

ТОРГОВАЯ СЕТЬ

04(149) Апрель, 2016

ТАБРИС

просто
и престо

ЕДИНЕНИЕ МЕНЮ

Версии журнала
для мобильных
устройств
на apps.tabris.ru

16+



Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

(861) 234-43-43

(989) 120-43-43

(8617) 30-10-00

Краснодар

Новороссийск

Только ваш торт

*Вкусно и индивидуально:
кондитерские изделия на заказ*



РУЧНАЯ РАБОТА

**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.

ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ
ЗА 5 ДНЕЙ

2 кг
МИНИМАЛЬНЫЙ
ВЕС ТОРТА

от 5 см.
МИНИАТЮРНЫЕ
СЛАДОСТИ



Заказ
онлайн
на сайте
tabris.ru

собственное
производство



Сто с лишним видов па-сты придумали итальянцы, взяв за основу воду, муку и яйца. И цифра это не окончательная: открытый предстоит масса. Они теперь случаются повсеместно. Так, немецкий специалист Катарина Унгер обнаружила, что некоторые виды грибов могут делать пластик съедобным. Хлое Родзевельд из Нидерландов начала печатать на 3D-принтере пирожные.



Профессор Кейт Макфи из Великобритании разработала формулу мороженого, которое не тает на открытом

воздухе, а испанский физик Мануэль Линарес «научил» это лакомство менять цвет, когда его касается кончик языка. И пусть некоторые



открытия не столь радикальны, как изобретение пиццы в тьюбиках (грех не вспомнить в апреле космонавтов), все они сделаны с одним расчетом: улучшить жизнь людей. Взять, к примеру, изобретения семьи маслоделов Гульельми, ставших нашими героями. И это только начало: быть может, открытия будущего совершаются прямо сейчас — вами.

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

Марина Пулина

Проект-менеджер

Анна Балясная

Менеджер

Екатерина Масыч

Бренд-шеф

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

Фуд-стилист, фотограф

Ольга Вирич

Авторы

Александра Гайдук

Елизавета Гайдук

Ангелина Гнутова

Евгения Кавун

Ксения Смирнова

София Старцева

Лана Степанова

Корректур

Сабина Бабаева

Александра Идрисова

Фото

Алеся Анисимова

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» № 04 (149), апрель-2016
Подписано в печать 23.03.2016. Дата выхода — 01.04.2016.
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

РТТИ

РВЫ

от 1,3 млн руб.

с отделкой и мебелью



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

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

проектные декларации на
develug.ru

Застройщик ООО СИК «Девелопмент-Юг»



реальные фото квартиры ЖК «Перспектива» литер 4.1.1



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

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

проектные декларации на
develug.ru

Содержание

Событие ↵

Апрельские тезисы

Стр. 5

**Оглядываясь
в будущее**

Стр. 12



Люди ↵

Вкус к запретам

Стр. 14

Интервью:

Саверио Гульельми.

Итальянское наследие

Стр. 16



Продукты ↵

**Вопрос/ответ: оливко-
вое масло для жарки**

Стр. 21

Продукты месяца

Стр. 22

Страна как снэк

Стр. 28



Стр. 16



Стр. 60

Яйцо отчета

Стр. 32

Страсти по пасте

*Большой гид
по-итальянски*

Стр. 36

**Собственное произ-
водство сети**

«Табрис»

Стр. 44

Идеи ↵

Свежий взгляд

*Преподнеси классику
по-новому*

Стр. 54



Взять шефство

*Рецепт от Сергея
Синицина*

Стр. 58



Пирог Гагарина

Стр. 60

Шаг до праздника

Стр. 62



Средства ↵

**Барселонское
искусство**

*Косметика
из испанской столицы*

Стр. 66



Каталог ↵

Стр. 71

Апрельские тезисы

Пять дней самого весеннего месяца, идеальные для экспериментов.

4 АПРЕЛЯ

Одно из важнейших «витаминных» открытий совершил 84 года назад американский биохимик Чарльз Кинг. Он впервые выделил из лимонного сока чистую аскорбиновую кислоту — витамин С. Человек получает его только с пищей. Суточную норму аскорбинки легко восполнить, приготовив, скажем, салат со сладким красным перцем, где витамина С в шесть раз больше, чем в лимоне.



12 АПРЕЛЯ

Ровно 55 лет назад на орбиту Земли впервые вышел корабль-спутник

«Восток» с человеком на борту. Юрий Гагарин провел на орбите чуть больше 1,5 часа, так что вряд ли успел попробовать космическую еду в тубиках. Не очень-то он ее любил. Зато любил пироги. Один из них даже назвали в честь летчика-испытателя.



13 АПРЕЛЯ

Если мы празднуем Старый Новый год и китайский, почему бы не отметить тайский Сонгкран? В этот день принято утром выходить на улицы и радостно поливать водой каждого, желая счастья. А вечером — собираться семьей и есть. На столе обязательно присутствие минимум одного из новогодних блюд тайской кухни — огненных куриных ножек, том-яма, грибного супа

том-кха, картофельного матсамман-карри или пинанг-карри из морепродуктов, а на десерт — мангово-рисового пудинга или десерта из манго и тапиоки.

15 АПРЕЛЯ

Рожденный в этот день Леонардо да Винчи — один из первых

европейских вегетарианцев. В неприятное меню Леонардо входили свежие томаты, цукини, капуста и морковь. Из сыров художник предпочитал пармезан. Он считал, что все эти продукты стимулируют работу мозга. А самым любимым блюдом да Винчи был итальянский овощной суп минестроне.



➔ 24 апреля 1909 года ясное небо над Италией расчертил след самолета Уилбера Райта — одного из тех самых братьев Райт, изобретателей самолета. В этот день Уилбер совершил первую кино съемку земли с борта летательного аппарата. Мистер Райт пять минут кружил над Римом и в итоге

смонтировал короткий фильм «Уилбер Райт и его самолет». Пусть тематика наших видео далека от полетов, но мы стараемся делать не менее жизненные и живые съемки.



Смотрите на нашем канале в Periscope [tabris_food](#) (16+)

Дарите себе радость ежедневных открытий, пусть даже в мелочах.



МАКАРОНЫ Феличия*

250 г / фузилли /
из зеленого горошка /
из Апулии

~~327.70~~
299⁰⁰₽

➔ Цените настоящую итальянскую пасту и узнаете, как полезно включать овощи в ежедневный рацион? Тогда макароны фузилли, состоящие исключительно из муки органического зеленого горошка, идеальны для вас. Они на 22 % состоят из белка, содержат дневную норму клетчатки, с десятком важных минералов и витаминов — и не содержат глутен.



НАПИТОК Мэли Нутриент*

0,33 л / сокодержательный /
сладкая кукуруза

~~77.30~~
62⁰⁰₽

➔ Все мы любили в детстве сладкую кукурузную кашу. Тот же нежный вкус теперь можно встретить в новинке от тайского бренда «Мэли Сампран» — кукурузном молоке. Как и все виды растительного молока, оно не содержит лактозы, но богато витаминами А, Е, В1, В2, В6, В12 и чрезвычайно питательно. Не содержит химических ингредиентов.



КРУПА Ярмарка Браволли

350 г / птитим / паста
жемчужная

~~154.60~~
125⁰⁰₽

➔ Российский бренд «Браволли» собирает коллекцию рецептов лучших паст и круп со всего мира. Птитим — изобретенный в Израиле гарнир, одновременно являющийся пастой, крупой из твердых сортов пшеницы, крайне богатой минералами, белком и клетчаткой. Идеальное решение для повседневного меню.

МАСКА-ПАТЧ

Салли Бокс

2 шт. / с коллагеном /
для кожи вокруг глаз

~~192.10~~
155⁰⁰₽



➔ Ежедневный стресс отражается на наших глазах как в прямом, так и в переносном смысле: отеками, темными кругами, жжением. Помогут патчи от «Салли Бокс»: входящий в состав гидролизованый коллаген и группа растительных экстрактов (ирландского мха, грейпфрута, ромашки римской и т. д.) разглаживают, оживят и вернут комфорт нежной коже вокруг глаз.

СВЕЖИЙ КОФЕ С СОБОЙ

Новые вкусы любимого напитка

➔ Сопроводите шоппинг в супермаркетах «Табрис» стаканчиком бодрящего натурального

кофе навынос, который с радостью заварят 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.

Выгодные скидки апреля

-45%

₽ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

СЫР
Ларец*

1 кг / классический /
с грецкими орехами /
жирность 50 %

~~648.00~~
356⁰⁰₽



-44%

СОУС
Долмио

350 г / томатный /
с базиликом

~~118.00~~
70⁰⁰₽



-42%

НАПИТОК
Джи Гаско

0,2 л / кола / со вкусом
какао / из Пьемонта

~~134.60~~
68⁰⁰₽



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

-41%

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
**Беби Клин
Био***

10 шт. / для глаз /
детские / от 1 года

~~167.90~~
99⁰⁰₽



-41%

КОНСЕРВЫ
Девелей*

370 г / лучок /
жемчужный

~~152.40~~
89⁰⁰₽



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.

К пасхальному столу

Все, что нужно для праздничной трапезы

**ПРИБЕРИТЕ
В ГОТОВОМ ВИДЕ
ИЛИ ЗАКАЖИТЕ
НЕОБХОДИМОЕ
КОЛИЧЕСТВО**

➔ Пасхальный стол любят за традиции — и мы соблюдаем их полностью. Свежайшие куличи, пасхальные яйца, крашенные луковой шелухой, и весенние жаворонки из теста, приготовленные нашими кулинарами и кондитерами, ждут вас в супермаркетах сети.

**ПАСХАЛЬНЫЕ
ЯЙЦА ПРОДАЮТ-
СЯ ПОШТУЧНО
ОТ 1 ШТ.**



В АССОРТИМЕНТЕ:

- кулич творожный с изюмом
- кулич с цукатами
- кулич с изюмом
- кулич с клюквой
- творожный пасхальный кекс
- пасха творожная
- яйца крашенные
- жаворонки весенние сдобные
- фирменный хлеб
- тесто для пасхальных куличей
- пасхальный торт
- капкейки
- печеня



Женский стиль

Изысканность вин с нежным характером.

10 марта встреча Винного клуба «Табрис» была посвящена женщинам, вовлеченным в эномир: героиням истории и легенд, владелицам виноделен и мастерам, создавшим примечательные авторские напитки. Почетным гостем вечера стала известная винодел Ванда Ботнарь. Ведущий Эдуард Долгин рассказал об особенностях пяти мягких, свежих сухих вин, поданных на дегустации. Традиционно



тонкости вкуса и аромата напитков подчеркнули творения шеф-повара «Т-кафе».

Вино из винограда сорта «кортезе» было подано к равиоли с креветками и лососем под икорным соусом, напиток на основе сорта «катарратто» гармонировал с блинчиками с поджаренной масляной рыбой и сырным муссом, сердечки индейки с томатами и карри и карпаччо из сибаса с имбирем шеф дополнил винами из сорта винограда «шардоне», а вино из сорта винограда «семильон» подчеркнуло вкус десерта — тирамису с фруктами в сопровождении ореховых галет.

Каждая встреча Винного клуба сети «Табрис», а проходят они уже несколько лет 1–2 раза в месяц, имеет свою тему, которая никогда не повторяется



Винный клуб

Даты апрельских встреч

6 апреля, 19.30

Краснодар

Место проведения

«Т-кафе», ул. Красная, 16

Стоимость участия

1 500 ₺

«ВИНА ТОСКАНЫ»

Винные территории итальянской области Тоскана (Кьянти и Монтальчино — лишь некоторые из них) уже много веков дарят миру легендарные напитки. Этим вечером в клубе будет представлено 6 ярких образцов тосканских вин из красных сортов винограда.

20 апреля, 19.30

Краснодар

Место проведения

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

Стоимость участия

1 500 ₺

**«ВЫБОР АПРЕЛЯ:
ДОСТОЙНЫЕ НАПИТКИ
ДО 1000 РУБ.»**

Гости продегустируют 8 напитков из красных сортов винограда, каждый из которых представляет определенную сторону своей родной страны: от экзотической ЮАР до классической (и, напротив, неожиданной) Испании. Все эти достойные напитки различных стилей относятся к ценовому сегменту от 700 до 1000 рублей.

Ведущая

Валерия Обрядина,
кавист сети «Табрис»

Партнеры

«Арджи», «Симпл»,
«Вайн Дискавери»,
«ЮВС ЮГ»,
«Вайнхолл», «Форт»



Ужины и винные клубы:
запись онлайн

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

Требуется предварительная запись. Количество мест ограничено.

Оглядываясь в будущее

Отправная точка после совершеннолетия сети «Табрис».



Табрис

К своему восемнадцатилетию сеть «Табрис» успела многое: экспериментировала с внешностью, открывала разные страны, осваивала новые навыки и заводила интереснейших друзей.

Как и всякие уважающие себя жители XXI века, мы обзавелись всеми необходимыми аккаунтами в соцсетях: от «Одноклассников» до «Перископа», где стараемся делиться самыми важными событиями, новостями или приоткрывать секреты наших мастеров. Кстати, не забывайте: в наших



соцсетях всегда можно задать вопрос или оставить комментарий — мы очень внимательно относимся к тому, что вас волнует.

Но еще ценнее — личные встречи. Оттого стараемся радовать наших гостей неожиданными сюрпризами: мастер-классами или флешмобами друзей. Надеемся, что 7 марта нам это удалось.

18 лет — возраст опыта и энергичной молодости: мы знаем, что у грядущей эпохи удивительных открытий нет границ.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ:



tabris.food



tabris.food



tabris.food



tabris.food




Tabris_Food



tabris_food

 (861) 234-43-43

Краснодар

 (8617) 30-10-00

Новороссийск

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

Подарочные сертификаты

*Универсальный подарок,
актуальный в любое время года*

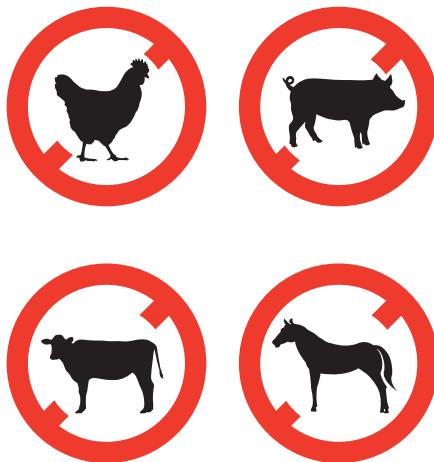
К вашим услугам
сертификаты номиналом
500, 1000, 3000 и 5000 рублей

Преимущества подарочного сертификата

- действителен в течение 1 года со дня приобретения
- для одновременного расчета в любом супермаркете сети «Табрис»



Вкус к запретам



Православный пост, растянувшийся в этом году на весь апрель, стал поводом поговорить о некоторых пищевых табу.



Ксения Смирнова,
лингвист и специалист
по истории итальянской кухни

кошмар для любого европейца, очень вкусными. Как же формируется наш вкус и почему что-то есть можно, а что-то нельзя?



ТЕОРИЯ ПРАКТИКИ

Самые известные пищевые табу касаются мяса. Иудеи и мусульмане не едят свинину, буддисты и индуисты — говядину, а для англосаксонского мира немислимо

употребление конины. Казалось бы, любое мясо — источник энергии, необходимой для жизнедеятельности, да и в целом человек всеяден, а значит, может есть абсолютно все, однако никто из нас этого не делает. Клод Леви-Стросс, величайший французский антрополог и философ XX века, говорил, что мы любим еду, о которой нам приятно думать. С самого детства мы впитываем культуру и пищевые привычки своих родителей. Леви-Стросс сравнивает принятие или непринятие еды с владением языком. Все люди обладают равной способностью разговаривать, однако говорят

на языках с абсолютно различной структурой. Так, все люди всеядны, однако у нас совсем разные представления о вкусном.

СПЛОШНАЯ ЭКОНОМИЯ

По версии американского антрополога Марвина Харриса, пищевые табу связаны с энергозатратностью получения того или иного продукта. Так, разведение свиней в жарком климате Средиземноморья не лучшая идея. Горячее солнце, отсутствие источников пресной воды — какой свинье, да еще и с неразвитой системой терморегуляции, придется такое по нраву? Разведение коров в Индии — такое же экономическое безумие. В V веке до н. э. в Индии произошел резкий скачок в развитии сельского хозяйства, большинство пастбищ превратились в посевные поля, и разведение скота в таких условиях оказалось уж очень дорогим. Полученные от употребления мяса калории никак не компенсировали энергозатраты на выращивание такой еды.

Мясо ферментированной акулы, жареные пауки, суп из летучих мышей и печенье с осами — правда же, не самое аппетитное меню? Хотя мы же с восторгом едим квашеную капусту, обожаем французские сыры с плесенью и считаем окрошку и студень,

Итальянцы и французы отдадут должное конине — нежирному, сладковатому и очень питательному мясу, а сырые японцы даже предпочитают есть его сырым. Однако американец пришел бы в ужас, обнаружив конину на полках супермаркета: уж слишком тесна связь между людьми и лошадьми в американской культуре, родившейся в результате освоения новых территорий именно при помощи лошадей.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБЯЗЫВАЕТ

Иногда пищевые табу напрямую связаны с социальной принадлежностью человека. В Средние века, например, употребление мяса было привилегией высшего сословия. Причем не любое мясо было достойно стола герцога или короля. Чаще



Луис Мелендес, «Натюрморт с дыней и грушами», 1770 г.

всего во время застолий в благородных семействах подавалась дичь как символ храбрости и мужества, которые передадутся тому, кто съест добытое с большим трудом и оттого ценное мясо. Крестьянин же довольствовался более скромной диетой на основе овощей и бобовых и, возможно, свинины по особым случаям. Помыслить о фазане или даже каплуна на ужин простой средневековый крестьянин не мог. Наибольшее число социальных пищевых табу касается служителей церкви. Запреты, прежде всего, относятся к употреблению мяса. Осознанный отказ от мяса связан с желанием провести четкую границу между духовной

и мирской жизнью. Красное мясо ассоциируется с понятием «плоти», которую веками все монахи так усердно усмиряли. Разнообразить монашескую диету, однако, могла дичь. Птица живет в небе, а значит, ее мясо более легкое. Не живет на земле



и рыба — значит, и рыбу можно включить в монашеский рацион. Все пищевые табу очень разнятся. И они — та приправа, что делает каждую культуру неповторимой. 🌿

Пищевые табу — это когда ты то, что ты не ешь



➔ ВАРИТЬ ИЛИ ЖАРИТЬ — ВОТ В ЧЕМ ВОПРОС!

В Средние века пищу чаще всего варили, а поедание, например, сырого мяса связывали с варварскими обычаями, а сырых овощей и корений — с жизнью отшельников и мистиков. Другой причиной столь скептического отношения к сырому была гуморальная теория, описанная римским философом и медиком Галеном. Он сформулировал учение о четырех типах темпераментов и увязал их с теорией телесных соков Гипократа. Таким образом, дабы исправить природу некоторых продуктов или же поправить здоровье больного, еду следовало готовить по-разному, а выбор способа приготовления зависел от того, считался ли определенный продукт холодным, или теплым и влажным, или сухим. Например, свинина считалась холодной и влажной, поэтому ее полагалось жарить на открытом огне. В любой непонятной ситуации все засыпалось сухим и теплым сахаром — уж сладкое точно должно было излечить от всех недугов!

Итальянское наследие

Как пополняется сокровищница мировой кулинарии.

подготовила София Старцева

➤ В коллекции оливковых масел сети супермаркетов «Табрис» появились необычные образцы, созданные семейным предприятием под сенью замка Кастель-дель-Монте

в Андрии. О них подробнее рассказал Саверио Гульельми, внук и тезка основателя марки «Фрателли Гульельми» (Fratelli Guglielmi).

Господин Гульельми, сегодня компанией «Фрателли Гульельми» управляет третье поколение семьи. Расскажите, с чего началась ее история?

В 1954 году мой дедушка, Саверио Гульельми, основал в Андрии ферму по выращиванию винограда, оливковых и миндальных деревьев и стал производить на кустарной маслобойне масло. За счет узкой специализации и качества продукции предприятие заняло важное место в экономике региона. Тем временем двое из пятерых детей

Саверио Гульельми мл. и Риккардо Гульельми



Саверио Гульельми, основатель компании «Фрателли Гульельми»

Саверио, Риккардо и Винченцо, решили пойти по его стопам: они вплотную занялись инновациями в семейном бизнесе. В 1980-х годах начали розлив масел с исторически значимым для нас брендом «Олио Гульельми» (Olio Guglielmi), а к 1999 году перевели производство на непрерывный цикл. Каждая стадия процесса, от культивирования растений до поставки, тщательно контролируется, гарантируя маслу качество класса премиум. С тех пор нашей команде удалось совершить еще несколько преобразований, и сегодня третье поколение семьи благодаря накопленному опыту и квалификации в этой отрасли производит масло, которое представлено на кухнях самых требовательных кулинаров Италии и мира.

Каким был первый продукт, выпущенный «Фрателли Гульельми»?

Мы начали с масла холодного отжима «Робусто» (Robusto), ставшего жемчужиной коллекции. На его



Вековая олива
с плантации Гульельми

➔ Плоды с деревьев компании «Фрателли Гульельми» снимают исключительно вручную, подставляя для сбора ков лестницы разной длины. Лишь изредка, чтобы дотянуться до самых высоких

веток, им приходится прибегать к помощи простых граблей, что ускоряет процесс. Этот метод сохраняет целостность растения и плодов. Кроме того, так попадает меньше листвы в контейнеры с оливками.

изготовление идут исключительно плоды оливы сорта «коратина», прозванного «королем Андрии». Вкус и аромат масла интенсивно фруктовый. Оно отличается высокой концентрацией полифенолов и витамина Е. Сегодня у нас 8 линеек, но мы постоянно работаем над совершенствованием продуктов, обращая внимание на отзывы и запросы потребителей.

Расскажите нам подробнее о ваших оливковых рощах.

В 1954 году дед владел лишь небольшим участком, где росло меньше сотни деревьев. А ныне наша ферма, раскинувшаяся по территории Андрии на 120 га, засажена оливами автохтонных сортов «перанзана», «леччино» и «олиаурола». Оливковые деревья — большая страсть дяди Риккардо, который с молодости изучает агротехнику и секреты производства. Каждое дерево окружено ирригационной системой и обрабатывается с маниакальной тщательностью. Сейчас

культивируется 29 тысяч оливковых деревьев, самые древние из которых, возрастом более 500 лет, расположены в 35-гектарной зоне органического земледелия.

Стало общим местом сравнивать оливковое масло и вино и говорить

о терруаре масла. Насколько такие сравнения обоснованны?

Полностью. Терруар имеет значение, поскольку аромат и вкус масла генерируются с помощью сложных взаимоотношений между почвой, климатом и мастерством человека.



Андрия — коммуна в Италии, в регионе Апулия. Здесь на территории в 18 тыс. га произрастает 4,5 млн оливковых деревьев и живет менее 100 тыс. жителей

Что касается климата Андрии, регион расположен в стратегически удачном месте: в нескольких шагах от холмов Мурджа и Адриатического моря. Здесь много солнца, сбалансированное количество осадков осенью, а близость моря гарантирует мягкость зимы.



Ноябрь — январь — время сбора урожая сливок на плантациях Тульельми

Продолжая аналогии с вином: имеет ли в таком случае значение год производства?

Год, безусловно, влияет на органолептические и химические характеристики

оливкового масла. От климата зависит количество плодов и доля содержащихся в них насыщенных жирных кислот и летучих соединений, отвечающих за ароматику масла. В этом смысле 2015 год по количеству и качеству плодов был одним из лучших за историю наших наблюдений. Впрочем, Андрия никогда не страдала от катаклизмов, потому здесь столь развито маслоделие.

Рынок оливковых масел считается консервативным. Так ли это?

Он только кажется таковым. Это столь обширное поле, что новые методы и факты позволяют совершить прорыв. Взять, к примеру, ароматизированные масла. Продукт не новый, но мы нашли к нему инновационный подход. Отказались от производства ароматизированных масел путем настаивания (когда к маслу приставлялся «свидетель»), поскольку обнаружили, что при таком методе фрукты/травы со временем меняют вкус.

Однако при прямом прессовании оливков с фруктами и свежими травами этого не происходит: вкус свеж и остается таковым до конца.

Кто работает над рецептурой масла?

«Мастером оливкового масла» в компании является мой отец — Винченцо. Он постоянно мониторит всю работу маслобойни от отбора оливок и контроля температуры отжима до розлива. Отец, что называется, родился на мельнице, и 40 лет опыта позволяют ему обеспечивать наивысший уровень гигиены и качества в производстве на каждом этапе. Полученная партия масла дегустируется и тестируется мною, поскольку я отвечаю за блэнды и тот ассортимент, который в итоге отправится на столы к потребителям.

На маслах вашей марки стоит пометка «трехфазный отжим». Что это означает?

Отборные оливки отправляют в дробилку на измельчение при малых

оборотах на 24 часа. Полученную пасту в зависимости от зрелости плодов замешивают в течение 20—40 минут при постоянной температуре 27 °С. Это и есть так называемое холодное прессование. На втором этапе идеально замешанную массу при помощи насоса отправляют в центрифугу, где отфильтровывается вода и прочие примеси. Отсутствие нагрева или горячей воды (единственная вода на этой стадии — та, что содержится в пульпе плодов), которую используют при иных технологиях, приводит к тому, что водорастворимые вещества, такие как полифенолы, не разрушаются. На последней стадии обезвоженная масса отправляется в сепаратор, где разделяется на жмых и собственно масло.

Во время двухфазной экстракции в масле сохраняется некоторое количество воды. Третья фаза устраняет масло полностью, тем самым сохраняя в наибольшем объеме водорастворимые полифенолы и обеспечивая качество премиум.

Куда поставляется масло холодного отжима «Олио Гульельми»?

В последние несколько лет нам удалось выйти на рынки,

где ранее традиционно не использовали оливковое масло: в Канаду и США и в страны Азии. Конечно, это большой успех. Задача усложнилась тем, что



➔ «Отцом-основателем» замка Каstell-дель-Монте, внесенного в список Всемирного наследия ЮНЕСКО в 1996 году, считают великого императора Фридриха II. Необыкновенная крепость расположена на пологом зеленом холме в 20 км

от Андрии, в национальном парке Альта-Мурджия (земля Бари). По форме она отличается от прочих строений Апулии: напоминает восьмиугольник и, возможно, использовалась в качестве обсерватории или охотничьей усадьбы. Число 8, означающее символическое единение человека с Богом, повторяется в пропорциях сооружения. Эта крепость изображена на логотипе «Олио Гульельми».

мы предлагаем масла, богатые полифенолами — с интенсивным фруктовым вкусом, — там, где подобные продукты неизвестны, а нёба привыкли к маслам из семян — легким, без ярких ароматов или добавок. К российскому рынку мы обратились в июне 2014 года, приняв участие в международной выставке в Москве. Там завязалось сотрудничество с компанией «Табрис». Я надеюсь, что оно будет плодотворным и позволит российским потребителям оценить в полной мере высококачественное масло холодного отжима.

Есть ли особые рекомендации по употреблению масла «Олио Гульельми»?

В средиземноморской кухне оливковое

Масло «Олио Гульельми» содержит полиненасыщенные жирные кислоты и богато антиоксидантами — полифенолами и витамином E

масло считается основой всех соусов (с луком и чесноком, поджаренными до золотистого цвета) и сопровождает пасту и блюда с мясом



и морепродуктами. Его рекомендуют для жарки: из-за высокой температуры дымления оливковое масло улучшает пищу без ухудшения питательной ценности, удовлетворяя требованиям гурманов, не любящих жирной пищи.

А в последнее время оливковое масло холодного отжима все чаще становится героем выпечки: его добавляют в тесто, заменяя маргарин (жир, искусственно создан-



ный человеком). В результате пироги приобретают интенсивный сладковатый вкус, легкость



Выберите по вкусу в ассортименте сети «Табрис» масло оливковое холодного отжима «Олио Гульельми»:



- с базиликом, чили, лимоном или апельсином
- из сорта «коратина» с добавлением сорта «перанзана»
- био- или из оливок с территории Бари
- или готовую заправку из оливкового масла и уксуса



10

видов масла

«Олио Гульельми» представлено в ассортименте сети «Табрис»

и качества джестива. Несомненно, употребление оливкового масла холодного отжима не ограничивается этим уровнем. Со временем органолептические характеристики масел, созданных в разных регионах, будут выражены ярче, что даст возможность находить все более интересные пищевые сочетания. Что касается нашей линейки, попробуйте, например, добавить к рыбе или салатам из свежей зелени «Купаж Деликато» или подберите идеальную ароматную заправку к красному мясу, бобовым и овощам. Это только начало. 🌿



➔ **ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА** благодаря своему химическому составу имеет большую пищевую ценность и обладает особыми качествами: легко усваивается, благотворно влияет на уровень холестерина в крови и правильное функционирование поджелудочной железы.

Вопрос:

Можно ли жарить продукты на оливковом масле холодного отжима?



ОТВЕЧАЕТ
Людмила Рыкова,
специалист
сети
«Табрис»



Предполагается, будто оливковое масло при жарке начинает сильно дымить. На самом деле у него крайне высокая точка дымления: чтобы достигнуть ее, масло должно перейти черту в уже упомянутые 210 °С. Если вдруг оно стало дымить при более низкой температуре, это свидетельствует о неважном качестве оливкового масла (например, высокой кислотности).

Кислотность, указанная на этикетке оливкового масла, может вырасти со временем, например после хранения его в открытой бутылке. Следите за рекомендациями по хранению на упаковке.

Один из главных мифов о маслах холодного отжима: при термообработке они якобы превращаются в средоточие «плохих» жиров — транс- и насыщенных. Но максимальная температура, требуемая для нормальной прожарки любого продукта, составляет примерно 210 °С. Ее недостаточно для того, чтобы довести химический состав масла холодного отжима до распада на подобные вредные жиры.

➔ Оливковое масло холодного отжима, или масло «экстра-вирджин», — натуральный продукт, полученный путем прессования свежих отборных оливок. Им принято заправлять уже готовые блюда, но можно ли заменить им сливочное или подсолнечное рафинированное масло при жарке?



Наконец, бытует мнение, что оливковое масло интенсивнее впитывается в продукт во время жарки и делает его тем самым калорийнее. Однако хорошо, быстро прожаренная пища никогда не будет истекать маслом и не вберет в себя лишнее его количество. Так что здесь все в руках повара.



СПРАВКА

Если вкус блюда, жаренных на оливковом масле холодного отжима, кажется вам слишком насыщенным, используйте оливковое масло специальной категории с пометкой «для жарки»: не менее качественное, но практически без вкуса и запаха.



Оливковое с апельсином

Нежный оттенок вкуса для ваших блюд.



Масло настаивается на кожуре спелых апельсинов, свежей, сочной и богатой собственными эфирными маслами, что вступают в идеальное взаимодействие со свойствами оливкового масла.



Добито путем холодного отжима масла из оливок, собранных и тщательно отобранных вручную

Без искусственных ингредиентов

Рекомендовано в качестве заправки, ингредиента, придающего мягкость и вкус, однако отлично подходит и для кулинарных экспериментов. Добавьте масло в соус песто или в тесто для сладкой выпечки — оно удивит каждый раз.

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

785.80
599⁰⁰₽



Апулия — восток Италии, омываемый двумя морями, обдуваемый их ветрами и открытый солнцу. Приготовленные здесь деликатесы всегда несут в себе неповторимый характер, особые вкусовые нотки.

Даже подсушенный хлеб, слегка сбрызнутый этим маслом, превращается в превосходный аппетайзер.



собственный импорт

10%

Скидка на данный товар (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.

** Срок действия с 1 апреля по 30 апреля 2016 года.

Амарантовая

Неувядающий символ кулинарных открытий.



МУКА
**Масляный
король**
300 г / амарантовая

~~81.00~~
69⁰⁰₽

Муку получают путем бережного измельчения амарантовых семян: она сохраняет их желтоватый оттенок.

*В России произ-
растает око-
ло 15 видов
амаранта*



Амарант — травянистое растение, способное достигать нескольких метров в высоту. В кулинарии применяются его семена и листья. Польза и вкус амаранта были знакомы цивилизациям много тысяч лет назад: на нем «вырос», например, народ Южной Америки.



Выпекать из амарантовой муки можно все что душе угодно: кексы и печенье, пироги, хлеб. Тесто получится нежным и будет меньше подвержено скорому черствению.

Ботаническое название амаранта переводится как «неувядающий»: растение сохраняет свою форму и пользу в течение трех месяцев после срезания.

Амарант богат белком и клетчаткой, а также лизином

*Обладает легкими ореховыми
оттенками во вкусе*



Тайский пальмовый сахар

Сладость цвета золота.



САХАР
Ковенс
0,45 кг / пальмовый

~~175.00~~
149⁰⁰₽

Этот сахар добывают из сока пальмы борасус в Юго-Восточной Азии: сок вываривается в патоку, затем подсушивается и продается в спрессованных формах, от которых легко отделить нужное количество.

Вкус пальмового сахара тонкий, немного карамельный, с легкими медовыми нотками



Без пальмового сахара не обходится классика паназийской кухни, например соус карри.



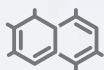
Рекомендован как обычный подсластитель для чая или кофе, каш и фруктовых салатов, а также в качестве ингредиента для приготовления блюд. Придает выпечке волшебный аромат.



В отличие от белого сахара, пальмовый не теряет своих полезных свойств после обработки.

Богат железом, фосфором, кальцием, магнием

375
ККАЛ
в 100 г



Содержит глюкозу, фруктозу, галактозу, лактозу, рибозу, мальтозу, сахарозу



Черная соль

Практичная индийская экзотика.



Добавлять такую соль можно не только к привычным блюдам — салатам, омлетам, сэндвичам, супам. Например, в Индии черной солью посыпают свежие фрукты.

Благотворно влияет на работу ЖКТ и очищение организма



Черную соль еще можно назвать вулканической: ее добывают в вулканических районах Индии, где почва и месторождения необычайно богаты минералами.

Не заменяет обычную соль, а выступает в качестве яркой приправы



соль
Гуд-Сигн
50 г / черная /
пищевая

87.80
76⁰⁰Р

Индийская компания «Гуд Сигн» специализируется на пряностях и специях высочайшего качества и пользы, а также готовых блюдах индийской кухни, не содержащих консервантов и другой аутентичной продукции. Основана компания группой фермерских семей Индии.

Идеальна для веганской кухни



Какао-кола

Верный подход к содовой.



«Джи Гаско» — линия безалкогольных прохладительных напитков, созданных в 1933 году итальянским экспатом Джузеппе Гаско, живущим в Нью-Йорке. «Джи Гаско» утоляли жажду после танцев и, не обладая ни каплей алкоголя, были на вкус точь-в-точь как знаменитые коктейли.

Не содержит искусственных консервантов и красителей



Приготовьте на основе этой содовой сладкие, с легкой кислинкой холодные коктейли — например, с мятой, кусочком льда и ломтиками лайма.



Сегодня в линейке —

более десятка различных вкусов от фиалкового, цветочного, имбирного до классических биттеров, лимонадов и тоников.

НАПИТОК
Джи Гаско
0,2 л / кола /
со вкусом какао /
из Пьемонта

134.60
6800₽



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



* Срок действия с 1 апреля по 30 апреля 2016 года.

Таралли с оливковым маслом

Поколение снеков, проверенное историей.



изделия
Бонта Лукане

200 г / таралли /
с оливковым маслом /
из Базиликаты

~~182.10~~
125⁰⁰₽



10%

Скидка на дан-
ный товар (при
использовании
карты «Табрис»*)



Таралли —

популярнейший в Италии
снек, напоминаю-
щий маленькие хрустя-
щие брецели. «Бонта
Лукане» готовят их со-
гласно вековым южным
традициям.

*Не содержат
искусственных
добавок, паль-
мового масла,
трансжиров*

В основе теста ничего
лишнего: превосходная
пшеничная мука, соль,
вода и 100%-ное оливо-
ковое масло холодного
отжима. Таралли выпе-
каются и подсушиваются
в печи до хруста.

*Рекомендовано
подавать
к красным
винам*



Главный секрет и правило — вкус аутентичного итальян-
ского оливкового масла в таралли остается максимально
выразительным и ярким. Это же касается и вкуса свежего
хлеба, которым и должны обладать настоящие таралли.



* Срок действия с 1 апреля по 30 апреля 2016 года.

Страна как снэк

Кто создает маленькие радости
большой Италии.





Валерио Молитерни,
владелец семейной компани
«Бонта Лукане» в третьем
поколении



➤ Паста и кофе Италии, безусловно, достойны своей гастрономической славы. Но не менее внушительная и заслуженная ее толика приходится на местную хлебобулочную индустрию. Хотя, пожалуй, не вполне верно будет обозначить эту категорию столь общим словом: изделия «Бонта Лукане» дают понять почему.



ЭКСКУРСИЯ НА ДОМ

В печах семейной компании «Бонта Лукане» рождаются снеки и печенья, типичные для определенных регионов Италии. По сути, их ассортимент — съедобная экскурсия по стране, доступная целому миру. Сегодня компания выпускает четыре основные линейки: «Бонта Лукане», «Бонта Снек Фреш», «Ла Форная Лакшери», а также «Форна Италия» (35-граммовые фасовки для авиалиний и вендинговых машин).

Марка официально существует с 1985 года, но история ее началась раньше. Бабушка господина Молитерни, нынешнего генерального директора, держала пекарню в Сасси, знаменитых каменных кварталах города Матера (регион Базиликата). Одним из самых популярных ее изделий были фокаччине — крекеры из теста для лепешек на основе настоящего оливкового масла и с добавлением небольшого

количества томатов, орегано или черных оливок. Традиционно подаваемые с сырами, соусами и карпаччо к красному вину, пиву и легким напиткам, фокаччине всегда были символом

местного гостеприимства и дружелюбия. Разумеется, традиция госпожи Молитерни поддерживается и сегодня: четыре вида фокаччине — коронные продукты «Бонта Лукане».



*2019 — год, в котором город Матера
будет избран Европейской столицей
культуры*

МОЗАИКА ХЛЕБНЫХ КРОШЕК

Фабрика компании по-прежнему расположена в Матере: каждый день здесь появляются на свет новые порции знаковых итальянских снеков. Таралли — типичные для южной части страны миниатюрные полукольца-«крендельки» (варианты с оливковым маслом и семенами фенхеля). Брускеттине,

мини-версии брускетты, аккуратные шаррики, чьи вкусы



➤ Любые искусственные добавки, пальмовое масло и трансжиры исключены: в дело идут только лучшая южноитальянская мука, оливковое масло холодного отжима и преимущественно средиземноморские продукты для аутентичного вкуса — песто, розмарин, чесночно-укропная смесь, чили, уже упомянутые томаты, орегано и оливки. Тесто поднимается естественным путем и выпекается в традиционных печах.



➤ Легенда о приготовлении первых итальянских снеков немного похожа на сказку о Колобке. Многодетная мать из Италии, жившая в далеких 1400-х годах, придумала кормить своих детей простой, но вкусной и сытной пищей из самых доступных ингредиентов: пшеничной муки и небольшого количества масла. Она лепила из них шаррики или маленькие колечки и выпекала в каменной печи.

особенно хорошо раскрываются в компании салатов и супов, но также и различных напитков (не зря они популярны в барах Рима). Хрустящие боккончини: их название переводится как «кусочки», в неаполитанской кухне популярна их круглая печеная или в чистом виде сырная версия, «Бонта Лукане» же представляют вариант «по-базилкатски», трогательно похожий на игральные кости и сдобренный сыром и луком, оливками, томатом и чили. Гриссотти, более короткие и широкие собратья хлебных палочек гриссини, чья форма идеально подходит для дипов и паштетов. Безупречное качество всех ингредиентов и точное следование рецептам — кредо компании. 🌱



30

лет

ежедневно трудится над приготовлением снеков «Бонта Лукане»

Новинки от «Бонта Лукане» в сети супермаркетов «Табрис»



➤ ПЕЧЕНЬЕ:

- савоярди
- амаретти
- глассате-сфольяттине



➤ СНЕКИ:

- брускеттине с чесноком
- таралли с оливковым маслом
- фокачchette с маслинами
- фокачchette с томатом и орегано
- фокачchette с чесноком
- боккончини с сыром и луком
- гриссотти с чесноком и петрушкой
- гриссотти с томатом и орегано
- бастончини с томатом и орегано
- бастончини с сыром

УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВОГО

«КАЧЕСТВО
ВАШЕГО ДНЯ —
НАША РАБОТА»



Как мюсли «Дикая клюква»
справляются с голодом.

МЮСЛИ
Бенефит* 160.80
400 г / **104⁰⁰₽**
дикая клюква



➔ Мультизлаковые мюсли «Бенефит» (Benefit) от торговой марки «Воложка» изготовлены из натуральных злаков и ягод на современном итальянском оборудовании, а потому вся польза природных компонентов сохранена в полной мере. Польза мюсли обусловлена высоким содержанием витаминов, минералов и клетчатки, грубые волокна которой надолго продлевают ощущение сытости и укрощают аппетит. В каждой упаковке оптимально сбалансированный состав, осталось только залить мюсли молоком, соком, йогуртом или кефиром, перемешать и дать настояться в течение 5 минут.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г

- белки — **2,3 %**
- жиры — **2,3 %**
- углеводы — **74,4 %**

Энергетическая
ценность: **335 ккал**

Не требуют варки
и готовятся

ЗА 5 МИНУТ



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

Яйцо отчета

Жизнь круглого микромира.

ТЕКСТ: София Старцева



Куриное яйцо — один из наиболее распространенных продуктов в мировом меню: его едят в сыром виде, с минимальной термической обработкой, ферментируют и добавляют в огромное число блюд от супов до десертов. И все же даже в таком продукте для многих остаются стереотипы. О них мы поговорим с руководителем одной из старейших птицефабрик в крае Татьяной Пашиной.



ТАТЬЯНА ПАШИНА,
генеральный директор
ООО «Новомышастовская
птицефабрика»

О КОМПАНИИ

Возраст предприятия, которое возглавляет Татьяна Пашиная, в наступившем году перевалил за полвека. В 1965 году оно появилось в станице Новомышастовской как птицеферма при колхозе «Россия».

Спустя 12 лет ферма выросла до птицефабрики «Советская Россия», а сегодня компания известна как ООО «Новомышастовская птицефабрика», и ее сотрудники настроены приумножить достижения былых времен.



Яйца ООО «Новомышастовская птицефабрика» поставляются потребителям Краснодарского края, Крыма, Карачаево-Черкесии и Абхазии.

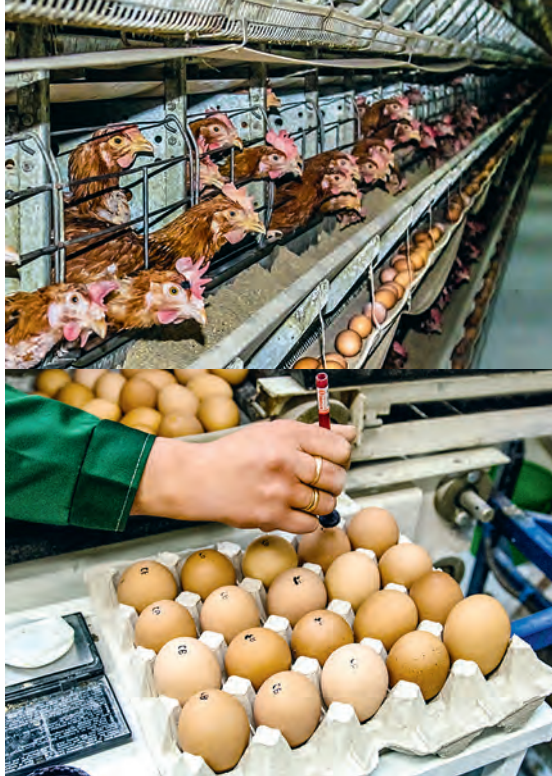


Татьяна Николаевна, на что следует обращать внимание при покупке куриных яиц?

В первую очередь на срок годности и совпадение даты производства (то есть снесения) с датой упаковки. В дополнение мы указываем еще и фамилию упаковщицы — у нас сотрудники осознают персональную ответственность перед покупателями. Что касается обязательной информации, дат, мы показываем оба числа: и снесения, и упаковки. Как правило, они совпадают: яйца собирают и в тот же день помещают в боксы. То есть фактически мы продаем диетические яйца.



322,7 яиц в год несет 1 курица-несушка



Каковы особенности диетических яиц?

Исключительная свежесть. Диетическим считается то яйцо, что должно быть реализовано в течение 7 суток (не считая дня снесения) и не хранится при отрицательной температуре. У диетических куриных яиц плотный белок, неподвижный желток, а пустота под скорлупой, заполненная воздухом, не превышает 4 мм. Спустя неделю картина чуть

меняется: желток более подвижен, белок подсох, пустота прибавилась до 7–9 мм. Такое яйцо, разумеется, не считается плохим — просто переходит в разряд столовых.

Диетическим яйцом считается неделю, а столовым?

Столовые яйца — отдельная история со своими канонами. Их срок хранения при температуре до 25 °С не должен превышать 25 суток с момента снесения, а в холодильнике

(при t -2—0 °С) — не более 90 суток. В течение этого времени воздушная прослойка под скорлупой растет и повышается плавучесть яйца в воде.

Есть такой народный метод определения качества яиц.

Да, но качество яйца не определяется только его возрастом. Наиболее достоверный научный показатель, благодаря которому яйцам присваивается категория, — это высота белка в плотном слое (у разбитого яйца). Она рассчитывается по формуле ХАУ, названной в честь ученого, разработавшего ее в прошлом веке. Высота белка в свежих яйцах хорошего качества может достигать 16 мм, а в несвежих и плохого качества снижается до 1,5 мм. И тут мы сталкиваемся сразу с двумя стереотипами. Во-первых, отчего-то принято считать, что яйца тем лучше, чем больше желток, хотя все должно быть с точностью до наоборот: яйца со старым белком сильнее растекаются и желток

кажется больше. Во-вторых, как правило, яйца с качественным белком сносят молодые курицы. В силу ряда особенностей эти яйца мельче среднестатистических, а потому воспринимаются как менее качественные. И это притом что пищевые качества этих небольших яиц очень высоки и достойны того, чтобы присвоить яйцам высокую категорию.

Это международная проблема. Недавно о подобной ситуации рассказывал Джейми Оливер. В Великобритании многие фермеры вынуждены



► Перед тем как начать готовить яйца, их необходимо помыть в воде, желательно с применением моющих средств. Но перед длительным хранением этого делать не стоит: иначе исчезнет природная защитная пленка, через поры будет проникать воздух, и яйцо испортится в разы быстрее.

выбрасывать мелкие яйца молодых кур, поскольку они не востребованы потребителями, хотя и имеют высокую пищевую ценность. Кстати, какая связь между категорией яиц и возрастом птицы?

Категорийность — это показатель веса яйца. Так, выделяется 5 категорий яйца. В высшую попадают яйца весом более 75 г, в отбор — весом более 65 г. К первой категории относятся яйца весом более 55 г, ко второй — 45 г и так далее. Куры начинают нестись в возрасте 110—115 дней, но основную массу яиц первой категории несут молодые, но уже достаточно взрослые курицы возрастом 201—250 дней. И, конечно, тут многое зависит от условий содержания птиц и их пород.

Какие условия у вас?

На нашей птицефабрике выращивается несколько видов кроссов (яичных пород) кур: «Хайсекс коричневый», «Хайсекс белый», «Шейвер



201

число работников
фабрики



115

дней —

возраст, в котором курица
несет первое яйцо



110

млн яиц, в год

производит
ООО «Новомышастовская
птицефабрика»

коричневый» и «Хайлайн коричневый». За их здоровьем тщательно следят: птицы содержатся в чистоте, питаются четыре раза в день и подвергаются ежедневному осмотру специалистов. Сбалансированное питание — важная часть правильного содержания кур: от этого зависит их здоровье и качество яиц. Желток наших яиц ярко-желтый с оранжевым оттенком. Это означает, что в нем много каротина. А его источником для наших кур является кукуруза, которая составляет более 60 % от их рациона. В целом в рацион входят кукуруза, подсолнечник, соя, костная мука и важные кормовые добавки (ферменты, аминокислоты, витаминно-минеральные премиксы, ракушка). Снесенные курами яйца собираются в автоматическом режиме, сортируются и маркируются с применением специальной техники и фасуются вручную: все в течение одного дня. Так что на стол они попадают максимально свежими. 🌱

ПРАВИЛЬНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЦ ДЛЯ БЫСТРОЙ ОЧИСТКИ

При попытках очистить обычным способом сваренное вкрутую свежее яйцо большая часть белка норovit отойти вместе со скорлупой



7 суток

считаются свежими яйца после снесения курицей

не более 4 мм

расстояние между скорлупой и мембраной у свежего куриного яйца

КАК ЧИТАТЬ ЭТИКЕТКУ НА УПАКОВКЕ ЯИЦ



диетическое 1-й категории



диетическое отборное



столовое 1-й категории



столовое отборное

Д — диетическое яйцо (до 7 дней хранения)

С — столовое яйцо (до 25 дней при t 0—25 °С, до 90 дней при t -2—0 °С)

СОВЕТЫ

Способ 1

Готовьте их на пару, а не варите в кипятке

Слегка сбрызните яйца теплой водой



Поместите в пароварку (или на водяную баню)



Поставьте на средний огонь **на 20 минут**



Переместите яйца в миску со льдом и ледяной водой



Размер яиц не влияет на время их приготовления

Способ 2

Варите, опустив сразу в кипящую воду

Доведите воду до кипения



Опустите яйца, не выключая огонь



Готовьте в течение **15 минут**



Переместите яйца в миску со льдом и ледяной водой



Используйте специальные щипцы или ложку, чтобы деликатно перенести яйца из емкости в емкость

Очистка

Разбейте скорлупу с широкого конца яйца



Затем — с узкого и покатайте яйцо по поверхности стола



Скорлупа пойдет трещинами и сойдет практически целиком либо «лентой» — с мембраной, но не с белком



Подсолите воду для варки: скорлупа не треснет при готовке и легко очистится после

Страсти по пасте

текст: Лана Степанова

Дуэт муки и воды рождает настоящие кулинарные шедевры, и паста тому яркое подтверждение.

Сейчас разновидности пасты не поддаются даже приблизительным подсчетам. Одни полагают, что их больше сотни, другие уверены, что их не меньше четырех-пяти сотен. Как бы то ни было, все виды и формы пасты без исключения заслуживают особого внимания за свое разнообразие, уникальный вкус и полезные качества, и знакомство с ними лучше начать прямо сейчас.





КАННЕЛЛОНИ

Каннеллоны — один из первых видов пасты, появившихся в меню человека. В те времена их готовили из теста, замешанного на воде, и смолотого с солью зерна, нарезали на прямоугольники и заворачивали в них начинку. Сейчас трубочки диаметром 2–3 см и длиной до 10 см по-прежнему

фаршируют мясом, овощами, сыром и запекают с томатным или сливочным соусом — выбор рецепта зависит только от ваших предпочтений.

⌚ **Время приготовления:**
13–15 минут

🍴 **Идея для воплощения:**
каннеллоны, фаршированные рикоттой, шпинатом, томатами, чесноком и базиликом, под соусом бешамель с корочкой из твердого сыра



Cannelloni (каннеллоны), от итальянского cappello — «трубка»

Каннеллоны от «Бариллы» не требуют предварительного отваривания. В составе мука из твердых сортов пшеницы и вода



МАКАРОНЫ
Барилла
250 г / каннеллоны

~~170.10~~
145⁰⁰₽



ЛУМАКОНИ

Принято считать, что лумаконы — паста родом из Лигурии. В России она более известна как «башмачки», но все же больше

Подходит для фаршировки и запекания

⌚ **Время приготовления:**
14–16 минут

🍴 **Идея для воплощения:**
нефаршированная паста лумаконы с рикоттой, черри, соусом песто, базиликом и белым вином



Lumasoni (лумаконы), от итальянского lumaca — «улитка»

похожа на улитку. Гигантская паста благодаря своей форме идеальна для фаршировки: отверстие с одной стороны лумаконы зажато, чтобы лучше удерживать соус и начинку. Фаршировать пасту можно как мясным рагу, так и овощным и даже рыбным, запекая ее в соусе по вкусу.



МАКАРОНЫ
Паста Вера
500 г / гиганте / лумаконы / из Апулии

~~301.70~~
255⁰⁰₽



КАЛАМАРАТА

Каламарата — типичная неаполитанская паста, названная так за внешнюю схожесть с кольцами кальмара. Блюда

с этим видом пасты наиболее любимы в морских регионах Италии: на Сицилии и Сардинии, поскольку в местных кухнях преобладают морепродукты. Каламарата идеально сочетается с кальмарами, осьминогами, а также с соусами на основе мяса, вяленых томатов и пряных трав.



Calamarata (каламарата), от итальянского calamaro — «кальмар»



МАКАРОНЫ

Паста Вера

500 г / каламарата / рига-вера / из Апулии

~~301.70~~
255⁰⁰₽

Подходит для запекания с соусами

🕒 **Время приготовления:**
13—15 минут

🔪 **Идея для воплощения:**
каламарата с кальмарами, томатами черри, чесноком, базиликом, сухим белым вином и свежей петрушкой



Паста сушится при низких температурах, чтобы сохранить текстуру для слияния с соусом. Для этого же применяется и технология ригавера: снаружи паста остается гладкой, но внутри — ребристой.



Paccheri (паккери), от итальянского pacche — «фиктивный» или rascagia — «пощечина»



ПАККЕРИ

Паккери — традиционная для неаполитанской кухни паста, которая обычно подается в компании с кальмарами, осьминогами и любыми другими дарами моря. Большие, полые и чуть приплюснутые трубочки очень удобны для запекания в любом соусе от сливочных до овощных. Как правило, паккери не фаршируют, потому что тонкие стенки трубочек могут разрушиться в процессе приготовления.

🕒 **Время приготовления:**
13—15 минут



🔪 **Идея для воплощения:**
паста паккери с мидиями, томатами черри, спаржей, чесноком, красным перцем и сухим белым вином

К пасте с морепродуктами итальянцы не добавляют твердый сыр — она и без того получается ароматной



МАКАРОНЫ

Паста Вера

500 г / паккери / рига-вера / из Апулии

~~301.70~~
255⁰⁰₽



ЛАЗАНЬЯ

Лазанья — один из самых популярных видов пасты не только в Италии, но и во всем мире. Разновидность

пасты и одноименное блюдо с фаршем и соусом бешамель родились в Болонье, столице региона Эмилия-Романья. Классическая лазанья состоит из шести мягких и сочных слоев пасты и рагу, покрытых румяной и хрустящей корочкой расплавленного сыра.



Lasagne (лазанья), адаптированное итальянцами греческое слово lasagna — «котел для приготовления пищи», «горячие пластины»



Лазанья — любимое блюдо кота Гарфилда из одноименного мультфильма



Подходит для фарширования и запекания

⌚ **Время приготовления:**
15—17 минут

🍴 **Идея для воплощения:**
паста «Лазанья болоньезе» со свиного-говяжьим фаршем, томатами, базиликом и сухим красным вином под соусом бешамель



Создаем вилки и ложечки из пасты



ВИНЧИГРАССИ

В регионе Марке, что в Центральной Италии, особо почитаемы потроха, поэтому и лазанью здесь готовят с субпродуктами. От традиционной лазаньи винчиграсси отличается тем, что в тесто добавляют белое десертное вино, а мясной соус делают из нескольких сортов мяса и потрохов. По желанию в качестве прослойки можно использовать и овощи, и сыры: нежная яичная паста получится превосходной в любом сочетании.

⌚ **Готовится 2 минуты**

🍴 **Идея для воплощения:**
паста винчиграсси с рагу из мяса и потрохов, с томатами, твердым сыром и мускатным орехом



МАКАРОНЫ Филотеа*

250 г / винчиграсси / яичные / для лазаньи / из Марке

~~451.70~~
385⁰⁰₽

Vincigrassi (винчиграсси) — видоизмененный вариант оригинального названия блюда princigrass: от итальянского principe — «принц, властитель».

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



СТЕЛЛИНЕ

Каждый маленький итальянец свое знакомство с пастой начинает с крошечных звездочек в супах и бульонах, приготовленных родителями. Но паста хороша не только для детского меню, но и для

🕒 **Время приготовления:**
7 минут

🍴 **Идея для воплощения:**
суп «Итальянский» с красной чечевицей, сушеными томатами, морковью, чесноком и ароматными травами на курином бульоне

*Полните: па-
ста готова ровно
за минуту до того,
как вы решите,
что она готова*



Stelline (стеллине), от итальянского stellino — «звездочка»

использования в различных салатах и как самостоятельное блюдо с соусом. Кстати, такую миниатюрную пасту можно добавлять и в тефтели вместо риса: привычное блюдо превратится в праздничное и приобретет новые оттенки вкуса.



МАКАРОНЫ Барбьери

500 г / мини / звезды / короткие / стеллине 31 / из Эмилии-Романьи

~~103.60~~
89⁰⁰₽



КАППИНЕ

Маленькие аккуратные ракушки — настоящее украшение не только для супов, бульонов и запеканок, но и для салатов как в горячем,



МАКАРОНЫ Барбьери

500 г / мини / ракушки / короткие / каппине 135 / из Эмилии-Романьи

~~103.60~~
89⁰⁰₽



Сарпине (каппине), от итальянского carapello — «шапка, кепка»

так и в холодном варианте. Каппине полностью оправдывают свое название, прекрасно удерживая любой соус с самыми разнообразными ингредиентами благодаря углублениям и ребристой поверхности.

*Подходит для
супов, запеканок,
салатов*

🕒 **Время приготовления:**
7 минут

🍴 **Идея для воплощения:**
перцы, фаршированные рубленным мясом, луком-пореем, томатами, пряными травами и каппине

*Окончание
в названии пасты
расскажет
о ее размере:*

-oni или -otti — большие
-ette или -etti — средние
-ini или -ine — мелкие



РИСИ

Риси — уменьшенная версия орзо, которая изначально задумывалась итальянцами как замена обычному рису. Полезная альтернатива с легкостью

Настоящая паста не требует промывки водой после варки — иначе блюдо лишается своего вкуса и полезных свойств



Risi (риси), от итальянского risi — «маленькие зернышки риса»

прижилась и сейчас любима далеко за пределами Италии. Риси добавляется в супы, салаты, тушеные блюда, может быть основой для ризотто.

⌚ Время приготовления:
7 минут

🔪 Идея для воплощения:
паста риси со шпинатом, томатами, пряностями и козьим сыром

Подходит для супов, салатов



МАКАРОНЫ Барбьери
500 г / мини / короткие / риси 21 / из Эмилии-Романьи

~~103.60~~
89⁰⁰₽



Bucata, bucatini (буката, букатини), от итальянского buco — дыра



ТЕМПЕСТА-БУКАТА

Пасту буката придумали жители Центральной Италии, но больше всего она полюбилась гурманам из провинции Лацио и особенно — в Риме. Внешне буката похожа на соломинку — длинная и с тонким каналом в центре по всей длине, за что и получила свое название, а темпеста-буката — ее укороченная версия. Идеально сочетается с густыми соусами на основе томатов, красного перца, пряных трав и твердого сыра, можно добавлять в салаты и запеканки.

⌚ Время приготовления:
7 минут

🔪 Идея для воплощения:
паста «Букатини-аль-аматричана» с томатами, болгарским перцем, чили, твердым овечьим сыром и свежей зеленью



МАКАРОНЫ Барбьери
500 г / мини / короткие / темпеста-буката 27 / из Эмилии-Романьи

~~103.60~~
79⁰⁰₽

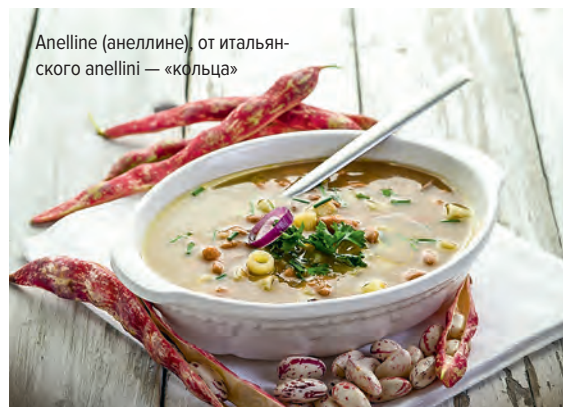
Особенность риси от «Барбьери из Эмилии-Романьи» состоит в том, что тесто для пасты замешивают исключительно на минеральной воде.



АНЕЛЛИНЕ

Анеллине — паста в виде миниатюрных колечек родом с Сицилии, и здесь ее готовят и для

обычных обедов, и для праздничных ужинов. Считается, что прообразом ее формы стали сережки и кольца африканских жителей. Паста добавляет любому блюду интересную фактуру, будь то суп, салат или рагу, но хороша и в традиционном виде под соусом.



Anelline (анеллине), от итальянского anellini — «кольца»

⌚ **Время приготовления:**
7 минут

🍴 **Идея для воплощения:**
Вегетарианский овощной суп из фасоли с анеллине, сладким луком, тимьяном, фенхелем и зеленью



Компания «Барбьери из Эмилии-Романьи» тщательно отбирает муку и яйца, чтобы в состав пасты входили только лучшие ингредиенты.

Подходит для супов, запеканок



МАКАРОНЫ Барбьери

500 г / мини / трубочки / короткие / анеллине 29 / из Эмилии-Романьи

~~103.60~~
89⁰⁰₽



АЛФАБЕТО

Маленькая паста в виде букв алфавита — беспроегрый вариант, когда нужно накормить капризных и привередливых деток вкусным и полезным супом. Производители этой пасты почти наверняка с такой целью ее и придумали:

🍴 **Идея для воплощения:**
суп «Алфавит» на курином бульоне с морковью, болгарским перцем и зеленым горошком



~~94.40~~
80⁰⁰₽

МАКАРОНЫ
3 Колокольчика
250 г / алфавит / бухштабен / из двух яиц



самый обычный обед можно с легкостью совместить с обучающим процессом. Кстати, считается, что алфавит «попал в суп» в далеком 1867 году.

⌚ **Время приготовления:**
7 минут



12+

Единственный в мире музей макарон находится в Риме: при нем действуют библиотека с рецептами паст и тематические семинары.
Сайт: museodellapasta.it



Cocciolette (коччиолетте) — название, вполне буднично переводимое с итальянского как «ракушка». В немецком варианте — Muschelchen (мушелхен)



КОЧЧИОЛЕТТЕ

Паста в виде ракушек, как ни странно, особенно популярна в Британии, но способна украсить блюдо в любой точке земного шара. Мелкие ракушки непременно придутся по душе маленьким гурманам — как в бульонах и супах, так и, например, в салатах. Благодаря своеобразной форме паста с легкостью удерживает любой соус, поэтому разнообразие рецептов приготовления ракушек может быть ограничено только вкусовыми предпочтениями.

⌚ Время приготовления:
8 минут



💡 Идея для воплощения:
салат с пастой, кабачками, брокколи и зеленым горошком



История бренда «3 Колокольчика» насчитывает более 130 лет, и за это время компания стала одним из ведущих производителей пасты в Германии.

Подходит для супов, салатов



~~94.40~~
80⁰⁰Р

МАКАРОНЫ
3 Колокольчика
250 г / ракушки / мушелхен / из двух яиц



ФИЛИНИ

Тонкая короткая вермишель, название которой происходит от итальянского слова «ниточка». Ширина филини не превышает 1,4 мм, а длина колеблется до 12—15 мм. История



Filini (филини), от итальянского filo — «нить»

умалчивает происхождение этого вида пасты, но считается, что это укороченная версия знаменитой тончайшей «нитчатой лапши», ставшей популярной в мире под названием «волосы ангела». Такую вермишель подают только в горячем виде с легкими соусами, бульоном или просто с отваренными овощами и оливковым маслом.

⌚ Время приготовления:
3 минуты

💡 Идея для воплощения:
паста с креветками, шампиньонами, томаты и трюфельным маслом

В немецком варианте филини называют Fadennudeln (фаденнудельн), от немецкого Fadennudeln — «вермишель», «волосы ангела». А в русском закрепилось название «вермишель».

Подходит для супов, салатов, запеканок



~~94.40~~
80⁰⁰Р

МАКАРОНЫ
3 Колокольчика
250 г / вермишель / фаденнудельн / из двух яиц



ГОТОВОЕ БЛЮДО

Спаржа*100 г / спаржа, соль, масло
оливковое~~89.33~~**75⁹³₽**

ГОТОВОЕ БЛЮДО

Кускус100 г / с овощами / крупа кускус, перец
болгарский, соль, морковь, фасоль туршевая,
масло растительное~~27.40~~**23²⁹₽**



**ВЕГАНСКИЙ
ПРОДУКТ**

225 ККАЛ
В 100 Г



270 ККАЛ
В 100 Г



**РОЛЛ
С ОВОЩАМИ**

142 г / рис, огурец, перец болгарский, капуста белокочанная, томаты, морковь, лист салата, нори

~~67.00~~
56⁹⁵₽



**НАБОР
ПОСТНЫЙ МИКС**

174 г / ролл с огурцом / ролл с редькой / ролл с морскими водорослями

~~129.00~~
109⁶⁵₽



248

ККАЛ
В 100 Г

пицца
Овощной микс

410 г / тесто, соус томатный, моцарелла, перец болгарский, томаты, лук-порей, шампиньоны, петрушка

~~231.00~~
196³⁵₽



469 ККАЛ
В 100 Г



фокачча
С песто*

140 г / тесто дрожжевое, масло оливковое, сахар, соль, кешью, сыр пармезан, зелень для песто, перец черный молотый

~~106.50~~
90⁵³₽



121 ККАЛ
В 100 Г

207 ККАЛ
В 100 Г

РЫБА НА МАНГАЛЕ

Дорада*

100 г / дорада, лимон, соль, перец
белый

~~135.22~~
114⁹³Р

САЛАТ

**Табуле
С булгуром**

100 г / булгур, томаты, петрушка, лук зеле-
ный, лук репчатый, лимонный сок, масло
растительное, соль

~~34.59~~
29⁴⁰Р

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



114 ККАЛ
В 100 Г

294 ККАЛ
В 100 Г

ЧИБАТТА
Пшеничная

100 г / постная / на натуральной закваске

~~7.71~~
610₽

ГРИБЫ НА МАНГАЛЕ
Шампиньоны*

100 г / шампиньоны, соль, масло растительное

~~75.00~~
6375₽

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



229 ККАЛ
В 100 Г

**ВЕГАНСКИЙ
ПРОДУКТ**



289
ККАЛ
В 100 Г



✦ **ЖИНГАЛОВ ХАЦ
С ЗЕЛЕНЬЮ**

140 г / тесто, лук зеленый, зелень петрушки, зелень кинзы, зелень укропа, зелень щавеля, зелень тархуна, соль, перец черный молотый, масло растительное

~~69.00~~
58⁶⁵₽

✦ **ПИРОЖКИ
С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ**

65 г / тесто постное, картофель, грибы, лук, соль

~~27.50~~
23³⁸₽



278 ККАЛ
В 100 Г

ТОРТ

Зебра

1 кг / бисквитный / со сметанным
кремом

~~469.90~~
375⁰⁰₽

**Попробуйте готовые торты
от кондитеров сети «Табрис»
или закажите у них свой, непо-
вторимый.**

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»



262 ККАЛ
В 100 Г

ТЕСТО
Дрожжевое
1 кг / постное /
без сахара

~~49.40~~
39⁰⁰Р



359 ККАЛ
В 100 Г



ТОРТ
Рыжик
1 кг / медово-песочные коржи,
заварной крем, сахарная пудра

~~353.20~~
282⁵⁶Р



194 ККАЛ
В 100 Г

САЛАТ

Лагуна

100 г / капуста морская, капуста белокочанная, перец болгарский, огурец, сахар, сок лимона, зеленый лук

~~31.66~~
26⁹¹₽



227 ККАЛ
В 100 Г



ролл
С печеным перцем и сыром*

270 г / хлебная лепешка, салат листовой, фасоль стручковая, кабачки, хрен сливочный, сыр фетакса, томаты

~~129.00~~
109⁶⁵₽

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Апрельское
нововведение
от сети «Табрис»*

НОВИНКА

➔ Молочный коктейль — это напиток, ассоциирующийся с настроением теплых сезонов. Поэтому он и стал очередной новинкой нашей сети: побалуйте себя порцией освежающего коктейля, который приготовят по вашему заказу в кондитерском отделе магазина на Кубанской Набережной.



ВКУСЫ:

- Классический
- «Лесные ягоды»
- «Тропические фрукты»
- «Цитрусовый микс»

собственное
производство

**ТОЛЬКО
В СУПЕРМАРКЕТЕ
НА УЛ. КУБАНСКОЙ
НАБЕРЕЖНОЙ, 25**



Свежий ВЗГЛЯД

подготовили Елизавета и Александра Гайдук

Проверенные способы изменить классические блюда к лучшему.

➤ В жизни каждого из нас есть такое блюдо, которое, как нам кажется, мы могли бы есть бесконечно, изо дня в день, на завтрак, обед и ужин. Но, как ни странно, даже самые вкусные и любимые продукты и их сочетания приедаются со временем. И тут в кулинарии, как в других видах искусства, срабатывает проверенный способ: если хочешь кого-то поразить, используй новые, необычные сочетания. Будьте уверены, даже самые страстные любители латиноамериканской или итальянской кухни заинтересуются тако с яблоками и корицей или лазаньей с лаймом.



Лазанья «Лаймовая меренга»

30 минут / 4 порции



Ингредиенты

Для слоя теста:

Мука 1 стак.
 Сливочное масло 115 г
 Миндаль (или пекан)
 измельченный 2/3 стак.
 Сахар 1 ст. л. (без горки)

Для крема:

Желтки куриных яиц 4 шт.
 Сахар 1¼ стак. (без горки)
 Мука 2 ст. л.
 Крахмал кукурузный 2 ст. л.
 Соль ¼ ч. л.
 Вода 1¾ стак.
 Лайм 4 шт.
 Масло сливочное 1 ст. л.

Для меренги:

Белки куриных яиц 4 шт.
 Сахар 6 ст. л.
 Соль 1 щепотка

Освоив базовый рецепт, попробуйте варианты с апельсином, клубникой или иные — по собственному вкусу



1. Для приготовления теста смешать муку, масло, орехи и сахар в комбайне или блендере до получения однородного теста. Сформировать из теста шар, а затем вручную выстлать им дно формы слоем толщиной 2 см.



2. Отправить форму в духовку, предварительно разогретую до 180 °С, и выпекать 20—25 минут или пока тесто не станет золотисто-коричневым. Достать из духовки и дать остыть.



3. Для приготовления крема в глубокой миске взбить желтки, пока они не станут однородными. Отставить в сторону.



4. В сотейнике смешать сахар, муку, крахмал и соль. В эту смесь снять цедру с лаймов и выжать сок, влить воду. Варить массу на среднем огне, хорошо помешивая, пока получающийся крем не начнет бурлить. По мере прогрева крем будет загустевать — так и надо. Как только смесь начала немного бурлить, добавить масло, хорошо вымесить и снять с огня.



5. Ложку получившегося крема отправить в желтки и быстро и активно размешать, пока смесь не станет однородной. Затем эту желточную смесь перелить в сотейник с основной массой лаймового крема, тщательно перемешать. При желании немного загустить крем можно его вернуть на огонь на 1—2 минуты, постоянно помешивая. Готовый крем выложить поверх испеченного в форме теста равномерным слоем и отставить на время.



6. Для меренги выставить температуру в печи на 175 °С. В большой миске взбить белки, пока они не вспенятся. Добавить щепотку соли и, взбивая, постепенно всыпать сахар. Взбить до уверенных пиков. Теперь выложить массу поверх лаймового крема в форму. Поднять пики — ложкой или венчиком придать массе форму. Выпекать минут 10—20, пока меренга не подрумянится. Подавать сразу или дав постоять лазанью ночь.



Тако с яблоками и корицей

30 минут / 4 порции

Ингредиенты

Яблоки 4 шт.
 Лимон ½ шт.
 Сахар ½ стак.
 Корица молотая 3 ч. л.
 Мускатный орех
 молотый ½ ч. л.
 Вода ½ стак.

Лепешки тортильи 4 шт.
 Масло сливочное
 растопленное 2 ст. л.
 Крахмал 2–3 ст. л.
 Взбитые сливки
 или пломбир по вкусу



1. Выжать сок из лимона. Яблоки очистить от кожуры, сбрызнуть соком лимона, нарезать небольшими кубиками и вновь сбрызнуть соком — так яблоки не потемнеют.



2. Смешать 1 ч. л. корицы и такое же количество сахара. Отставить для обсыпки тортильи.



3. В сотейнике смешать вместе яблоки, воду, мускатный орех, оставшуюся корицу и сахар. Тщательно перемешать. Накрывать крышкой и варить на среднем огне около 10 минут, до тех пор пока яблоки не станут мягкими.



4. Сбросив яблоки в дуршлаг, отделить их от образовавшегося соуса. (Если соус недостаточно густой, развести 2–3 ст. л. крахмала с водой и вмешать в соус.)



5. На горячей сковороде растопить сливочное масло и обжарить тортильи. Сразу после обжаривания аккуратно согнуть тортильи пополам и обвалить в смеси сахара и корицы.



6. Наполнить тортильи яблоками и шариком пломбира. Полить соусом и сразу подавать.

Журнал под рукой

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

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

Делитесь статьями в социальных сетях

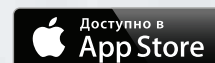
Только в электронной версии этого выпуска:

2 эксклюзивных рецепта от бренд-шефа Сергея Сеницына:

- Салат с печеной грушей, сыром и заправкой с семенами льна и молочком из кедрового ореха
- Стейк трески на подушке из шпината с салатом из маринованной моркови и сельдерея с семенами чиа



**Доступно
на вашем
планшете
и смартфоне**



Взять шефство

Рецепт от бренд-шефа журнала
Сергея Синицына

15 минут / 4 порции

Смузи из физалиса с клубничной шапкой

Ингредиенты

Физалис в рубашке 8 горстей
Яблоко зеленое среднее 4 шт.
Персики консервированные
с жидкостью 600 г
Лед 4 кубика

Для шапки из клубники:

Клубника замороженная 200 г
Соевое молоко 200 г
Мед жидкий 1 ст. л.
Семена чиа 1 ст. л.

1. Физалис отделить от рубашки, отправить в блендер, яблоки зеленые почистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на несколько частей, добавить консервированные персики, кубики льда, подливая жидкость до необходимой консистенции. Разлить по мартинкам или стаканам.
2. Для приготовления клубничной шапки выложить в этот же блендер замороженную клубнику, соевое молоко, ложку жидкого меда и семена чиа, взбить на высоких оборотах в течение 1 минуты, вылить пенку поверх напитка, можно украсить свежей клубникой или физалисом.

**Эксклюзивно
в электронной версии
журнала на apps.tabris.ru 16+**



- Салат с печеной грушей, сыром и заправкой с семенами льна и молочком из кедрового ореха
- Стейк трески на подушке из шпината с салатом из маринованной моркови и сельдерея с семенами чиа

Приходите в обновленные «Т-кафе»!
Мы меняемся, чтобы радовать вас!



Ⓣ Тургенева, 138/6, т. 215-68-02 *new!**

Ⓣ 40 лет Победы, 144/5, т. 252-69-96 *new!**

Ⓣ Красная, 16, т. 268-03-03

Ⓣ Красных Партизан, 173, т. 222-44-07

Ⓣ Кубанская Набережная, 25, т. 203-42-42

t-cafe.ru

* Новый.



✿ История полна выдумок, но некоторые из них так хороши, что хочется верить в их правдивость. Такова и легенда о польском пироге и Юрии Гагарине. Спустившись с земной орбиты, летчик отправился в большое турне по миру, посетил множество стран, побывал даже на приеме у британской королевы. И уже на пути домой заехал в Польшу. На торжественном ужине Гагарину подали традиционный сладкий пирог — плячок. Космонавту понравился десерт — яркий, многослойный и нежный. Так понравился, что в итоге именно эту вариацию пирога назвали в честь первого человека в космосе.



Пирог Гагарина

Легенда о пироге в честь первого космонавта.

2 часа / 1 пирог

Ингредиенты

Мука	350 г
Сахар	100 г
Сливочное масло	200 г
Яйца	4 шт.
Сода гашеная	1 ч. л.
Какао	3 ст. л.
Порошковый кисель	80–100 г
Джем	200 г

Пляцок — традиционный праздничный пирог в Польше, который часто подают на свадьбах



1. Отделить белки от желтков. Белки убрать в холодильник. Желтки взбить до густой пены с 2 столовыми ложками сахара, гашенной уксусом содой и доведенным до комнатной температуры сливочным маслом. Постепенно добавить муку и вымесить тесто.



2. Разделить тесто на три части, в одну из них вмешать какао. Завернуть все три части в пищевую пленку и положить в морозильную камеру.



3. Белки взбить до густой пены с солью, 5 столовыми ложками сахара и киселем до консистенции безе.



4. Достать кусочки теста из морозильной камеры и быстро натереть каждый на крупной терке в отдельные емкости.



5. Постелить в форму бумагу для выпечки и слоями выложить на нее белое тесто, джем, темное тесто, белковую массу и снова белое тесто.



6. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 50–65 минут. Подавать остывшим, разрезав на порции.



Шаг до праздника

4 идеи украшения пасхального стола

1 мая
отмечается
Пасха в 2016 году



3
Подайте конфеты, орехи, сухофрукты, снеки или соусы — керамическая чаша универсальна

2
Чем больше яиц на пасхальном столе, тем интереснее экспериментировать с сервировкой

Светлому празднику — светлый стол с воздушными сладостями к чаепитию

1. Яйцо / Холидей Классик -92.50- 79.00 ₽ – 2. Емкость / Виви Студио -3360.60- 2 599.00 ₽ –

3. Емкость / Дольчиссима Тоньяна -4076.30- 2 999.00 ₽ – 4. Подставка / Холидей Классик / Курочка-ладья -377.40- 319.00 ₽

Закажите близким необычные съедобные подарки: оригинальные печенье к Пасхе или по иному приятному поводу

Поселите у себя на столе пасхальных курочек и зайцев

1

2

3

6

4

Праздник пройдет, но полезная привычка подавать на завтрак яйца останется. Курочки «Пастораль» под яйца пригодятся каждый день

5

6

2

1

1. Тарелка / Диамант / фарфор / Тоньяна -801-20- 649.00 Р – 2. Тарелка / Виктория / Тоньяна -504-60- 399.00 Р – 3. Подставка / Холидей Классик / Курочка «Пастораль» -249-80- 209.00 Р – 4. Наклейка / Хоум Квин / Весенне-пасхальная -118-90- 99.00 Р – 5. Подставка / Холидей Классик / Курочка «Пастораль» -603-10- 499.00 Р – 6. Салфетка / Хоум Квин / Веселый праздник -81-50- 69.00 Р

Подумайте о подаче подарков: корзина с лакомствами для маленького гостя станет центром стола для застолья

Плетеная корзинка с зайцем подойдет для сервировки стола и в будни: кладите туда хлеб, снеки или сласти — их будет ровно в меру

1. Подвеска / Побра / Яйцо с кроликом 473.40 399.00 ₽ — 2. Подвеска / Побра / Гусь 442.60 349.00 ₽ —
 3. Мешочек / Хоум Квин / Конфетка 104.00 89.00 ₽ — 4. Кружка / Побра / Курица, кролик 207.70 169.00 ₽ — 5. Подставка / Хоум Квин / Полянка 163.90 139.00 ₽

Минимализм приемлем даже в том, что касается самого яркого праздника года. Ведь настроение — в деталях. Создать его помогут, например, украшения в виде шоколадных яиц (осторожно, несъедобные!)

Яркие свечи — беспримысленный вариант не только для праздничного вечера, но и для вечеров обычных, которые хочется сделать особенными

Среди пасхальных сластей найдется место не только классике: разноцветный пасхальный торт с цукатами и украшением из марципана достойно завершит праздничный ужин

1. Прищелка / Хоум Квин / Веселушки 140.20 119.00 ₺ – 2. Подвеска / Побра / Яйцо 50.00 39.00 ₺ –
3. Подвеска / Побра / Яйцо 593.90 449.00 ₺ – 4. Корзинка / Хоум Квин / Клевер 323.10 269.00 ₺ – 5. Свеча / Побра 593.90 449.00 ₺



лосьон
Спортметикс
Все виды спорта

500 мл /
укрепляющий /
женский / для тела

~~809.40~~
649⁰⁰₽

➔ Физическая активность — испытание для кожи. Поэтому «Магасалфа» привлекла лучших специалистов для разработки специализированной линейки «Спортметикс», в которую и входит этот легкий восстанавливающий крем-лосьон. После занятий спортом его нужно нанести массирующими движениями на кожу: он быстро впитывается и обеспечивает ей тонизирование, укрепление и увлажнение. В составе — целый комплекс натуральных экстрактов: от хвоща, семян сои и пшеницы до мыльного ореха.

Барселонское искусство

Чем готовы удивить косметологи и парфюмеры испанской столицы.



лосьон
Чик энд Фан
Сердце
200 мл / для тела

~~335.20~~
279⁰⁰₽

➔ Сухость и дискомфорт кожи могут быть вызваны многими факторами: от недостаточно мягкой воды до неудачно подобранной одежды и перепадов температуры. Но этот воздушный лосьон для тела устраняет подобные проблемы и предупреждает их возобновление. Его можно легко нанести, когда потребуется: он тает сразу после нанесения, не липнет к одежде и делает кожу увлажненной и гладкой.





МАСЛО
Ла Мэйсон
Испаньол
Гранат*

250 мл / твердое /
 для тела

~~727.40~~
599⁰⁰₽

➔ Масло, или баттер, для тела — великолепный продукт по уходу: тает, свободно распределяясь по коже, моментально впитываясь и не оставляя ощущения жирной пленки. Баттер из линейки «Ла Мэйсон Испаньол» приготовлен на основе масла карите с экстрактом граната. Он работает как антиоксидант плюс превосходно увлажняет, смягчает и защищает кожу, даря ощущение комфорта на целый день. Обладает чудесным легким ароматом.



ДЕЗОДОРАНТ
Чик энд Фан
Сердце
 150 мл / спрей / женский

~~438.60~~
349⁰⁰₽

➔ Каждая из смешных девчонок, придуманных барселонским брендом «Магасалфа», представляет свой собственный аромат — и, соответственно, группу парфюмированных продуктов. К романтической группе



«Сердце», например, относится этот дезодорант-спрей. Его необычный аромат построен на сладких фруктово-конфетных нотках и древесной базе: гарантия свежести и отличного настроения в течение всего дня.



КРЕМ
**Ла Кабин
Люкс**

15 мл / с икрой /
антивозрастной /
для контура вокруг
глаз

~~1 219.50~~
999⁰⁰₽

➔ Нежная кожа вокруг глаз нуждается в особом уходе и укреплении: текстура этого крема не утяжеляет ее, растягивая, а мягко абсорбируется, восстанавливая, подтягивая и разглаживая кожу за счет состава с икорным экстрактом. Наносить крем следует на контур вокруг глаз аккуратными массирующими круговыми движениями, обращая особое внимание на участки с мелкими морщинками.

Серия не содержит парабенов



ЛАК
Ла Кабин
400 мл / сильная
фиксация / для волос

~~727.40~~
599⁰⁰₽

➔ Главная проблема большинства лаков сильной фиксации — утяжеление и склеивание прядей — не страшна с продуктом от «Магасалфа». Он поможет моментально зафиксировать и сохранить форму множества причесок от небрежных кудрей до сложной вечерней конструкции при любых условиях. При этом волосы не потускнеют, не станут липкими на ощупь и сохранят мягкий естественный вид. Лак входит в линейку «Ла Кабин», придающую волосам эффект «только что из салона».



Финальный штрих в картине красоты



КРЕМ

Ла Кабин Люкс

50 мл / с икрой /
антивозрастной / для лица

~~1 219.50~~
999⁰⁰₽

➔ Крем для лица с экстрактом икры удобно многофункционален: его можно использовать как днем, так и ночью, при этом средство будет неустанно трудиться на благо увлажнения, питания и омоложения кожи. Легкая, нелипкая текстура позволяет смело использовать его в качестве базы под макияж, а для достижения эффекта достаточно ежедневно распределять по коже лица совсем небольшое количество крема.



СЫВОРОТКА

Ла Кабин Люкс*

30 мл / с икрой /
антивозрастная / для лица

~~1 355.00~~
1 099⁰⁰₽

➔ Регенерирующие свойства ценной рыбой икры вдохновили бренд из Барселоны «Косметикофис» на создание серии по антивозрастному уходу, содержащей ее экстракт. Сыворотка — один из самых эффективных

видов входящих в нее средств: легкая, но концентрированная, она воздействует на кожу не только на поверхностном, но и на более глубоком уровне, увлажняя и восстанавливая. Подходит для нанесения на область лица и шеи.





Скидка
35 %

**на все средства
по уходу за телом***

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 1.04 по 30.04.2016 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено. Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены с 1 по 30 апреля 2016 года

СУПЕРЦЕНА

342

товара
со скидкой
более **20 %**

КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

20

товаров
кубанских
производителей

НОВИНКА

78

новых товаров

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ

158

товаров
собственного
импорта

Правила разумных покупок

Используйте при покупке товаров дисконтную карту и получите дополнительную

скидку в 3, 5 или 7 %*



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

скидка в 10 %**



**МАСЛО
Ла Рамбла**

0,5 л / оливковое /
кислотность 0,5 %



Старая цена
548.10 ₺



Цена со скидкой
в журнале
383.00 ₺



Окончательная
цена со скид-
кой 10 % на соб-
ственный им-
порт**
344.70 ₺

* 3 % — при сумме покупки до 1000 руб.

5 % — до 3000 руб.

7 % — до 5000 руб.

** Только при использовании карты «Табрис».

Пример носит ознакомительный характер



НЕКТАР
Добрый
1 л / апельсин

~~79.40~~
59⁰⁰₽



СОК
Добрый
1 л / яблоко

~~77.20~~
59⁰⁰₽



НЕКТАР / СОК
Добрый
1 л / мультифрут / томат

~~77.20~~
59⁰⁰₽



НЕКТАР
Любимый сад
1,93 л / грейпфрут, лимон* /
апельсин* / яблоко

~~130.70~~
94⁰⁰₽



сок
Я
0,97 л / апельсин

~~125.10~~
85⁰⁰₽

сок
Я
0,97 л / томат / с мякотью
0,97 л / яблоко / осветленное

~~111.60~~
85⁰⁰₽



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

НЕКТАР
Фруктовый сад
0,95 л / апельсин / яблоко, виноград*

~~74.10~~
49⁰⁰₽

СОК
Фруктовый сад
0,95 л / томат

~~74.10~~
49⁰⁰₽



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

НАПИТОК
**Пепси /
Пепси Лайт***
1,75 л

86.70
59⁰⁰₽



НАПИТОК
**Маунтин
Дью**
1,75 л

~~90.00~~
59⁰⁰₽

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

74

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



НАПИТОК
**Кока-Кола
Зеро**
1,5 л

89.70
61⁰⁰₽



НАПИТОК
Кока-Кола
1,5 л

89.70
61⁰⁰₽



НАПИТОК
Бон Аква
2 л / питьевая /
негазированная

59.80
42⁰⁰₽

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



НАПИТОК
Шорли
0,5 л / яблоко /
газированный

~~46.20~~
37⁰⁰₽



НАПИТОК
Сладкий Я
0,5 л / тархун

~~35.50~~
28⁰⁰₽



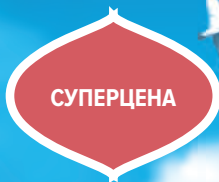
НАПИТОК
Елисеевский
0,5 л / груша

~~34.00~~
27⁰⁰₽



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

75



ПИТЬЕВАЯ ВОДА
**Святой Источник
Спортик***
0,33 л / негазированная

~~20.40~~
15⁰⁰₽

ПИТЬЕВАЯ ВОДА
Святой Источник
0,5 л / негазированная /
газированная

~~19.00~~
15⁰⁰₽



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



КОФЕ
Карте Нуар
95 г / растворимый

~~572.70~~
372⁰⁰₽



КОФЕ
**Якобс Монарх
Милликано**
95 г / растворимый

~~345.00~~
241⁰⁰₽



КОФЕ
Якобс Монарх
75 г / растворимый

~~193.10~~
135⁰⁰₽



КОФЕ
**Нескафе
Дольче Густо
Эспрессо / Капучино**
96 г / 200 г / 16 шт. / в капсулах

~~567.80~~
399⁰⁰₽



КОФЕ
**Нескафе
Эспрессо**
70 г / растворимый

~~318.10~~
238⁰⁰₽



КОФЕ
**Нескафе
Голд**

47,5 г / растворимый



~~199.10~~
149⁰⁰₽



1



2

1. КОФЕ

Тудей Инео

150 г / растворимый

~~432.00~~

324⁰⁰₽

2. КОФЕ

Тудей Ин-Фай

75 г / растворимый

~~227.80~~

170⁰⁰₽



3



4



5



6

3. КОФЕ

Тудей Ин-Фай

95 г / растворимый

~~383.60~~

287⁰⁰₽

4. КОФЕ

Тудей Грин

95 г / растворимый

~~324.90~~

243⁰⁰₽

5. КОФЕ

Тудей Эспрессо

95 г / растворимый

~~319.60~~

239⁰⁰₽

6. КОФЕ

Тудей Пью Арабика

95 г / растворимый

~~319.60~~

239⁰⁰₽



КОФЕ
**Паулиг
Классик***
250 г / молотый

~~253.20~~
165⁰⁰₽

КОФЕ
**Паулиг
Классик**
75 г / молотый

~~94.70~~
62⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

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

78

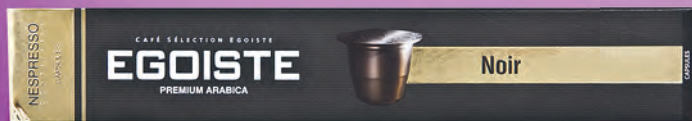
КОФЕ, ЧАЙ, КИСЕЛЬ, КАКАО



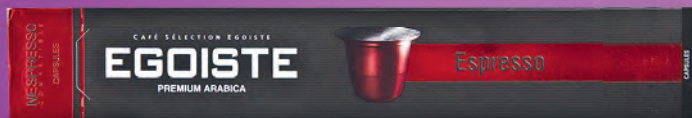
КОФЕ
**Эгоист
Вельвет / Спецл**
40 г / 8 шт. / в капсулах



~~256.80~~
210⁰⁰₽



КОФЕ
**Эгоист
Нуар / Эспрессо**
40 г / 8 шт. / в капсулах



~~256.80~~
210⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА



ЧАЙ

Акбар Голд

100 г / черный

~~173.60~~

107⁰⁰₽

ЧАЙ

Акбар Цейлон

25*2 г / черный / в пакетиках

~~88.40~~

53⁰⁰₽



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

79

СУПЕРЦЕНА



КИСЕЛЬ
Здоровье

150 г / клубника /
растворимый

~~98.50~~

59⁰⁰₽

КАКАО
**Белый
мишка**

150 г / растворимый

~~54.50~~

34⁰⁰₽

1



2



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. ИЗДЕЛИЯ

**Веккио Мулино
Гриссини**

150 г / с трюфелем / из Пьемонта

~~315.00~~**220⁰⁰₽**

2. ИЗДЕЛИЯ

**Веккио Мулино
Гриссини**

150 г / с розмарином / из Пьемонта

~~262.10~~**209⁰⁰₽**

* При использовании карты «Табрис».

80

СНЕКИ, КОФЕ, ЧАЙ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



КОФЕ

**Лавадца
Крем Густо**

250 г / молотый

~~304.90~~**244⁰⁰₽**

НАПИТОК

Липтон

1 л / зеленый чай / лимон

~~74.90~~**51⁰⁰₽**



1, 2. ЧАЙ
**Ричард
 Королевский / Королевский № 1**
 25*2 г / цейлонский / черный

~~96.40~~
67⁰⁰₽

3. ЧАЙ
**Ричард
 Лорд Грей**
 25*2 г / черный / с бергамотом

~~96.40~~
67⁰⁰₽

4. ЧАЙ
**Ричард
 Королевский**
 25*2 г / зеленый

~~96.42~~
67⁰⁰₽



5. ЧАЙ
**Ричард
 Королевский***
 100*2 г / классический / черный

~~288.44~~
202⁰⁰₽

6. ЧАЙ
**Ричард
 Королевский**
 90 г / зеленый

~~105.40~~
73⁰⁰₽

7. ЧАЙ
**Ричард
 Королевский**
 90 г / цейлонский / черный

~~105.40~~
73⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

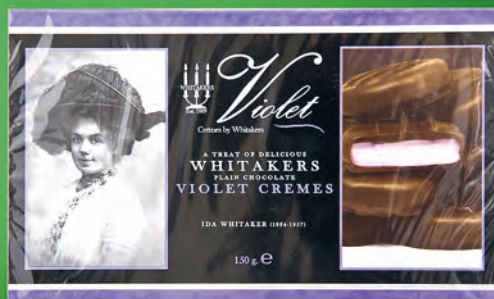
СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



КОНФЕТЫ
**Матез
Земли Луары**

250 г / трюфели / с солью и ирисом

~~584.90~~
409⁰⁰₽



КОНФЕТЫ
Уитакерс
150 г / фиалковый крем

~~328.20~~
245⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

82

СЛАДОСТИ, ПЕЧЕНЬЕ

СУПЕРЦЕНА

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



КОНФЕТЫ
Микаелло

1 кг / финик / с грецким орехом /
в шоколадной глазури

~~530.40~~
371⁰⁰₽



ПЕЧЕНЬЕ
Гавот

100 г / криспы / ролл, вафли / для десерта / из Бретани

~~283.90~~
198⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



1, 2. ШОКОЛАД
Альпен Гольд
90 г / молочный /
клубника, йогурт /
черника, йогурт

~~67.00~~
55⁰⁰₽



3. ШОКОЛАД
Альпен Гольд
90 г / белый /
с миндалем и кокосом

~~72.30~~
59⁰⁰₽

4, 5. ШОКОЛАД
Альпен Гольд
90 г / молочный /
с орехом / с орехом и изюмом

~~72.30~~
59⁰⁰₽

6. ШОКОЛАД
Альпен Гольд
90 г / молочный

~~67.00~~
55⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ЗЕФИР
**Ван Влиет
Маршмеллоу**

700 г / витой

~~559.40~~
391⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

КРЕМ
**Маршмеллоу
Флаф**

213 г / зефирный / ванильный

~~219.50~~
179⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

84

СЛАДОСТИ, ПЕЧЕНЬЕ



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ДЖЕМ
Кан Беч**

280 г / с какао и манго

~~365.40~~
270⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

ПЕЧЕНЬЕ
Посиделкино

310 г / овсяное / с шоколадом

~~71.80~~
50⁰⁰₽

* 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.

1, 2, 3. шоколад
**Альпен Гольд
Макс Фан**

160 г / молочный /
с арахисом / с карамелью /
с мармеладом, попкорном
и карамелью

~~130.70 132.10~~
106⁰⁰₽



4



5



6

4, 5, 6. ПИРОЖНОЕ
Мишка Барни

150 г / бисквиты /
клубника* / шоколад /
молоко

~~109.70~~
90⁰⁰₽

1



3



2



1. ПЕЧЕНЬЕ

Юбилейное250 г / утреннее /
с фундуком и медом

102.90

84⁰⁰₽

2. ПЕЧЕНЬЕ

Орео95 г / с ванильным
кремом

47.80

39⁰⁰₽

3. ПЕЧЕНЬЕ

Юбилейное

112 г / традиционное

24.90

20⁰⁰₽

86

ПЕЧЕНЬЕ

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ПЕЧЕНЬЕ

Марини

200 г / амаретти / из Венето

~~154.50~~**108⁰⁰₽**

ПЕЧЕНЬЕ

Реджина200 г / савоярди /
дамские пальчики / из Венето~~129.50~~**90⁰⁰₽**

* При использовании карты «Табрис».



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ПЕЧЕНЬЕ

Пизелли 1946

200 г / с ореховым кремом /
с красными ягодами /
с грушевым джемом /
из Умбрии

~~176.90~~
123⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



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

87

1



1. ПЕЧЕНЬЕ
**Бальзен
Мессино**
100 г / бисквитное / с апельсином

~~186.40~~
149⁰⁰₽

2. ПЕЧЕНЬЕ
**Бальзен
Ляйбниц**
100 г / зооферма

~~141.20~~
115⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

2





НОВИНКА



ПАСТА
Финети

45 г / шоколадная / с вафельными трубочками
и фундуком / с пшеничными палочками и фундуком

~~76.50~~
63⁰⁰₽

КРУАССАНЫ
Чипикао Миньоны

60 г / с какао

~~30.72~~
25⁰⁰₽

88

СЛАДОСТИ, СУХОФРУКТЫ, ОРЕХИ



НОВИНКА



СУХОФРУКТЫ
Малиновка
190 г / чернослив

~~156.00~~
127⁰⁰₽

КРУАССАНЫ
7 Дней*
260 г / 3+1 / с какао

~~83.92~~
69⁰⁰₽

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

SEEBERGER

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ОРЕХИ И СУХОФРУКТЫ

Рекомендовано в ПОСТ

Не содержит продукты
животного происхождения





ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
**Космостарз /
Несквик**

325 г / звезды и луны / медовые
375 г / шарики / шоколадные

~~168.30~~
143⁰⁰₽

ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
**Несквик Duo /
Куки Крисп**

375 г / шарики
345 г / печенюшки

~~168.30~~
143⁰⁰₽

90

ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

АКЦИЯ*
3 по цене 2
25³³₽
1 шт.



МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК
АКТУАЛЬ

330 г / апельсин, манго / арбуз /
розовый грейпфрут / яблоко / жирность 0 %

38⁰⁰₽

АКЦИЯ*
3 по цене 2
15⁴⁰₽
1 шт.



ЙОГУРТ
Актимель

0,1 л / в ассортименте

23¹⁰₽

* Период действия акции с 16.04.2016 г. по 30.04.2016 г.

КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

1. МОЛОКО

Кубанская Буренка*

1,45 л / жирность 2,5 %

~~105.90~~
90⁰⁰₽

3. КЕФИР

Био-Макс

0,95 л / жирность 1 %

~~59.10~~
50⁰⁰₽

2. МОЛОКО

Кубанская Буренка

1,4 л / пастеризованное /
жирность 2,5 %

~~88.30~~
75⁰⁰₽

4. КЕФИР

Кубанская Буренка

0,9 л / жирность 2,5 %

~~57.40~~
49⁰⁰₽



5. МОЛОКО

Кубанская Буренка

1 л / жирность 2,5 %

~~70.80~~
60⁰⁰₽

6. МОЛОКО

Кубанская Буренка

1 л / жирность 1,5 %

~~68.80~~
59⁰⁰₽

7. МОЛОКО

Кубанская Буренка

1 л / жирность 0,5 %

~~67.90~~
58⁰⁰₽

8. НАПИТОК

Веселый Молочник Снежок

0,475 л / с крышкой / жирность 2,5 %

~~40.10~~
34⁰⁰₽

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



СУПЕРЦЕНА



СЫР
Ларец*

1 кг / классический /
с грецкими орехами / жирность 50 %

648.00
356⁰⁰₽

СЫР
Бобровский

1 кг / полутвердый / легкий /
жирность 30 %

530.60
345⁰⁰₽

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

92

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ХЛОПЬЯ



ТВОРОГ
Растишка**

6*45 г / клубника, банан, пломбир /
клубника, абрикос / лесные ягоды, персик, груша

57²⁰₽



ТВОРОГ
Активиа

130 г / в ассортименте

43⁹⁰₽

* Период действия акции с 01.04.2016 г. по 15.04.2016 г.

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

НОВИНКА



СЫР
Арла Натура*
400 г / сливочный / жирность 45 %

~~300.57~~
246⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

хлопья
Нордик
500 г / овсяные

~~145.60~~
102⁰⁰₽

* 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 %

93



хлопья
Мюлльон Парас
600 г / 5 минут / овсяные

~~93.20~~
75⁰⁰₽



хлопья
Мюлльон Парас
600 г / 15 минут / овсяные / крупные

~~88.20~~
70⁰⁰₽



хлопья
Мюлльон Парас
500 г / 1 минута / овсяные

~~78.20~~
64⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА



МЮСЛИ
Эвридэй

350 г / гранола / яблоко, клюква

~~153.70~~
123⁰⁰₽

СУХАРИКИ
Хрустим к пенному*

90 г / ржано-пшеничные / баварские колбаски / крылышки барбекю

~~34.29~~
28⁰⁰₽

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

94

СНЕКИ, МЮСЛИ



НОВИНКА

СУХАРИКИ
Фортуна

145 г / ржано-пшеничные / с луком / с чесноком / с хреном / с томатом

~~55.40~~
45⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



ХЛЕБЦЫ
Райвита
250 г / ржаные / с кунжутом

~~184.20~~
149⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

СУПЕРЦЕНА



ИЗДЕЛИЯ
Бонта Лукане
150 г / брускеттине / с чесноком /
из Базиликаты

~~168.30~~
117⁰⁰₽



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

95



КРЕПЫ
Трау Мад
60 г / мини / хрустящие /
песто, базилик / из Бретани

~~273.80~~
191⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



КРЕПЫ
Трау Мад
60 г / мини / хрустящие /
голубой сыр, ореховый крем / из Бретани

~~273.80~~
191⁰⁰₽



ПОПКОРН
Доширак
55 г / сладкая карамель

~~74.30~~
61⁰⁰₽

ПОПКОРН
Доширак
45 г / супер / микс

~~74.30~~
61⁰⁰₽

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

СНЕКИ, ЛЕПЕШКИ, СОУСЫ



чипсы
Лейс
150 г / картофельные /
зеленый лук

~~85.11~~
69⁰⁰₽



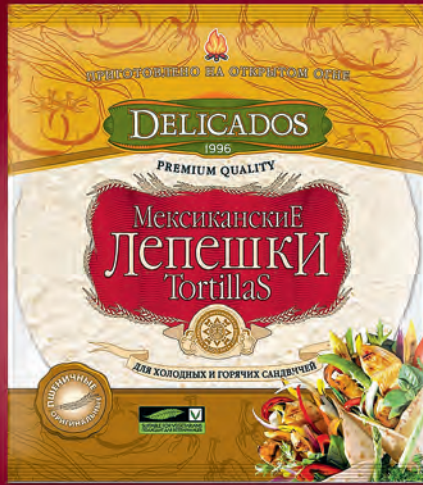
чипсы
Лейс*
150 г / картофельные / итальянская лазанья /
баварские колбаски

НОВИНКА



~~85.11~~
69⁰⁰₽

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



ЛЕПЕШКИ
Тортильяс
400 г / пшеничные / оригинальные

104.30
85⁰⁰₽



ЛЕПЕШКИ
Миссион
250 г / пшеничные / со злаками

89.90
73⁰⁰₽



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

97



соус
Долмио
350 г / томатный / с базиликом / с баклажанами и чесноком / сладкий перец



118.00
70⁰⁰₽



соус
Долмио*
350 г / томатный / острый перец / с оливками



118.00
70⁰⁰₽

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



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СПЕЦИИ
Турчи

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

~~235.20~~
175⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



СУПЕРЦЕНА

ПРИПРАВА
Гуд Сигн

50 г / смесь специй / для салата /
универсальная

~~122.90~~
99⁰⁰₽

98

СПЕЦИИ, КРУПЫ, КОНСЕРВЫ



НОВИНКА

ГАРНИР
Ченто Перценто*

250 г / рис / ризотто / со шпинатом

~~229.50~~
188⁰⁰₽



НОВИНКА

СМЕСЬ КРУП
**Ярмарка Елли
Итальянский суп**

250 г / с пастой / для супа

СУПЕРЦЕНА

~~145.80~~
119⁰⁰₽

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



СУПЕРЦЕНА

КОНСЕРВЫ
Девелей*

370 г / лучок / жемчужный

~~152.40~~
89⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

САЛАТ
Классический Греко

100 г / оливковый

~~170.38~~
104⁹⁰₽

* 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 %

99



КОНСЕРВЫ
Греко

75 г / оливки /
халкидики / с косточкой

~~88.50~~
58⁰⁰₽



КОНСЕРВЫ

**Огненный Греко / Пикантный Греко /
Пряный Греко**

60 г / оливки / без косточки



СУПЕРЦЕНА

~~88.50~~
58⁰⁰₽

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



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



**МАКАРОНЫ
Ди Мартино**

500 г / бронзо / региональные /
трофье / из Граньяно

~~377.50~~
285⁰⁰₽

**МАКАРОНЫ
Барьери**

500 г / мини / короткие / темпеста
буката 27 / из Эмилии-Романьи

~~103.60~~
79⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

100

МАКАРОНЫ

1



2



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

**1. МАКАРОНЫ
Паста Вера****

500 г / региональные /
орекьетте / из Апулии

~~283.90~~
210⁰⁰₽

**2. МАКАРОНЫ
Паста Вера**

500 г / бронзо /
ригатони / из Апулии

~~220.10~~
165⁰⁰₽

* 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

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



**МАКАРОНЫ
Филотеа**

250 г / спагетти / с чесноком
и петрушкой / яичные / из Марке

* При использовании карты «Табрис».

425.20
315⁰⁰₽

**МАКАРОНЫ
Филотеа**

250 г / лингвине / гнезда /
яичные / из Марке

389.70
290⁰⁰₽



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

101

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



**МАКАРОНЫ
Ла Кампофилоне****

250 г / феттучине /
с шалфеем /
яичные / из Марке

~~592.90~~
440⁰⁰₽



**МАКАРОНЫ
Кашина
Ловерина****

500 г / фарфалле / яичные /
из Пьемонта

~~529.60~~
370⁰⁰₽

* 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

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

МАСЛО
Бормео
0,25 л / оливковое /
с чесноком

~~481.90~~
337⁰⁰₽

УКСУС
Сан-Леандро
0,25 л / 4 года / хересный /
винный / кислотность 7 % /
из Андалусии

~~336.30~~
235⁰⁰₽



* При использовании карты «Табрис».

102

МАСЛО, УКСУС, КРЕМ



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

УКСУС
Дон Джованни
0,25 л / 3 звезды /
бальзамический / кислотность 6 % / из Модены

~~890.90~~
640⁰⁰₽

УКСУС
Дон Джованни
0,175 л / спрей / бальзамический /
белый / кислотность 6 % / из Модены

~~472.40~~
350⁰⁰₽

КРЕМ
Дон Джованни
0,175 л / бальзамический / белый /
с лимоном / из Модены

~~349.00~~
244⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

1



2

1. МАСЛО
Турри

0,5 л / оливковое / рустико /
кислотность 0,26 % / из Венето

~~1 022.00~~
770⁰⁰₽

2. МАСЛО
Турри

0,5 л / оливковое /
для жарки / из Венето

~~563.90~~
420⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



МАСЛО
Ла Рамбла

0,5 л / оливковое /
кислотность 0,5 %

~~548.10~~
383⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



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

103

1



2

1. МАСЛО
Терре Францесконе**

0,5 л / оливковое / из первых
плодов / из Умбрии

~~831.10~~
581⁰⁰₽

2. МАСЛО
Терре Францесконе**

0,25 л / оливковое /
с розмарином

~~615.30~~
430⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1



2

1. МАСЛО
Гульельми**

0,25 л / оливковое /
с базиликом / из Апулии

~~785.80~~
550⁰⁰₽

2. МАСЛО
Гульельми

0,25 л / оливковое / коратина /
кислотность 0,3 % / из Апулии

~~679.30~~
475⁰⁰₽

* 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

ПРЕСЕРВЫ

Меридиан

415 г / морской коктейль / в масле

~~440.40~~
275⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

КОНСЕРВЫ

Бондюэль Эксперт

340 г / кукуруза / сладкая

~~105.50~~
65⁰⁰₽

104

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ, ПОЛУФАБРИКАТЫ, МАЙОНЕЗ



ВАРЕНИКИ

Братцы

900 г / с картофелем и грибами / замороженные

~~125.50~~
99⁰⁰₽

ВАРЕНИКИ

Братцы

900 г / с картофелем / замороженные

~~101.20~~
80⁰⁰₽

НОВИНКА



~~607.60~~
499⁰⁰₽
ВЕТЧИНА
Дымов
Крылатская
1 кг / вареная



~~551.60~~
449⁰⁰₽
КОЛБАСА
Дымов
Докторская
1 кг / вареная



~~300.90~~
245⁰⁰₽
СОСИСКИ
Дымов
Молочные ГОСТ
580 г / вареные



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

105



~~41.50~~
33⁰⁰₽
МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль
220 г / оливковый /
классический / жирность 67 %



~~40.30~~
32⁰⁰₽
МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль
220 г / сливочный /
жирность 67 %



~~40.40~~
32⁰⁰₽
МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль
250 г / классический /
жирность 67 %





КАРТОФЕЛЬ
Маккейн
Золотистый Фри

750 г / длинный / тонкий /
 замороженный

~~175.40~~
139⁰⁰₽

КАРТОФЕЛЬ
Маккейн
Золотистый Фри

750 г / волнистый / замороженный

~~172.10~~
139⁰⁰₽

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



овощи
Бондюэль
 400 г / капуста брокколи /
 замороженные

~~108.70~~
75⁰⁰₽

овощи
Бондюэль
 400 г / цветная капуста /
 замороженные

~~89.30~~
60⁰⁰₽



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Хортекс

400 г / брокколи / замороженная

~~103.10~~
85⁰⁰₽



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Хортекс

400 г / две фасоли / замороженная

~~106.90~~
85⁰⁰₽



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

107



ОВОЩИ

Зеленая Грядка

400 г / фасоль / зеленая / стручковая / замороженные

~~83.09~~
65⁰⁰₽



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Зеленая Грядка

400 г / мексиканская смесь / замороженная

~~70.00~~
55⁰⁰₽



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Зеленая Грядка

400 г / овощи весенние / замороженная

~~66.30~~
55⁰⁰₽

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



**1, 2. КОМПОТ
Фрутоняня**

500 мл /
вишня, малина /
яблоко, клубника /
с 3 лет

~~50.00~~
38⁰⁰₽

**3, 4. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фрутоняня***

100 г / чернослив /
с 4 месяцев
100 г / гипоаллергенное /
яблоко / с 4 месяцев

~~37.70~~
29⁰⁰₽

**5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фрутоняня***

100 г / гипоаллергенное /
груша / с 4 месяцев
100 г / фруктовый салатик /
с 5 месяцев

~~32.90~~
25⁰⁰₽

**7-11. НЕКТАР / СОК / НАПИТОК
Фрутоняня***

200 мл / гипоаллергенный / яблоко /
груша / осветленный / с 4 месяцев
200 мл / яблоко, вишня / с мякотью /
с 5 месяцев
200 мл / банан / с мякотью / с 6 месяцев
200 мл / мультифрукт / без сахара /
с 8 месяцев

~~25.50~~
19⁰⁰₽

* Проконсультируйтесь со специалистом.

ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ



**1, 2, 3. СМЕСЬ
Симилак Премиум 2 / 3 / 4**

400 г / с пребиотиками и нуклеотидами / с 6 месяцев*
400 г / с пребиотиками и нуклеотидами / с 12 месяцев*
400 г / с пребиотиками / с 18 месяцев**

~~572.80~~
489⁰⁰₽

**4, 5. СМЕСЬ
ПедиаШур 1.0**

200 мл / со вкусом ванили /
со вкусом шоколада / с 1 года до 10 лет

~~106.60~~
93⁰⁰₽

* 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.



Gerber[®]



1, 2. СОК
Гербер
Первая ступень*

~~76.60~~
60⁰⁰₽

175 мл / яблоко, груша / с 4 месяцев

175 мл / яблоко / с 3 месяцев



3, 4. ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Гербер
Первая ступень*

~~71.90~~
57⁰⁰₽

130 г / брокколи / с 4 месяцев

130 г / тыква / с 5 месяцев

5, 6. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Гербер
Первая ступень*

~~71.90~~
57⁰⁰₽

130 г / яблоко / с 4 месяцев

130 г / яблоко, груша / с 5 месяцев

* Проконсультируйтесь со специалистом.

НОВИНКА



ПЕЧЕНЬЕ
Флер Альпин
150 г / био / французское /
с 8 месяцев*

~~217.69~~
179⁰⁰₽

КАША
Флер Альпин**
175 г / био / 3 злака /
безмолочная / с 6 месяцев*

~~202.85~~
169⁰⁰₽

* 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.

110

ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ



АКЦИЯ
2 по цене 1
25¹⁰₽
1 шт.

СУПЕРЦЕНА

МОЛОКО
Фрутоняня**
0,2 л / жирность 2,5 % /
с 8 месяцев*

25¹⁰₽



ПЮРЕ ОВОЩНОЕ
Спеленок**
80 г / кабачок / с 4 месяцев*
80 г / морковь, яблоко / с 5 месяцев*

~~30.70~~
21⁰⁰₽

* 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.

детское питание
АГУША



1-5. СОК
Агуша* ~~24.10~~
2000₽
200 мл /
в ассортименте



**КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**



6. ВОДА
Агуша* ~~110.80~~
9700₽
5 л / для детей

7. ВОДА
Агуша* ~~43.70~~
3700₽
1,5 л / для детей

8. ВОДА
Агуша* ~~24.10~~
2000₽
0,33 л / для детей

* Проконсультируйтесь со специалистом.

СУПЕРЦЕНА



МАРМЕЛАД
**Свитбокс
Пони**
10 г / с игрушкой

~~126.80~~
99⁰⁰₽



МАРМЕЛАД
**Свитбокс
Котята**
10 г / с игрушкой

~~126.80~~
99⁰⁰₽

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

112

ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ



МАРМЕЛАД
**Харибо
Гольдберен**
70 г / жевательный

~~52.00~~
42⁰⁰₽



МАРМЕЛАД
**Харибо
Хэппи Кола**
70 г / жевательный

~~52.00~~
42⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



ИГРУШКА
Литл Пет Шоп

1 шт. / зоомагазин + собачка /
для детей

~~1 628.10~~
1 099⁰⁰₽



ИГРУШКА
**Звездные войны
Дарт Вейдер / Чубакка / Йода**

1 шт. / 18 см

~~890.40~~
589⁰⁰₽



ИГРУШКА
Гуд

2 шт. / динозавры

~~838.90~~
549⁰⁰₽



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

113

НОВИНКА

1



1. АНТИСЕПТИК
Бетасептин ~~238.00~~
199⁰⁰₽
180 мл / с пенным
дозатором / для рук

2



2. МЫЛО ЖИДКОЕ
Дезафлор ~~189.00~~
149⁰⁰₽
450 мл /
дезинфицирующее /
масло шалфея, чайного дерева /
для рук

3



3. АНТИСЕПТИК
Бетасептин ~~161.00~~
129⁰⁰₽
100 мл / для рук

1



2



1. ТРУСИКИ
**Меррис
Волкер**

44 шт. / от 9 до 14 кг

~~1768.50~~
1 449⁰⁰₽

2. ТРУСИКИ
**Меррис
Волкер**

38 шт. / от 12 до 22 кг

~~1768.50~~
1 399⁰⁰₽

3



4



3. ТРУСИКИ
Меррис

58 шт. / от 6 до 10 кг

~~1768.50~~
1 399⁰⁰₽

4. ТРУСИКИ
Меррис*

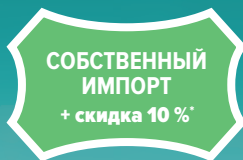
26 шт. / от 15 до 28 кг

~~1768.50~~
1 399⁰⁰₽

* 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



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Беби Клин

15 шт. / для сосок

~~209.00~~
149⁰⁰₽

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Беби Клин

10 шт. / био / для глаз /
детские / от 1 года

~~167.90~~
99⁰⁰₽

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Фармакотоне

72 шт. / для детей

~~192.50~~
149⁰⁰₽

МЕШКИ
Фармакотоне

50 шт. / 30*34 см /
ароматизированные / для подгузников

~~96.40~~
69⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Тенерелла Био
 4 шт. / белое / 200 листов / двуслойное

~~231.00-~~
169⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



ПЛАТКИ БУМАЖНЫЕ
Тенерелла Софт
 10 шт. / четырехслойные

~~133.50-~~
99⁰⁰₽



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
 + скидка 10 %*

САЛФЕТКИ
Тенерелла
 100 шт. / двуслойные

~~121.70-~~
89⁰⁰₽



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

115



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Био Софт
 4 шт. / 2 400 листов / белая / двуслойная

~~393.30-~~
259⁰⁰₽



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Компакт
 4 шт. / 2 000 листов / двуслойная

~~322.10-~~
229⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
 + скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Вок
 4 шт. / 1 400 листов / цветная / двуслойная

~~280.20~~
199⁰⁰₽

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».



**ГЕЛЬ
Сеншур Био**

500 мл / с мускусом /
для душа

~~373.50~~
249⁰⁰₽



**ПЕНА
Софт Сенситив**

1 л / белый мускус /
для ванны

~~290.00~~
229⁰⁰₽

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %***



**ГУБКА
Котонев**

1 шт. / овал /
хлопок, целлюлоза

~~255.30~~
169⁰⁰₽



**ПЕМЗА
Котонев**

1 шт. / для ног

~~177.50~~
119⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



**ГЕЛЬ
Сеншур**

250 мл / био / для интимной гигиены

~~342.70~~
249⁰⁰₽

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %***



**САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Сеншур**

20 шт. / био / для интимной гигиены

~~274.80~~
199⁰⁰₽



**МЫЛО ЖИДКОЕ
Сеншур**

250 мл / био / для рук и лица

~~222.10~~
149⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО Лактацид Фемина / Фреш
200 мл / для интимной гигиены
~~317.00~~
219⁰⁰₽

СРЕДСТВО Лактацид Фемина Смягчающее
200 мл / для интимной гигиены
~~329.40~~
219⁰⁰₽

МУСС Лактацид Фемина
150 мл / для интимной гигиены
~~316.90~~
219⁰⁰₽



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

117

ПРОКЛАДКИ Натюрелла Ультра Ромашка
20 шт. / нормал
~~167.60~~
135⁰⁰₽

ПРОКЛАДКИ Натюрелла Ультра Ромашка
16 шт. / макси
~~167.60~~
135⁰⁰₽

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



ШАМПУНЬ
Хэд энд Шолдерс
 400 мл / в ассортименте

~~312.20~~
259⁰⁰₽

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



ДЕЗОДОРАНТ
Нивея

150 мл / спрей / невидимый / заряд утра /
 серебряная защита / заряд молнии* / мужской

~~215.20~~
159⁰⁰₽

АНТИПЕРСПИРАНТ / ДЕЗОДОРАНТ
Нивея

50 мл / шариковый / невидимый /
 заряд утра / серебряная защита / мужской

~~176.90~~
129⁰⁰₽

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



1



2



3

1. ГЕЛЬ-МУСС
**Лореаль
Трио Актив***

~~245.40~~
172⁰⁰₽

150 мл / бесконечная свежесть /
для нормальной кожи лица

2. СРЕДСТВО
Лореаль

~~245.40~~
172⁰⁰₽

200 мл /
мицеллярная вода /
для сухой кожи лица

3. СРЕДСТВО
**Лореаль
Трио Актив***

~~222.30~~
156⁰⁰₽

125 мл /
для снятия макияжа с глаз

4



5



6



4. ШАМПУНЬ
**Фруктис
Рост во всю силу***

400 мл / для волос

~~203.30~~
143⁰⁰₽

5, 6. ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
**Фруктис
Рост во всю силу***

250 мл / 200 мл / для волос

~~142.80~~
99⁰⁰₽

НОВИНКА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %**



1. КРЕМ
Спортметикс*
200 мл / плоский живот /
после занятий спортом / для тела
~~2 881.10~~
2 399⁰⁰₽



2. КРЕМ
Спортметикс*
100 мл / СПФ 30 / до занятий
спортом / для лица и тела
~~2 702.90~~
2 199⁰⁰₽



3. КРЕМ
Спортметикс*
50 мл / СПФ 10 / до занятий
спортом / женский / для лица
~~1 982.60~~
1 649⁰⁰₽



4

4. ГЕЛЬ-ШАМПУНЬ
Спортметикс
500 мл / водные виды
спорта / женский / для душа
~~720.30~~
599⁰⁰₽



5

5. ДЕЗОДОРАНТ
**Спортметикс
Свобода**
150 мл / спрей / женский
~~542.00~~
449⁰⁰₽



6

6. ДЕЗОДОРАНТ
**Спортметикс
Интенсив**
50 мл / шариковый / женский
~~374.40~~
309⁰⁰₽

* 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».



НОВИНКА

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



7. ГЕЛЬ Спортметикс*
200 мл / тонус / до занятий спортом / разогревающий / для тела
~~2 702.90~~
2 199⁰⁰₽



8. КРЕМ Спортметикс*
50 мл / до занятий спортом / мужской / для лица
~~1 982.60~~
1 649⁰⁰₽



9. КРЕМ Спортметикс*
50 мл / после занятий спортом / мужской / для лица
~~1 982.60~~
1 649⁰⁰₽



10. ГЕЛЬ Спортметикс*
500 мл / водные виды спорта / мужской / для душа
~~1 982.60~~
1 649⁰⁰₽



11. ДЕЗОДОРАНТ Спортметикс Свобода
150 мл / спрей / мужской
~~542.00~~
449⁰⁰₽



12. АНТИПЕРСПИРАНТ Спортметикс Интенсив
50 мл / шариковый / мужской
~~374.40~~
309⁰⁰₽

* 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».

СУПЕРЦЕНА



1, 2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Оптик Вайт ~~302.20~~
199⁰⁰₽
75 мл / искрящаяся мята /
свежая мята*

3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Колгейт Сенситив Про Релиф ~~259.90~~
179⁰⁰₽
75 мл

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

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



1, 2. ЗУБНАЯ ЩЕТКА ~~263.70~~
Орал-Б **209⁰⁰₽**
Про эксперт Клиник Лайн /
ЗД Вайт Люкс Про-флекс 38
1 шт. / средней жесткости

3. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~161.90~~
Блендамед **129⁰⁰₽**
Про-эксперт
100 мл / глубокая бережная чистка

4. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~139.50~~
Блендамед **109⁰⁰₽**
ЗД Вайт*
100 мл

5, 6. ЗУБНАЯ ПАСТА ~~139.50~~
Блендамед **109⁰⁰₽**
ЗД Вайт Свежесть
100 мл / мятный поцелуй* /
прохладная свежесть

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



1. КРЕМ
Нивея Мейк-ап Эксперт*
50 мл / для нормальной
кожи лица ~~277.30~~
209⁰⁰₽

2. КРЕМ
Нивея Мейк-ап Эксперт*
15 мл / для кожи вокруг глаз ~~249.70~~
189⁰⁰₽

3. КРЕМ
Нивея Кеа
100 мл / увлажняющий /
для лица ~~208.37~~
159⁰⁰₽

НОВИНКА



4. СРЕДСТВО
Нивея Мейк-ап Эксперт*
150 мл / двойное / для снятия макияжа

~~238.79~~
179⁰⁰₽

5. МИЦЕЛЛЯРНАЯ ВОДА
Нивея
200 мл / 3 в 1 /
для лица

~~205.80~~
159⁰⁰₽

6. ТОНИК
Нивея*
200 мл / матирующий /
для лица

~~205.80~~
159⁰⁰₽

7. СРЕДСТВО
Нивея Визаж
125 мл / для снятия
макияжа

~~183.90~~
139⁰⁰₽

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

НОВИНКА



1, 2, 3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Биомед
 75 мл / биокомплекс /
 кальцимакс / прополис
~~91.14~~
74⁰⁰₽

4, 5. ЗУБНАЯ ПАСТА
Биомед
 75 мл / сенситив /
 супервайт
~~91.14~~
74⁰⁰₽

СРЕДСТВА ДЛЯ ПОЛОСТИ РТА



ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтас*
 75 мл / экстрафреш
~~187.20~~
159⁰⁰₽



ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтас
 75 мл / классик
~~178.90~~
149⁰⁰₽



ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтас
 75 мл / фтор
~~178.90~~
149⁰⁰₽

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

ЧЕРНАЯ ДО БЕЛИЗНЫ

Революционное отбеливание без абразивов

ПРЕИМУЩЕСТВА ЩЕТКИ:

- ***5460 закругленных щетинок** из запатентованных волокон «Курен» (Curep) тщательно, но бережно удаляют налет, не повреждая десен и не создавая микротрещин на эмали зубов.
- **Компактная головка щетки** позволяет очищать налет в труднодоступных местах.
- **Восьмигранная ручка** способствует удобной чистке зубов под любым углом без скольжения.

НАБОР

Курапрокс**
Блэк из Вайт / Вайт из Блэк

зубная паста

75 мл / лайм / мята /

+ зубная щетка CS 5460*

~~4 500.00~~
4 449⁰⁰₽



ДОСТОИНСТВА ПАСТЫ:

- Устраняет потемнения эмали за счет **активированного угля**, который поглощает частицы, вызывающие изменение цвета эмали, и **синего сверкающего светофильтра**, дающего оптический эффект белизны и сияния.
- Содержит **гидроксиапатиты**, идентичные составу эмали. Наночастицы встраиваются в структуру эмали и дентина, заполняя микротрещинки, снижают чувствительность и восстанавливают природный блеск зубов.
- Обеспечивает двойную защиту от кариеса благодаря **фториду натрия** и **лактопероксидазной ферментной системе**.
- Улучшает регенерацию мягких тканей полости рта и оказывает противовоспалительное действие благодаря натуральному антиоксиданту — **маслу цедры цитрусовых**.
- Имеет два вкуса на выбор: насыщенный **вкус мяты** WHITE IS BLACK и освежающий **вкус лайма** BLACK IS WHITE.
- **Не содержит SLS**, триклозана, парабенов, пероксидов.
- Имеет максимально **низкий уровень абразивности (RDA=50)**.

**НА СТРАЖЕ
ЗДОРОВЬЯ ЗУБОВ
С 1948 Г.**

Официальный дистрибьютор на Юге России
danlink.ru

 @danlink_danlink

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



СРЕДСТВО
Эмерль
500 мл / жидкое /
райское яблоко /
цветущий сад /
для деликатной стирки

~~436.40~~
329⁰⁰₽

126

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА



СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО
Аттак Ультра*
610 мл / жидкое / для стирки

~~1145.90~~
799⁰⁰₽



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Тайд
450 г / автомат / цветное белье /
альпийская свежесть

~~95.50~~
72⁰⁰₽

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

Persil

1

2

3



1. СРЕДСТВО

**Персил
Эксперт гель***

1,46 л / жидкое / для стирки

~~576.70~~
433⁰⁰₽

2, 3. СРЕДСТВО

Персил

1,46 л / жидкое /
лаванда / для стирки*

1,46 л / жидкое /
для стирки цветного белья

~~576.70~~
433⁰⁰₽

4

5

6



4, 5, 6. СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Персил

3 кг / морозная Арктика / свежесть
цветного белья / лаванда* / автомат

~~576.70~~
433⁰⁰₽

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



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Ариель

4,5 кг / автомат / белая роза / для стирки белого белья

4,5 кг / 2 в 1 / автомат / ленор-эффект / для стирки цветного белья

~~807.50~~

609⁰⁰₽

ГЕЛЬ

Ариель

23 шт. / 3 в 1 / в капсулах / цветное белье / для стирки

~~807.50~~

529⁰⁰₽

ГЕЛЬ

Ариель

23 шт. / 3 в 1 / в капсулах / горный родник / для стирки

~~780.40~~

509⁰⁰₽

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



КОНДИЦИОНЕР

Ленор

1 л / концентрат / свежесть лаванды* / скандинавская весна / золотая орхидея / прохлада океана / для белья

~~199.10~~

149⁰⁰₽

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



1. КОНДИЦИОНЕР
Вернель
1 л / концентрат /
детский / для белья

~~209.10~~
159⁰⁰₽



2, 3, 4. КОНДИЦИОНЕР
Вернель
1 л / концентрат / релаксация /
цветущий миндаль /
свежесть летнего утра* / для белья

~~209.10~~
159⁰⁰₽



5, 6. ГЕЛЬ
Персил Эксперт
15 шт. / в капсулах /
для стирки белого белья /
для стирки цветного белья

~~576.80~~
433⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА



СРЕДСТВО

**Ласка
Магия Черного / Магия Цвета**

2 л / жидкое / для стирки

~~506.00~~

329⁰⁰₽

ГЕЛЬ

Сузуме*

800 мл / запаска / зеленый чай /
сладкий лимон / для посуды и овощей

~~194.80~~

149⁰⁰₽

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

130

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА



КАПСУЛЫ

**Фейри
Все в одном**

26 шт. / для ПММ

~~757.60~~

459⁰⁰₽

СРЕДСТВО

**Фейри Окси
Нежные ручки**

500 мл / чайное дерево /
ромашка и витамин Е /
для мытья посуды

~~99.70~~

79⁰⁰₽

СРЕДСТВО

Фейри Окси

500 мл / лесные ягоды /
сочный лимон /
для мытья посуды

~~99.70~~

79⁰⁰₽

НОВИНКА

1. СРЕДСТВО

Майн Либе

500 мл / био / для
удаления жира на кухне

~~272.16~~
229⁰⁰₽

1



2



3



2. СРЕДСТВО

Майн Либе

500 мл / био /
для сантехники

~~255.29~~
219⁰⁰₽

3. СРЕДСТВО

Майн Либе

500 мл / био /
для мытья стекла

~~216.74~~
189⁰⁰₽

4. СРЕДСТВО

Майн Либе

485 мл / био /
концентрат / детское /
для мытья овощей, фруктов, посуды

~~259.94~~
219⁰⁰₽

4



5



6



5. СРЕДСТВО

Майн Либе

750 мл / био / лимон /
для чистки туалета

~~200.99~~
169⁰⁰₽

6. СРЕДСТВО

Майн Либе

1 л / био /
для мытья полов

~~272.20~~
229⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

**СРЕДСТВО
Доместос**

1 л / лимонная свежесть /
хвойная свежесть /
свежесть океана /
для туалета

~~180.20~~
109⁰⁰₽

132 **ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА, КОРМ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ**



НОВИНКА

**КОРМ
Тренер Фитнес 3**

800 г / беззерновой /
кролик, картофель / для мелких пород

~~834.26~~
699⁰⁰₽

**КОРМ
Тренер Фитнес 3**

800 г / рис / с уткой /
без глютена / для щенков

~~753.31~~
649⁰⁰₽

**КОРМ
Тренер Натурал**

300 г / белое мясо / сыровяленая ветчина /
для стерилизованных кошек

~~279.19~~
239⁰⁰₽

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

1



2



СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. САЛФЕТКИ

Лоджес

2 шт. / 40*45 см /

хлопковые / универсальные

~~179.20~~
129⁰⁰₽

2. ПЕРЧАТКИ

Лоджес

1 пара / среднего размера

~~154.50~~
99⁰⁰₽

3



4



3. ГУБКА

Лоджес

3 шт. / 6,5*9,5 см / для посуды

~~70.30~~
49⁰⁰₽

4. ГУБКА

Лоджес1 шт. / металлическая /
для посуды

~~55.40~~
39⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



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

133

1



СУПЕРЦЕНА

1. ТРЯПКА

Паклан

70 шт. / 25*40 см /

универсальная / для уборки

~~323.60~~
219⁰⁰₽

2



2. МЕШКИ

Паклан**Мультитоп Люкс**10 шт. / 120 л / с завязками /
для мусора

~~229.80~~
149⁰⁰₽

3




3. БУМАГА

Паклан


1 шт. / 8 м / для выпечки

~~142.60~~
89⁰⁰₽




1


СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**



2



3



4

<p>1. НАБОР Эллиот 1 шт. / с длинной ручкой / совок + щетка</p>	<p>1 989.40 1 499⁰⁰₽</p>
<p>2. ШВАБРА Эллиот 1 шт. / микрофибра / с насадкой / для уборки</p>	<p>1 974.20 1 499⁰⁰₽</p>
<p>3. СТЕКЛОЧИСТИТЕЛЬ Эллиот* 1 шт. / 25 см / для окон</p>	<p>765.80 549⁰⁰₽</p>
<p>4. ЩЕТКА Эллиот Базик 1 шт. / с длинной ручкой / для уборки пыли</p>	<p>362.40 299⁰⁰₽</p>

* 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».

134 **ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА**



ЩЕТКА Эллиот
1 шт. / с рожком / для одежды

~~463.00~~
349⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**



ГРЕБЕНЬ Чиф Эйд
1 шт. / удаление катышков / для одежды

~~330.70~~
249⁰⁰₽



ПРИЩЕПКИ Эллиот Вуден*
36 шт. / для белья

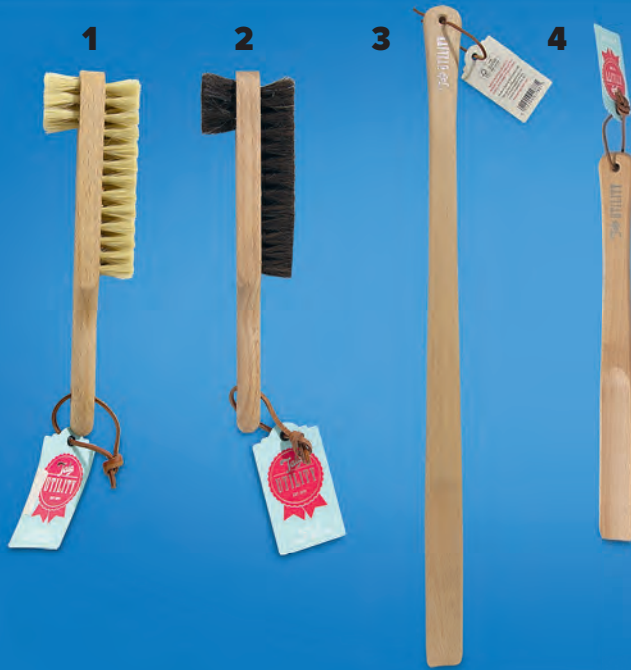
~~214.30~~
149⁰⁰₽



МЕШОК Чиф Эуд
1 шт. / 20,5*30,5 см / для стирки

~~172.30~~
119⁰⁰₽

* 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 %*

1, 2. ЩЕТКА Тала Утилити** ~~1 653.60~~
1 199⁰⁰₽

1 шт. / свиная шерсть / белая / черная / для обуви

3. РОЖОК Тала Утилити ~~1 450.10~~
999⁰⁰₽

1 шт. / 63 см / деревянный / для обуви

4. РОЖОК Тала Утилити** ~~1 073.60~~
799⁰⁰₽

1 шт. / 37 см / деревянный / для обуви

* 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 %



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

1. ВЕШАЛКА Мава Силуэт

2 шт. / 41 см / черная / металлическая / с перекладиной / для одежды

~~608.50~~
399⁰⁰₽

2. ВЕШАЛКА Мава Бодиформ

1 шт. / 46 см / черная / металлическая / для одежды

~~429.50~~
299⁰⁰₽

3. ВЕШАЛКА Мава

1 шт. / 20,5 см / черная / металлическая / для аксессуаров

~~368.90~~
249⁰⁰₽

4. ВЕШАЛКА Мава Силуэт

1 шт. / 35 см / белая / металлическая / для брюк и аксессуаров

~~223.00~~
149⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



СВЕЧА
Тала
5 шт. / капкейки /
для торта

~~544.40~~
399⁰⁰₽



ШПАЖКИ
Пик энд Дринк
250 шт. / 10 см /
разноцветные / для канапе

~~295.80~~
199⁰⁰₽



ТРУБОЧКИ
Пик энд Дринк
6 шт. / фигурные /
многоцветные / для коктейлей

~~243.40~~
149⁰⁰₽



ПИКИ
Самурай
60 шт. / 9 см /
бамбуковые

~~99.70~~
69⁰⁰₽

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10 %*

* При использовании карты «Табрис».



ДОСКА
Савур Дегустейшен
1 шт. / 28*12 см / разделочная /
деревянная / с ножом

~~874.40~~
599⁰⁰₽



СУШКА
Изи Мейк
1 шт. / для салата

~~707.30~~
499⁰⁰₽



НОЖ
Изи Мейк
1 шт. / ассорти /
для овощей

~~427.90~~
299⁰⁰₽



ДУРШЛАГ
Изи Мейк
1 шт. / 22 см / складной

~~424.40~~
299⁰⁰₽

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10 %*

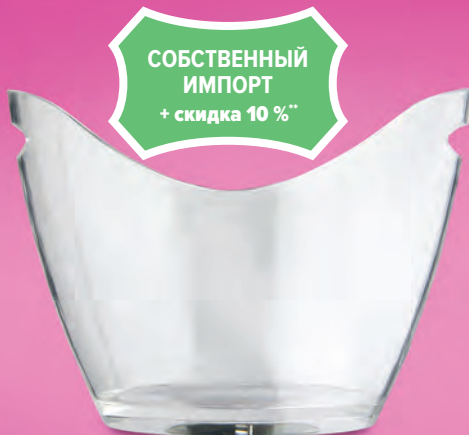
* При использовании карты «Табрис».



**АЭРАТОР
Вин Букет***

1 шт. / для вина

~~3 862.90~~
2 749⁰⁰₽



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

**ВЕДЕРКО
Вин Букет***

1 шт. / на 6 бутылок / для вина

~~2 118.40~~
1 599⁰⁰₽



**ШТОПОР
Вин Букет**

1 шт. / для вина

~~1 034.30~~
799⁰⁰₽



**ЧЕХОЛ
Вин Букет**

1 шт. / охлаждающий / для вина

~~589.40~~
449⁰⁰₽

* 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 %

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %***



1



2



3



4

1. СУМКА-ХОЛОДИЛЬНИК
Тейк Эвэй 1 467.20
1 099⁰⁰₽
1 шт. / 12 л / автобус

2. ШАМПУРЫ
Тала 679.20
549⁰⁰₽
4 шт. / 43 см /
с деревянной ручкой

3. ШАМПУРЫ
Тала 314.50
249⁰⁰₽
4 шт. / 30 см

4. СКАТЕРТЬ
Инфиоре 394.80
299⁰⁰₽
1 шт. / 700*120 см /
ассорти / двуслойная

* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %**

1, 2. ФОРМА

**Силикомарт* /
Силикомарт Фантазия***

1 шт. / силиконовая / 15 мини-пончиков /
мини-кексы / для выпечки

~~1581.60~~
1 199⁰⁰₽

3. ФОРМА

Силикомарт*

1 шт. / силиконовая /
8 пирожных / для выпечки

~~1581.60~~
1 199⁰⁰₽

1



2



3



4



4. ФОРМА

**Силикомарт
Игрушки**

1 шт. / силиконовая / 4 кекса / для выпечки

~~773.30~~
599⁰⁰₽

5



5. МИСКА

Гурмет Тоньяна

1 шт. / 3,2 л / для взбивания

~~1204.10~~
949⁰⁰₽

6



6. ЧАША

Омада Саналивинг

1 шт. / 25 см / желтая /
пластик, микробан

~~828.70~~
649⁰⁰₽

* 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».

1



1. ФОРМА
Тала Ориджиналс
9 шт. / дом / для печенья

~~814.10~~
599⁰⁰₽



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

2

2. БОБЫ

Тала Ориджиналс*

1 шт. / керамические /
для выпечки

~~1 586.40~~
999⁰⁰₽



3

3. ФИГУРКА

Тала Ориджиналс
Пингвин*

1 шт. / керамическая / для пирога

~~957.30~~
599⁰⁰₽



4

4. СИТО

Тала Ориджиналс*

1 шт. / механическое /
для муки

~~2 376.10~~
1 799⁰⁰₽



5

5. СТАКАН

Тала Ориджиналс*

1 шт. / 300 мл / розовый /
мерный / с ингредиентами

~~1 787.00~~
1 349⁰⁰₽



6

6. ФОРМА

Тала Ориджиналс*

1 шт. / 22 см / стальная /
с отделителем / для выпечки

~~1 162.40~~
899⁰⁰₽

* 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».

1



2



3



4



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ + скидка 10 %*

1, 2, 3. САЛФЕТКИ Ифиоре
100 шт. / 25*25 см / мандарин / какао / лимон двуслойные

~~171.00~~
129⁰⁰₽

4. САЛФЕТКИ Ифиоре
100 шт. / 25*25 см / шампань / двуслойные

~~146.20~~
99⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

1



2



3



4



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ + скидка 10 %*

1. ДОРОЖКА Ортиджия Тоньяна
1 шт. / 45*140 см / коричневая / для стола

~~1 951.00~~
1 499⁰⁰₽

2. КОРЗИНА Ортиджия Тоньяна
1 шт. / коричневая / для хлеба

~~1 204.80~~
899⁰⁰₽

3. ФАРТУК Ортиджия Тоньяна
1 шт. / бирюза / для кухни

~~859.30~~
649⁰⁰₽

4. ПРИХВАТКА Ортиджия Тоньяна
1 шт. / бирюза / для горячего

~~688.10~~
499⁰⁰₽

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».

 Tognana

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



1, 2. Миска

**Дольче Каза
Тоньяна**

1 шт. / 14 см / розовая /
зеленая / керамическая

~~1 146.70~~
849⁰⁰₽

4



3, 4. Блюдо

**Дольче Каза
Тоньяна**

1 шт. / 25 см / зеленое /
розовое / керамическое

~~1 871.90~~
1 399⁰⁰₽

3



6



5



5, 6. Блюдо

**Дольче Каза
Тоньяна**

1 шт. / 42 см / розовое /
зеленое / керамическое

~~3 349.00~~
2 349⁰⁰₽

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».

1



2



3



4



5



6



**1, 2. САЛАТНИК
Люминарк
Карин**

1 шт. / 12 см /
белый* / черный

~~104.00~~
79⁰⁰₽

**3, 4. ТАРЕЛКА
Люминарк
Карин***

1 шт. / 21 см / глубокая /
черная / белая

~~110.00~~
79⁰⁰₽

**5. ТАРЕЛКА
Люминарк
Карин**

1 шт. / 26 см /
черная

~~100.00~~
79⁰⁰₽

**6. ТАРЕЛКА
Люминарк
Карин**

1 шт. / 19,5 см /
десертная / черная

~~98.00~~
69⁰⁰₽



7, 8. БОКАЛ
Люминарк*
6 шт. / 190 мл / 240 мл /
для вина

~~310.00~~
199⁰⁰₽

9. БОКАЛ
Люминарк*
6 шт. / 145 мл /
для шампанского

~~300.00~~
199⁰⁰₽



10. СТАКАН
**Люминарк
Рок**
6 шт. / 250 мл / низкий

~~220.00~~
159⁰⁰₽

11. СТАКАН
**Люминарк
Хибал**
6 шт. / 310 мл / высокий

~~230.00~~
159⁰⁰₽


12, 13. СТАКАН
**Бормиоли
Нуттуно**
1 шт. / 400 мл / 460 мл / высокий


~~96.00~~
69⁰⁰₽

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

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
229.50 ₺

← Цена со скидкой,
указанной в журнале
188.00 ₺

← Цена при использо-
вании карты
«Табрис» (3 %)*
182.36 ₺



← Старая цена
235.20 ₺

← Цена со скидкой,
указанной в журнале
175.00 ₺

← Окончательная
цена со скидкой
10 % на собствен-
ный импорт*
157.50 ₺

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.



В вихре красок

➔ Даже если весна не торопится баловать нас сияющим солнцем и лазурным небом, наши читатели находят способы наполнить каждый день яркими красками. Мы знаем, что и у вас есть свой метод — или же настало самое время его найти: вперед!

Делитесь своими гастрономическими находками, не забывая использовать наш тег #tabris_food



Lucy_vk



Lucy_vk Не стану долго писать про сыр, просто поверьте — он чудесен! #tabris_food



alexandrpevchenko



alexandrpevchenko Купила Любимому очищающую пенку для умывания и совершенно случайно попробовала её первая



marinakadatskaia



marinakadatskaia Вот что я сегодня купила в Табрисе #tabris_food



dashasha



dashasha Феттучини с оливками и соусом песто #tabris_food



lena.lena.1973



lena.lena.1973 #tabris_food



elena_utemisova



elena_utemisova Сладких снов #tabris_food

ФИРМЕННАЯ
УПАКОВКА
БЕСПЛАТНО

ОЧАРОВАНИЕ ПИРОЖНОГО МАКАРОН

Знаменитый десерт ручной работы

➔ Воздушные пирожные, итальянские макаронс от кондитеров сети «Табрис», — это сочетание изысканного качества и доступной цены. В каждом из магазинов сети вас ждет целая гамма вкусов: мы поможем вам сформировать уникальный набор в подарок себе и близким.

В АССОРТИМЕНТЕ:

- шоколадные
- с лавандовым кремом
- с фиалковым кремом
- с кремом манго-маракуйя
- с кремом роза и личи
- с клубникой и сливочным кремом
- с сырным кремом
- с кремом карамель-сыр
- с лесными ягодами
- фисташковые
- смородиновые

ОТ 4 ПИРОЖНЫХ
В НАБОРЕ