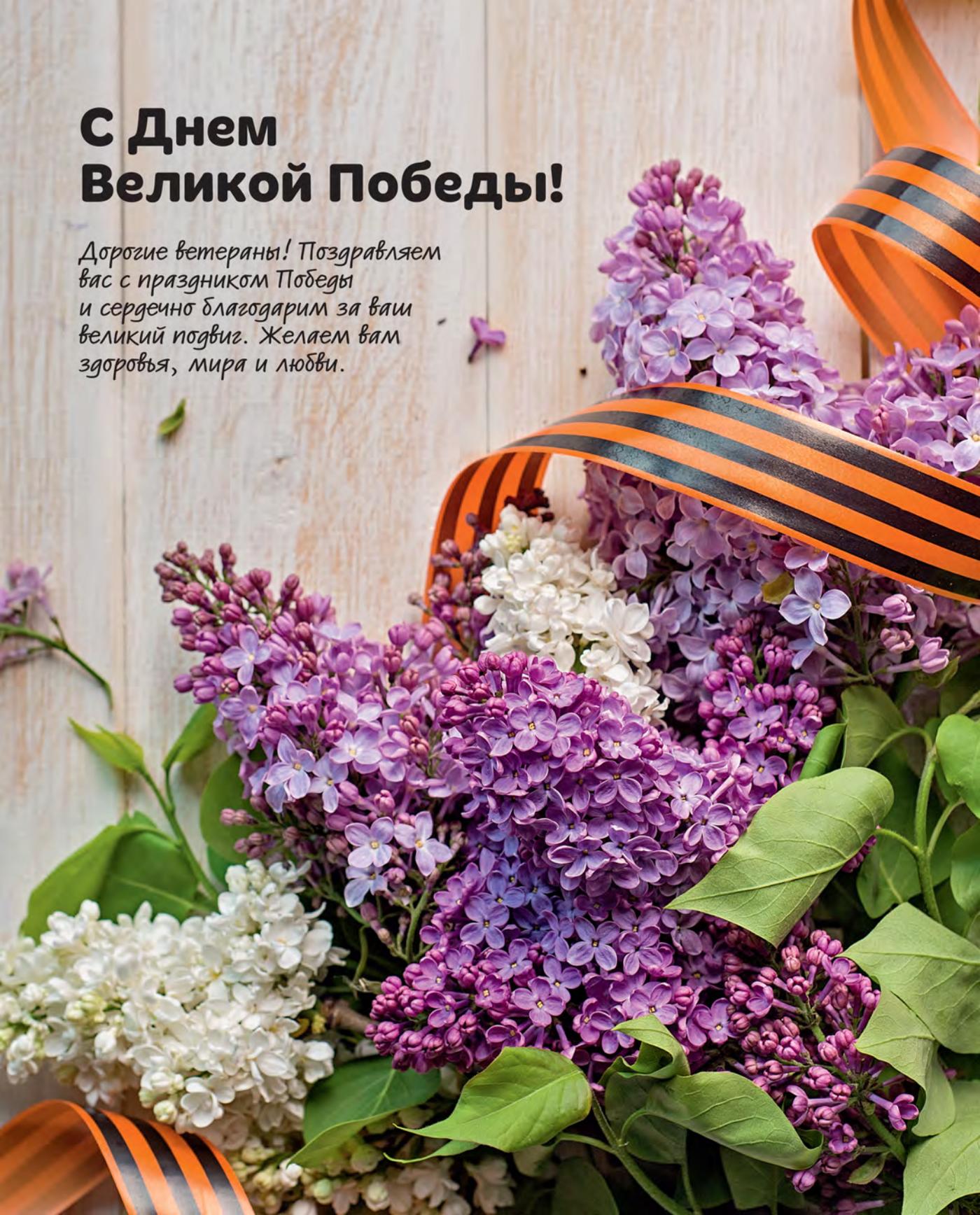
На старт
ВНИМАНИЕ

Версии журнала
для мобильных
устройств
на apps.tabris.ru

16+

С Днем Великой Победы!

*Дорогие ветераны! Поздравляем
вас с праздником Победы
и сердечно благодарим за ваш
великий подвиг. Желаем вам
здоровья, мира и любви.*



На май приходит-ся сразу несколько важных праздников: Пасха, 1 Мая и 9 Мая. В сердцевине каждого из них одно общее празднование — свободы и пере-рождения челове-ка, народа, страны.



Лучшего месяца, чем майский, для это-го и придумать было нельзя. Мы соверша-ем наши маленькие ежедневные победы и изменения каждый

день, так почему бы именно в эту теплую пору весенних кани-кул не подвести итог очередным — и не устремиться к новым?



Отбросить стерео-типы, начав с меню к праздничному сто-лу: разучив некон-сервативные методы маринования мяса и заправки сала-тов, готовки десер-тов барбекю и прочих нескучностей. А наш журнал и идеи, забот-ливо в нем собран-ные, — как всегда, к вашим услугам.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Анонсы, конкурсы, общение с любителями хорошей кухни со всего мира на наших страничках:



tabris.food



tabris.food



tabris.food



tabris.food



tabris_food



tabris_food



TabrisVideo

Главный редактор

Яна Александровна Полуянова

Зам главного редактора

Юлия Попова

Редактор

Сафина Шарифова

Арт-директор

Екатерина Кашеева

Дизайн и верстка

Екатерина Миличихина

Екатерина Теслина

Надежда Кулагина

Проект-менеджер

Анна Балясная

Менеджер

Екатерина Масыч

Бренд-шеф

Сергей Сеницын, посол WORLDCHEFS в России, международный судья по кулинарии

Фуд-стилист, фотограф

Ольга Вирич

Авторы

Сабина Бабаева
Александра Гайдук
Елизавета Гайдук
Алена Думанская
Евгения Кавун
Лана Степанова

Корректурa

Сабина Бабаева
Александра Идрисова

Фото

Алеся Анисимова
Игорь Глазко
Михаил Чекалов
Shutterstock.com

Издатель

Анна Василиади

Исполнительный директор

Алеся Никифорова

Генеральный директор

Борис Зубов

Учредитель

ООО «ТВК-Р»
Краснодар,

ул. Красная, 202

e-mail: tabris@tabris.ru

Издательство

ООО «Ньюэман»

Краснодар,

ул. Московская, 59/1

тел. (861) 279-44-33

e-mail:

tabris.magazine@newmen.info

Редакция

Краснодар,
ул. Ставропольская, 213
тел./факс (861) 234-45-55

e-mail: reklama@tabris.ru

Печать

Типография
ООО «Первый
полиграфический комбинат»

Адрес: 143405, Московская обл., Красногорский район,

п/о «Красногорск-5»,

Ильинское шоссе, 4-й км

Тел. (495) 343-60-10

Тираж: 60 000 экз.

Распространяется

бесплатно

в супермаркетах «Табрис»:

53 000 экз. — Краснодар

7000 экз. — Новороссийск

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 05 (150), май-2016
Подписано в печать 21.04.2016. Дата выхода — 28.04.2016.
Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьохранкультуры по Краснодарскому краю. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 23-0907 Р. от 22 апреля 2008 года.
Рекламное издание.

Застройщик ООО СИК «Девелопмент-Юг»

КВА

РТИ

РВЫ

от 1,3 млн руб.

с отделкой и мебелью



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

(861) **2-555-222**

проектные декларации на
develug.ru



реальные фото квартиры ЖК «Перспектива» литер 4.1.1



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

(861) **2-555-222**

проектные декларации на
develug.ru

Содержание

События ↵

Вина искусства
Стр. 8

Майское расписание
Стр. 10

Люди ↵

Интервью:
Лука Марини.
Под небом Вероны
Стр. 12

Интервью:
Ирина Третьякова.
Правила виноделов
Стр. 14



Продукты ↵

Пара нюансов
Стр. 20



**Лайфхак. Как доба-
вить пятый вкус**
Стр. 26



Стр. 28



Стр. 52

Продукты месяца
Стр. 28

Идеи ↵

Бесконечный пикник
Стр. 34

Майские маневры
Советы по маринованию мяса
Стр. 36

**Вопрос/ответ: что
такое жидкий дым?**
Стр. 41

**Собственное произ-
водство сети
«Табрис»**
Стр. 42



Путевые и путёвые
*Закуски в пути
с литературными
цитатками*
Стр. 52

**Поддать жару. Рецепт
от Сергея Синицына**
Стр. 56



Средства ↵

Шашлычный арсенал
Стр. 58

Аппетитные строки
*Кулинарные книги
знатоков*
Стр. 62



Взять на зуб
*Все для блестящей
улыбки*
Стр. 64

Каталог ↵
Стр. 71

Выгодные скидки мая

Срок действия скидок — с 28 апреля по 31 мая

-40%

СЫР
Буррата Гальбани*
200 г / с трюфелем

☹ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА



~~494.50~~
296⁰⁰₽

-38%

НАПИТОК
Эвервесс
0,6 л / тоник / лимон



Актуальные предложения и акции месяца — в каталоге (16+)

~~56.60~~
35⁰⁰₽

-38%

ЗУБОЧИСТКИ
Самурай*
150 шт. / березовые / в индивидуальной упаковке



~~110.80~~
69⁰⁰₽

-38%

ДРОВА
Для камина и шашлыка
1 упаковка / дуб, бук, ясень



~~159.20~~
99⁰⁰₽

-38%

МИСКА
Хеллоу Кидс Маленький монстр
1 шт. / 11 см / для детей



~~325.40~~
199⁰⁰₽

Скидка по дисконтной карте суммируется с другими действующими скидками



* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКИ

Все новые новинки нужны и важны: от пряностей до милых детских игрушек.



ТЕРМОС
Лайфхайд
Колумбус*
1 л / кофейный

~~2 506.50~~
2 149⁰⁰₽

➔ Наскучили термосы классической формы? Прекрасная альтернатива — эта немного космическая модель из Германии. Внутри пластиковой оболочки скрывается колба из сверхпрочного стекла, которая в паре с герметичной крышкой удержит температуру напитка на высоте. Благодаря удобной ручке и носiku содержимое удобно наливать в чашки, не разливая вокруг.



СОЛЬ
Айдиго
100 г / мельница /
10 трав / морская

~~136.60~~
112⁰⁰₽

➔ Любое, даже самое простое блюдо станет вкуснее, если вместо обычной соли добавить в него морскую. А упакованная в удобную мельницу соль «Айдиго», добытая из вод Средиземного моря, к тому же находится в ансамбле с ароматными измельченными травами, среди которых розмарин, тимьян, майоран, эстрагон, базилик, мята и несколько видов зелени.



НАПИТОК
Спортиния
0,5 л / негазированный /
со вкусом граната /
с L-карнитином

~~60.80~~
48⁰⁰₽

➔ Утоляйте жажду, восполняйте силы и следите за здоровьем одновременно, выбрав пребиотический напиток «Спортиния» с освежающим вкусом граната. Содержащийся в нем L-карнитин помогает жиру быстрее сгорать, превращаясь в полезную энергию, а витаминизированный состав способствует укреплению иммунитета. Идеален для занятий спортом.

МЫЛЬНЫЕ ПУЗЫРИ
Том и Джерри
1 шт. / мороженое

~~118.20~~
99⁰⁰₽



➔ В такую славную погоду и настроение соответствующее — и у детей, и даже у многих взрослых. А мыльные пузыри «имени» легендарных мультяшных героев сделают его только лучше. Флакон в форме пестрого мороженого — не только оригинально, но и практично: его удобно держать в руках, выдувая за раз целый вихрь радужных пузырей.



Самый лучший день рождения!

Ровно год назад в сети «Т-кафе» произошло пополнение! Открылось современное, светлое и просторное кафе на Кубанской Набережной, 25. За год его плодотворной работы были накормлены более 63 800 человек, проведено 5 крупных мероприятий и выступили больше 20 лучших артистов города. 16 апреля состоялся яркий праздник, посвященный дню рождения «Т-кафе» на Кубанской Набережной, 25. Были приглашены постоянные гости сети, разыграны подарки от партнеров вечера, в том числе билеты

в «Сочи-парк», на концерт группы «Баста» (12+) и многие другие.

В рамках Fashion Fest* прошел модный показ «Ангелы Исиды» от краснодарского дизайнера Карины Помазан. Кульминацией вечера стал праздничный торт, которым собравшихся под музыку кавер-дуэта JAY** угостил шеф-повар Александр Мирошниченко.

Это был очень активный и насыщенный год работы, но в планах становиться лучше и продолжать удивлять гостей вкуснейшими новинками и яркими запоминающимися событиями.



- 📍 ул. Тургенева, 138/6 (861) 215-68-02
- 📍 ул. Кубанская Набережная, 25 (861) 203-42-42
- 📍 ул. Красная, 16 (861) 268-03-03

- 📍 ул. 40-летия Победы, 144/5 (861) 252-69-96
- 📍 ул. Красных Партизан, 173 (861) 222-44-07
- 📍 t-cafe.ru

Скачивайте приложение «Т-КАФЕ» прямо сейчас



ПАРТНЕРЫ:



* Модный фестиваль. ** Джей.

Вина искусства

Благородные напитки, ставшие поводом для увлекательной беседы.

Вино — пожалуй, самый обсуждаемый напиток в мире. Споры о нем можно проследить со времен написания первых книг, и за годы темы не исчерпываются. Так, в рамках дегустаций клуба «Табрис» стало традицией изучать вино с самых разных точек зрения, и одна из них — искусство

гастрономическим творениям. Эти вина были продегустированы гостями в сопровождении авторских закусок от Александра Мирошниченко, шеф-повара «Т-кафе».

Героями встречи 6 апреля были напитки из итальянской области Тоскана, известной винодельческими регионами Монतालчино и Кьянти. Гостям подали 6 ярких вин из красных сортов винограда. Их история и особенности стали темой для разговора, аккомпанементом же дегустации традиционно выступили авторские блюда от шефа. ❤️



и вино. 23 марта Валерия Обрядина, кавист сети супермаркетов, рассказала о напитках с особо примечательными этикетками, которыми виноделы выразили отношение к собственным

Фото встречи Винного клуба и новые анонсы вы найдете на сайте tabris.ru и в наших социальных сетях



Эногастрономический ужин

*Напитки авторства одного из самых ярких
представителей российского эномира*

19 мая, 19.30
(Краснодар)

Место проведения
«Т-кафе», ул. Кубанская
Набережная, 25

Стоимость участия
2 000 ₽

~~~~~

### Ведущий и почетный гость:

Павел Швец, крымский  
винодел, сомелье,  
ресторатор

**Партнер:**  
«Вайнхолл»

~~~~~

*Сертификат,
дающий
возможность
посетить встречу
Винного клуба
«Табрис», —
подарок, который
оценит каждый*

~~~~~

Требуется  
предварительная  
запись. Количество мест  
ограничено.

### АВТОРСКИЕ КРЫМСКИЕ ВИНА

Ужин посвящен винам,  
представленным Павлом  
Швецом. Почти 15 лет он  
проработал сомелье в мо-  
сковских ресторанах,  
стал победителем перво-  
го российского конкур-  
са сомелье, затем вместе  
с партнерами открыл в сто-  
лице винный ресторан,  
а потом переехал в Крым.  
Сам Швец объясняет свое  
решение стать виноде-  
лом просто: «Мне казалось,  
что виноделы — счастли-  
вые люди. Ты делаешь  
вино, и, что бы ни случи-  
лось, ты не пропадешь».  
В Крыму Швец занимает-  
ся изготовлением биодина-  
мического вина — напиток,  
на который при произ-  
водстве оказывается ми-  
нимум механического  
и химического воздей-  
ствия, а все заложенное  
природой поддерживается.  
Сегодня вина, представ-  
ленные Павлом Швецом,  
подают в лучших заведе-  
ниях обеих столиц, а сам он  
ведет активную деятель-  
ность в винной индустрии.

**Дегустация  
сопровождается  
блюдами  
от шеф-повара**



Ужины и винные клубы:  
запись через сайт  
[tabris.ru](http://tabris.ru)



# Майское расписание

Пока мир замер в ожидании лета, мы нашли несколько дополнительных поводов устроить праздник со вкусом.

## 4 МАЯ

Предок смартфона на 138 лет назад был презентован миру Томасом Эдисоном. Его фонограф записывал и воспроизводил речь и музыку с помощью иглы, движущейся по обыкновенной фольге — такую мы используем для запекания в духовке. Один из фонографов Эдисон подарил любимому писателю — Льву Толстому, чтобы тот увековечил свой голос в записи.

## 18 МАЯ

День рождения ученого и поэта Омара Хайяма. Автора классификации кубических уравнений и самого точного календаря любят не за математические открытия. Весь мир цитирует его мудрые и ироничные четверостишия — рубаи. Они так широко разошлись по планете, что не каждый сходу вспомнит

автора фразы: «Ты лучше голодай, чем что попало есть». Да, великий деятель ценил хорошую трапезу и доброе вино, и слава об этой любви идет вровень со славой его творчества.



## 21 МАЯ

В этот день отмечает праздник калмыцкий чай, который больше напоминает суп, нежели напиток: в накрепко заваренный на молоке чай не жалеют соли и толченого в сливочном масле мускатного ореха. Устройте чайную церемонию утром, заодно проверьте калмыцкую примету: «Если с утра выпьешь чай, дела исполнятся». Готовьте чай прямо при гостях, совершая все движения по ходу

солнца — слева направо. Подносите пиалы гостям по старшинству, держа обеими руками.

## 28 МАЯ

Рецепт воистину мирового соуса впервые задокументировали ровно 260 лет назад. Майонез изобрели во французском Маоне во время

оккупации города англичанами. Провизии не хватало, и местный герцог приказал повару приготовить хоть что-то из оставшихся продуктов. Смешав растительное масло, яйца и лимоны, повар получил соус, покоривший мир, а особенно — Россию. Именно русских считают самыми большими любителями майонеза.



➔ 17 мая 155 лет назад физик Джеймс Максвелл представил первую цветную фотографию — снимок клетчатого банта на черном бархате. На экран через стеклянные сосуды с красной, зеленой и си-

ней жидкостями Максвелл спроецировал три позитива с изображением банта. В итоге они дали цветную картинку. Надо отдать должное британцу: теперь мы можем снимать и выкладывать в соцсети любимые блюда во всех их оттенках. **«Табрис» так и поступает. Ищите свежие гастрономические идеи в нашем аккаунте:**



tabris.food (16 +)

(861) 234-43-43

(989) 120-43-43

(8617) 30-10-00

Краснодар

Новороссийск

**Табрис**

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

# Кэнди-бар к празднику

*Вкусно и индивидуально:  
кондитерские изделия на заказ*

**КАКИМ БЫ НИ БЫЛ ВАШ**

**ПОВОД:**

- дни рождения
- юбилейные торжества
- свадьбы
- детские праздники
- вечеринки по поводу объявления пола будущего ребенка —

обратитесь к нашим кондитерам. Ваши индивидуальные пожелания и их мастерство вместе дадут единственный в своем роде результат.

*собственное  
производство*

**РУЧНАЯ РАБОТА**

**ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ**

**ЗА 5 ДНЕЙ**

*2 кг*

**МИНИМАЛЬНЫЙ  
ВЕС ТОРТА**

*от 5 см*

**МИНИАТЮРНЫЕ  
СЛАДОСТИ**



Заказ  
онлайн  
на сайте  
[tabris.ru](http://tabris.ru)





# Под небом Вероны

Итальянская выпечка с нордическим характером.

подготовила София Старцева



Лука Марини, совладелец семейной компании «Бискоттифицио Верона» (Biscottificio Verona)

*У руля в компании «Бискоттифицио Верона» стоит второе поколение семьи Марини — дети основателя фирмы, Лука и Роберто Марини*

➤ Провинция Верона (область Венето) раскинулась на севере Италии. Здесь земли тучны и дают хороший урожай риса, злаков и табака. Давние пекарские традиции этой провинции превратили ее в место, где расположена масса важных для страны кондитерских производств. Одно из них — компания «Бискоттифицио Верона», впервые представленная в сети «Табрис». По этому поводу коммерческий директор компании Лука Марини дал нам блиц-интервью.



➤ В коммуне Леньяго проживает чуть более 26 тыс. чел. В Средние века и Новое время город имел важное военное значение. Считается, что в современном виде он был заново отстроен лишь в 1815 году, после падения Наполеона, который в ходе завоевательных войн стер городок с лица земли в 1801 году.

**«Бискоттифичио Верона» впервые представлена в сети супермаркетов «Табрис». Расскажите о вашей компании подробнее.**

Компания была основана в 1984 году Этторе Марини (Sig. Ettore Marini) — экспертом-кондитером, который, получив опыт работы на нескольких предприятиях, открыл собственное дело в коммуне Черее, расположенной в провинции Верона. Изначально предприятие специализировалось на выпуске печенья савоярди, или «дамских пальчиков».



В ту пору страна переживала индустриальный подъем, и Этторе, вдохновленный первоначальным успехом предприятия, инвестировал в модернизацию компании. В 2001 году компания «Бискоттифичио Верона» открыла три современные линии производства в коммуне Леньяго в пределах той же провинции,

которые позволяют выпускать до 60 тысяч кг выпечки в день. И тем не менее, несмотря на масштабы производства, вкус нашего печенья по-прежнему остается домашним. Во многом благодаря большому опыту производственного директора компании, моего брата Роберто Марини.

**Что за рецептуру вы используете?**

Это традиционные итальянские рецепты, основанные на принципах нашей гастрономической культуры. В основе — местные ингредиенты. Наши продукты снискали популярность благодаря своей простоте и высокому качеству, соединенным с приемлемой ценой. Яркий пример тому — звезда нашей коллекции — савоярди, без которого не обходится прославленный во всем мире национальный десерт Италии — тирамису. Признаюсь, это фаворит и моего личного меню. Сегодня мы выпускаем 10 млн штук печенья в день — 6 разных вкусов плюс традиционные хлебные палочки гриссини. В ближайшее



**«Бискоттифичио Верона» в ассортименте сети «Табрис»**



- Амаретти



- Глассате-сфольятине



- Савоярди



время планирует-ся запустить еще два вида выпечки.



**Как в ассортимент вводятся новые продукты?**

Основные факторы, влияющие на расширение линейки нашего печенья, — анализ рынка в целом и запросов покупателей в частности. И, кажется, мы на верном пути, поскольку наша продукция высоко ценится на рынках Европы, Африки, Азии, Америки и Австралии. Важными, конечно, тут остаются отменное натуральное сырье и высокое качество производства. Плюс хорошая логистика: в любую точку мира печенье доставляется в течение всего лишь недели с момента производства. Так что покупатели получают свежий и качественный продукт прямо из сердца Италии. 🍀



# Правила виноделов

Директор по развитию винодельческой компании «Имение «Сикоры» Ирина Третьякова о том, как виноград превращается в вино высокого качества.

подготовила Сабина Бабаева

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

### **Кто стоял у истоков «Имения «Сикоры»?**

Александр Павлович Сикорский, президент группы компаний «Выбор».

В 2011 году у него возникло желание создать винодельческий проект. Он приобрел в Семигорье участок в 40 га с виноградниками, которые требовали реконструкции. Было всего два сорта: красный «каберне-совиньон» посадки 2007 года на площади 5 га и белый сорт «рислинг» на площади 3,5 га. В 2012 году Александр Павлович собрал небольшую команду единомышленников, которая начала развитие проекта с реконструкции шпалеры на плодоносящих виноградниках и с подготовки почвы для закладки новых.

### **На что делалась ставка в развитии проекта?**

Александр Павлович по натуре перфекционист, и ставка в развитии проекта была сделана на создание

условий для производства вин самого высокого качества, в которых раскроется терруар Семигорья. Мы ориентировались на французский опыт классического виноделия, заручившись поддержкой винодела из Франции Гаэль Брюллон, с которой у меня к тому времени был уже 10-летний опыт сотрудничества в предыдущем проекте.

### **С чего началась работа на виноградниках?**

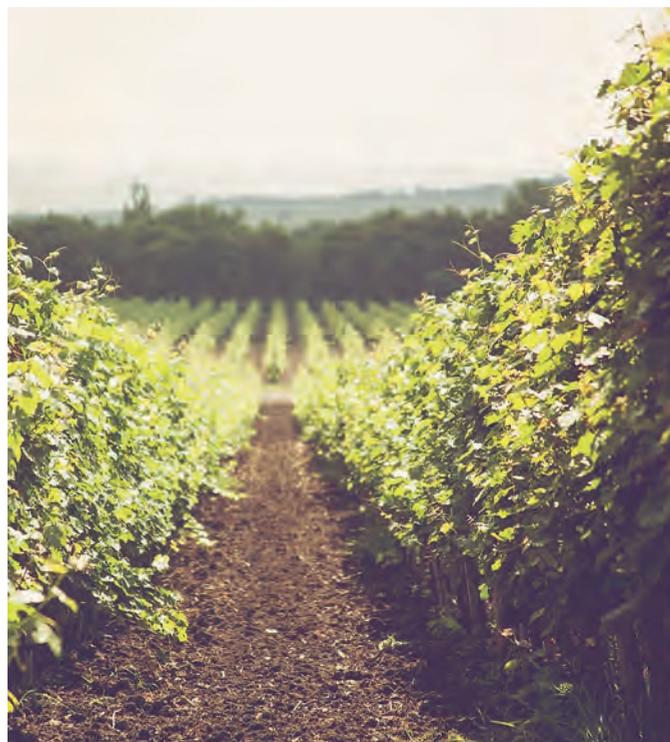
Плотность посадки виноградников устраивала: 4 тысячи кустов на один гектар, что очень важно для качественного виноделия в нашей зоне. С такой же плотностью посадки мы заложили весной 2013 года новый виноградник. Саженцы «пино-нуар», «шардоне», «совиньон-блан» и «рислинг» были завезены из французского питомника братьев Мерсье, известного в мире своим строгим научным подходом. Для определения подвоя и привоя саженцев

для Семигорья сотрудники питомника предварительно проанализировали климатические данные и сделали анализы почв. В 2013 году началось строительство террас с подпорными

каменными стенками для выращивания красных сортов.

### **Каковы условия созревания ягод?**

Мы работаем над созданием таких



*Семигорье — это живописное место с особым микроклиматом. Исключительность терруара Семигорья обусловлена мягким климатом и уникальными глинисто-каменистыми мергелевыми почвами*

условий для виноградной лозы, которые позволяют сортовым особенностям проявиться сначала в ягодах, а затем выражаться в вине. Этому способствует прежде всего уникальный микротерруар долины Семигорья в северо-западной части Новороссийска, которая простирается между невысокими отрогами Большого Кавказского хребта. Высота гор в этом районе 200—230 метров над уровнем моря. Виноградники расположены в средней и нижней частях подножия северной гряды холмов с экспозицией

*Французский термин «терруар» — это совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности, в которой выращивается виноград*

на юг и юго-запад. Почвы глинисто-каменистые, состоящие из очень глинистых и малоизвестковых мергелей. Они хорошо дренируются, и это гарантирует, с одной стороны, постоянную подпитку лозы, а с другой, не дает застаиваться воде и обеспечивает питание виноградников водой в период созревания. Доминирующей составной частью терруара Семигорья является климат. Он континентальный: холодная, влажная зима и жаркое сухое лето. Эти тенденции ослабляются влиянием расположенного поблизости Черного моря, что обуславливает виноградной лозе короткий вегетационный цикл, то есть виноград успевает вызреть, а лоза — одревеснеть, прежде чем вступает в зиму, иначе она бы пострадала при первом же морозе. Таким образом, качество винограда во многом зависит от протекания климатического года, что подчеркивается



*В субрегионе Семигорье, между Новороссийским и Анапской долинами, расположено «Имение «Сикоры», производящее вина класса премиум*



Основой философии молодого проекта «Имение «Сикоры» стали уклад жизни и бережное отношение к семейным традициям рода Сикорских, соединившего в себе польские и украинские корни.

в характерных особенностях разных миллезимов (урожай каждого года). За долиной Семигорья большое будущее. Ей уже сейчас пророчат стать терруаром гран-крю. Подтверждением служат золотые и серебряные медали конкурса «Кубок СБВР — 2015», который проходил на винном саммите в Абрау-Дюрсо в октябре.

*Сейчас все больший интерес вызывают вина из автохтонных сортов или сделанные по оригинальным технологиям: в век глобализации никого не удивит «вином как во Франции» — зачем, если можно купить французское?*

Это не совсем так. Вина из одного и того же европейского сорта, который произрастает в разных апелласьонах Бордо во Франции, будут отличаться друг от друга. А вина из того же сорта, выращенного в Семигорье, будут отличаться от бордоских. Поэтому нужно

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

дегустировать и сравнивать, чтобы убедиться в том, что наши вина — это не французские, а российские вина европейского качества, которые передают особенности конкретного терруара. Что касается автохтонных сортов, да, это актуально. Осенью 2014 года на специально возведенных террасах мы начали закладку 3,5 га локального сорта «красно-стоп золотовский».

### *Когда ведется сбор урожая?*

Здесь все зависит от сезона. В 2015 году мы начали уборку молодых виноградников «шардоне» и «совиньон-блан» в конце августа. «Рислинг», как правило, собираем в 3-й декаде сентября. Красные сорта — в конце сентября — начале октября. Сначала убираем более ранний красный сорт «мерло», а затем «каберне-совиньон». В 2015 году был и поздний сбор рислинга — в первой декаде ноября. Прошлом

лето было очень жарким, без дождей. Наши виноградники, к счастью, не испытали водного стресса, но вызревание виноградников шло на неделю или даже две раньше технологического срока. Виноград мы собираем в ящики по 13 кг и перевозим из Семигорья в Новороссийск, это полчаса езды до нашей винодельни. Ягоды не должны под собственным весом себя раздавить: это приведет к окислению виноградного сока, что недопустимо.

### *Какой год был хорошим?*

Виноградарство — область риска, мы зависим от погоды — того, на что влиять никак не можем. Вина урожая 2014 года в прекрасной форме, обладают хорошим потенциалом выдержки. Сезон был ровным, без климатических «сюрпризов», с регулярными, но нечастыми дождями, что обеспечило полное вызревание

➔ Имение производит вина под одноименной маркой — «Сикоры» (SIKORY) исключительно из собственного винограда. Эти вина — результат не только кропотливой работы и удачного терруара, но и любви к своему делу, которая начинается с заботы о грозди. Вино от «Имения «Сикоры» сегодня — это четыре позиции из двух сортов винограда: «каберне-совиньон» и «рислинг». Вот как характеризует вина «Имения «Сикоры» Артур Саркисян,

глава Союза сомелье и экспертов России и автор ежегодного профессионального гида: «Что касается самих вин, очень порадовал «Рислинг. Семейный резерв» 2014 года. В вине появились благородные петрольные ноты, характерные для этого сорта. Прекрасный образец — «Каберне Совиньон. Семейный резерв», который получил в Гиде золото... Уже сейчас «Сикоры» — это один из самых перспективных новых проектов Кубани».



*«При изготовлении белого вина очень важно осветлить свежесжатое сусло при низкой температуре и только после этого начинать процесс брожения при постоянном контроле температур»*

и хороший винодельческий потенциал виноградных ягод красных сортов, а также живость и ароматическую сложность белых. 2015 год был сложнее: в апреле — короткий заморозок, во время цветения в мае — нежелательный мороз, в июне — два града, потом очень сухое лето... И виноград, и мы были в напряжении, но вопреки всему вино урожая 2015 года, которое зреет в емкостях и дубовых бочках, обещает соответствовать нашей философии.

*Есть ли у предприятия ноу-хау по созданию вина?*

Самое главное для нас в виноделии — вырастить хороший урожай, а потом помочь винограду превратиться в вино. Казалось бы, все просто... В винодельне мы бережно работаем с сырьем, ограничивая технологическое вмешательство на протяжении всего периода винификации.



### ➤ О СБОРЕ ЯГОД

«Под совершенной зрелостью понимается сочетание зрелых танинов и богатства сахаров в ягодах, что дает надежду на вина самого высокого качества. Очень важно тщательно следить за созреванием ягод, что мы начинаем делать уже со второй половины июля. Сначала один раз, а потом дважды в неделю винодел вместе с агрономом собирают ягоды для анализов. Для объективного анализа мы используем методику, при

которой собирается по 10 ягод с 20 кустов. В лаборатории винодельни мы отжимаем сок из 200 ягод по каждой клетке и определяем накопление сахаров и развитие кислотности. Но анализы — это еще не все. Ягоды нужно дегустировать, чтобы понимать, как идет развитие ароматов и созревание танинов в кожце и косточке. Все данные мы вносим в таблицу по каждому участку, что помогает определить правильный день начала уборки урожая».



*«Емкости из нержавеющей стали и бочки из дуба обрабатываются паром, что исключает использование химических препаратов при мойке и обеспечивает необходимую для виноделия гигиену»*

Виноделы обладают не только знаниями, но и особым чутьем, которое им помогает управлять процессом создания вина, вмешиваться только в нужные моменты, принимать своевременные решения, чтобы избежать порой непоправимых последствий. Мы следим за нашим вином как за ребенком, присматриваемся к нему и наблюдаем, какие у него наклонности. Это целое искусство. ♥

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ГЛОТОК РАДОСТИ

Взгляните на освежающие напитки по-новому.

НАПИТОК

## Клуб Мате\*

0,33 л / газированный

~~142.50~~  
**104<sup>00</sup>₽**

Тонизирующая сила экстракта мате известна давно — и напиток «Клуб Мате» использует ее как главный ингредиент и источник бодрости. Похвастаться этот напиток может не только уникальностью вкуса, но и экологичностью, а также низким содержанием сахара и калорий.

НАПИТОК

## Кукумис\*

0,33 л / газированный / огурец, базилик

~~162.70~~  
**130<sup>00</sup>₽**

Огуречный лимонад — вечный хит среди прохладительных напитков. И «Кукумис-Кукумбер» заботится о том, чтобы его качество оправдывало популярность: его разливают на дружелюбном окружающем заводе в Германии на основе минеральной воды из источника Аубурга.

ВЕГАНСКИЙ  
ПРОДУКТ

БЕЗ  
ГМО

НАПИТОК

## Кокосовая вода\*

0,28 л / теист нирвана / с мякотью

~~130.50~~  
**102<sup>00</sup>₽**

Натуральный сок кокоса с мякотью от «Теист Нирвана» прибыл прямо с семейной фабрики в тайской дельте Мае Клонг. Плоды здесь вызревают под чутким оком фермеров. 100%-ная кокосовая вода, освежающая и полная естественной сладости, попадает в бутылочки экологически чистой.

НАПИТОК

## Капучино\*

0,28 л / теист нирвана / кофейный

~~113.10~~  
**85<sup>00</sup>₽**

Кофе с собой — неотъемлемая часть современной жизни. «Теист Нирвана» приготовили идеальный капучино, сваренный на основе премиальной арабики и отборного молока: он подарит вам именно тот заряд энергии, что так необходим в эту минуту.



\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

# Пара нюансов

Ароматные заправки как искусство расставлять акценты.



ТАБРИС



подготовила: Лана Степанова

Если забыть о привычных сочетаниях «мясо-лук-уксус» или «овощи-масло-зелень», можно узнать, что разнообразие вкусов привычных блюд может быть бесконечным. Пробуем приметы весны — шашлыки и салаты — в свежих и неожиданных интерпретациях.

*Не бойтесь ставить собственные смелые эксперименты с новыми видами соусов и заправок, сочетая их с различными блюдами*



## ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

**Основа** — оливковое масло Extra Virgin. Чем моложе масло, тем оно полезнее. Наличие знаков DOP, IGP или PDO говорит о защищенном наименовании происхождения, то есть о высочайшем качестве продукта.

### Добавка

Вкус-компаньон появляется в оливковом масле путем настаивания ингредиента и добавления его

натурального экстракта или, как в случае с «Гульельми», отжима трав, перцев или цитрусов одновременно с оливками.

### Особенность

Гармоничный, сбалансированный вкус и легкий аромат оливкового масла с натуральными добавками — идеальный

ингредиент вкусных и здоровых блюд. Такое масло может выступать как самостоятельная заправка к различным салатам или быть значимой частью различных соусов. В маринадах масло используется для скрепления ароматов и сохранения сочности продуктов при жарке на огне.





### Преображение

Добавьте к оливковому маслу с апельсином несколько кусочков имбиря и столовую ложку тростникового сахара, соевого соуса и нашинкованного чеснока: остро-сладкий соус раскроет новые оттенки вкуса холодного отварного или запеченного мяса. Подойдет к сэндвичам и бургерам.



*Овощи, смешанные с зеленью, уксусом и растительным маслом, любили еще жители Вавилона. Города уже давно нет, а такая паста овощей до сих пор популярна во всем мире*

## ВКУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ СЕТИ «ТАБРИС»



### Масло «Гульельми» из Апулии E.V.:

- с уксусом спрей
- с апельсином
- с базиликом
- с лимоном
- с чили



### Масло «Сан-Леандро» из Андалусии:

- подкопченное
- с трюфелем



### Масло «Терре Францескане» E.V.:

- с лимоном
- с перчиком чили
- с розмарином



### Масло «Боромео»:

- с базиликом
- с лимоном
- с перцем
- с розмарином
- с чесноком

## СОЧЕТАНИЯ

**уксус +**  
овощные, мясные и рыбные салаты, маринады

**апельсин +**  
жареная рыба, тушеные овощи, морепродукты, выпечка

**дым +**  
овощи и мясо на гриле, плотные салаты, жареный картофель

**трюфель +**  
паста, ризотто, сливочные супы, отварной картофель, спаржа

**+ базилик**  
супы, сыр, томаты, паста, песто

**+ лимон**  
салаты из свежих овощей, рыба, блюда из риса

**+ перец**  
пицца, жареное мясо или рыба, маринады, рагу

**+ розмарин**  
маринады, жареное мясо или рыба

**+ чеснок**  
паста, супы, тосты, гренки



«Гульельми» — итальянская компания, основанная в 1954 году в Апулии. Оливки собирают механическим способом без контакта с землей и превращают в масло в течение 12 часов после сбора.



МАСЛО  
**Гульельми\***  
0,25 л /  
оливковое /  
с лимоном /  
из Апулии

~~785.80~~  
**589<sup>35</sup>Р**

*Это ароматизированное масло получают из сливок трех сортов и полностью натуральных ингредиентов*

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



## ВИННЫЙ УКСУС

Винный уксус — продукт естественно-го брожения вина. Бывает двух видов: белый и красный. В полностью натуральном винном уксусе не должно быть ничего, кроме перебродившего виноградного сока.

### Добавка

Для соединения в заправке двух вкусов второй продукт настаивают в уксусе 14 дней, а затем процеживают.



### Особенность

Винный уксус — более сладкий, мягкий и утонченный по сравнению с другими видами уксуса. Повара всего мира ценят его за способность тонко и ненавязчиво раскрыть вкус блюда, в котором



## ВКУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ СЕТИ «ТАБРИС»

Винный уксус марок «Ла Рамбла» и «Сан-Леонардо»:

- с чесноком
- с эстрагоном
- малиновый

*Россыпь вкусов — салат из груши, сыра с плесенью, грецкого ореха и салатного микса. Ингредиенты смешать, присыпать орехом и сбрызнуть винным уксусом*

он используется, и вкус-компаньон в этом случае выступает изысканным оттенком.

### Применение

При мариновании мяса винный уксус ведет себя иначе, нежели обычный столовый, поэтому ему спокойно можно доверить даже очень жесткое мясо. В течение часа будущий шашлык станет мягким, сочным и изысканно ароматным — достаточно добавить по вкусу винный уксус, лук, специи и соль.



Произвольно нарезанные фрукты замариновать в малиновом винном уксусе с сахаром, слегка обжарить на сковороде на оливковом масле с апельсином, полить коньяком и фламбировать. Когда пламя погаснет, выложить фрукты на ароматные панкейки и украсить их мятой.

## СОЧЕТАНИЯ

### чеснок +

зеленые салаты с ярким вкусом, маринад для баранины, свинины или птицы, итальянский соус альята (Agliata)

### малина +

фруктово-ягодные салаты, сыры с плесенью, маринад для птицы или рыбы, прохладительные напитки



### + эстрагон

винегрет, салаты из свежих овощей, маринад для баранины или французский соус бешарнез (Béarnaise) с белым винным уксусом, сливочным маслом, яйцом, луком-шалотом и пряными травами



«Ла Рамбла» — испанская фирма, основана группой профессионалов с более чем 20-летним опытом. Свой винный уксус компания получает путем брожения вина из традиционных сортов винограда.



уксус  
**Ла Рамбла**  
0,25 л / винный /  
с чесноком

~~176.60~~  
**132<sup>45</sup>₽**

*Японцы считают винный уксус действенным косметическим средством*



## БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ КРЕМ

В основе бальзамического крема — винный уксус, уваренный до густой, кремовой консистенции. На бутылочке должен присутствовать специальный знак IGP, свидетельствующий о подлинности продукта.



### Добавка

Второй вкус в виде натурального экстракта присоединяется во время превращения уксуса в крем.

### Особенности

Бальзамический крем 2-в-1 обладает собственным неповторимым ароматом

и вкусом, изысканно дополненным кислотами, сладкими, острыми или пряными нотками. Такой крем — восхитительная заправка для многих блюд. Благодаря густой и бархатистой консистенции крем идеально подходит для приправы-украшения к мясу, рыбе, морепродуктам, овощам и даже фруктам. Бальзамический крем обычно не подвергают тепловой обработке — например, мясо на гриле можно сбрызнуть кремом после приготовления.



*Соединив в одной креманке маскарпоне, клубнику и бальзамический крем, например, с клубничным вкусом, можно получить изысканный десерт, который удивит своей свежестью*

## СОЧЕТАНИЯ

**инжир +**

ароматный сыр, жаренное на гриле мясо, фуа-гра, йогурт, мороженое, пудинг, фруктовые салаты

**клубника +**

молодые и выдержанные сыры, муссы, йогурты, мороженое, фруктово-ягодные салаты

**лимон +**

салаты из свежих овощей, отварная или жареная свинина, сыры, фруктовые салаты

**+ перец чили**

свежие и запеченные овощи, жаренное на гриле мясо и птица, жареный картофель, рис, пицца

**+ трюфель**

жаренное на гриле мясо, пицца, жареный картофель, выдержанные сыры, бутерброды, канапе

**+ финики**

выдержанные сыры, свежие фрукты, мороженое, десерты



«Дон Джованни» — один из брендов «Леонарди», семейной компании в четырех поколениях. Вся продукция создается исключительно в указанном месте происхождения — Модене.



КРЕМ

**Дон Джованни**

0,175 л / бальзамический / с трюфелем / из Модены

~~425.20~~  
**318<sup>90</sup>Р**

*Виноград отжимают традиционными способами и полученное суело выдерживают в деревянных бочках*

## ВКУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ СЕТИ «ТАБРИС»

**Бальзамический крем:**

- с инжиром
- с клубникой
- с лимоном
- с перцем чили
- с трюфелем
- с финиками

**Применение**

Восхитительно нежная и изысканно вкусная свинина получается в маринаде из бальзамического крема с лимоном, оливкового масла, соли, смеси перцев и свежего розмарина. Порционные кусочки маринуются в холодильнике не больше 3 часов.



**Любимая итальянца-ми заправка** — смесь бальзамического крема и оливкового масла. Ее не только добавляют в салаты, но и просто макают в нее ароматный свежий хлеб или гриссини.

**СОЕВЫЙ СОУС**

Основа настоящего соевого соуса — бобы сои, пшеница, соль, сахар и уксус. Жидкость темно-коричневого цвета на просвет должна быть прозрачной, без вкраплений. Искусственные красители и ароматизаторы в хорошем соусе непозволительны.

**Добавка**

Вкус-компаньон, как правило, добавляется в уже готовый соевый соус в виде натурального экстракта того или иного продукта.

**Особенности**

Соевые соусы с вкусовыми добавками — одна из традиционных заправок ко многим блюдам, поскольку решает сразу три задачи: придает



ингредиентам аппетитный цвет, а также делится собственным вкусом и ароматом вкуса-компаньона.

#### Применение

Соус также прекрасен и в качестве основы для маринада. Для мяса, например, достаточно добавить к соусу сок лимона и специи, а для овощей лимонный сок заменить оливковым маслом. Кстати, если мясо для шашлыка оказалось жестким, соевый соус сделает его нежным и сочным всего за пару часов.



#### Преображение

Добавив к соевому соусу сахара, сухого вина и специй по вкусу, можно путем недолгого выпаривания получить сладко-соленый соус терияки. Маринованные в терияки мясо или рыба после обжаривания становятся аппетитно блестящими, ароматными и весьма пикантными.

*Базовый вкус соевого соуса называется «умами», в переводе с японского означает «приятный вкус». Во время брожения образуется глутамат натрия, который и создает тот самый умами*

## СОЧЕТАНИЯ



#### + грибы

мясо на гриле, баклажаны, овощное рагу, темные составные соусы, подливы

**В ассортименте сети «Табрис» соевый соус:**

- грибной



**Жареный рис** — одно из самых популярных блюд домашней китайской кухни. Его основу составляют рис, зеленый лук, яйцо и соевый соус, а все остальные ингредиенты добавляются по желанию.

*Грибной соевый соус в этом блюде может как с легкостью заменить настоящие грибы, так и усилить вкус присутствующих*



соус  
**Шури\***  
342 г / соевый /  
грибной

~~280.60~~  
**238<sup>00</sup>₽**

#### «Шури

**Интерфудс»** — ведущий производитель и экспортер аутентичных тайских продуктов премиального качества более чем в 40 стран мира.

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

# Табрис Как добавить пикантный вкус

## 4 БАЗОВЫХ ВКУСА

соленый, кислый, сладкий, горький

### соленый

носитель ион  $\text{Na}^+$



**пример** — хлорид натрия (поваренная соль)

### кислый

ионы оксония  $\text{H}_3\text{O}^+$



**пример** — лимонная кислота (сок лимона)

### сладкий

сахара



**пример** — глюкоза (виноград)

### горький

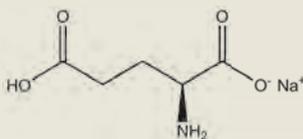
алкалоиды



**пример** — кофеин (кофе)

## 5-й ВКУС — УМАМИ

описывают как «мясной вкус». Его создают глутамат натрия и аминокислоты



Глутамат натрия, или усилитель вкуса, в естественном виде присутствует в ряде природных продуктов. Вступая в реакцию с такими веществами, как инозинат и/или гуанилат, порождает вкус умами

### Умами чаще всего встречается в:



морепродуктах



рыбе



сое



сырах



грибах

СПРАВКА

## СОДЕРЖАНИЕ ЕСТЕСТВЕННОГО ГЛУТАМАТА

(мг / 100 г в продуктах)



Морская капуста  
1400–3200



Пармезан  
1000–2700



Гарум  
828–1383



Нори  
1378



Рокфор  
1280



Соевый соус  
782–1264



Анчоусы  
1200



Сушеные шиитакэ  
1060



Лесные орехи  
658



Вяленые томаты  
648

Глутамат усиливает природные вкусы продуктов. Самый простой способ раскрыть вкус умами в блюде — добавить туда яркого сыра типа пармезана или сушеных грибов

Природный глутамат содержится также в зеленом горошке (106 мг / 100 г), моркови (10 мг / 100 г) и коровьем молоке (1 мг / 100 г)





## на Тургенева новое меню!

*Мы создали его, собрав весь накопившийся опыт и приправив вкуснейшими новинками. Спешите попробовать!*



📍 ул. Тургенева, 138/6  
(861) 215-68-02

📍 ул. Кубанская Набережная, 25  
(861) 203-42-42

📍 ул. Красная, 16  
(861) 268-03-03

📍 ул. 40-летия Победы, 144/5  
(861) 252-69-96

📍 ул. Красных Партизан, 173  
(861) 222-44-07

📍 t-cafe.ru

Скачайте приложение «Т-КАФЕ» прямо сейчас 12+



# Феттучине с чили

Пикантный вариант знаменитого сорта пасты.



**Аль-денте** — лучший способ приготовить феттучине: упругая текстура пасты будет идеальна для соусов и заправок. Опустите феттучине в кипящую подсоленную воду и варите под крышкой в течение 8–10 минут, периодически помешивая.

*В производстве пасты компания «Филотеа» использует традиции семей из Марке, своего родного региона*

Острый чили в составе пасты придает пикантную остроту: идеально для вариантов вроде пасты аррабьята.



## МАКАРОНЫ Филотеа

250 г / феттучине /  
с перцем чили /  
яичные / из Марке

~~451.70~~  
**359<sup>00</sup>Р**

Для замешивания теста используется отборная мука из пшеницы твердых сортов и свежайшие яйца (не менее 30 % от общего состава).

**10%**

Скидка на данный товар (при использовании карты «Табрис»)\*



\* Срок действия с 28 апреля по 31 мая 2016 года.

# Оливковое купажное

Уникальное звучание от ансамбля вкусов.



## «Деликато» —

купаж масел оливок трех сортов: «коратина», «ольярола» и «перанзана». Купажные виды оливковых масел ценятся за уникальность букета.

### МАСЛО Гульельми\*

0,5 л / оливковое / купаж / деликато / кислотность 0,3 % / из Апулии

~~932.30~~  
**679<sup>00</sup>р**

собственный импорт

**10%**

Скидка на данный товар (при использовании карты «Табрис»)\*\*



## 1954-й:

год основания компании «Гульельми», которая находится в итальянском городе Апулия. Семейное дело начал Саверио Гульельми, а в наши дни компанией руководят его дети Ричард и Винсент.



Обладает изумрудно-золотым цветом, ярко выраженным запахом спелых оливок с цветочными и травяными нотками и сладковатым вкусом с фруктовыми тонами.

Идеально для свежих овощных салатов и блюд из рыбы



## 80 га

площадь оливковых рощ «Гульельми»



Масло добывается путем холодного отжима в течение не более чем 12 часов после сбора урожая.

100%-ное оливковое масло, без прочих добавок

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

\*\* Срок действия с 28 апреля по 31 мая 2016 года.

# Розмарин в масле

Гармония изысканных пряностей.



Бренд «Турчи» производит жидкие специи на основе пряностей и ароматных трав, придерживаясь в рецептурах стиля средиземноморской кухни.

*Содержит только экстракт розмарина (не менее 80 %) и подсолнечное масло холодного отжима*

Удобная спрей-насадка помогает легко дозировать необходимое количество специй. Заправить блюда можно как во время приготовления, так и после. А также использовать для маринования мяса, морепродуктов и овощей.

## СПЕЦИИ Турчи

40 г / спрей / в подсолнечном масле / с розмарином / из Тосканы

~~249.90~~  
**177<sup>00</sup>₽**



**БЕЗ  
ГМО**



Эта яркая приправа, обладающая ни с чем не сравнимым вкусом свежего розмарина, идеальна для салатов, блюд из жареного мяса, овощей гриль, печеного картофеля, пиццы и focaccia.

## Полезные свойства розмарина:

- значительное содержание витамина В
- обеззараживающее и общеукрепляющее действие на организм



**10%**

Скидка на данный товар (при использовании карты «Табрис»)\*

\* Срок действия с 28 апреля по 31 мая 2016 года.



# Речная соль из Италии

Сила природы в каждой щепотке.



## 200 миллионов

с лишним лет назад были образованы подземные реки и солевые озера провинции Аликанте, откуда и добывается соль «Фоссилривер».

Экологически  
чистый  
продукт



## 10%

Скидка на данный товар (при использовании карты «Табрис»)\*



\* Срок действия с 28 апреля по 31 мая 2016 года.



Создайте свои уникальные приправы на основе речной соли: она великолепно сочетается с другими специями, раскрывая их вкус

Выкристаллизовывается соль естественным способом, под средиземноморским солнцем и ветрами воздушного коридора Вильены. Ее собирают способом, известным еще со времен королевства Мерсия, на ферме Салин-ла-Фортуна, основанной в Средние века.

соль  
**Фоссилривер**

150 г / речная /  
из Вильены

406.80  
**299<sup>00</sup>₽**



Мягкий, но выразительный вкус речной соли придает высокое содержание магния.

Содержит 100%-ную соль  
без каких-либо добавок

# Зефир для обжарки

Сладкая составляющая пикника.



## Более 40 стран

в мире любят продукцию «Ван Влиет» — кондитерской компании из Нидерландов. Она объединяет сразу несколько брендов, производящих различные виды конфет и прочих сладостей.

Идеальный десерт для пикников. Обжаривать маршмеллоу на открытом огне — особое удовольствие. При термообработке сладость карамелизуется, приобретая аромат и вкус сладкой ваты.

Специальный рецепт Сергея Синицына — **жареное маршмеллоу с ананасом и маслом чили** — эксклюзивно в электронной версии журнала на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)



16+

### ЗЕФИР Ван Влиет Маршмеллоу

700 г / крупный /  
для барбекю

~~559.40~~  
**399<sup>00</sup>₽**

«Ван Влиет» специально задумал «барбекю»-вариант в размере XXL: такой гораздо удобнее нанизывать на шампуры и держать над огнем.



**10%** Скидка на данный товар (при использовании карты «Табрис»)\*

\* Срок действия с 28 апреля по 31 мая 2016 года.

\*\* Маршмеллоу компания

*Не содержит лактозы, жиров,  
искусственных красителей*

# Кофе в капсулах

Быстрый и вкусный способ взбодриться.



## Кафе эль Криолло

Испанская семейная компания с более чем столетней историей. Специализируется на создании капсульного кофе высшего качества различных blends и крепости.



КОФЕ  
**Кафе эль  
Криолло  
Престижио**

50 г / 10 шт. /  
в капсулах

~~425.60~~  
**361<sup>00</sup>₽**

собственный импорт

**10%**

Скидка на данный товар (при использовании карты «Табрис»)\*

**10**

**капсул,**

наполненных  
молотым кофе.

«Престижио» — blend, на **40 %** состоящий из кофе сорта арабика и на **60 %** — из сорта робуста.

*Подходит для кофемашин типа «Несpresso»*



Зерна для этого кофе обжариваются особым медленным способом, известным с давних пор. Технологии фасования же применяются самые современные, идеально сохраняющие качество продукта.

\* Срок действия с 28 апреля по 31 мая 2016 года.

*Повышенной крепости*

# Бесконечный пикник

подготовила Алена Думанская



4 необычных ресторана с природной концепцией, или как люди поставили стихии на службу кулинарному искусству.

## СОЛАР ВИЛЛАСЕКА (SOLAR VILLASECA)

📍 **Место:** Чили, деревня Вилласека

☀️ **Особенность кухни:** все блюда готовятся в печах на солнечной энергии

🏠 **Кухня:** чилийская

В 1989 году исследователи из Университета Чили уговорили четырех женщин из деревни опробовать солнечные печи в приготовлении пищи. Спустя четыре месяца печи забрали, но жители деревни собрали деньги и построили

тридцать три печи самостоятельно. В 1994 году 26 семей, проживающих в Вилласека, основали Ассоциацию солнечных мастеров и смогли получить грант от ООН. На эти деньги и был построен ресторан «Солар» (Solar), управляемый семьей Рохас. Все блюда готовятся исключительно в печах, работающих от солнца. И, хотя это порой занимает не один час, гости ресторана готовы ждать, чтобы насладиться необыкновенной «солнечной едой».

## РЕСТОРАН «ЭЛЬ ДЬЯБЛО» (EL DIABLO)

📍 **Место:** Испания, Канарские острова, Лансароте, национальный парк Тиманфайа

🌋 **Особенность кухни:** барбекю над жерлом вулкана

🏠 **Кухня:** испанская, барбекю

Ресторан «Эль Дьябло» (El Diablo) находится

на территории национального парка Тиманфайа и построен прямо на вершине действующего вулкана Ислоте-де-Иларио, над жерлом которого на массивных решетках и готовят повара. Идея ресторана принадлежит известному архитектору и дизайнеру Сезаро Манрике. Он пропагандировал единение искусства и природы и превратил остров, засыпанный вулканической лавой, в популярный туристический объект.

9

слов базальтового камня

использовали в качестве фундамента для ресторана, так как температура под поверхностью вулкана достигает 400–500 °С.



## КЪЕТ И КУНСТ (KJOT & KUNST)

📍 **Место:** город Хверагерди, Исландия

🍄 **Особенность кухни:** использование пара геотермальных источников

🍷 **Кухня:** европейская

Ресторан «Къет и Кунст» (Kjot & Kunst) известен тем, что все блюда здесь изготавливают с использованием пара геотермальных источников, который по трубопроводу



*В приготовлении блюд используют овощи и фрукты, выращенные с помощью тепла горячих источников в теплицах Хверагерди*



подают на внутреннюю и внешнюю кухни заведения из Геотермального парка, находящегося неподалеку. Владельцы ресторана, семейная пара Олафур и Анна-Мария, в течение нескольких лет экспериментировали

со способами приготовления на пару и теперь с легкостью готовят не только мясо и рыбу, но даже хлеб и бисквиты. Еда в геотермальных печах получается нежной и влажной, а продукты сохраняют все витамины и питательные вещества.



## ЦАРСТВО ВЕЧНОЙ МЕРЗЛОТЫ

📍 **Место:** Россия, Якутск, гора Чочур-Муран

❄️ **Особенность кухни:** все блюда подаются в ледяной посуде

🍷 **Кухня:** якутская

Внутри горы Чочур-Муран неподалеку от Якутска находится туристический центр «Царство вечной мерзлоты», который включает в себя музей ледяных фигур и ледяной бар. Летом температура в ледяной пещере не поднимается выше  $-5^{\circ}\text{C}$ , а зимой не опускается ниже  $-10^{\circ}\text{C}$ .



Раньше пещера использовалась в качестве погреба для продуктов, а сегодня в ней за ледяной барной стойкой подают строганину, приготовленную в вечной мерзлоте, и горячительные напитки в ледяных бокалах.



➔ Другой ледяной проект, попавший в Книгу рекордов России, — снежный отель в Архангельской области, состоящий из гостиницы, ресторана, кинотеатра, спорткомплекса и часовни и созданный мастерской Кирилла Баира.

# Майские маневры

Как обеспечить успех будущему шашлыку.

подготовили София Старцева, Ангелина Гнutowa

➤ В каждой семье и у каждого отдельно взятого человека вариантов приготовления коронного майского блюда — шашлыка — столько же, сколько версий,

объясняющих, от чего наша сборная по футболу так и не научилась приносить медали. А потому, стоит компании собраться вокруг жаркого мангала, разговоров о рецептах не избежать.

Мы решили внести свою лепту в этот увлекательный процесс и опросили читателей журнала с целью выяснить их любимые проверенные варианты подготовки мяса к жарке на углях. А также уговорили специалиста по мясу сети «Табрис» Николая Раскольникова открыть секрет фирменного сногшибательно вкусного барбекю.

## ТЕОРИЯ

В теории маринование — давний способ консервирования продуктов, основанный на свойстве разных кислот воздействовать на продукты: изменять вкус, придавать мягкость и увеличивать срок хранения.

Чаще для маринования применяют уксусную или лимонную кислоту в вариациях



с сахаром, солью, вином, пряными травами и фруктами. Но и здесь предпочтения разнятся. В первую очередь по географическому признаку.

### МОРЯ И МАРИНАДЫ

У «морских» народов в чести для маринования морская вода. До сих пор в Скандинавии и Финляндии некоторые сорта морской рыбы не только вымачивают, но и отваривают в той воде, откуда эта рыба родом.

Австралийцы рекомендуют мариновать баранину на 5–6 часов в крепком чае или в пюре тропических фруктов, которое, кстати, подходит как для морепродуктов, так и для мяса кенгуру или страуса.

В Китае длинные полоски свинины настаивают в маринаде из смеси меда, аниса, гвоздики, корицы, сычуаньского перца и семян фенхеля, красного ферментированного соевого творога, хереса или рисового вина.



**ЧИКЕНТИККА** — кусочки куриного филе, традиционное блюдо индийской кухни, маринуют в смеси измельченного кардамона, корицы, гвоздики, черного перца, мускатного ореха, имбиря, йогурта, растительного масла и сахара.

*В Малайзии, Сингапуре и Индонезии маринад для шашлычков состоит из чеснока, имбиря, сахара, соевого соуса, сока лайма, кунжутного масла, кориандра и чили*

Читатели журнала «Табрис», откликнувшись на нашу просьбу поделиться рецептами в социальных сетях, прислали еще несколько нетривиальных способов мариновать мясо. В них, как видно с первого взгляда, сошлись в единстве Восток и Запад.



 **Maro867575**

#### К телятине

вяленые томаты + зубчики чеснока + бальзамический уксус + сухой базилик + оливковое масло + белое вино + соль + перец

#### К бараньим ребрышкам

зубчик чеснока + тимьян + свежая мята + дижонская горчица + оливковое масло + чили + соль + перец



 **Kona\_93**

#### К баранине

лук полукольцами + серый хлеб + минеральная вода + томаты кружочками + специи



 **Lana\_skorikova**

#### Для куриных крыльев

соевый соус + мед + апельсин + чеснок + томатный соус острый



**Lucy\_vk**

#### Для индейки

сок лимона + цедра + мята + оливковое масло + ром + соль + тростниковый сахар + чеснок + перец чили

#### Для рыбы

соевый соус + имбирь свежий + чеснок + перец чили + сок лайма + растительное масло



**Kornilovaeliza**

#### Для свинины

бальзамический уксус + соевый соус + чеснок + зира + минеральная вода



**Элеонора Голубева**

#### К индейке

кефир + томатная паста + приправа по вкусу



**Анна Каленская**

#### К курице

горчица + соевый соус + мед + бальзамический уксус + чеснок

Читайте полные авторские версии рецептов на наших страничках в социальных сетях. (12+)



**Николай Раскольников**

### МАСТЕР-КЛАСС ОТ ШЕФА

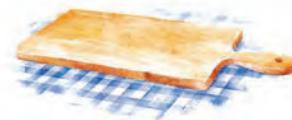
Николай Раскольников, технолог цеха мясных полуфабрикатов сети «Табрис», сам признается, что мясоед и вегетарианская диета — совсем не для него. А по долгу службы ему приходилось пробовать и экзотические виды мяса. Впрочем, среди его предпочтений — не своеобразное, вкусное,

но жестковатое мясо дичи, а ребрышки, позволяющие делать массу интересных блюд, и шея — мягкое, сочное и нежное мясо, созданное для шашлыка. Но и такие части туши обладают своими нюансами, которые нужно учитывать при разделке и готовке — и Николай рассказал нам об основных.

# 3

## СОВЕТА

### ОТ НИКОЛАЯ РАСКОЛЬНИКОВА



1 Чтобы при разделке мяса доска не скользила по столу, подложите под нее влажное вафельное полотенце или ткань.



2 Могут понадобиться два ножа — острый, непосредственно для резки, и второй — с закругленным острием (бутербродный) — для снятия пленок.



3 Выбирая мясо на кости, обратите внимание на срезы: разделанные на рынке, они, как правило, подвергаются рубке. В результате край кости острый, с множеством осколков. В супермаркетах мясо пилит, а потому кость получается гладкая.

## О РАЗДЕЛКЕ МЯСА

### РЕБРА



Разделяя ребра, в первую очередь снимите с них лишний слой мяса (1), чтобы кусочки прожарились равномерно.



Убрать стоит и пленку с обратной стороны ребер, дабы мясо было более нежным и равномерно пропиталось маринадом, прожарившись целиком. Чтобы снять пленку, просуньте в межреберное пространство закруглен-



ный нож (2). Не стоит использовать слишком острый: он только проколется пленку, затруднив процесс.



Жир целиком убирать не спешите: он придаст мясу сочность (3).



Делите ребра по 4: это самый удобный вариант для равномерного прожаривания на шампуре (4).



*Если вы решили готовить на решетке, длинные куски мяса можно выкладывать широкими лентами, не разрезая*



### АНТРЕКОТ



Сперва снимите жесткую шкуру. Затем — лишние слои мяса, дабы выровнять поверхность и пленочку с костей (5).



Жир на антрекоте лишним не бывает. Он выплавляется дольше, чем жарится мясо. Если вы хотите более сочное мясо, сократите время жарки.



Между костями имеется спил, по которому антрекот можно будет разделить на порционные куски (6). Для жарки на сковороде или гриле снимите больше мяса у косточки.

### ШЕЯ



При разделке можно ничего особенно не зачищать — кроме разве что одной жесткой жилы, которая встречается в шее.

Шею можно разделить на стейки (толщиной 1,5 см) и поджарить их на гриле либо нарезать кусками



для шампуров (7). Придерживайтесь правила: куски должны помещаться в руку. Так будет проще нанизывать и прожарятся они равномерно.



В ассортименте сети есть уже и свежее, и маринованное по всем правилам мясо. А если не нашли, чего хотелось бы по вкусу, — обратитесь к специалистам мясного отдела.

## Маринад



1. Зачистить ребра, нарезать на куски в 4 косточки, посыпать солью, красным и черным перцем, паприкой.



2. Покатать лимон, сильно надавив его ладонью к столу. Когда мякоть размягчится, разрезать на 2 части и выдавить сок к маринаду.



3. Тонко нарезать цедру (без белой части, для чего может пригодиться нож для цедры). Нарезать ее соломкой и отправить к маринаду.



4. Добавить соевый соус, оливковое масло. Размять мясо руками, втереть в него маринад, оставить на маринование на 3 часа.

# Острые ребра барбекю

40 минут + 3 часа / 4 порции



## Ингредиенты

Свинные ребра ..... 1 кг

## Для маринада:

Красный перец ..... 1 ч. л.

Черный перец ..... 1 ч. л.

Соевый соус ..... 1/3 стак.

Оливковое масло ..... 4 ст. л.

Цедра лимона ..... 1 шт.

Сок лимона ..... 1 шт.

Паприка ..... 1 ч. л.

## Для соуса:

Красный перец ..... 1 ч. л.

Черный перец ..... 1 ч. л.

Паприка ..... 1 ч. л.

Мед ..... 2 ст. л.

Имбирь ..... 3 см

Бадьян ..... 6—7 шт.

Соевый соус ..... 1/3 стак.

Чеснок ..... 3 зубчика

Соль ..... щепотка

Вустерширский соус ..... 2 ст. л.

*Не трите имбирь, иначе он прилипнет к мясу и испортит вкус*

## Острый соус



5. Чеснок для соуса предварительно раздавить (чтобы он отдал весь свой запах и аромат). Нарезать имбирь крупными или мелкими кусочками по желанию.



6. Объединить все ингредиенты, кроме вустерширского соуса. Перемешать и поставить прогреваться на огонь.



7. Когда смесь будет прогрета, добавить вустерширский соус, перемешать и убрать соус с огня.

## Жарка на углях



8. Нанизать мясо на шампуры и жарить над углями. За 3—5 минут до готовности смазать острым соусом. Подавать с наршарабом или соусом барбекю.

## Спрашивали? Отвечаем

Вопрос:

## Что такое жидкий дым и как его применять?



**ОТВЕЧАЕТ**  
Николай  
Раскольников,

специалист  
сети  
«Табрис»

2

Жидкий дым придаст яркий и насыщенный вкус первым блюдам, традиционно готовящимся с копченостями, например гороховому, фасолевому, чечевичному или кукурузному супам, солянке, сырному крем-супу. Может заменить копчености, сделав блюдо вегетарианским.



Аналогами жидкого дыма могут выступать пряности вроде копченой паприки, чипотле или же чай лапсан-сушонг.

➔ Жидкий дым, придающий блюдам, приготовленным на огне, дополнительный характерный аромат, — вовсе не «сплошная химия»: получают его путем сжигания ароматной древесной стружки, объединения ее со смолой и фильтрации золы и смол. Волшебство творят всего несколько капель жидкого дыма — в маринаде, соусе, жарком, супе и даже в несладкой выпечке.

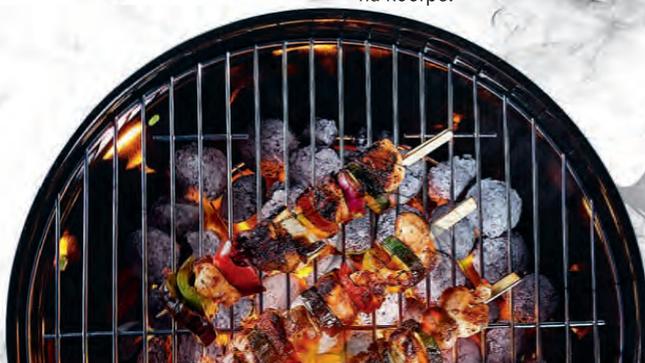
3

Достойная замена барбекю и мангалу — жидкий дым, добавленный в маринад. Мясо, рыба и овощи маринуются около трех часов, запекаются в духовке или жарятся на сковороде, а по вкусу ничем не отличаются от приготовленных на костре.

**СПРАВКА**

Чтобы удивить семью или гостей неожиданным вкусом блюда, добавьте пару капель жидкого дыма в тесто для простой несладкой выпечки — например, для гриссини или фокячи. Также дымком можно сбрызнуть домашние сухарики, соленое печенье, снеки или готовящуюся пиццу.

Жидкий дым — по сути, водный раствор натурального древесного дыма. Этот ароматизатор придает продуктам вкус, цвет и аромат естественного копчения — достаточно всего нескольких капель, добавленных к маринаду, соусу, жаркому, супу, мясу, рыбе или сыру. Он более безопасен, чем дым в обычных копильнях, поскольку очищен от смол и золы.





**302** ККАЛ  
В 100 Г

**24** ККАЛ  
В 100 Г

**ПЕРВОЕ БЛЮДО**  
**Окрошка**

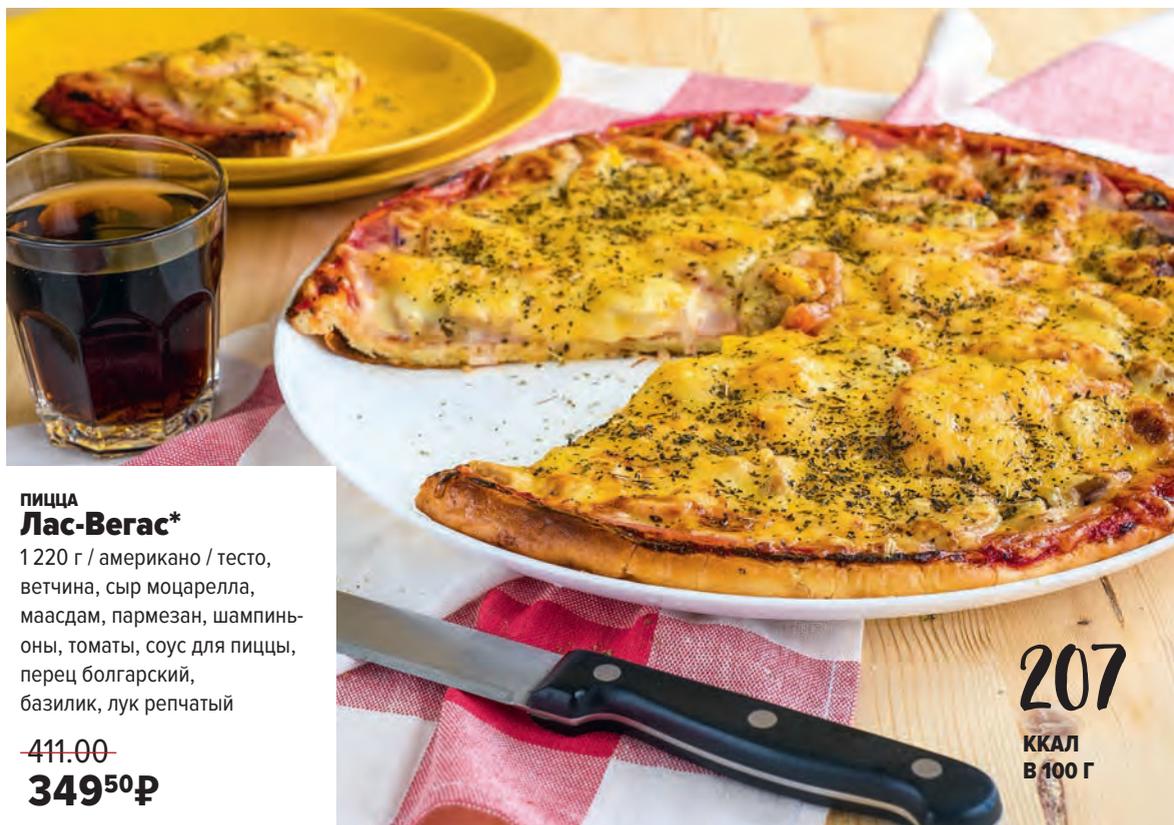
300 г / кефир, вода, колбаса вареная, огурцы свежие, картофель, яйца куриные, редис, сметана, укроп, лук зеленый, горчица, соль

~~97.58~~  
**82<sup>94</sup>₽**

**ХЛЕБ**  
**Багет**

90г / мини / постный /  
на натуральной закваске

~~14.00~~  
**11<sup>00</sup>₽**



пицца  
**Лас-Вегас\***

1 220 г / американо / тесто,  
ветчина, сыр моцарелла,  
маасдам, пармезан, шампинь-  
оны, томаты, соус для пиццы,  
перец болгарский,  
базилик, лук репчатый

~~411.00~~  
**349<sup>50</sup>₽**

**207**

ККАЛ  
В 100 Г



**216** ККАЛ  
В 100 Г



ГОТОВОЕ БЛЮДО

**Шарики  
С сыром моцарелла**

100 г / фарш куриный, соль, перец,  
мука, сыр, яйца куриные, масло  
сливочное, сухари панировочные

~~36.80~~  
**31<sup>28</sup>₽**



**227** ККАЛ  
В 100 Г

ГОТОВОЕ БЛЮДО

### Судак

100 г / жареный / судак, мука, масло растительное, соль

~~87.00~~  
**73<sup>95</sup>₽**

**Не забудьте подобрать гарнир и заправку, дабы ярче оттенить вкус свежеприготовленного судака**



**284** ККАЛ  
В 100 Г

**106** ККАЛ  
В 100 Г

**САЛАТ**

**Греческий**

100 г / томаты, огурцы свежие, перец болгарский, сыр фета, маслины, салат листовой, лимонный сок, масло растительное, петрушка

~~50.41~~  
**4284₽**

**Блюдо из печи**

**Хачапури\***

550 г / мука, соль, закваска, дрожжи, масло сливочное, сыр адыгейский, сулугуни, чанах

~~226.20~~  
**19227₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



**288** ККАЛ  
В 100 Г



**263** ККАЛ  
В 100 Г



НАБОР

### Филадельфия

200 г / ролл с сыром, угрем, огурцом и лентой копченого лосося / ролл с копченым угрем и огурцом

~~375.90~~

**319<sup>52</sup>₽**



ролл

### Калифорния

111 г / 3 шт. / рис, угорь жареный, икра мойвы, огурцы, майонез, соус васаби

~~210.50~~

**178<sup>93</sup>₽**



**296** ККАЛ  
В 100 Г

**106** ККАЛ  
В 100 Г

**ЛЕПЕШКА**

**Фокачча  
С томатом и сыром**

270 г / вода, закваска натуральная, соль, мука, масло оливковое, сыр твердый, соус томатный

~~64.80~~  
**51<sup>00</sup>₽**

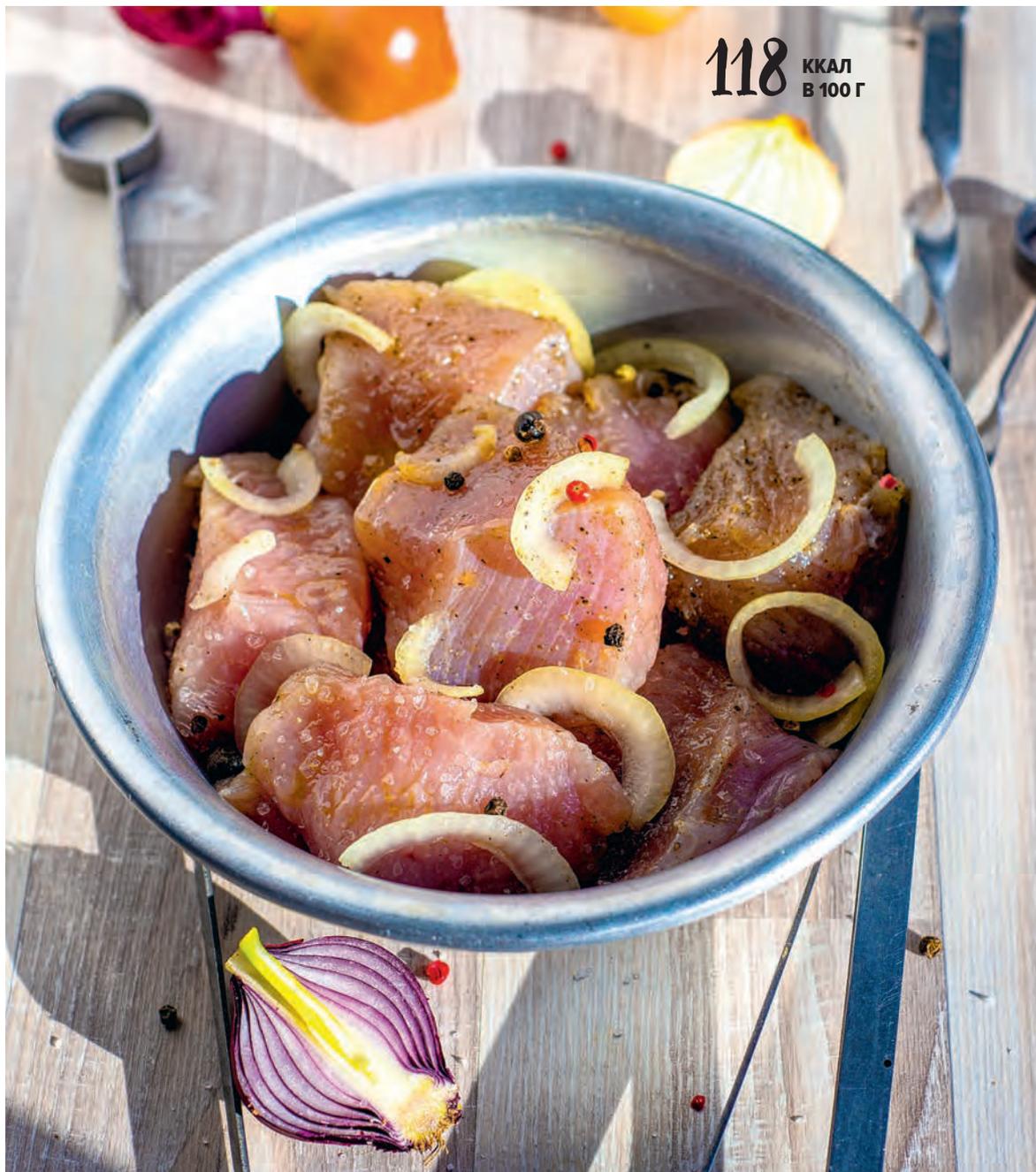
**САЛАТ**

**Ассорти**

100 г / картофель отварной, опята маринованные, капуста квашеная, огурцы соленые, лук репчатый, лук зеленый, укроп

~~26.28~~  
**22<sup>33</sup>₽**

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»



**118** ККАЛ  
В 100 Г

мясо для шашлыка

**Индейка  
Филе\***

1 кг / филе индейки, лук репчатый,  
соль, перец черный

~~442.30~~  
**375<sup>96</sup>Р**

**Будьте готовы к пикнику в любое время: отборное мясо высшей категории уже подготовлено специалистами сети «Табрис»**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

# Отборное мясо

*Дополнительные услуги  
при покупке в «Табрисе»  
на Кубанской Набережной, 25.*

➔ В мясном отделе самого большого супермаркета сети «Табрис» вы можете не только выбрать понравившийся вам кусок

свежего мяса отборного качества, но и попросить наших специалистов обработать его для последующего приготовления вами в домашних условиях.

## НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ:

- приготовят фарш из любого кусочка мяса
- дополнительно разделают кусок на порции для стейка, гуляша, поджарки и др.
- маринуют выбранное вами мясо

**ПОДРОБНОСТИ  
УТОЧНЯЙТЕ  
У СОТРУДНИКОВ  
СУПЕРМАРКЕТА  
НА УЛ. КУБАНСКОЙ  
НАБЕРЕЖНОЙ, 25**





**356** ККАЛ  
В 100 Г



**365**

ККАЛ  
В 100 Г

★ ПИРОЖНОЕ  
**Экзотика**

80 г / бисквитное / банановый кейк, сырный крем с абрикосовым конфитуром, декор-меренга, сахарная пудра

~~38.40~~  
**30<sup>00</sup>₽**

✦ ПИРОЖНОЕ  
**Милье-фолье**

45 г / слоеная трубочка, сырно-сливочный крем, фундук, карамель, сахарная пудра

~~43.20~~  
**34<sup>00</sup>₽**



**282** ККАЛ  
В 100 Г

ПИРОЖКИ  
**Со смородиной**  
80 г / сдобные / печеные

~~32.50~~  
**27<sup>63</sup>₽**



**536** ККАЛ  
В 100 Г



☛ **БУЛОЧКА**  
**Фирменная**  
**С шоколадом\***  
80 г / слоеная

~~35.00~~  
**29<sup>75</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

# Путевые и путёвые

подготовили Елизавета и Александра Гайдук

Две простые идеи закусок для заядлых любителей книг и путешествий.

➤ Как часто, читая описания «поездок на природу», к примеру, английского писателя и редактора журнала «Лентяй» Джерома К. Джерома (12+), с нескончаемыми трапезами с рябчиками, пирогами с вареньем, холодным мясом и лимонадом, а также легендарным ирландским рагу, вы оглядывались на погоду за окном и думали: «Эх, вот если бы погода позволила, непременно устроил бы пикник!» Хорошая новость в том, что с приходом весны уже можно смело объявлять сезон пикников открытым. Откладывайте в сторону «зимние развлечения» и, вооружившись парочкой рецептов сэндвичей и пирогов с вареньем, навеянных английским выдумщиком Джеромом и его книгами «Трое в лодке, не считая собаки» и «Они и я», отправляйтесь на природу — греться на солнышке, слушать птиц и, конечно, наслаждаться приготовленной собственноручно едой.



# Мини-пирог на шпажке

45 минут + 1 час на охлаждение теста / 4 порции



## Ингредиенты

Мука ..... 200 г  
 Соль ..... щепотка  
 Масло сливочное ..... 200 г  
 Вода холодная ..... 50 мл  
 Яйца ..... 1 шт.  
 Джем (или шоколадно-ореховая паста) ..... по вкусу  
 Сахар, корица ..... 2—3 щепотки



1. Муку смешать с солью. Холодное масло нарезать маленькими кубиками и тщательно размять с мукой. Влить холодную воду и замесить тесто. Скатать из теста шар, завернуть в пленку и положить на 1 час в холодильник.

2. Достать тесто из холодильника и раскатать в пласт толщиной 3—3,5 мм. С помощью стакана или формы вырезать кружочки. Остатки теста снова сформировать в шар и раскатать, затем вырезать кружочки. Повторять, пока теста не останется совсем мало.

3. Остатки теста раскатать и нарезать на маленькие полоски. На некоторых кружочках вырезать сердца или звездочки.

*Экспериментируйте с формами и начинками*



*Начинка должна быть тягучей, а потому, если под рукой лишь жидкое варенье, добавьте в него немного крахмала*

4. Выложить ложкой немного джема на половину кружочков из теста (верхних кружочков может быть и меньше, так как для пирожков «с решеткой» верхний слой не нужен). Яйцо взбить и смазать им края кружочков. Положить палочки на каждый кружок. Накрывать второй половинкой и хорошо прижать пальцами, чтобы начинка не вытекла.

5. Сделать небольшие надрезы на пирожках, чтобы оттуда выходил лишний воздух при запекании. Сделать фигурные узоры на краях (вилкой или специальной формой). Смазать верхушки яйцом, посыпать смесью из сахара и корицы.

6. Духовку разогреть до 250 °С и выпекать примерно 15—20 минут. Достать пирожки из духовки, когда они станут румяными. Остудить, завернуть в бумагу.



► Приготовить такой сэндвич и на природе не составит труда: заранее подготовьте фарш и обжарьте его и хлеб над углями на решетке.



Соусы по вкусу — горчичный, сметанный с пряными травами, томатный, сальса или барбекю

# Сэндвичи с индейкой и авокадо

30 минут / 4 порции

## Ингредиенты

Индейка постная ..... 500 г  
 Чеснок ..... 2–3 зубчика  
 Оливковое масло ..... 1 ст. л.  
 Кумин ..... ½ ч. л.  
 Соль ..... 1 ч. л.  
 Перец черный свежемолотый ..... 1 ч. л.  
 Чиабатта (или багет) ..... 2 шт.  
 Сыр твердый ..... 2–4 ломтика  
 Авокадо ..... 2 шт.  
 Шпинат ..... 6 листочков



1. Индейку измельчить в фарш. Посолить, поперчить, добавить мелко рубленый чеснок, оливковое масло и кумин, перемешать. Сформировать 4 котлеты овальной формы и жарить их на среднем огне по 4–5 минут с каждой стороны.



2. Нарезать получившиеся бургеры из индейки на полоски. Очистить авокадо и также порезать ломтиками.



3. Разрезать чиабатту, на одну половинку положить сыр, авокадо, индейку, зелень, закрыть вторым кусочком чиабатты.

*Оберните сэндвичи бумагой, скрепите и смело отправляйтесь с ними на пикник*



# СВЕЖИЙ КОФЕ С СОБОЙ

*Новые вкусы любимого напитка*

➔ Сопроводите шоппинг в супермаркетах «Табрис» стаканчиком бодрящего натурального

кофе навынос, который с радостью сделают для вас специалисты кондитерского отдела.

НОВИНКА

**ПОПРОБУЙТЕ НОВЫЕ  
ВИДЫ КОФЕ  
НА УЛ. КУБАНСКОЙ  
НАБЕРЕЖНОЙ, 25**

**Американо,  
капучино,  
латте со вкусами:**

- «имбирный пряник»
- «карамель»
- «лесной орех»

**А ТАКЖЕ В НАЛИЧИИ:\***

- американо
- капучино
- латте
- горячий шоколад
- кофе с молоком

\* В супермаркетах «Табрис» на ул. Красной, 202, ул. Красных Партизан, 173, ул. Сормовской, 108/1, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск), ул. Кубанской Набережной, 25.

# Поддать жару

Горячие рецепты бренд-шефа Сергея Синицына для любителей барбекю в домашних условиях.

45 минут / 4 порции

## Брошеты овощные на коньячных шпажках с розмарином

### Ингредиенты

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| Цукини средний .....             | 1 шт.                 |
| Баклажан средний .....           | 1 шт.                 |
| Перец болгарский красный .....   | 1 шт.                 |
| Шампиньоны средние плотные ..... | 8 шт.                 |
| Розмарин свежий .....            | 8 веточек по 10—15 см |
| Коньяк .....                     | 100 г                 |
| Масло оливковое .....            | 8 ст. л.              |
| Соль гималайская .....           | 4 щепотки             |
| Перец черный свежемолотый .....  | 4 щепотки             |
| Томаты черри красные .....       | 1 горсть              |
| Соус песто .....                 | 1 ст. л.              |
| Масло оливковое .....            | 2 ст. л.              |

1. Баклажаны нарезать крупными кубиками, посолить, оставить на 20 минут, слегка отжать от лишней влаги. Цукини и перец нарезать крупными кубиками, переложить в глубокую миску, добавить баклажаны, грибы, оливковое масло и перемешать.
2. Розмарин и деревянные шпажки положить на плоскую поверхность, залить коньяком и дать пропитаться 20—30 минут.
3. Насаживать овощи одновременно на шпажку и веточку розмарина, чередуя цукини, болгарский перец, баклажан, шампиньон, баклажан, болгарский перец, цукини и т. д. Подсолить. Жарить на мангале или на гриле 5—7 минут до готовности.
4. Томаты черри разрезать на 4 части, смешать с песто и оливковым маслом. Подавать вместе с овощными брошетами.



Эксклюзивно в электронной версии журнала на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)

- Стейк индейки, маринованный с кофе и квасным сусликом
- Ребра свиные, томленные в квасе с томатами, на барбекю
- Жареное маршмеллоу с ананасом и маслом чили



# Интерактивный журнал

*Идеи и рецепты сети «Табрис» всегда рядом — в электронном виде*

 Скачайте приложение «Табрис» для вашего гаджета — и получите доступ ко всем номерам нашего журнала, включая новейший.

**Делитесь статьями в социальных сетях**

**Только в электронной версии этого выпуска:**

3 эксклюзивных рецепта от бренд-шефа Сергея Синицына:

- Стейк индейки, маринованный с кофе и квасным сусликом
- Ребра свиные, томленные в квасе с томатами, на барбекю
- Жареное маршмеллоу с ананасом и маслом чили



Версии журнала для мобильных устройств на [apps.tabris.ru](http://apps.tabris.ru)



16+

**Доступно на вашем планшете и смартфоне**





**ДРОВА**  
**Для камина**  
**и шашлыка**

1 упаковка /  
виноградная лоза

~~159.20~~  
**119<sup>00</sup>₽**

➔ Первое дело — выбор древесины для мангала. Сосна или рябина безвозвратно испортят мясо. Идеальным топливом считается виноградная лоза. В ней нет смол, покрывающих мясо горькой сажей. За счет особого строения волокон у виноградной лозы очень высокая плотность, даже выше, чем у бука и дуба. Лоза долго прогорает, отдавая мясу весь жар: приготовление ускоряется вдвое. А главное — она пропитывает шашлык чуть уловимым ароматом винограда.

## Шашлычный арсенал

Вещи, без которых не обойтись на пикнике.



**ШАМПУРЫ**  
**Тала**

4 шт. / 43 см /  
с деревянной ручкой

~~679.20~~  
**449<sup>00</sup>₽**

➔ Дизайнеры «Тала», одного из старейших британских кухонных брендов, уже сотню лет делают ставку на удобство. Каждый созданный ими предмет кухонного интерьера и утвари выполнен на совесть — как и эти шампуры. Изготовлены они из закаленной стали, так что у вас нет повода сомневаться в их прочности. А ручки вырезаны из дерева — их удобно держать в руке. К тому же они совсем не нагреваются. Шампуры, кстати, подходят не только для барбекю, но и для фондю.





**ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА**  
**Экопродукт**

6 шт. / 170 мл / био /  
стакан

~~54.30~~  
**45<sup>00</sup>₽**

➔ Одноразовая посуда — прекрасный и удобный атрибут пикника. Но вредить экологии совсем не обязательно, используя пластик. Эко стаканчики изготовлены из биоразлагаемого кукурузного крахмала. Они подходят и для холодных, и для горячих напитков: стаканчики выдерживают температуру до +150 °С. Биопосуда не влияет на вкус напитка, а значит, все стороны вопроса — природа и люди — останутся довольны. И все же постарайтесь не забыть посуду на природе.



**СУМКА-ХОЛОДИЛЬНИК**  
**Тэйк Эвэй**

1 шт. / 12 л / автобус

~~1 467.20~~  
**1 199<sup>00</sup>₽**

➔ Майское солнце не оставит напитки прохладными. Поэтому без портативного холодильника выезжать за город непозволительно. Вместительная сумка объемом 12 л в виде



забавного автобуса — агрегат серьезный: она способна оставить содержимое холодным на несколько часов. Этого вполне достаточно для путешествия на дачу, в пригород или городской парк.

*В сложенном виде занимает места не больше, чем книга*



**ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА  
Дюни**

10 шт. / 22 см / тарелка  
зеленая / картон

~~199.50~~  
**169<sup>00</sup>₽**

➔ Не везти же на пикник фамильный фарфор? Так решили шведские дизайнеры из фирмы «Дюни» (Duni) и придумали одноразовые тарелочки из волокон и жмыха сахарного тростника. Такая посуда буквально сделает вас ближе к природе: тарелки действительно экологичны, полностью разлагаются в естественной среде. Они способны выдержать весь жар шашлыка: материал спокойно относится к температуре до +120 °С. А при диаметре 22 см на блюдо поместится еще и гарнир из свежих овощей.



**ЧЕХОЛ  
Вин Букет**

1 шт. / охлаждающий /  
для вина

~~589.40~~  
**449<sup>00</sup>₽**

➔ Держать напиток в тонусе, точнее в рамках правильной температуры, поможет магический чехол, наполненный специальным гелем. Достаточно поместить его в морозильную камеру на час-другой, надеть чехол на бутылку — и он охладит вино до нужных градусов за 5 минут. А после будет поддерживать температуру в течение нескольких часов. Удалить с него любую грязь легко под струей теплой воды.



*Охлаждает, спасает от повреждений  
и позволяет легко переносить скользкую  
бутылку*



**БРИКЕТЫ  
Грифон Премиум**

1,5 кг / 43 см / эко /  
для розжига

~~207.30~~  
**179<sup>00</sup>₽**

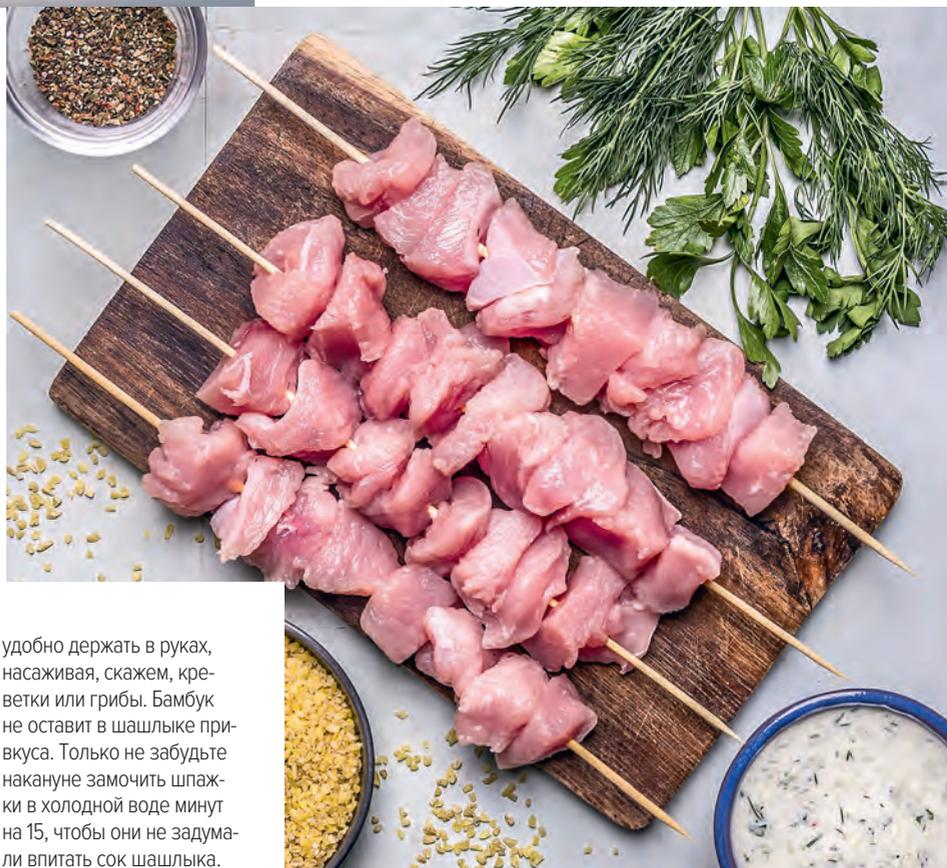
➔ Брикеты из древесного угля — современный и экологичный формат топлива. Они вдвое плотнее угля и меньше в объеме — их удобнее хранить и перевозить. Разжигают брикеты как обычный уголь, но горят они без пламени и дыма — не издают лишнего запаха и не искрят. Плюс они гораздо дольше держат жар: подкидывать топливо не придется. Что важно, брикеты не содержат угольной пыли, которая может навредить маринованному мясу.



**ШАМПУРЫ  
Вилидж Пипл\***  
100 шт. / 0,3\*25 см /  
бамбук

~~92.30~~  
**79<sup>00</sup>₽**

➔ Выточенные из бамбука шампуры идеальны для шашлыка из небольших кусочков мяса, рыбы, птицы, овощей и морепродуктов. Их используют на гриле, мангале, открытом огне и в духовке. Тонкие и длинные шампуры — 25 см —



удобно держать в руках, насаживая, скажем, креветки или грибы. Бамбук не оставит в шашлыке привкуса. Только не забудьте накануне замочить шампуры в холодной воде минут на 15, чтобы они не задуманные впитали сок шашлыка.

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

# Аппетитные строки

подготовила Ангелина Гнутова



12+

## книга Мясомясо\*

1 шт. / +диск / Ника Белоцерковская / Издательство «Эксмо»

~~2 258.10~~  
**1 806<sup>00</sup>₽**

Любителям мяса посвящается. Автор Ника Белоцерковская собрала вместе итальянских и французских поваров во главе с известным мясником Дарио Чеккини, дабы поведать о прелестях мясных блюд и хитростях их приготовления. 70 рецептов (авторских и с географической привязкой) дополнены советами: от выбора мяса

до подачи его на стол. Издание богато яркими фуд-фотографиями, а на приложенном к нему DVD-диске сохранено 30 видеороликов о поварах, их регионе и рецептах.

**Факт:** Ника

Белоцерковская — популярный кулинарный блогер, автор книг и издатель. Настоящая ее страсть — кулинария. Следуя ей, Ника основала кулинарные школы в Провансе, Тоскане, Пьемонте и на Сицилии.



**Среди рецептов:** мясной тартар, стейк в соусе из зеленого перца, шашлык из свиной шейки с хлебом, жаркое по-флорентийски.

Если хочется почувствовать себя настоящим шеф-поваром, кулинарная книга — отличное тому подспорье.



12+

## книга Джейми и друзья Блюда из мяса\*

1 шт. / Джейми Оливер / Издательство «Эксмо»

~~646.20~~  
**515<sup>00</sup>₽**

Для этой книги звездный шеф Джейми Оливер отобрал 42 по-настоящему вдохновляющих рецепта мясных блюд. Каждый из них снабжен сведениями о пищевой и энергетической ценности, а книга в целом — удобным рубрикатором и индексом для легкого поиска. Рецепты блюд дополнены аппетитными фотографиями,

**ВНИМАНИЕ**  
С 28 апреля по 31 мая  
на все книги о еде  
и напитках **скидка от**

**20 %**

над которыми трудились отличные фуд-стилисты и фотографы.



**Факт:** Кулинарные программы Джейми Оливера транслируются более чем в ста странах мира, а переведенные на 29 языков книги стали бестселлерами.



**Среди рецептов:** кокилье с фенхелем, колбасками и тыквой, картофельные котлеты с говядиной и острым йогуртом, баранья нога в мексиканском маринаде.



12+

**КНИГА**  
**Идеальный стейк\***

1 шт. / Маркус Полман /  
Издательство «Эксмо»

~~830.80~~  
**659<sup>00</sup>₽**

Кулинарный журналист Маркус Полман делится со своими читателями секретами приготовления самого вкусного стейка. Он начинает с 15 основных шагов (от покупки мяса до его подачи), разбирает ошибки новичков — и не только. В книге собраны обзоры различных пород



коров, рецепты гарниров к мясу и советы по выбору напитков: все для того, чтобы ужин получился действительно идеальным.



**Факт:** Как утверждает сам Полман, идеальный стейк он искал от Амстердама до Брандвейка, от Нью-Йорка до Парижа. В итоге к собственным советам он приложил информацию от мясников, заводчиков, фермеров, поваров и кулинаров со всего света.



**Среди рецептов:** рыбай с соусом бешамель, стейк с подливой и белым хлебом «а-ля лутье», котле-бёф со шкварками, говядина «веллингтон».



12+

**КНИГА**  
**350 рецептов диеты Дюкан**

1 шт. / доктор Пьер Дюкан /  
Издательство «Эксмо»

~~570.00~~  
**449<sup>00</sup>₽**

Если вы не привыкли ограничивать себя в еде, а иметь стройную фигуру все равно хочется, эта книга определена для вас. Не всякая диета может похвастаться разнообразием разрешенных блюд, но вот знаменитая диета доктора Дюкана поможет и худеть со вкусом, и без десерта не оставит.



Три с лишним сотен простых рецептов на каждый день от известного диетолога помогут не только скинуть лишние килограммы, но и закрепить результат.

**Факт:** Здесь не обошлось без вклада от изобретательных пациентов Дюкана, которые усовершенствовали его рецепты и предложили свои.



**Среди рецептов:** пирог с креветками, слоеная запеканка из баклажанов по-критски, говядина по-бургундски, кекс из индейки, пряный крем, куриный суп с яйцом и тофу.



\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



**ЗУБНАЯ ПАСТА  
Веледа**  
75 мл / био / гель /  
на травах / для всей семьи

~~446.40~~  
**379<sup>00</sup>₽**

➔ Когда речь идет о средстве для всей семьи, природный состав в приоритете. Зубная гель-паста от «Веледы» не содержит химии и фторидов: в ее основе — масла мяты перечной и курчавой, масло фенхеля, вытяжки из корней мирры, ратании и цветов ромашки. Паста подходит для чувствительных десен, мягко, но тщательно очищает зубы, обеззараживает полость рта и поддерживает в норме ее микрофлору. А мятный вкус пасты очень мягок, специально для детей.

## Взять на зуб

Безопасные и удобные способы позаботиться и о белоснежной улыбке, и о своем здоровье.



**ТАБЛЕТКИ  
Курапрокс\***  
12 шт. / индикация  
зубного налета /  
для ополаскивания

~~608.00~~  
**549<sup>00</sup>₽**

➔ Зубной налет — явление, зачастую не видимое невооруженным глазом, но от того не менее неприятное. Обнаружить и эффективно очистить налет помогут специальные таблетки от «Курапрокс». Разжуйте одну, не глотая, и осмотрите свою ротовую полость: специальный безопасный краситель «отметит» свежий налет ярко-розовым, а старый — синим. Все, что остается, — тщательно удалить его с помощью зубной щетки и пасты.



*Для лучшего эффекта  
используйте пасту  
от «Курапрокс», напри-  
мер «Блэк из Вайт»*

*Эффект уже  
после первого  
применения*



**ЗУБНАЯ ПАСТА  
Бланкс Шок\***

30 мл / отбеливание  
+ световой актив

~~1143.50~~  
**949<sup>00</sup>₽**

➔ Для комплексного отбеливания в домашних условиях от «Бланкс Шок» требуются зубная паста и... фонарик. Паста содержит запатентованный ингредиент, который естественным способом активируется при дневном свете, реминерализируя зубы, расщепляя чужеродные молекулы и отбеливая поверхность. А для усиления эффекта с минуту держите очищенные ею зубы под светом специального синего фонарика (прилагается в комплекте).



**ЗУБНОЙ ПОРОШОК  
Рецепты Бабушки  
Агафьи**

120 мл / био / мятный /  
отбеливающий

~~187.40~~  
**159<sup>00</sup>₽**

➔ Зубной порошок — не просто привет из былых времен, а полноценное средство, дающее иным пастам фору в борьбе с зубным камнем и темным цветом эмали. Именно такой эффект дают «Рецепты Бабушки



Агафьи» — полностью натуральный порошок, состоящий из измельченных сухих экстрактов Melissa, мяты и лимонника, сдобренных эфирными маслами мяты и мускатного шалфея. Плюс он отлично освежает дыхание.

*На основе органических  
экстрактов*



**ЗУБНАЯ ПАСТА**  
**СвиссДент**  
**Пур\***

50 мл / отбеливающая

~~1 225.30~~  
**999<sup>00</sup>₽**

➔ Эта швейцарская паста осветляет цвет эмали приблизительно на тон уже после первого применения. При этом у нее низкий уровень абразивности, а значит, она подходит для ежедневного применения и не вредит чувствительным зубам. О здоровье всей полости рта и восстановлении зубной эмали паста заботится при помощи состава с натуральными фруктовыми энзимами, бромелайном, витамином Е и эфирным маслом эвкалипта. Не содержит сульфатов.



**ЗУБНАЯ ПАСТА**  
**Си Джи Лайон**

120 г / глубокая чистка / для слабых десен

~~172.10~~  
**149<sup>00</sup>₽**

➔ Аромат и легкий вкус роз — приятный бонус, но не единственное преимущество этой корейской пасты. Она предназначена в первую очередь людям с повышенной чувствительностью и кровоточивостью десен: ее бережная формула (с мятой и ментолом) не причиняет дискомфорта во время чистки. Паста эффективно, на глубинном уровне, расщепляет зубной налет, уничтожает микробы и отбеливает зубы.



*Дарит цветно свежесть надолго*



**ЗУБНАЯ ПАСТА**  
**Биорепэир**

75 мл /  
для чувствительных зубов

~~533.00~~  
**449<sup>00</sup>₽**

➔ Чувствительным зубам требуется не только особо бережное отбеливание, но и высокий уровень профилактики. Инновационная формула пасты от «Косвелл» содержит микрочастицы, близкие по составу к зубной эмали, поэтому они органично реанимируют ее, «заделывая» микротрещины. Второй примечательный компонент — особые полимеры, выставляющие защиту между отбеленной эмалью и красящими пигментами.



**ЗУБНОЙ КАРАНДАШ**  
**Глобал Вайт\***

1 шт. / малина / отбеливающий

~~512.70~~  
**419<sup>00</sup>₽**

➔ Отбеливающий карандаш от «Глобал Вайт» — это, скорее, кисточка-аппликатор с гелем, обогащенным 4,5%-ным перексидом водорода. Гель точно наносится на каждый зуб и межзубные пространства. В течение 5—7 минут



он выделяет активный кислород, который осветляет зубную эмаль на несколько тонов, не повреждая ее, но расщепляя инородный пигмент, а также уничтожая налет, зубной камень и кариесогенные бактерии. Новая версия геля еще и имеет вкус малины.



# Скидка 35 %

на хиты продаж корейской косметики\*

MISSHA

TONYMOLY

SKIN79

LIMONI

Holika  
Holika





МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ



Магазины парфюмерии и косметики «Ля пом» в Краснодаре:

📍 ул. Тургенева, 138/6  
«Табрис-Центр», 2-й этаж  
тел. (861) 215-66-67

📍 ул. 40-летия Победы, 144/5  
«Табрис-Центр», 2-й этаж  
тел. (861) 252-87-86

\* Период скидок с 28.04 по 31.05.2016 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено. Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

# mothercare

для будущих мам и детей от 0 до 10 лет



комбинезон  
арт. H1791  
от 2049 руб.



рубашка  
арт. HA312  
от 1249 руб.

футболка  
арт. HA186  
от 949 руб.

шорты  
арт. HB548  
от 1749 руб.

кеды  
арт. H3824  
от 1499 руб.

г. Краснодар, Табрис-Центр, ул. Кубанская набережная, 25, 2 этаж. Вся коллекция и адреса магазинов – на [www.mothercare.ru](http://www.mothercare.ru)  
MothercareRussia:       Служба поддержки клиентов 8-499-270-40-40 (Москва), 8-800-250-52-25 (регионы).

ООО «МОНЭКС ТРЕЙДИНГ», г. Москва, ул. Правды, д. 26, ОГРНЮЛ 1027739316109

\*Мазекеараша

# Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены с **28 по 31 мая 2016 года**

СУПЕРЦЕНА

**375**

товаров  
со скидкой  
более **20 %**

КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

**35**

товаров  
кубанских  
производителей

НОВИНКА

**60**

новых товаров

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ

**81**

товар  
собственного  
импорта

## Правила разумных покупок

Используйте при покупке товаров дисконтную карту и получите дополнительную

**скидку  
3, 5 или 7 %\***



На товары собственного импорта (смотрите отметку на ценниках) действует специальная

**скидка 10 %\*\***



ГЕЛЬ  
**Чик энд Фан  
Поп**  
200 мл / для душа

Старая цена  
**335.20 ₺**

Цена со скидкой  
в журнале  
**249.00 ₺**

Окончательная  
цена со скид-  
кой 10 % на соб-  
ственный им-  
порт\*\*  
**224.10 ₺**

\* 3 % — при сумме покупки до 1000 руб.

5 % — до 3000 руб.

7 % — до 5000 руб.

\*\* Только при использовании карты «Табрис».

Пример носит ознакомительный характер

# Суперскидки

Ценопад в действии: самые большие скидки мая в сети супермаркетов «Табрис».

Абсолютная новинка — мясо, которое станет прекрасной основой для ваших оригинальных бургеров и стейков

НОВИНКА



1

1. МЯСО  
**Свинина для бургеров\***

1 кг / котлета натуральная / охлажденная

~~549.00~~  
**399<sup>00</sup>₽**



2

2. МЯСО  
**Говядина для бургеров\***

1 кг / котлета натуральная / охлажденная

~~749.00~~  
**499<sup>00</sup>₽**

СУПЕРЦЕНА



3

3. МЯСО  
для шашлыка  
**Свинина Окорок**

1 кг

~~380.60~~  
**228<sup>00</sup>₽**



4. ПРИПРАВА  
**Айдиге Шашлык ароматный**

30 г / смесь пряностей

~~35.20~~  
**17<sup>60</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



5

**5. МАРМЕЛАД  
Фирменный**  
100 г / резной /  
черная смородина

~~23.40~~  
**9<sup>90</sup>₽**

**6. КОФЕ  
Американо\***  
150 мл / стакан

~~55.00~~  
**39<sup>00</sup>₽**



6



Скидка по дисконтной  
карте суммируется  
с другими действующими  
скидками

7



8



9

**7. БАГЕТ  
Французский**  
250 г / постный

~~17.90~~  
**9<sup>00</sup>₽**

**8. ДРОВА  
Для камина  
и шашлыка**  
1 упаковка / дуб, бук,  
ясень

~~159.20~~  
**99<sup>00</sup>₽**

**9. СОУС  
Кавказский\***  
100 г

~~25.11~~  
**14<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1



КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

2



3



1. ПИВО  
**Южный город**  
2 л / живое / светлое

~~156.80~~  
**125<sup>00</sup>₽**

2. ПИВО  
**Южный город**  
0,5 л / живое / светлое

~~52.30~~  
**42<sup>00</sup>₽**

3. ПИВО  
**Калининское**  
0,5 л / живое / светлое

~~44.20~~  
**36<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

74

СЛАБОУАКОГОЛЬНЫЕ, БЕЗАУКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



СУПЕРЦЕНА

КВАС  
**Никола**  
2 л / окрошечный

~~76.60~~  
**54<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА

КВАС  
**Русский дар**  
0,5 л / традиционный

~~47.60~~  
**32<sup>00</sup>₽**

станичный  
**Калининский**

**НАШ  
НАСТОЯЩИЙ,  
КУБАНСКИЙ!**



**КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

**КВАС  
Калининский**  
1,5 л / живой

~~53.00~~  
**43<sup>00</sup>Р**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте [tabris.ru](http://tabris.ru).



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

75

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
Сельтерская**  
1 л / негазированная

~~212.40~~  
**152<sup>00</sup>Р**



**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
Сельтерская**  
1 л / газированная /  
с яблочным соком

~~168.60~~  
**120<sup>00</sup>Р**





НАПИТОК  
**Адреналин Джуси**  
 0,5 л / ягодная энергия / апельсиновая энергия

~~125.80~~  
**79<sup>00</sup>₽**

НАПИТОК  
**Адреналин Раш**  
 0,5 л / энергетический

~~125.80~~  
**79<sup>00</sup>₽**

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**



НАПИТОК  
**Швепс**  
 0,33 л / цитрус / микс

~~65.40~~  
**50<sup>00</sup>₽**

НАПИТОК  
**Швепс**  
 0,33 л / индиан / тоник

~~65.40~~  
**50<sup>00</sup>₽**

НАПИТОК  
**Швепс**  
 0,33 л / оранж / лимон

~~65.40~~  
**50<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Берн**  
0,5 л / энергетический

~~113.90~~  
**82<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Нестиа**  
0,5 л / зеленый чай /  
клубника, алоэ вера

~~60.50~~  
**42<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Нестиа**  
0,5 л / лимон

~~60.50~~  
**42<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 и 7 %

77



СУПЕРЦЕНА

1, 2. НАПИТОК  
**Липтон**  
0,6 л / чай /  
зеленый / лимон

~~55.80~~  
**37<sup>00</sup>₽**

3. НАПИТОК  
**Липтон**  
**Мохито**  
0,6 л / лайм, мята

~~55.80~~  
**37<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Вкус Года**  
0,6 л / лимонад /  
ситро ~~55.40~~  
**43<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Сладкий Я**  
0,5 л / груша ~~35.50~~  
**29<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Елисеевский  
Тетя Груша**  
0,5 л ~~37.30~~  
**29<sup>00</sup>₽**

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**



КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

1. НАПИТОК  
**Очаково  
Джустим**  
1 л / апельсин, манго ~~60.70~~  
**47<sup>00</sup>₽**

2, 3. НАПИТОК  
**Очаково  
Джустим**  
1 л / апельсин, имбирь /  
апельсин, морковь ~~60.70~~  
**47<sup>00</sup>₽**



НАПИТОК  
**Кока-Кола** 107.40  
~~107.40~~  
**73<sup>00</sup>₽**  
2 л



НАПИТОК  
**Фанта** 107.40  
~~107.40~~  
**73<sup>00</sup>₽**  
2 л / апельсин



ВОДА  
**Бон Аква\*** 59.80  
~~59.80~~  
**42<sup>00</sup>₽**  
2 л / питьевая / негазированная

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

79



НАПИТОК  
**Пепси** 54.50  
~~54.50~~  
**35<sup>00</sup>₽**  
0,6 л



НАПИТОК  
**Пепси Лайт** 54.50  
~~54.50~~  
**35<sup>00</sup>₽**  
0,6 л



НАПИТОК  
**Эвервесс** 56.60  
~~56.60~~  
**35<sup>00</sup>₽**  
0,6 л / тоник / лимон



# BORJOMI®

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
Боржоми**  
0,5 л / газированная ~~102.90~~  
**82<sup>00</sup>₽**

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
Боржоми**  
0,75 л / газированная ~~90.70~~  
**72<sup>00</sup>₽**

80

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
Архыз**  
1,5 л / питьевая /  
газированная / негазированная ~~42.60~~  
**34<sup>00</sup>₽**

**ВОДА  
Кубай**  
1,5 л / питьевая /  
негазированная ~~24.60~~  
**19<sup>00</sup>₽**



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
**Эссентуки 4 /  
 Эссентуки 17\***  
 1,5 л / газированная

~~82.80~~  
**60<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте [tabris.ru](http://tabris.ru).



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 и 7 %

81



НАПИТОК  
**Дж 7  
 Тонус**  
 0,9 л / сокосодержащий /  
 овощной микс /  
 с морской солью

~~99.90~~  
**75<sup>00</sup>₽**

НЕКТАР  
**Дж 7  
 Тонус**  
 0,9 л / цитрусовый микс /  
 с экстрактом ацеролы  
 0,9 л / виноград, грейпфрут /  
 с экстрактом годжи

~~99.90~~  
**75<sup>00</sup>₽**



НЕКТАР  
**Сантал** ~~105.60~~  
**82<sup>00</sup>₽**  
 1 л / банан / клубника

НЕКТАР  
**Сантал** ~~108.60~~  
**82<sup>00</sup>₽**  
 1 л / черешня

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**



СОК  
**Ян** ~~411.00~~  
**290<sup>00</sup>₽**  
 0,93 л / гранат

СОК  
**Ян** ~~332.50~~  
**230<sup>00</sup>₽**  
 0,93 л / банан

СОК  
**Ян** ~~291.20~~  
**210<sup>00</sup>₽**  
 0,93 л / апельсин



1, 2. СОК / НЕКТАР

**Любимый Сад**

0,95 л / вишневая черешня /  
грейпфрут, лимон

~~67.60~~  
**49<sup>00</sup>₽**

3. СОК

**Любимый Сад**

0,95 л / томат /  
с морской солью

~~67.60~~  
**49<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %



СОК / НЕКТАР

**Добрый**

2 л / яблоко / мультифрут

~~147.30~~  
**110<sup>00</sup>₽**

СОК / НЕКТАР

**Добрый**

2 л / апельсин / яблоко, персик\*

~~147.30~~  
**110<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



НЕКТАР  
**Фруктовый сад**  
 1,93 л / яблоко /  
 апельсин / мультифрукт

~~137.90~~  
**91<sup>00</sup>₽**



КУБАНСКИЙ  
 ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

НЕКТАР  
**Сочная долина**  
 1,93 л / апельсин / яблоко, персик / яблоко

~~125.90~~  
**95<sup>00</sup>₽**



НЕКТАР  
**Сады Придонья**

1 л / яблоко, вишня

~~80.50~~  
**56<sup>00</sup>₽**



НЕКТАР  
**Сады Придонья**

1 л / мультиовощной / со свеклой

~~79.90~~  
**55<sup>00</sup>₽**



СОК / НЕКТАР  
**Сады Придонья**

1 л / яблоко, персик / яблоко, морковь

~~75.40~~  
**52<sup>00</sup>₽**



СОК ПРЯМОГО ОТЖИМА  
**Сады Придонья**

1 л / яблоко

~~75.40~~  
**52<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

85



СОК  
**Сады Придонья\***

0,3 л / овощной микс / с имбирем  
0,3 л / морковь, перец, лимон

~~79.81~~  
**59<sup>00</sup>₽**



СОК  
**Сады Придонья\***

0,3 л / зеленое яблоко, сельдерей

~~64.02~~  
**45<sup>00</sup>₽**



СОК  
**Сады Придонья**

0,3 л / яблоко, вишня

~~50.60~~  
**37<sup>00</sup>₽**

СУПЕРЦЕНА

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКА



ЦИКОРИЙ  
**Здоровье**  
100 г / растворимый /  
с женьшенем

~~113.70~~  
**79<sup>00</sup>₽**

НАПИТОК  
**Здоровье**  
100 г / растворимый /  
ячмень, рожь

~~46.18~~  
**32<sup>00</sup>₽**

86

ЦИКОРИЙ, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД, КОФЕ



СУПЕРЦЕНА

шоколад  
**Эльза**  
325 г / горячий

~~434.70~~  
**260<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА

ЦИКОРИЙ  
**Экологика\***  
85 г / классический /  
растворимый

~~253.40~~  
**191<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



КОФЕ  
**Бушидо  
Оригинал**  
100 г / растворимый

~~691.50~~  
**518<sup>00</sup>₽**



КОФЕ  
**Вайлд Нейче  
Спешл / Эксклюзив**  
75 г / молотый в растворимом

~~172.90~~  
**138<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 и 7 %

87



КОФЕ  
**Нескафе Классик**  
100 г / растворимый

197.20  
**138<sup>00</sup>₽**



КОФЕ  
**Нескафе  
Классик Крема**  
95 г / растворимый

226.20  
**158<sup>00</sup>₽**



КОФЕ  
**Нескафе Голд**  
190 г / растворимый

621.40  
**434<sup>00</sup>₽**



КОФЕ  
**Нескафе**  
16 г / 3 в 1 / классик / карамель /  
крепкий / растворимый

11.30  
**8<sup>00</sup>₽**



КОНФЕТЫ

**Мерси**

250 г / ассорти /  
молочный шоколад /  
горький шоколад  
миндаль

371.70

**304<sup>00</sup>₽**

**НОВИНКА**



шоколад  
**Риттер Спорт**

100 г / молочный / с начинкой: ежевика и йогурт  
100 г / белый / с начинкой: лимон и йогурт

~~94.10~~  
**77<sup>00</sup>₽**

шоколад  
**Риттер Спорт**

100 г / молочный /  
с начинкой: пралине

~~94.10~~  
**77<sup>00</sup>₽**

1. КОФЕ

## Коффессо Классико Италияно

90 г / 10 пакетиков / молотый

~~242.90~~  
**153<sup>00</sup>₽**



2



3



2, 3. КОФЕ

## Коффессо Классико Италияно / Крема Деликато

250 г / молотый

~~285.80~~  
**180<sup>00</sup>₽**

4



5



4, 5. ЧАЙ

## Майский чай\*

25\*2 г / черный /  
душистый чабрец /  
смородина, мята /  
в пакетиках

~~90.90~~  
**61<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКА



КОНФЕТЫ  
**Чио Рио**

100 г / с мягкой карамелью

~~34.68~~  
**27<sup>70</sup>₽**



КОНФЕТЫ  
**Евгеша**

100 г / батончик шоколадный /  
неглазированные

~~28.34~~  
**22<sup>60</sup>₽**



КОНФЕТЫ  
**Харитоша**

100 г / батончик сливочный /  
неглазированные

~~27.33~~  
**21<sup>80</sup>₽**

90

СЛАДОСТИ, ВАФЛИ, ПЕЧЕНЬЕ



КОНФЕТЫ  
**Отломи**

100 г / вафли / глазированные

42.97  
**35<sup>20</sup>₽**



КОНФЕТЫ  
**Птица Дивная**

100 г / традиционные

41.58  
**34<sup>00</sup>₽**



КОНФЕТЫ  
**Тортимилка**

100 г / вафли

34.54  
**28<sup>30</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА



СУПЕРЦЕНА



СУФЛЕ  
**Казали**

150 г / манго / клубничное /  
в шоколаде

~~172.90~~  
**130<sup>00</sup>₽**

ВАФЛИ  
**Маннер**

75 г / с лимонным кремом

~~69.40~~  
**52<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

91

1



2



3



СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*

2  
ПО ЦЕНЕ  
1

1. КОНФЕТЫ  
**Матез  
Земли Луары\*\***

200 г / трюфели / с шампанским

~~926.90~~  
**699<sup>00</sup>₽**

2, 3. КОНФЕТЫ  
**Матез  
Земли Луары\*\***

250 г / трюфели / с хрустящим печеньем /  
со вкусом шампанского

~~584.90~~  
**439<sup>00</sup>₽**



ПЕЧЕНЬЕ  
**Мондо ди Лаура  
Гилти /  
Кэнди Спайс**

130 г / из Лацио

~~428.70~~  
**359<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



КРУАССАНЫ  
**7 Дней\***  
65 г / мини /  
с ванилью / с какао

~~35.00~~  
**28<sup>00</sup>₽**



КРУАССАНЫ  
**Чипикао  
Миньоны**  
50 г / мини / с какао

~~30.70~~  
**25<sup>00</sup>₽**



\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

92

## СЛАДОСТИ, ПЕЧЕНЬЕ, КРУАССАНЫ

СУПЕРЦЕНА



ПЕЧЕНЬЕ  
**Диета  
Пьера Дюкана\***  
200 г / с шоколадным топингом /  
с овсяными отрубями

~~645.20~~  
**483<sup>00</sup>₽**



КРУАССАНЫ  
**7 Дней\***  
260 г / 3 + 1 / ваниль

~~83.90~~  
**68<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1



1. ШОКОЛАД  
**Российский**  
90 г / горький / какао 70 %

~~72.10~~  
**56<sup>00</sup>₽**

2



2, 3. ШОКОЛАД  
**Кофе с молоком /  
Очень молочный**  
90 г / 95 г / молочный

~~70.20~~  
**56<sup>00</sup>₽**

3



4. СУФЛЕ  
**Бон Пари**  
90 г / со вкусом  
клубники и ванили

~~99.30~~  
**80<sup>00</sup>₽**

4



5. МАРМЕЛАД  
**Бон Пари  
Червячки**  
75 г / жевательный

~~49.00~~  
**40<sup>00</sup>₽**

5



6



6. КОНФЕТЫ  
**Родные просторы**  
235 г / с вафельной крошкой

~~225.70~~  
**180<sup>00</sup>₽**

7. КОНФЕТЫ  
**Комильфо**  
232 г / карамель,  
фисташки, кешью

~~629.30~~  
**503<sup>00</sup>₽**

8

8. КОНФЕТЫ  
**Комильфо**  
116 г / с фисташками

~~292.60~~  
**234<sup>00</sup>₽**

9



9. МАРМЕЛАД  
**Бон Пари  
Джамбл**  
40 г / жевательный

~~25.60~~  
**21<sup>00</sup>₽**

КОМИЛЬФО

Chocolate  
**Sweets**  
20 конфет



КАРАМЕЛЬ / ФИСТАШКА / КЕШЬЮ / ШОКОЛАД & МЕНТОН



КОМИЛЬФО

Chocolate  
**Sweets**  
10 конфет



ФИСТАШКА  
10 конфет



1



2



3



4



5



6



1, 2. шоколад  
**Альпен Гольд**

90 г / молочный / с орехом /  
с орехом и изюмом

~~57.90~~  
**47<sup>00</sup>₽**

3. шоколад  
**Альпен Гольд**

90 г / белый /  
с миндалем и кокосом

~~57.90~~  
**47<sup>00</sup>₽**

4, 5. шоколад  
**Альпен Гольд**

90 г / молочный / клубника,  
йогурт / черника, йогурт

~~53.60~~  
**44<sup>00</sup>₽**

6. шоколад  
**Альпен Гольд**

90 г / молочный

~~53.60~~  
**44<sup>00</sup>₽**

7



**НОВИНКА**

7. ПИРОЖНОЕ  
**Мишка Барни**

150 г / бисквиты /  
с вареной сгущенкой

~~109.70~~  
**90<sup>00</sup>₽**



1, 2. шоколад  
**Милка**

90 г / молочный /  
с цельным фундуком /  
с цельным миндалем

~~93.60~~  
**76<sup>00</sup>₽**

3, 4. шоколад  
**Милка**

90 г / молочный /  
с фундуком /  
с орехом и изюмом

~~92.00~~  
**75<sup>00</sup>₽**

5

**НОВИНКА**



5. КРЕКЕР  
**ТУК**

112 г / с ветчиной и сыром

~~73.91~~  
**60<sup>00</sup>₽**

6



7



6, 7. ПЕЧЕНЬЕ  
**Юбилейное**

116 г / молочное / с глазурью

116 г / ореховое / с темной глазурью

~~37.60~~  
**31<sup>00</sup>₽**

**НОВИНКА**



хлопья  
**Фитнес\***  
245 г / йогуртовые

~~176.70~~  
**144<sup>00</sup>₽**



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК  
**Сини Минис**  
250 г / с корицей

~~131.57~~  
**107<sup>00</sup>₽**



хлопья  
**Голд Флейкс**  
300 г / кукурузные / мед, орехи

~~142.80~~  
**117<sup>00</sup>₽**

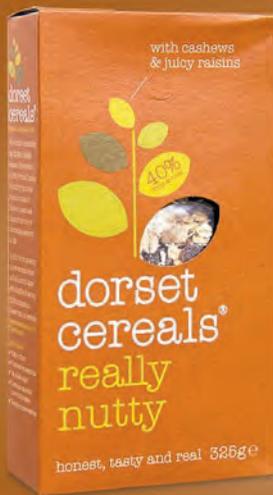


хлопья  
**Голд Корн Флейкс**  
330 г / кукурузные

~~122.30~~  
**100<sup>00</sup>₽**

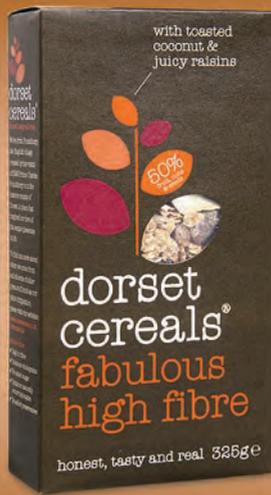
\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

**ХЛОПЬЯ, МЮСЛИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**



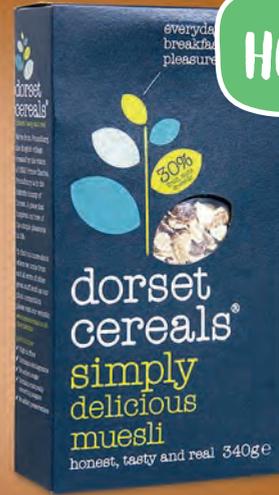
МЮСЛИ  
**Дорсет**  
325 г / 4 ореха /  
многозерновые

~~454.30~~  
**372<sup>00</sup>₽**



МЮСЛИ  
**Дорсет Хай Файбр**  
325 г / многозерновые

~~454.30~~  
**372<sup>00</sup>₽**



МЮСЛИ  
**Дорсет**  
340 г /  
многозерновые

**НОВИНКА**

~~353.21~~  
**289<sup>00</sup>₽**

1. **БИОЛАКТ**  
**Агуша\***  
0,2 л / с 8 месяцев

~~29.20~~  
**25<sup>00</sup>₽**

2. **МОЛОКО**  
**Агуша\*\***  
0,5 л / с 3 лет

~~43.90~~  
**37<sup>00</sup>₽**

4. **КЕФИР**  
**Кубанская Буренка**  
0,9 л / жирность 2,5 %

~~54.90~~  
**47<sup>00</sup>₽**

5. **КЕФИР**  
**Кубанская Буренка**  
0,9 л / жирность 1%

~~53.40~~  
**46<sup>00</sup>₽**

3. **МОЛОКО**  
**Агуша\***  
0,2 л / с 8 месяцев

~~25.80~~  
**22<sup>00</sup>₽**



**КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

6. **ТВОРОГ**  
**Агуша Я сам\*\***  
100 г / 1 шт. / груша,  
персик / с 3 лет

~~37.70~~  
**33<sup>00</sup>₽**

7-10. **ТВОРОГ**  
**Агуша\***  
100 г / абрикос, морковь\*\* /  
груша / яблоко, банан /  
мультифрукт / с 6 месяцев

~~32.90~~  
**28<sup>00</sup>₽**

11. **ТВОРОГ**  
**Агуша Я сам\*\***  
100 г / клубника, ваниль / с 6 месяцев\*

~~34.50~~  
**30<sup>00</sup>₽**

\* Проконсультируйтесь со специалистом.

\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



АКЦИЯ  
3 по цене 2  
160<sup>00</sup>₽  
1 шт.



АКЦИЯ  
3 по цене 2  
22<sup>66</sup>₽  
1 шт.

МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
ГОСТ\***  
**Венский вальс / Золотой вальс**  
500 г / пломбир

240<sup>00</sup>₽

МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
Знак качества ГОСТ**  
80 г / пломбир

34<sup>00</sup>₽

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

МОРОЖЕНОЕ



НОВИНКА



МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
Натуралика**  
80 г / пломбир / эскимо

~~52.40~~  
39<sup>00</sup>₽

МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
Натуралика**  
80 г / пломбир / на вафлях

~~45.10~~  
33<sup>00</sup>₽

МОРОЖЕНОЕ  
**Альтервест  
Натуралика**  
80 г / пломбир / в стакане

~~38.60~~  
29<sup>00</sup>₽

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКА



МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Тяну́чка**  
50 г / фруктовый лед

~~35.60~~  
**25<sup>00</sup>₽**

МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Взрывной  
ураган**  
60 г / фруктовый лед

~~35.60~~  
**25<sup>00</sup>₽**

МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Джангли**  
47 г

~~27.40~~  
**20<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

99



МОРОЖЕНОЕ  
**Краснодарское**  
350 г / пломбир /  
с шоколадной крошкой

~~79.00~~  
**65<sup>00</sup>₽**



МОРОЖЕНОЕ  
**Краснодарское**  
350 г / пломбир /  
ванильный

~~74.90~~  
**59<sup>00</sup>₽**

КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



МОРОЖЕНОЕ  
**Краснодарское**  
60 г / пломбир / крем-брюле /  
в белой глазури / эскимо

~~21.60~~  
**18<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



МОРОЖЕНОЕ  
**Сникерс**  
48 г / молочное /  
батончик

~~44.00~~  
**35<sup>00</sup>₽**



МОРОЖЕНОЕ  
**Баунти**  
39,1 г / молочное /  
батончик

~~44.00~~  
**35<sup>00</sup>₽**



МОРОЖЕНОЕ  
**Твикс**  
40 г / батончик

~~44.00~~  
**35<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА

ПАСТА  
**Американ Фреш**  
340 г / классическая /  
арахисовая

~~258.00~~  
**188<sup>00</sup>₽**

НОВИНКА



МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Тяну́чка**

50 г / фруктовый лед

~~35.60~~  
**25<sup>00</sup>₽**

МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Взрывной  
ураган**

60 г / фруктовый лед

~~35.60~~  
**25<sup>00</sup>₽**

МОРОЖЕНОЕ  
**Бон Пари  
Джангли**

47 г

~~27.40~~  
**20<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

99



МОРОЖЕНОЕ  
**Краснодарское**  
350 г / пломбир /  
с шоколадной крошкой

~~79.00~~  
**65<sup>00</sup>₽**



МОРОЖЕНОЕ  
**Краснодарское**  
350 г / пломбир /  
ванильный

~~74.90~~  
**59<sup>00</sup>₽**

КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



МОРОЖЕНОЕ  
**Краснодарское**  
60 г / пломбир / крем-брюле /  
в белой глазури / эскимо

~~21.60~~  
**18<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

**АКЦИЯ**  
3 по цене 2\*  
**40<sup>46</sup>₽**  
1 шт.



**ТВОРОГ**  
**Простоквашино** **60<sup>70</sup>₽**  
150 г / зерненный / клубника / черника / малина / жирность 7 %

**АКЦИЯ**  
3 по цене 2\*  
**29<sup>80</sup>₽**  
1 шт.



**ЙОГУРТ**  
**Активиа** **44<sup>70</sup>₽**  
0,29 л / в ассортименте

**АКЦИЯ**  
3 по цене 2\*  
**28<sup>66</sup>₽**  
1 шт.



**ТВОРОГ**  
**Даниссимо** **43<sup>00</sup>₽**  
140 г / двуслойный / тирамису / черничный чизкейк / цитрусовый чизкейк

\* Период действия акции с 16.05.2016 г. по 31.05.2016 г.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

101



**МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК**  
**Актуаль** **90<sup>95</sup>₽**  
930 г / клубника, малина / апельсин, манго / черника, смородина / жирность 0 %

**АКЦИЯ**  
3 по цене 2\*  
**60<sup>63</sup>₽**  
1 шт.

**АКЦИЯ**  
3 по цене 2\*  
**30<sup>00</sup>₽**  
1 шт.



**ТВОРОГ**  
**Даниссимо** **45<sup>00</sup>₽**  
130 г / в ассортименте

\* Период действия акции с 01.05.2016 г. по 15.05.2016 г.



СУПЕРЦЕНА

ОРЕХИ

**Вкусы мира**

150 г / каштаны / жареные /  
очищенные

~~191.10~~

**120<sup>00</sup>₽**



ЗЕФИР

**КорНиш  
Тедди**

70 г / маршмеллоу / яблоко / манго

~~54.20~~

**44<sup>00</sup>₽**

102

СНЕКИ, САХАР, ЗЕФИР, СМЕСЬ, КРАХМАЛ



НОВИНКА

САХАР

**Дан Зуккер\***

0,75 кг / песок / тростниковый / демерара

~~242.28~~

**198<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА

КРАХМАЛ

**Картошечка**

200 г / картофельный

~~55.70~~

**41<sup>00</sup>₽**



СМЕСЬ

**Др. Оеткер\***

48 г / сухая / заварное тесто

~~58.40~~

**41<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКА



чипсы  
**Лейс**

150 г / картофельные /  
зеленый лук / сметана, лук

~~85.10~~  
**70<sup>00</sup>₽**

чипсы  
**Лейс\***

150 г / картофельные /  
итальянская лазанья

~~85.10~~  
**70<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

103



СУХАРИ  
**Хрустим багет**

60 г / пшеничные / томат и зелень /  
сырное ассорти / буженина с горчицей

~~34.30~~  
**28<sup>00</sup>₽**

1



1. ИМБИРЬ  
**Сен Сой  
Премиум**  
145 г / маринованный

~~129.40~~  
**106<sup>00</sup>₽**

2. КРУПА  
**Сен Сой**  
250 г / рис / для суши

~~95.80~~  
**78<sup>00</sup>₽**

2



соус  
**Киккоман**  
150 г / диспенсер /  
соевый ~~288.60~~  
**236<sup>00</sup>₽**



соус  
**Киккоман Лайт**  
150 г / диспенсер /  
соевый ~~284.20~~  
**233<sup>00</sup>₽**



соус  
**Киккоман**  
150 г / соевый ~~188.70~~  
**154<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА



СЫР  
**Буррата Гальбани\***  
200 г / с трюфелем /  
классический

~~494.50~~  
**296<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА

МАКАРОНЫ  
**3 Колокольчика**  
500 г / лапша мелкая /  
из четырех яиц

~~239.90~~  
**167<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

105



НОВИНКА

СОЛЬ  
**Водорослевая**  
700 г / с ламинарией

~~103.73~~  
**85<sup>00</sup>₽**





**СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ**  
+ скидка 10 %\*

**МАСЛО**

**Боромео**

0,25 л / оливковое / с базиликом /  
с розмарином / с перцем чили

~~481.90~~  
**399<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

106

**МАСЛО, СПЕЦИИ**



**СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ**  
+ скидка 10 %\*

**1**

**1. МАСЛО**

**Терре Францескано**

0,5 л / оливковое /  
из сорта «франтой» / из Умбрии

~~1 361.20~~  
**1 099<sup>00</sup>₽**

**2**

**2. МАСЛО**

**Терре Францескано**

0,5 л / оливковое /  
росса / из Умбрии

~~1 473.10~~  
**1 099<sup>00</sup>₽**

**3**

**3. МАСЛО**

**Терре Францескано**

0,25 л / оливковое /  
росса / из Умбрии

~~801.80~~  
**649<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



**СПЕЦИИ  
Турчи**

40 г / спрей / в подсолнечном масле /  
с базиликом / с лимоном / с орегано

~~235.20~~  
**179<sup>00</sup>₽**

**СПЕЦИИ  
Турчи**

40 г / спрей / в подсолнечном масле /  
с чесноком / с чили / с шафраном

~~235.20~~  
**179<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

107



**СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ**  
+ скидка 10 %\*

**СУПЕРЦЕНА**

**МАСЛО  
Куфрол**

0,5 л / оливковое /  
для красивых людей /  
из Умбрии

~~1 081.50~~  
**779<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



КОЛБАСА  
**Дымов  
Любительская  
ГОСТ**  
1 кг / вареная / в синюге

~~623.70~~  
**499<sup>00</sup>₽**



СОСИСКИ  
**Баварские  
Дымов**  
1 кг / вареные /  
в натуральной оболочке

~~538.20~~  
**429<sup>00</sup>₽**



КОЛБАСА  
**Дымов  
Докторская  
ГОСТ**  
1 кг / вареная /  
в белковой оболочке

~~517.10~~  
**419<sup>00</sup>₽**

108

## МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, КРУПЫ

1



1. КОЛБАСА  
**Черкизовский  
Премиум  
Фелино**  
1 кг / сыровяленая

~~1 371.10~~  
**1 099<sup>00</sup>₽**

2



2. КОЛБАСА  
**Черкизовский  
Премиум  
Сервелат по-бойарски**  
1 кг / варено-колпечная

~~753.00~~  
**599<sup>00</sup>₽**

3



3. КОЛБАСА  
**Черкизовский  
Премиум  
Сальчичон**  
1 кг / сырокопченая

~~909.30~~  
**725<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте [tabris.ru](http://tabris.ru).

НОВИНКА



КРУПА  
**Националь** ~~113.55~~  
**93<sup>00</sup>₽**  
450 г / чечевица /  
красная / арабская

КРУПА  
**Националь** ~~89.17~~  
**73<sup>00</sup>₽**  
450 г / фасоль маррон

КРУПА  
**Националь** ~~64.10~~  
**52<sup>00</sup>₽**  
450 г / нут

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

109

НОВИНКА



КРУПА  
**Увелка** ~~65.30~~  
**53<sup>00</sup>₽**  
400 г / 5\*80 г /  
рис / круглозерный

КРУПА  
**Увелка** ~~57.62~~  
**47<sup>00</sup>₽**  
400 г / 5\*80 г /  
пшено / шлифованное



ПЕЛЬМЕНИ  
**Император**  
1 000 г / говядина,  
свинина / замороженные

~~515.40~~  
**385<sup>00</sup>₽**



ПЕЛЬМЕНИ  
**Цезарь**  
1 000 г / классические /  
говядина, свинина / замороженные

~~442.80~~  
**345<sup>00</sup>₽**



ЧЕБУРЕКИ  
**Морозко**  
300 г /  
замороженные

~~93.20~~  
**70<sup>00</sup>₽**

110

## СНЕКИ, МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОУС, КОНСЕРВЫ, МОРЕПРОДУКТЫ



СУХАРИКИ  
**Фортуна**  
145 г / ржано-пшеничные /  
с аджикой

~~55.40~~  
**45<sup>00</sup>₽**



СЕМЕНА  
**Крутой Окер\***  
100 г / семечки  
подсолнечника / жареные

~~27.40~~  
**21<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СУПЕРЦЕНА



соус  
**Санта-Мария  
Тако\***

230 г / томатный / нежный

~~225.70~~  
**185<sup>00</sup>₽**

СУПЕРЦЕНА



ПРЕСЕРВЫ  
**Меридиан**

430 г / мидии /  
в рассоле

~~243.30~~  
**175<sup>00</sup>₽**



ПРЕСЕРВЫ  
**Меридиан**

415 г / мидии / с томатами  
и чесноком / в масле

~~282.20~~  
**175<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 и 7 %

111

СУПЕРЦЕНА



КОНСЕРВЫ  
**Куполива**

300 г / маслины / с косточкой /  
без косточки

~~89.50~~  
**71<sup>00</sup>₽**



КОНСЕРВЫ  
**Лорато**

500 г / икра из баклажанов

~~87.90~~  
**69<sup>00</sup>₽**



1, 2. ПЮРЕ МЯСНОЕ  
**Фруто Няня\***

100 г /  
говядина, гречка, морковь\*\* /  
цыпленок, рис, морковь\*\* /  
с 8 месяцев

~~49.50~~  
**3900₽**

3-6. НЕКТАР / СОК  
**Фруто Няня**

500 мл / банан /  
яблоко, слива, с мякотью / с 3 лет  
500 мл / без сахара / яблоко, груша /  
яблоко осветленное / с 3 лет

~~48.70~~  
**3800₽**

7-9. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ  
**Фруто Няня\***

90 г / яблоко / с 4 месяцев  
90 г / сливки, яблоко, абрикос /  
творог, яблоко, банан / с 6 месяцев

~~39.10~~  
**2900₽**

\* Проконсультируйтесь со специалистом.

\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



СУПЕРЦЕНА

ПЮРЕ ОВОЩНОЕ  
**Спелёнок\***

125 г / кабачок / с 4 месяцев  
125 г / тыква, яблоко /  
с 5 месяцев

~~32.60~~  
**2300₽**

\* Проконсультируйтесь со специалистом.



1-5. СОК  
**Агуша\***  
200 мл /  
в ассортименте

~~24.10~~  
**19<sup>90</sup>₽**



с 0 месяцев

6. ВОДА  
**Агуша\***  
5 л / для детей  
~~110.80~~  
**95<sup>00</sup>₽**



с 0 месяцев

7. ВОДА  
**Агуша\***  
1,5 л / для детей  
~~43.70~~  
**37<sup>00</sup>₽**



с 0 месяцев

8. ВОДА  
**Агуша\***  
0,33 л / для детей  
~~26.70~~  
**22<sup>00</sup>₽**

КУБАНСКИЙ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



1
СУПЕРЦЕНА
2
СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*

**1, 2. НАБОР  
Буби  
Кошки / Джунгли  
Тоньяна**

1 шт. / 3 предмета / детский

~~2 522.80~~  
**1 999<sup>00</sup>₽**

**3. МИСКА  
Хелло Кидс  
Маленький монстр\*\***

1 шт. / 11 см / для детей

~~325.40~~  
**199<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».  
\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

114 **ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

СУПЕРЦЕНА

**НАБОР  
Кра-З-Лум\***

1 шт. / фигурка /  
+ резиночки /  
для творчества / с 6 лет

~~1 716.50~~  
**1 199<sup>00</sup>₽**

**ИГРУШКА  
Кристал  
Сюрприз\***

1 шт. / фигурка /  
+ браслет с подвеской

~~1 376.70~~  
**949<sup>00</sup>₽**

**ИГРУШКА  
Кристал  
Сюрприз**

1 шт. / фигурка /  
+ подвеска

~~642.30~~  
**449<sup>00</sup>₽**

**ИГРУШКА  
Велли\***

1 шт. / 1:35 /  
машина / от 3 лет

~~804.80~~  
**529<sup>00</sup>₽**

**ИГРУШКА  
Велли**

1 шт. / 1:60 /  
машина / желтая /  
от 3 лет

~~193.50~~  
**129<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1. КАША  
**Нестле\***

250 г / мультизлаковая / молочная /  
с яблоком и бананом / с 6 месяцев

~~139.10~~  
**109<sup>00</sup>₽**

2. КАША  
**Нестле\***

250 г / овсяная / молочная /  
с грушей и бананом / с 6 месяцев

~~139.10~~  
**109<sup>00</sup>₽**

3. КАША  
**Нестле\***

200 г / гречневая / безмолочная /  
с черносливом / с 4 месяцев

~~116.10~~  
**89<sup>00</sup>₽**



4. СМЕСЬ  
**Нестле Нан 3**

400 г / гипоаллергенная /  
с 12 месяцев

~~732.60~~  
**559<sup>00</sup>₽**

5. СМЕСЬ  
**Нестле Нан 3**

400 г / с 12 месяцев

~~482.40~~  
**369<sup>00</sup>₽**

6. СМЕСЬ  
**Нестле  
Нестожен 3\*\***

350 г / с 12 месяцев

~~303.60~~  
**229<sup>00</sup>₽**

\* Проконсультируйтесь со специалистом.

\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



подгузники  
**Меррис\***  
22 шт. / макси /  
от 6 до 11 кг

~~678.30~~  
**529<sup>00</sup>₽**



подгузники  
**Меррис**  
24 шт. / мини / до 5 кг  
24 шт. / миди\* / от 4 до 8 кг

~~591.70~~  
**439<sup>00</sup>₽**



\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

## ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ



подгузники  
**Памперс  
Актив Беби\***  
58 шт. / юниор / от 11 до 18 кг

~~1560.50~~  
**1 299<sup>00</sup>₽**



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Джонсон**  
64 шт. / нежная забота /  
для детей

~~146.50~~  
**89<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



НОВИНКА

2  
ПО ЦЕНЕ  
1

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Беби Лайн\***  
900 г / био /  
универсальный

~~442.50~~  
**439<sup>00</sup>₽**



СРЕДСТВО  
**Мама Ультимейт**  
1 л / зеленый чай / лимон /  
для мытья посуды

~~202.60~~  
**169<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

117



ЛОСЬОН  
**Нивея Сан**  
200 мл / СПФ 50+ /  
солнцезащитный / детский

~~707.50~~  
**549<sup>00</sup>₽**

СПРЕЙ  
**Нивея Сан**  
200 мл / СПФ 30+ /  
солнцезащитный / детский

~~707.50~~  
**549<sup>00</sup>₽**



**Pampers.**

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Памперс Нью Беби Сенситив**  
 54 шт. / для детей ~~159.70~~  
**129<sup>00</sup>₽**



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Памперс Беби Фреш**  
 64 шт. / запаска / для детей ~~146.90~~  
**119<sup>00</sup>₽**

118 **ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ, СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ**



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Мадитол**  
 63 шт. /  
 гигиенические ~~163.10~~  
**149<sup>00</sup>₽**



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Аура**  
 60 шт. /  
 антибактериальные /  
 для рук ~~90.60~~  
**79<sup>00</sup>₽**



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
**Мадитол**  
 10 шт. / шалфей,  
 подорожник /  
 антибактериальные ~~32.00~~  
**28<sup>00</sup>₽**



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Тенерелла Софт**

24 шт. / 4 320 листов /  
био / белая / двуслойная

~~641.80~~  
**449<sup>00</sup>₽**



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Тенерелла Софт**

6 шт. / 1 080 листов / био /  
белая / двуслойная

~~162.50~~  
**119<sup>00</sup>₽**



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Тенерелла**

4 шт. / 600 листов /  
белая / четырехслойная

~~217.30~~  
**159<sup>00</sup>₽**



САЛФЕТКИ  
**Селтекс**

100 шт. /  
двуслойные

~~111.40~~  
**79<sup>00</sup>₽**

**СУПЕРЦЕНА**

**СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\***

\* При использовании карты «Табрис».



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

119



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Зева Плюс**

4 шт. / 832 листа / белая /  
ромашка / яблоко / двуслойная

~~75.60~~  
**59<sup>00</sup>₽**



**НОВИНКА**

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА  
**Фамилия Плюс**

4 шт. / яблоко / белая /  
двуслойная

~~74.80~~  
**49<sup>00</sup>₽**

1



2



3



4



1, 2. ПРОКЛАДКИ

**Олвейс Ультра**10 шт. / лайт /  
нормал плюс~~118.80~~**9900₽**

3. ПРОКЛАДКИ

**Олвейс Ультра  
Найт**

7 шт. / супер

~~118.80~~**9900₽**

4. ПРОКЛАДКИ

**Олвейс Ультра  
Сенситив**

10 шт. / нормал плюс

~~106.60~~**8900₽**

120

## СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

СУПЕРЦЕНА

ТАМПОНЫ  
**Котекс**

16 шт. / мини / супер / нормал

~~176.30~~**11900₽**

СУПЕРЦЕНА



**СРЕДСТВО  
Лактацид Фемина**

200 мл /  
для интимной гигиены

~~317.00~~  
**219<sup>00</sup>₽**

СУПЕРЦЕНА



**САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
Биокос Спа\***

15 шт. /  
антибактериальные

~~37.10~~  
**26<sup>00</sup>₽**

**САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ  
Биокос Спа**

15 шт. / зеленый чай\* /  
лесные ягоды

~~33.30~~  
**23<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

121

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*\*

СУПЕРЦЕНА



**ЗУБОЧИСТКИ  
Самурай\***  
250 шт. /  
березовые

~~361.80~~  
**229<sup>00</sup>₽**



**ЗУБОЧИСТКИ  
Самурай\***  
150 шт. / березовые /  
в индивидуальной упаковке

~~110.80~~  
**69<sup>00</sup>₽**



**ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ  
Котонев**  
80 шт. /  
для макияжа

~~179.10~~  
**119<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

\*\* При использовании карты «Табрис».

**СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ**  
 + скидка 10%\*

ГЕЛЬ  
**Ла Мэйсон Испаньол**  
 500 мл / миндаль, мед / гранат / для душа

~~452.90~~  
**349<sup>00</sup>₽**

ГЕЛЬ  
**Чик энд Фан Поп / Цветочный / Сердце**  
 200 мл / для душа

~~335.20~~  
**249<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

**СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ**

**СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ**  
 + скидка 10%\*

МЫЛО ЖИДКОЕ  
**Ла Мэйсон Испаньол**  
 500 мл / мед / цветущий апельсин\*\*

~~452.90~~  
**349<sup>00</sup>₽**

АНТИПЕРСПИРАНТ  
**Ла Кабин**  
 50 мл / шариковый / невидимый / мягкость и забота / женский

~~374.40~~  
**299<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».  
 \*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СУПЕРЦЕНА



ДЕЗОДОРАНТ  
**Рексона\***  
150 мл / спрей /  
невидимый / мужской

~~195.90~~  
**129<sup>00</sup>₽**

СУПЕРЦЕНА



ДЕЗОДОРАНТ  
**Рексона\***  
150 мл / спрей /  
антибактериальный эффект /  
мужской

~~195.90~~  
**129<sup>00</sup>₽**

НОВИНКА

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

123

СУПЕРЦЕНА



АНТИПЕРСПИРАНТ  
**Деоника**  
200 мл / спрей / женский /  
природная защита / про-защита

~~129.60~~  
**89<sup>00</sup>₽**



АНТИПЕРСПИРАНТ  
**Деоника**  
200 мл / спрей / мужской /  
максимальная защита / природная защита

~~129.60~~  
**89<sup>00</sup>₽**



Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



ДЕЗОДОРАНТ / АНТИПЕРСПИРАНТ

**Олд Спайс  
Блокатор запаха**

125 мл / спрей / мужской  
50 мл / стик / мужской

~~261.70~~  
**199<sup>00</sup>₽**

ДЕЗОДОРАНТ / АНТИПЕРСПИРАНТ

**Олд Спайс  
Вайтвотер**

125 мл / спрей / мужской  
50 мл / стик / мужской

~~237.90~~  
**179<sup>00</sup>₽**



СТАНОК

**Жиллетт  
Мак3 Турбо**

1 шт. / + 2 кассеты / для бритья

~~730.30~~

**589<sup>00</sup>₽**

СТАНОК

**Жиллетт  
Мак3**

1 шт. / + 1 кассета / для бритья

~~404.40~~

**329<sup>00</sup>₽**

ГЕЛЬ

**Жиллетт**

200 мл / гипоаллергенный /  
чувствительная кожа / для бритья

~~267.30~~

**199<sup>00</sup>₽**



1. ГЕЛЬ  
**Нивея**  
250 мл / свежий уход /  
мужской / для душа

~~184.90~~  
**159<sup>00</sup>₽**

2. ГЕЛЬ  
**Нивея**  
250 мл / скраб /  
миндаль / для душа

~~165.00~~  
**139<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

125



1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Сенсодин Сенситив**  
1 шт. / мягкая

~~245.40~~  
**199<sup>00</sup>₽**

2, 3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Пародонтакс**  
75 мл / фтор / классик

~~178.90~~  
**149<sup>00</sup>₽**





1. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс Про**  
60 г / кислородное  
отбеливание ~~390.80~~  
**329<sup>00</sup>₽**



2, 3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс**  
74 г / двойная мята /  
кофе, табак ~~268.80~~  
**229<sup>00</sup>₽**



4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Рокс Сенситив**  
94 г / восстановление,  
отбеливание ~~268.80~~  
**229<sup>00</sup>₽**

СРЕДСТВА ДЛЯ ПОЛОСТИ РТА



НОВИНКА

СУПЕРЦЕНА

1, 2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Колгейт  
Оптик Вайт /  
С древесным углем**  
1 шт. / средней жесткости ~~294.90~~  
**219<sup>00</sup>₽**

3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Колгейт Голд**  
1 шт. / с древесным углем /  
мягкая ~~294.90~~  
**219<sup>00</sup>₽**



4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Колгейт Тотал 12\***  
75 мл / здоровое дыхание ~~217.80~~  
**163<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



1

1, 2. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Президент  
Кидс / Джуниор**

50 мл / клубника / от 3 до 6 лет  
50 мл / земляника / от 6 лет



2

~~169.70~~  
**139<sup>00</sup>₽**



3

3. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Президент**  
75 мл / классик

~~243.00~~  
**199<sup>00</sup>₽**



4

4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Глобал Вайт**  
100 мл /  
для чувствительных зубов

~~332.30~~  
**269<sup>00</sup>₽**



5. НАБОР  
**Глобал Вайт**  
1 шт. / домашнее отбеливание /  
для зубов

~~1295.10~~  
**1 099<sup>00</sup>₽**

НОВИНКА



1



2



3



4

1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Сплат  
Ион Смарт\***  
1 шт. / + насадка ~~625.24~~  
**499<sup>00</sup>₽**

2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Иннова**  
1 шт. / с ионами серебра ~~171.09~~  
**139<sup>00</sup>₽**

3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА  
**Иней Мэджик**  
1 шт. ~~174.79~~  
**139<sup>00</sup>₽**

4. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Иней Мэджик**  
75 мл ~~331.97~~  
**269<sup>00</sup>₽**

5. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Иннова**  
75 мл / безабразивная /  
для чувствительных зубов

~~193.18~~  
**159<sup>00</sup>₽**

6. ЗУБНАЯ ПАСТА  
**Сплат Кидс\***  
50 мл / молочный шоколад /  
детская / от 2 до 6 лет

~~143.49~~  
**119<sup>00</sup>₽**



5



6

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СУПЕРЦЕНА



**НОСКИ**  
**Сосу**  
2 пары / мята /  
для педикюра

~~1 737.80~~  
**1 099<sup>00</sup>₽**



**ПЕНКА**  
**Роланд\***  
150 мл / с гиалуроновой  
кислотой и коллагеном /  
для умывания

~~753.30~~  
**499<sup>00</sup>₽**



**МАСКА**  
**Пьюр Эссенс\***  
7 шт. / золотой состав /  
для лица

~~640.50~~  
**429<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

129

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*\*



**СКРАБ**  
**Ла Мэйсон**  
**Испаньол**  
250 мл / миндаль, мед /  
для тела

~~727.40~~  
**499<sup>00</sup>₽**



**МАСЛО**  
**Ла Мэйсон**  
**Испаньол Какао\***  
300 мл / для тела

~~638.30~~  
**449<sup>00</sup>₽**



**КРЕМ**  
**Ла Мэйсон**  
**Испаньол**  
125 мл / мед / цветущий  
апельсин\* / для рук

~~452.90~~  
**319<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА



**ЛОСЬОН**  
**Чик энд Фан**  
200 мл / цветочный /  
для тела

~~335.20~~  
**249<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

\*\* При использовании карты «Табрис».



КРАСКА  
**Лондаколор**  
**Укрощение седины**  
 1 шт. / для волос /  
 в ассортименте

203.70  
**149<sup>00</sup>₽**

130

**СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ**



МАСКА  
**Джон Фрида**  
 150 мл / восстанавливающая /  
 для всех типов волос

~~749.60~~  
**649<sup>00</sup>₽**



ШАМПУНЬ / КОНДИЦИОНЕР  
**Джон Фрида**  
 250 мл / восстанавливающий /  
 для всех типов волос

~~624.70~~  
**549<sup>00</sup>₽**



Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*

СУПЕРЦЕНА



1, 2. КРЕМ  
**Ла Кабин**  
50 мл / алоэ вера /  
дневной / ночной / для лица

~~1 219.50~~  
**949<sup>00</sup>₽**

3. КРЕМ  
**Ла Кабин**  
15 мл / алоэ вера /  
для области вокруг глаз

~~966.30~~  
**749<sup>00</sup>₽**

4. СРЕДСТВО  
**Ла Кабин**  
200 мл / мицеллярная  
вода / для лица

~~591.90~~  
**449<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

131

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*



СПРЕЙ  
**Ла Кабин**  
150 мл / 11 преимуществ /  
для волос

~~1 084.00~~  
**799<sup>00</sup>₽**

СПРЕЙ  
**Ла Кабин**  
150 мл / термозащита /  
стайлинг / для волос

~~638.30~~  
**499<sup>00</sup>₽**

ШАМПУНЬ  
**Ла Кабин**  
500 мл / антивозрастной /  
для волос

~~556.30~~  
**449<sup>00</sup>₽**

МАСКА  
**Ла Кабин**  
500 мл / антивозрастная /  
экспресс / для волос

~~627.60~~  
**499<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».



**1. МОЛОЧКО  
Амбр Солер**  
200 мл / с экстрактом  
кактуса / после загара

~~473.50~~  
**349<sup>00</sup>₽**

**2. МАСЛО  
Амбр Солер**  
200 мл / SPF 2 /  
для загара

~~420.40~~  
**299<sup>00</sup>₽**

**3. СПРЕЙ  
Амбр Солер**  
200 мл / SPF 50 / цветной /  
детский / солнцезащитный

~~831.50~~  
**599<sup>00</sup>₽**



**4. КРАСКА  
Преферанс**  
1 шт. / N° 10.21 /  
Стокгольм / для волос

~~455.90~~  
**349<sup>00</sup>₽**

**5. СРЕДСТВО  
Скин Нейчералс**  
400 мл /  
мицеллярная вода / для лица

~~313.70~~  
**229<sup>00</sup>₽**

**6. ГЕЛЬ  
Скин Нейчералс**  
150 мл / 3 в 1 /  
чистая кожа / для лица

~~332.70~~  
**229<sup>00</sup>₽**



АЭРОЗОЛЬ  
**Гардекс  
Экстрим**

150 мл / от насекомых, клещей

~~343.10~~  
**249<sup>00</sup>₽**



ПОДУШЕЧКИ  
**Салтон**

1 шт. / гелевые / под пятку /  
под стопу / против скольжения стопы



~~185.30~~  
**139<sup>00</sup>₽**



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 и 7 %

133



1. ВЕШАЛКА  
**Мава\***

1 шт. / 35 см / черная /  
металлическая / для брюк

~~663.50~~  
**459<sup>00</sup>₽**

2. ВЕШАЛКА  
**Мава\***

2 шт. / 29 см / белая /  
металлическая / для юбок

~~605.70~~  
**429<sup>00</sup>₽**

3. ВЕШАЛКА  
**Мава Силуэт**

4 шт. / 42 см / черная /  
металлическая / для одежды

~~528.60~~  
**379<sup>00</sup>₽**

4. ВЕШАЛКА  
**Мава Силуэт**

2 шт. / 45 см / черная /  
металлическая / для одежды

~~404.70~~  
**299<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

\*\* При использовании карты «Табрис».



ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА  
**Паклан Пати**  
 12 шт. / 23 см / тарелка / белая  
 6 шт. / 18,5 см / миска / белая

~~126.20~~  
**99<sup>00</sup>₽**



СКАТЕРТЬ  
**Би Смарт**  
 1 шт. / полиэтиленовая /  
 влагостойкая

~~56.20~~  
**39<sup>00</sup>₽**



ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА  
**Паклан Пати**  
 12 шт. / 200 мл / стакан

~~36.20~~  
**29<sup>00</sup>₽**

134

## ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА И ПИКНИКА

СОБСТВЕННЫЙ  
 ИМПОРТ  
 + скидка 10 %\*

КРУЖКА  
**Тэйк Эвэй**  
 1 шт. / 330 мл /  
 с трубочкой /  
 для холодных напитков

~~320.90~~  
**249<sup>00</sup>₽**

ОХЛАДИТЕЛЬ  
**Тэйк Эвэй**  
 1 шт. / пластиковый /  
 многоцветный

~~177.90~~  
**139<sup>00</sup>₽**

СКАТЕРТЬ  
**Инфиоре  
 Ассорти**  
 1 шт. / 700\*120 см /  
 рулон / двуслойная

~~394.80~~  
**299<sup>00</sup>₽**



\* При использовании карты «Табрис».



**РАПТОР**



**4. АЭРОЗОЛЬ**  
**Рептор**  
400 мл /  
защита территории / от комаров  
~~470.10~~  
**339<sup>00</sup>₽**



**1. НАБОР**  
**Рептор**  
1 шт. / 30 ночей / фумигатор +  
жидкость от комаров  
~~243.80~~  
**179<sup>00</sup>₽**



**2. СПИРАЛЬ**  
**Рептор**  
10 шт. / без запаха /  
от комаров  
~~102.30~~  
**69<sup>00</sup>₽**



**3. ПЛАСТИНЫ**  
**Рептор**  
10 шт. / от комаров  
~~57.90~~  
**39<sup>00</sup>₽**



**5. ЖИДКОСТЬ**  
**Рептор**  
**Турбо**  
56 г / 40 ночей / от комаров  
~~208.60~~  
**149<sup>00</sup>₽**



**6. ЖИДКОСТЬ**  
**Рептор**  
**Некусайка**  
30 мл / 30 ночей / для детей  
~~235.70~~  
**169<sup>00</sup>₽**

1. щипцы

### Тала

1 шт. / для формирования фрикаделек

~~1 109.20~~  
**799<sup>00</sup>₽**



2. доска

### Тала Ричард Бертинет\*\*

1 шт. / разделочная / из бука

~~4 285.10~~  
**2 999<sup>00</sup>₽**



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\*

1

4



3



3. САЛАТНИК

### Омада Саналивинг

3 шт. / пластик, микробан /  
оранжевый / с крышкой

~~2 232.40~~  
**1 799<sup>00</sup>₽**

4. ДУРШЛАГ

### Изи Мейк\*\*

1 шт. / 25 см /  
цветной

~~277.30~~  
**199<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10%\*\*

СУПЕРЦЕНА



**МИСКА  
Тала Ориджиналс\***

1 шт. / 5 л / 31 см /  
керамическая

~~2 701.70~~  
**1 999<sup>00</sup>₽**



**МЕШОК  
Тала**  
1 шт. / кондитерский /  
+ 14 насадок

~~1 785.90~~  
**1 299<sup>00</sup>₽**



**ВЕСЫ  
Изи Мейк\***

1 шт. / до 5 кг /  
кухонные / механические

~~1 117.60~~  
**699<sup>00</sup>₽**



**ТЕСТЕР  
Тала Ориджиналс\***

1 шт. / определение готовности /  
для пирога

~~414.80~~  
**299<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

\*\* При использовании карты «Табрис».



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

137



**ТЕРКА  
Микроплан  
Премиум**

1 шт. / зеленая / красная /  
для цедры и сыра

~~2 187.50~~  
**1 599<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



**СОБСТВЕННЫЙ  
ИМПОРТ  
+ скидка 10 %\***

1. ЩЕТКА  
**Чиф Эйд** ~~392.00~~  
1 шт. / для овощей **249<sup>00</sup>₽**

2. САЛФЕТКИ  
**Лоджекс\*\*** ~~129.00~~  
2 шт. / 40\*45 см /  
хлопковые /  
универсальные **99<sup>00</sup>₽**



3. ГУБКИ  
**Лоджекс\*\*** ~~49.00~~  
3 шт. / 6,5\*9,5 см /  
для посуды **39<sup>00</sup>₽**

4. ГУБКИ  
**Лоджекс\*\*** ~~39.60~~  
6 шт. / металлические /  
для посуды **29<sup>00</sup>₽**

\* При использовании карты «Табрис».

\*\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

139



1. РЕШЕТКА  
**Грифон** ~~828.80~~  
1 шт. / 36\*24\*3 см /  
с длинной ручкой **699<sup>00</sup>₽**

2. ШАМПУРЫ  
**Грифон** ~~572.90~~  
6 шт. / 60 см / плоские **499<sup>00</sup>₽**

3. ЖИДКОСТЬ  
**Грифон** ~~61.00~~  
0,25 мл / для розжига **52<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



**ГЕЛЬ  
Ариель**

15 шт. / в капсулах / для стирки цветного белья  
15 шт. / в капсулах / горный родник / для стирки

~~549.40~~  
**399<sup>00</sup>₽**



**СРЕДСТВО  
Тайд  
Альпийская свежесть\* /  
Весенние цветы**  
1,235 л / жидкое / для стирки

~~441.50~~  
**279<sup>00</sup>₽**



СРЕДСТВО  
**Ласка  
Магия Черного\***

1 л / жидкое / для стирки

~~310.30~~  
**239<sup>00</sup>₽**

СРЕДСТВО  
**Ласка  
Магия Белого\***

1 л / жидкое / для стирки

~~310.30~~  
**239<sup>00</sup>₽**

СРЕДСТВО  
**Ласка  
Магия Цвета\***

1 л / жидкое / для стирки

~~310.30~~  
**239<sup>00</sup>₽**

СРЕДСТВО  
**Ласка  
Магия Бальзама**

1 л / жидкое / для стирки

~~296.80~~  
**229<sup>00</sup>₽**



ГЕЛЬ  
**Персил  
Дуо-капс Вернель**

23 шт. / в капсулах / для белого белья

~~850.40~~  
**649<sup>00</sup>₽**



ГЕЛЬ  
**Персил  
Дуо-капс**

23 шт. / в капсулах / для цветного белья

~~850.40~~  
**649<sup>00</sup>₽**

\* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Фрош**  
1,35 кг / автомат / цитрус /  
для белого белья

~~778.00~~  
**649<sup>00</sup>₽**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Фрош**  
1,35 кг / автомат / алоэ вера /  
для цветного белья

~~659.10~~  
**549<sup>00</sup>₽**



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ  
**Содасан**  
200 мл / био / гель /  
концентрат / с щеткой

~~433.60~~  
**349<sup>00</sup>₽**



РУЧКА  
**Доктор Бекманн  
Экспресс**  
9 мл / пятновыводитель

~~351.00~~  
**299<sup>00</sup>₽**



СРЕДСТВО  
**Мистер Мускул**  
500 мл / курок / классический /  
с нашатырным спиртом / для стекол

~~192.70~~  
**145<sup>00</sup>₽**



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК  
**Миф**  
400 г / автомат /  
морозная свежесть

~~51.50~~  
**39<sup>00</sup>₽**



СРЕДСТВО  
**Mr. Proper**

1 л / горный ручей и прохлада / лавандовое спокойствие / для пола и стен

~~196.90~~  
**159<sup>00</sup>₽**

Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.



+ СКИДКА ПО ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ «ТАБРИС» 3, 5 И 7 %

143



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ  
**Си Джи Лайон**

500 мл / кислородный / для белья

~~407.70~~  
**349<sup>00</sup>₽**



СПРЕЙ  
**Лион**

70 мл / для разглаживания складок на одежде

~~314.70~~  
**259<sup>00</sup>₽**



СРЕДСТВО  
**Лион Лук**

450 мл / свежие травы / для туалета

~~296.00~~  
**249<sup>00</sup>₽**



СРЕДСТВО  
**Кокубо**

3 шт. / расщепление волос / для труб

~~144.00~~  
**119<sup>00</sup>₽**

# Табрис

ОТКРЫВАЕМ  
ВОЗМОЖНОСТИ

 (861) 234-43-43  
Краснодар

 (989) 120-43-43

 (8617) 30-10-00  
Новороссийск

## Правила разумных покупок

### ПОЧЕМУ ПОКУПАТЬ В СЕТИ «ТАБРИС» — ВЫГОДНО?

- товары социального значения (крупы, сахар, мука, детское питание, молочные продукты и т. д.) продаются по сниженным ценам
- на огромное количество товаров регулярно устанавливается **максимальная скидка** (ищите красный ценник «акция» или «суперцена»)

АКЦИЯ

СУПЕР  
ЦЕНА!



### ЧТО ДАЕТ ДИСКОНТНАЯ КАРТА «ТАБРИС»?

- скидку на все товары **до 7%\*** (включая товары с красным ценником)
- скидку на товары собственного импорта — **10%**



### ВСЕ ВИДЫ СКИДОК СУММИРУЮТСЯ



- ← Старая цена  
**212.40 ₺**
- ← Цена со скидкой,  
указанной в журнале  
**152.00 ₺**
- ← Цена при использо-  
вании карты  
«Табрис» (3%)\*  
**147.44 ₺**



- ← Старая цена  
**1 117.60 ₺**
- ← Цена со скидкой,  
указанной в журнале  
**699.00 ₺**
- ← Окончательная  
цена со скидкой  
10% на собствен-  
ный импорт\*  
**629.10 ₺**

Пример носит  
ознакомитель-  
ный характер

\* 3% — при сумме покупки до 1000 руб. 5% — до 3000 руб. 7% — до 5000 руб. 10% — на товары собственного импорта вне зависимости от суммы покупки. Только при использовании карты «Табрис». Скидки действуют бессрочно.



# Победа трех

➔ Известно, что вкусная еда повышает настроение. А если она еще необычна с виду и полезна? Такую формулу три-в-одном предпочитают наши покупатели — и взамен получают отменную порцию счастья и здоровья.

Делитесь своими гастрономическими находками, не забывая использовать наш тег #tabris\_food



dana.dano4ka



dana.dano4ka Сегодня будет просто и престо #tabris\_food



vikushkakukushka



vikushkakukushka Мы его нашли!



angsergeevna



angsergeevna Что нового? #tabris\_food



whitewhitechocolate



whitewhitechocolate Luxury Dinner от #tabris\_food Трюфеля, испанское масло, чатни для брускетт. Живем.



mermaid\_sea



mermaid\_sea Черный бургер с рыбой и кинзой и черная черная Кола #tabris\_food



victoriabukharina



victoriabukharina Полезный перекус #tabris\_food

# ЧЕРНЫЙ БУРГЕР

Обновленный вариант  
и неизменное качество

➔ В мае ряды бургеров собственного производства кулинарии сети «Табрис» пополнит новинка: бургер с необычной

черной булкой. Такой цвет получается благодаря натуральным чернилам каракатицы, которую наши пекари добавляют в тесто.

НОВИНКА



Начинка из нежной семги, хумуса, свежих овощей и пряных трав придает бургеру средиземноморский вкус