ТОРГОВАЯ СЕТЬ

12 (157) Декабрь, 2016 — Январь, 2017

ТАБРИС

Табрис
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

(861) 234-43-43
Краснодар

(989) 120-43-43

(8617) 30-10-00
Новороссийск

Подарочные сертификаты

Радовать — вовсе не сложно

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

Преимущества подарочного сертификата

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

На стыке годов один юбилей сменяет другой: вслед за 155-летием труда Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» в уходящем году наступает 175-летие «Ручной книги русской опытной хозяйки» и «Карманной поваренной книги», написанных Екатериной Авдеевой. Сборники эти находят своих поклонников и ныне, как и старейший отечественный фолиант по кухонным наукам — «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» Сергея Друковцева, чей почтенный возраст в 2017-м едва не дотянет до двух с половиной веков.
А начиналось все с простых размышлений не всегда о простом, но всегда захватывающем и многогранном искусстве ведения домашнего хозяйства.
В трудах этих авторов история страны получила особое, детализированное и бесконечно ценное отражение, собрав подробности о быте прошлых веков.
Получается, что и наши с вами фуд-фото, блоги, коллекции рецептов и любимых номеров журнала «Табрис» тоже можно назвать вкладом в историю. И новая глава в ней откроется вот-вот.

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 Кащеева
Ведущий дизайнер
Екатерина Миличихина
Дизайн и верстка
Екатерина Теслина
Максим Коврижин
Светлана Кириченко
Никита Пушкин
Выпускающий редактор
Анна Балясная
Менеджер
Екатерина Масыч
Бренд-шеф
Сергей Синицын, посол WORLDCHEFS в России, международный судья по кулинарии
Фуд-стилист, фотограф
Ольга Вирич
Авторы
Ирина Дибижева
Александра Захарова
Владимир Крылов
Екатерина Рубцова
Ксения Смирнова
София Старцева
Корректура
Сабина Бабаева
Александра Идрисова
Фото
Евгений Петрикин
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
NEWMEN
Краснодар,
ул. Московская, 59/1
Тел. +7 (499) 577-00-21
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»
№ 12 (157), декабрь-2016 — январь-2017
Подписано в печать 9.12.2016. Дата выхода — 15.12.2016.
Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьохранкультуры по Краснодарскому краю. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 23-0907 Р. от 22 апреля 2008 года.
Рекламное издание.
16+

Мнение авторов может не совпадать с мнением редакции.

Все районы Краснодара

21 год

опыт работы на рынке недвижимости

75 домов

построены корпорацией

2600 семей

получили ключи от квартир в 2016 году

17000 семей

живут в наших домах

1,5 млн м^2

построенного жилья

500 тыс. м^2

жилья возводится одновременно

Сравните нас с другими

Проектные декларации на develug.ru Застройщик ООО СИК «Девелопмент-Юг»

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

РЕПУТАЦИЯ
ОТКРЫТОСТЬ
НАДЕЖНОСТЬ
КАЧЕСТВО
ДОСТУПНОСТЬ

Присоединяйтесь!

2-555-222

проектные декларации на
develug.ru

Застройщик ООО СИК «Девелопмент-Юг»

Полезные даты

Рождеством и Новым годом зимние праздники не ограничиваются. Мы же составили для вас подборку наших личных фаворитов.

2 декабря

День 2D-художника.
К этому празднику наша редакция имеет самое непосредственное отношение, ведь каждую нашу «вкусную» обложку мы создаем вручную, применяя минимум компьютерной графики. Но и обойтись без нее при создании дизайна очередного выпуска журнала никак нельзя. Современные технологии — не рок современного искусства, а важная его часть. А значит, у нас есть повод для гордости.

28 декабря

Международный день кино.
«Прибытие поезда на вокзал Ла-Сьота» состоялось в эту дату в 1895 году. Так назывался первый в мире фильм, короткометражка братьев Люмьер. Премьера, кстати, прошла в парижском «Гранд-кафе», что находилось на знаменитом бульваре Капуцинок. Так что смотреть кино, лакомиться любимыми снеками и пить любимые напитки — традиция, зародившаяся с первого дня популяризации синематографа.

3 января

День соломинки для коктейлей.
В 1880-х американец Марвин Стоун, которому надоело пить лимонад через настоящий стебелек соломы, придумал аналог из плотной бумаги. В 1960 году он стал пластиковым. Сегодня в мире существует более 100 запатентованных видов соломинок, каждая для своего напитка определенной густоты и состава. И 14 моделей можно найти в сети супермаркетов «Табрис».

24 января

День эскимо.
На улице мороз, но День эскимо никто не отменял. В этот день в 1920 году его запатентовал некто Христиан Нельсон (просто на юге США было вполне тепло). В СССР производство столь удобного мороженого через 17 лет учредил Анастас Микоян. И по сей день по советскому ГОСТу выпускается множество видов эскимо: загляните к нам за этим лакомством, и пусть январь вас не останавливает.

10 декабря отмечается День Нобеля. К сожалению, за достижения в области кулинарии и гастрономии Нобелевскую премию пока что не вручают — но все еще впереди.

Выгодные скидки Нового года

Срок действия скидок — с 15 декабря 2016 г. по 15 января 2017 г.

-43%

НАПИТОК
РС Кола*
1,75 л

~~73.90~~
42⁰⁰₽

-39%

СОУС
Сэн Сой
80 г / заправка / для фунчозы

~~32.50~~
20⁰⁰₽

₽ < 🍎🍎
СУПЕРЦЕНА

-39%

ЧАЙ
Кертис*
20*1,7 г / черный / банановый фламбе / в пирамидках

~~97.80~~
60⁰⁰₽

-36%

СИТО
Тала Ориджиналс*
1 шт. / для сахарной пудры

~~1 549.90~~
999⁰⁰₽

-40%

ФОЛЬГА
Селеста
1 шт. / 10 м / алюминиевая / для запекания

~~97.60~~
59⁰⁰₽

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

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.
** Проконсультируйтесь со специалистом.

НОВИНКИ

Что наша жизнь? Игра, а также — красота и здоровье.

В четыре раза больше обычного макаронс

ПИРОЖНОЕ

Фрайз мятный

65 г / воздушно-миндальное

~~219.00~~

175⁰⁰₽

Пирожные макаронс обаятельны и по форме, и по содержанию: воздушный десерт «Фрайз» это доказывает. Он тает во рту благодаря нежной текстуре, полученной особым способом приготовления из миндальной муки на мятном сиропе, а еще — сладкому сливочному крему. Увенчано каждое пирожное голубикой, самой северной ягодой: настоящий зимний десерт к горячему крепкому кофе или чаю.

КУВШИН

Бормиоли Рокко Романтик

1 шт. / 1,8 л

~~551.30~~

449⁰⁰₽

Рельефные пионы и словно бы брызги росы на прозрачном стекле: дизайн этого кувшина для напитков итальянцы из «Бромиоли» создали для особой коллекции, имя которой — «Романтическая». С 1825 года компания «Бромиоли» производит посуду и емкости из четырех видов бессвинцового стекла. Создатели заботятся не только о прочности и элегантном дизайне, но и об эргономичности своих произведений.

НАПИТОК

Ягода Сибири

0,5 л / брусника

~~82.60~~

72⁰⁰₽

Укрепить иммунитет — одна из главных задач зимы. И напиток из серии «Ягоды Сибири», приготовленный на основе настоя спелой брусники, в этом прекрасный помощник. Не содержащий химии, он насыщает организм важными органическими кислотами (от лимонной до аскорбиновой), витаминами А, С, Е, фосфором, калием, железом и каротином. А еще у него освежающий кисло-сладкий вкус.

ИГРА

Смолл Фут Крестики-нолики

1 шт. / настольная

~~899.90~~

739⁰⁰₽

«Крестики-нолики» для взрослых — скучно. Поэтому немецкий производитель «Леглер» придумал нечто куда более красочное и интересное — объединил эту игру с забавой «Кошки-мышки». На доске в удобную большую клетку размещаются фигуры, сделанные из натуральной древесины: их легко передвигать, поскольку к ним прикреплен магнит. Сама доска — это еще и коробка для хранения деталей игры.

(8617) 30-10-00
Новороссийск

(989) 120-43-43

tabris.ru

Табрис
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Эногастрономический ужин

Февральская встреча

Ведущий:

АРТУР САРКИСЯН

Создатель «Авторского винного гида» (18+), сооснователь и глава Союза сомелье и экспертов России, член Союза виноградарей и виноделов России

8 февраля 2017, 19.30
Краснодар

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

Стоимость участия
2 000 ₽

Сертификат, дающий возможность посетить эногастрономический ужин «Табрис», — подарок, который оценит каждый

ВИНА АРМЕНИИ

Первый в 2017 году эногастрономический ужин будет посвящен благородным напиткам из республики, прославившейся на территории постсоветского пространства коньяками и винами. Тем интереснее должны быть открытия, которые принесет гостям вечера знакомство с шестью образцами сухих и десертных вин из Армении, отобранными для ужина специальным гостем и ведущим вечера — Артуром Саркисяном.
Все напитки представляют собой вина, созданные в 2000-х, когда армянское виноделие, по словам господина Саркисяна, было переориентировано на создание высококачественных сухих вин. Специально для ужина шеф-повар «Т-кафе» подготовит меню в восточном стиле, призванное раскрыть особенности каждого напитка.

Требуется предварительная запись. Количество мест ограниченно

Только для лиц, достигших совершеннолетия 18+

Меню на французском

Критичный взгляд на кулинарную критику и современную кухню от писателя, шоумена и основателя Бюро гастрономических исследований Себастьена Рипари.

ПОДГОТОВИЛА София Старцева

фото Албан Кутюрье (Alban Couturier)

Себастьен Рипари, преподаватель Школы Ферранди, престижной парижской организации, почти целый век обучающей самых перспективных и талантливых кулинаров. Среди преподавателей — шефы мирового уровня, обладатели мишленовских звезд

Бюро гастрономических исследований Себастьена Рипари — объединение профессионалов кулинарии, занимающееся анализом современной гастрономии, разработкой новых концепций и поиском талантов.

Как вы пришли к идее кулинарной журналистики и какие предпосылки для этого были созданы в вашей семье?

Это произошло абсолютно случайно более 20 лет назад. Я всегда испытывал интерес к гастрономической культуре, но обязан этим я не семье. Насколько себя помню, всегда представлял, что кухня — настоящая машина, которая поможет мне открыть мир. В детстве я не путешествовал. Но пряности, экзотические фрукты привлекали мое внимание: они уносили меня далеко от повседневности. Правда,

по-настоящему дверь в гастрономический мир открылась, когда я был уже взрослым, благодаря одной просьбе. Жоэль Робюшон, шеф со множеством звезд «Мишлен», нуждался в одном кухонном предмете: хотел включить его иллюстрацию в книгу. А у меня на тот момент было много редких предметов утвари, древних, но в прекрасном состоянии. Я одолжил ему необходимый, а шеф взамен познакомил меня с гастрономическим миром, в котором с годами я стал «необходимым», как часто пишет пресса.

Вы начинали как кулинарный критик в 1990-х годах. Что с тех пор изменилось в профессии? И что все же отличает ныне кулинарного критика от любителя, который постит в «Инстаграме» фотографии разной снеди?

Новые медиаресурсы — «Инстаграм», «Фейсбук», «Трипэдвайзор» — сильно изменили фон, на котором существует мировая кулинария. К лучшему и к худшему. С одной стороны, кухня стала более демократичной, как это некогда произошло с классической музыкой и оперой. С другой — теперь каждый полагает себя способным написать статью или комментарий. Журналист — это все же профессия. Не все способны профессионально писать, фотографировать и давать публичную оценку, руководствуясь своим весьма ограниченным опытом. Иногда это может серьезно задеть чувства шефа, ранить его, подобные оценки бывают невыносимы. Кулинар — профессия сложная, требующая многих жертв. Однако, если использовать социальные ресурсы с умом и тактом, эти новые способы коммуникации будут приносить только позитив.

Вы прошли долгий путь до того момента, как вас назвали «Тот, кто шепчет на ушко шефам». Какими этапами на этом пути и какими коллаборациями вы гордитесь больше всего?

Пройденный на сегодняшний день путь я по большому счету могу назвать исключительно приятной прогулкой по жизни. Я приобрел сразу несколько богатейших опытов — от вкусов, которыми обладают самые разные продукты, до знакомств с множеством людей. Пусть жизнь — это соревно-

вание, не всегда гуманное, я получал удовольствие от каждого прожитого мгновения. И продолжаю получать. Как на любом другом пути, бывают встречи значимые и более личные. Я бы сказал, что для меня большим опытом стало сотрудничество с Аленом Дюкассом. Братья Пурсель, обладатели 3 звезд гида Мишлена, мне тоже очень многое дали. Они обучили многих шефов, среди которых мой хороший друг Давид Эмерле, сегодня с великим мастерством управляющий рестораном «Фор Сизонс» (Four Seasons) в Москве. Знакомство с братьями-близнецами Иваном и Сергеем Березуцкими, шеф-поварами ресторана «Твинс» (Twins), подарило мне не только профессиональный опыт, но и дружбу, которая длится по сей день.

Стритфуд (от англ. street — улица и food — еда) — система «быстрого», зачастую тематического общественного питания, реализуемого с помощью фуд-траков на открытом воздухе

Долгие годы французская кулинария считалась эталонной, по крайней мере в том, что касалось высокой кухни. Является ли она, на ваш взгляд, таковой и ныне? И с чем это связано?

Сложно ответить в нескольких словах. Французская кухня всегда была и будет ориентиром в том, что касается техник, качества и передачи опыта. Она несет в себе настоящие ценности и древние традиции, гарант которых — само время. Но кухня быстро меняется, очень быстро. Пример тому есть в вашей стране — недавно мне представилось удовольствие попробовать блюда в исполнении Владимира Мухина в ресторане «Белый кролик» (White Rabbit). И все же созданные нами техники, уникальные знания, которые мы подарили истории, позволяют и по сей день сохранять устойчивое место в гастрономическом мире.

СПРАВКА: Себастьен Рипари родом из Швейцарии, но именно во Франции он состоялся как кулинарный критик и завоевал почетное звание «друга шефов». Среди его проектов — множество мероприятий, проведенных в сотрудничестве с Аленом Дюкассом, Алексом Атала и другими звездными шефами.

Какая самая сложная часть в работе кулинарного критика и фуд-писателя?

Забавный вопрос. Я бы сказал, беречь и аппетит, и фигуру. Кухня — это открытие, удовольствие застолья и любовь к еде. Но иногда — испытание для желудка. С 250 ресторанами в год нужно иметь бетонный желудок. Еще нужно забыть о своих вкусовых

убеждениях, потому что кухня эволюционирует быстро и тебе требуется расти вместе с ней, не зацикливаясь на правилах и предпочтениях прошлого. Нужно уметь слушать и быть свободным.

Чем пополнится ваша библиография в ближайшее время?

Следующая моя публикация будет адресована России. Мне захотелось поделиться опытом после недавнего визита на конференцию в Москве, где состоялось много замечательных встреч и знакомств. Публикация должна дать базовые знания и помочь разобраться с новым режимом потребления.

Расскажите подробнее об этом и об ассоциации уличной еды, или стритфуда. Верно ли, что идея пришла из США, как она была адаптирована для Франции и какие примеры вы видели в иных странах?

Уличная еда меня увлекает. Именно поэтому я был инициатором создания Ассоциации стритфуда, которая уже на протяжении многих лет просвещает людей на эту тему и защищает деятельность стритфуд-организаций. В целом стритфуд в мире существовал всегда, со времен бродячих торговцев Средневековья. Но феномен фудтрака пришел к нам из Америки. Поэтому изначально я советовал ассоциации присматриваться к опыту Нью-Йорка и Монреаля. Это помогло нам сэкономить время и избежать многих ошибок. А сегодня я хочу поделиться накопленным опытом с Россией.

В чем принципиальная разница между уличной едой и фастфудом?

Разница велика. Это не один и тот же концепт. Стритфуд должен предлагать качественную кухню из хороших продуктов, «домашнюю кухню». Хотя этого правила придерживаются не все.

Фудтрак (от англ. food — еда и truck — тележка, фургон) — тележка на колесах, иногда — мобильный фургон, оснащенный всем необходимым для хранения, приготовления и продажи стритфуда

Какова идея изобретенной вами концепции «гастрономическое трио» (trios gastronomiques)? И насколько она применима в уличной еде?

Я ухватился за эту идею после одного наблюдения. В барах тех отелей, где я часто останавливался, мне делали коктейли «на заказ». Но подаваемые к ним закуски — например, на основе васаби — зачастую разрушали творение бармена. Я понял, что шеф и бармен не взаимодействуют между собой, как, допустим, шеф и кондитер. И предложил сразу нескольким шефам и барменам подумать о совместном творчестве, чтобы предоставить клиентам некий новый опыт, объединяющий нюансы вкусов. Новшество приглянулось:

некоторые оставили его в своих заведениях на постоянной основе. С диджеями получилось по тому же принципу. Часто диджей просто пребывает в своем уголке, проигрывая музыку, которая не подходит «к моменту». Тогда я предложил некоторым из них присоединиться к тандему шеф — бармен и играть музыку, которая еще более усилила бы эмоциональное восприятие. Объединяем, таким образом, все элементы, и диджей превращается в ненавязчивого ведущего вечера. Кстати, я был бы несказанно рад, если бы и стритфуд присоединился к такой концепции.

Вы и сами побывали в роли диджея?

Да, но не создавал специфическую музыку, а следовал тому настроению, которое задавали блюда и коктейли.
Я мечтаю проанализировать музыку, которая могла бы пробудить аппетит. Возможно, такая существует. Подобный эффект могут оказывать цвета и ароматы, так почему бы звуку им не обладать?

Расскажите, как, по-вашему, изменилась культура еды за последние годы и какие основные тренды вы считаете наиболее яркими?

Гастрономия переживает мондиализацию. У нас появился невероятный шанс получать продукты со всего света и открывать для себя таким образом новые культуры. И вопреки усилиям крупных корпораций, которым выгодно продавать продукты низкого качества, идея важности сезонности меню становится все более очевидной для большего числа потребителей. Мы также начинаем понимать, что потребление мяса — вовсе не обязательное условие для поддержания здоровья и не обязательная часть будущего планеты; мы должны уделять больше внимания здоровым продуктам и варьировать наше питание каждый день.

Мондиализация, или мондиализм (от лат. mundus, фр. monde — мир) — проект по установлению мирового правительства. Не стоит путать с понятием глобализации: глобализация относится к экономической сфере деятельности человека, тогда как мондиализация — к гражданско-политической.

Чего нам ждать от 2017 года?

2017 год будет продолжать убеждать нас в важности здорового питания и использования продуктов высокого качества. Будут развиваться тенденции вегетарианской кухни, предлагая креативные рецепты действительно с интересными вкусами. И еще нам предстоит объединить усилия в борьбе против производителей, которые ради выгоды готовы травить наши земли и наших детей. Это будет кухня здорового питания, которая совместит удовольствие от вкуса и уважение к окружающей среде.

apps.tabris.ru

Версии журнала для мобильных устройств (16+)

Табрис
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

Интерактивный журнал

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

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

Только в электронной версии этого выпуска:

3 эксклюзивных рецепта от бренд-шефа «Табрис» Сергея Синицына:

- Салат из авокадо с крабами и ореховым соусом
- Салат фруктовый с курицей
- Салат из томатов и адыгейского сыра

Доступно на вашем планшете и смартфоне

ЗАГРУЗИТЕ НА Google play

Доступно в App Store

16+

Версии журнала для мобильных устройств на **apps.tabris.ru**

Дао шоколада

Прошлое и будущее с горько-сладким привкусом.

подготовила София Старцева

Александр Щикарев, мастер-кондитер, тренер национальной юношеской команды кондитеров на конкурсе «Ворлд Скиллс» (World Skills)*.

Кондитерское искусство — история с продолжением: известные и любимые с детства продукты продолжают изменяться на наших глазах. И шоколад не исключение. О том, каков современный шоколад, мы поговорили с Александром Щикаревым, мастером-шоколатье, кондитером и тренером молодежной национальной сборной по кондитерскому и поварскому искусству.

Какой продукт, с точки зрения профессионала, можно считать шоколадом? И правильно ли называть шоколадом продукт с добавлением орехов, перца или соли?

В большинстве случаев при слове «шоколад» люди представляют сласть: плитку или конфету ручной работы. Для профессионала это средство, которое позволяет ему творить, базовый продукт для создания произведения кулинарного искусства. К нему можно добавлять фрукты, специи, печенье и прочее, получая в итоге кондитерское изделие. Здесь главное — правильная, качественная основа.

Есть ли запреты на сочетания с шоколадом? Насколько, на ваш взгляд, приемлемо сочетание шоколада и мяса?

Запреты? Мне кажется, сейчас, наоборот, время экспериментов, и не стоит говорить о вкусовых табу, пусть не все эксперименты кажутся удачными. К примеру, сочетание сала с шоколадом, которое

* World Skills — международный некоммерческий союз, призванный повышать уровень мастерства в самых разных рабочих профессиях, включая кондитерскую. Основан в 1953 году.

у многих на слуху, на мой взгляд, неудачно. Зачастую его пробуют просто ради того, чтобы попробовать — и не возвращаться к нему никогда. Но чем больше будет опытов, тем больше интересных формул продукта можно вывести, тем богаче будет вкусовая палитра кондитерских изделий на основе шоколада. Шоколад с сыром тоже когда-то был экспериментом, но нашел своих поклонников. Сейчас многие работают над добавлением шоколада к соусам для мяса. Действительно, шоколад сочетается с птицей, но не со всеми видами. Так, к курице он будет не очень уместен, а с перепелом, чье мясо сладковато по природе, составит интересную пару.

Самый смелый шоколадный микс, который вам приходилось пробовать или готовить?

Я сам всегда работал ближе к классике. Но в одном из ресторанных проектов готовил блюда с сочетанием фуа-гра и малины с шоколадом, перепелов под шоколадным соусом. Мне больше интересны технологические эксперименты. Например, замораживание шоколада: влить струйкой растопленный шоколад в сильно охлажденный спирт и посмотреть, как из-за дисбаланса температур шоколад приобретает форму кораллов. Или поработать с капсулированием шоколада в жидком азоте (в рамках молекулярной кухни) — еще один интересный технологический эксперимент: когда шоколад растапливают, смешивают с другими составляющими и бросают в жидкий азот, получается капсула, из которой при разрезании будет

В 1527 году конкистадор Эрнан Кортес привез в Европу какао-бобы. Изначально их растирали с водой и добавляли специи, чтоб приготовить именно горячий шоколад, тонизирующий и придающий сил.

вытекать жидкая начинка. Или шоколадный десерт с цветами кабачков. Его я делал как дополнение к другому сладкому блюду. Готовил шоколадный соус с сыром из расчета один к одному, начинку закладывал в цветок кабачка, цветок окунал в кляр, а после блюдо запеклось. Здесь, правда, акцент был на текстуре, а не на изменении вкуса шоколада, ведь цветок кабачка, по сути, нейтрален.

https://ru.m.wikipedia.org

На своей знаменитой картине «Шоколадница» (в оригинале «Прекрасная шоколадница») швейцарский художник Жан Этьен Лиотар, по одной из версий, изобразил Анну Бальтауф, дочь обедневшего дворянина; как-то раз один из австрийских аристократов Дитрихштейн зашел в кофейню, заказал у Анны горячий шоколад, влюбился в нее и вскоре с нею обвенчался.

На каком уровне сегодня находится популярность шоколада и ждут ли нас в этой сфере изменения?

На мой взгляд, он стал еще более популярен. Если не будет ограничений импорта, нас ожидает новый виток интереса к этому продукту. К сожалению, в Южной Америке участились случаи гибели целых плантаций какао-деревьев на фоне болезней растений и засухи. Африка, которая является поставщиком около 70 % какао-бобов, пока не затронута этим явлением, но дефицит сырья уже ожидается. Если он примет глобальный масштаб, то какао-бобы рискуют сравняться по стоимости с настоящим шафраном — одной из самых дорогих специй в мире.

Многие связывают шоколад с отказом от правильного питания. Правильно ли это, по-вашему? Может ли, скажем, кэроб обогнать шоколад по востребованности?

Я бы не проводил параллель между

490 лет

появления шоколада в Европе отметят в 2017 году

В 1847 году было налажено первое фабричное производство плиточного шоколада в Великобритании

500 г

весит зрелый плод какао

25–40

какао-бобов находится внутри одного плода

правильным питанием и отказом от шоколада. Напротив, шоколад благоприятно сказывается на состоянии кожи, волос, на поднятии тонуса. Я не думаю, что кэроб потеснит какао-бобы: возьмем те же кофе и цикорий, которые сосуществуют, не вытесняя друг друга. Это продукты из разных лиг. Правильное питание и натуральный продукт — две составляющие одного явления. Мне кажется, лучше съесть натуральный десерт один раз в неделю, чем ежедневно потреблять десерты на основе искусственных смесей. Шоколад есть шоколад, и этот вкус и наслаждение от нежного или, наоборот, терпкого обволакивания ни с чем невозможно сравнить. Разве что со вкусом купажированного эксклюзивного шоколада.

Существует ли сегодня мода на шоколад?

Она никогда не проходила. Тенденция сегодняшнего дня — пресыщение экзотикой: выбор падает на традиционный

«Понятия о классике и авангарде в шоколаде весьма условны. Есть классика — к примеру, шоколадный торт «Прага», а есть торт «Реальный шоколад», который в одних странах уже стал классикой, а в других только набирает популярность и является чем-то необычным».

«Для тех, у кого с зимними праздниками ассоциируется глинтвейн, подойдет аромат шоколада с гвоздикой, корицей и вином»

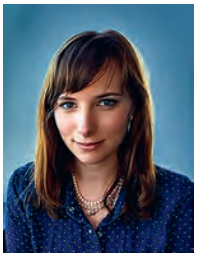
шоколад с коньяком, «пьяную вишню», конфеты со сливочным ганашем, трюфели. Многие предпочитают просто вкус шоколада хорошего и качественного — это ценители вкуса и почитатели традиций. И потом, шоколад всегда был любимым и дорогим удовольствием. Не едят люди каждый день шоколад с луком или конфи из сладкого перца. Кому-то такое, безусловно, нравится, но подобные виды остались за рамками пристрастий большинства.

Какой вид шоколада вы провозгласили бы шоколадом 2017 года? Можете поделиться его рецептом, который можно было бы повторить в домашних условиях?

У нас, конечно же, свои ассоциации с Новым годом, родом из детства. Я представляю себе конфету или, еще лучше, купажированный шоколад, кувертюр в сочетании с хвоей, эффект которой мы могли бы передать с помощью можжевельника или розмарина. Либо корпусную конфету — черную оболочку из горького шоколада с апельсиновым наполнителем, в котором спрятана та же нотка можжевельник-розмарин. Тогда во рту произойдет буквально вкусовой взрыв — и ярчайшее новогоднее настроение.

Хроники застолья

«Вековая мудрость» для спасения от результатов бурного сиюминутного веселья.



Ксения Смирнова,
историк гастрономии, путешественник и любитель развенчивать мифы

Огуречный рассол, кефир и рассольник порой становятся основой послепраздничного обеда, однако в этот раз похмелье может стать прекрасным поводом устроить заседание исторического клуба и разнообразить свое «лечебное» меню средствами, проверенными нашими далекими предками, которые тысячелетиями сталкивались с проблемой недомогания после особо удавшейся вечеринки и оставили нам немало ценных советов.

ДРЕВНИЙ РИМ

«Римляне империи времени упадка» были большими любителями выпить. А рассол, как известно из песни, и впрямь «не римская деталь»*, так что с древнеримских приемов мы и начнем рейтинг проверенных веками средств от похмелья. Интересный способ борьбы с плохим самочувствием предлагает своим современникам сам Плиний Старший. Великий писатель советует съесть зажаренное овечье легкое или, озаботившись проблемой заблаговременно, приготовить лекарство из пары совиных яиц, маринованных в вине в течение трех дней. Вот вам и утренний омлет! Если же и это не поможет, можно обратиться к ассирийскому рецепту, который мы здесь приводим со слов Плиния: натертый клюв ласточки нужно добавить

* Строка из песни Б. Окуджавы «Римская империя периода упадка».

в вино, а затем приправить все миррой. Плутарх же рассказывает о враче, который на спор пил со всеми подряд, будучи гостем сына императора Тиберия. Его секретным оружием был миндаль: пригоршня орехов перед званым вечером обеспечивала римскому лекарю ясный разум и почетную победу.

ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

Менее изобретательные греки рекомендовали есть капусту, что и сегодня звучит вполне логично. Для вкуса можно добавить гвоздику, а вот для стопроцентной эффективности понадобится аметист. Его можно положить либо в стакан с водой, либо прямо в рот.

ЕГИПЕТ

В марте 2015 года был расшифрован египетский папирус на греческом, датируемый I—II веками нашей эры, который представляет собой настоящий справочник практического врача. Среди рецептов от язвы, зубной боли и разнообразных болезней глаз есть несколько ценных советов для любителей выпить.

Главный и единственный ингредиент — александрийский лавр. Рецепт прост: не придется ни перетирать лавровый лист, ни заваривать, ни делать из него омлет. Понадобится лишь ваше чувство стиля: из лаврового листа следует сделать ожерелье. Модный аксессуар, по заверению египтян, справится с похмельем в два счета. Пользуясь случаем, поделимся еще одним ценным житейским советом из того же папируса: ячмень на глазу не беда, если под рукой есть муравейник. Насекомым следовало оторвать голову, а затем раздавить их на шее и на лице больного. Сколько египетских муравьев умерли этой мучительной смертью ради исцеления какого-нибудь сушеного фараона, остается лишь гадать.

Однако не будем вдаваться в подробности прочих рекомендаций, включая проведение сложнейших операций на глазах, и перейдем к Средним векам.

Виндониус Анатолиус из Бейрута в IV веке рекомендовал беседы об истории в качестве отрезвляющих разговоров.

Вакх. Микеланджело Меризи да Караваджо

Красное вино, по мнению древних римлян, способствует активному образованию крови и поэтому куда опаснее белого. Пейте с осторожностью, чтобы крови не образовалось слишком много

СРЕДНИЕ ВЕКА

Очевидно, вся изобретательность средневековых врачей ушла на придумывание способов изгнания дьявола, поэтому

на изгнание винного духа воображения не хватило. Угорь — вот средневековая панацея от похмелья. Эта вкусная рыба поглощает алкоголь и тем самым освобождает несчастного от последствий его пагубного влияния. Проверить эту версию совсем просто и сегодня: если угорь и не впитает алкоголь, то белки, кальций и витамины уж точно помогут оправиться после веселого вечера. Одно замечание: угорь должен быть сырым.

Ибн Саар Аль-Варрак еще в X веке предлагал пить алкоголь вместе с лимонадом, а в крайнем случае приготовить специальное антипохмельное вино из 20 литров финикового сиропа, 2 кг цветов хмеля и меда

XVII ВЕК

Английский врач по фамилии Годдард, работавший во времена короля Карла II, получил от короны особое поручение изобрести лекарство от похмелья. Так появились капли Годдарда — лекарство, тут же разлетевшееся при дворе как горячие пирожки. Рецепт снадобья был куплен королем и длительное

Голливудские актеры 1950-х годов предпочитали просто снова выпить алкоголь. Хемингуэй также советует именно этот способ. Дэн Мартин вторит ему

время держался в строжайшем секрете. Лишь многие годы спустя было решено поделиться рецептом со страждущим народом. Секретными ингредиентами капель оказались аммиак, пудра из черепа повешенного и сушеная гадюка. В случае невозможности достать в ближайшей аптеке все составляющие можно обратиться к другим, более традиционным рецептам тех времен: розмариновому чаю и отвару из живучки ползучей или плюща.

XVIII ВЕК

В 1703 году общественность была поражена изданием оккультной книги «Альберт Великий», которая приписывалась некоему средневековому магу по имени Альбертус Парвус Люциус. Само собой, книга была фальсификацией, однако очень даже в духе Средневековья предлагала изготовить греческий огонь, стать невидимым при помощи

«Венок из цветов или плюща поможет дольше сохранять голову трезвой», — советуют древнегреческие врачи.

кольца, восстановить потерянную невинность и даже заставить девушку танцевать в одной рубашке. Среди прочих крайне ценных советов встречается рекомендация по борьбе с похмельем, выделяющаяся своей реалистичностью. Перед праздником рекомендуется выпить две столовые ложки воды, настоянной на буквице, а также одну столовую ложку оливкового масла.

XIX ВЕК

В XIX веке с алкогольной комой предлагалось бороться при помощи уксуса, который следовало залить в горло, одновременно растирая им же виски больного. Если это не сработает, пациенту следует вылить ведро воды на голову.
В крайнем случае можно выпить молока, растворив в нем некоторое количество сажи.

XX ВЕК

Народная целительница из Австрии Мария Требен в XX веке представила своим читателям старинный шведский рецепт то ли дохристианских времен, то ли эпохи Средневековья. Его тонизирующие свойства способствовали

избавлению от похмелья. Для приготовления настойки потребуется
10 г алоэ, 5 г мирры, 0,2 г шафрана, 10 г листьев александрийского лавра (очевидно, можно выдернуть из египетского ожерелья), 10 г камфары, 10 г корня ревеня, 10 г корня куркумы, 10 г высушенного сока из плодов ясеня, 10 г особой смеси трав под названием «венецианский териак», 5 г корня колючника, 10 г корня дудника. Все это нужно настаивать на водке в течение двух недель, на солнце или вблизи камина (Требен не уточняет, окажет ли батарея тот же эффект). Несколько глотков чудотворной настойки — и похмелья как не бывало.

Немецкий ученый и дипломат Адам Олеариус после путешествия в Россию в 1635 году оценил русский рецепт против похмелья: холодную копченую баранину смешать с черным перцем и огурцами и заправить огуречным соком и уксусом в пропорции один к одному. По словам Олеариуса, после миски такого «рассольника» можно было снова начинать пить

wikimedia.org / CC BY

Британский писатель Кингслей Амис предлагает бороться не только с физическими, но и с «метафизическими» последствиями похмелья. Для этого он советует хорошенько поплакать, хотя бы полчаса.

От редакции: впрочем, современный совет от нас всего один — просто соблюдайте меру, чтобы застолье было в радость и без последствий. Отчего-то нам кажется, что этот совет — на века.

Табрис

Испанская родословная

Для оливкового масла пометка «Сделано в Испании» — сама по себе гарантия качества. Но у некоторых образцов есть особые поводы для гордости.

Оливковое масло с добавками

с трюфелем

с чесноком

с ликопином

1 ложка масла по содержанию ликопинов = 1 кг томатов

Дополнительные продукты бренда

уксус хересный

производитель

VIANOLEO «ВИАНОЛЕО»

Год основания бренда

2004

Управление:

Семейный бизнес Антонио и Виктор Лопес Медиеро

Награды, премии компании

Отмечена наградами на 3 международных конкурсах

МЕДАЛИ

золото

серебро

бронза

Самый престижный конкурс — **международный конкурс «Лучший вкус» (Великобритания)**

матовое цветное стекло современный дизайн

Количество масел бренда в сети «Табрис»

7

Продуктовые линейки

Блэк Премиум **Вайт Премиум** **Сурат Дуо** **АйОу**

Гарантии качества, сертификация, патенты

Патент W0 2006/111591 Университета Эстремадура, гарантирующий наличие 100%-но натурального ликопина в оливковом масле линейки «АйОу»

Сорта оливок, используемые в производстве

«МАНСАНИЛЬЯ-КАСЕРЕНЬЯ»
«АРБЕКИНА»
«КОРНЕЗУЭЛО»

Важная характеристика оливкового масла — кислотность. Это процент органических кислот, оставшийся в масле после выработки. У оливкового масла высшего качества по испанской классификации он не должен превышать 0,8 %

Уровень кислотности оливкового масла

0,1-0,2%

СОРТОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОЛИВОК

5–6 кг оливок → 1 л оливкового масла

500 лет — средняя продолжительность жизни оливы

Сбор урожая оливок разных стадий зрелости длится с сентября по декабрь

Оливка маленького размера, но большой щедрости — отдается маслу без остатка. Масло зеленого цвета с желтоватым оттенком и мягким фруктовым вкусом, нотками зеленого яблока и миндаля.

Оливка с нежной мякотью и едва уловимым ореховым привкусом. Оптимальное время созревания — январь. Идеальный баланс между пикантным, горьким и сладким вкусами.

Плоды этого сорта отличаются большим размером и сладковатым вкусом. Не придает маслу горчинку, отличается терпким вкусом и нотами яблока, миндаля и зелени.

производитель

OLEUM PRIORAT «КОЛЕУМ ПРИОРАТ»

Год основания бренда

2001

Управление:

Сельскохозяйственный кооператив производителей вина и оливкового масла 140 участников

Награды, премии компании

Отмечена наградами на 3 международных конкурсах

МЕДАЛИ

золото

серебро

Самый престижный конкурс — **Лос-Анджелесский международный конкурс оливкового масла холодного отжима**

Сорт оливок, используемый в производстве

«АРБЕКИНА»

темное стекло классическая форма бутылки вина

Уровень кислотности оливкового масла

0,1%

Количество масел бренда в сети «Табрис»

3

Продуктовые линейки

Эликсир **Био**

Гарантии качества, сертификация, патенты

Специальная отметка DOP как гарантия географического происхождения

Оливковое масло с пометкой DOP изготавливают из оливок, выращенных в определенной географической зоне, и разливают по бутылкам там же. Производится по определенным стандартам и проходит множество проверок

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО «ВИДНОЛЕО» В СЕТИ «ТАБРИС»

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу Вайт Премиум
0,5 л / кислотность 0,1 % / из Гуареньи
~~1 449.70~~
1 188⁰⁰₽

Масло с особенной фруктовостью и пикантностью, со средними показателями горечи, ароматом зеленого яблока, банана, миндаля и томата.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу Блэк Премиум
0,5 л / кислотность 0,1 % / из Гуареньи
~~1 449.70~~
1 188⁰⁰₽

Купаж двух видов оливок дает вкус с легкой горчинкой и тонкими сладковатыми нотами банана, миндаля, зеленых яблок и томатов, отличается пряным послевкусием.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу
0,25 л / с ликопином / кислотность 0,2 % / из Гуареньи
~~870.30~~
713⁰⁰₽

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу
0,1 л / с ликопином / кислотность 0,2 % / из Гуареньи
~~460.10~~
377⁰⁰₽

Масло с ароматом спелых томатов и нежным ореховым вкусом без характерной кислинки.

составляет доля Испании в общемировом объеме производства оливкового масла

2 423 841 га, или 25 % от общемировых плантаций, занимают отданные под выращивание оливок земли в Испании

КРАСНОДАР

3731 км

Население региона **7300 чел.**

Месторасположение
Гуаренья, Бадахос, автономия Эстремадура

VIANOLEO «ВИДНОЛЕО»

330 га
собственной земли более 125 тыс. оливковых деревьев в производстве

средиземноморский климат

жаркое и сухое лето
влажная холодная зима
заморозки в горах
глинистая почва

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу Сурат Дуо
0,25 л / кислотность 0,2 % / из Гуареньи
~~593.20~~
486⁰⁰₽

Мягкий вкус с высоким показателем фруктовости и насыщенным ароматом спелого винограда, зеленого яблока и меда, легкий бархатистый привкус свежескошенной травы.

ручной сбор

механический способ отжима

холодный отжим

Идеальное гастрономическое сочетание

овощи

холодные супы

мясо

паста

белая рыба

УДОБНАЯ НАСАДКА- СПРЕЙ!

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу
0,2 л / спрей / кислотность 0,2 % / из Гуареньи
~~751.20~~
599⁰⁰₽

Сбалансированный мягкий вкус, высокие органолептические показатели, тонкие фруктовые ноты.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу
0,2 л / спрей / с трюфелем / кислотность 0,2 % / из Гуареньи
~~776.10~~
636⁰⁰₽

Масло, в котором вкус трюфеля и оливкового масла холодного отжима сбалансирован в правильных пропорциях, отличается сложным букетом и ноткой пряных ароматов.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу
0,2 л / спрей / с чесноком / кислотность 0,2 % / из Гуареньи
~~776.10~~
636⁰⁰₽

Масло с хорошо ощутимым, но деликатным вкусом чеснока и пряных специй, едва различимыми фруктовыми нотами. Цвет — насыщенный светло-зеленый.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО «ОЛЕУМ ПРИОРАТ» В СЕТИ «ТАБРИС»

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Олеум Приорат

0,25 л / эликсир / арбекина / кислотность 0,1 % / из Таррагоны

~~1 413.60~~

1 159⁰⁰₽

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Олеум Приорат

0,5 л / эликсир / арбекина / кислотность 0,1 % / из Таррагоны

~~2 078.80~~

1 704⁰⁰₽

Хорошо сбалансированный и сложный вкус с яркими фруктовыми нотами, ароматом сочной травы и грецких орехов. Вкусовые оттенки миндаля, томата, укропа, зеленого яблока, киви, артишока, мяты и банана.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Олеум Приорат

0,25 л / арбекина / кислотность 0,1 % / из Таррагоны

~~914.70~~

750⁰⁰₽

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Олеум Приорат

0,5 л / арбекина / кислотность 0,1 % / из Таррагоны

~~1 247.30~~

1 022⁰⁰₽

Аромат и вкус мягкие, деликатные, с фруктовыми нотками, тонами спелой клубники и банана, без горечи, с миндальным послевкусием.

380 млн оливковых деревьев растут и плодоносят по всей территории страны

OLEUM PRIORAT «ОЛЕУМ ПРИОРАТ»

Месторасположение

Приорат, Таррагона, Южная Каталония

Население региона **9550 чел.**

3500 га земли региона занимают оливковые рощи

ручной сбор

механический способ отжима

холодный отжим

континентальный климат

значительный перепад температур
гористая местность
известняковая почва со сланцем и кварцем

Идеальное гастрономическое сочетание

морепродукты

свежий багет

моцарелла

выпечка

томаты

Оливковые рощи Испании по регионам

61,1 % АНДАЛУСИЯ

21 % ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ СТРАНЫ

13,7% ЭСТРЕМАДУРА

7,4 % РАЙОН РЕКИ ЭБРО

6,8 % СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ

Пантумака (Pa amb tomàquet), или хлеб с томатами по-каталонски, — скромный и очень популярный в Каталонии завтрак или закуска. Главные ингредиенты: хлеб, оливковое масло, соль, томаты

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Олеум Приорат Био

0,5 л / арбекина / кислотность 0,1 % / из Таррагоны

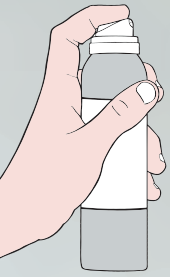
~~1 718.50~~

1 409⁰⁰₽

Масло, обогащенное природными антиоксидантами, насыщенного зеленого цвета, с пряным вкусом и умеренной горчинкой, тонким ароматом скошенной травы и легкими миндальными нотами.

Оливковый спрей

Вкусно, удобно и полезно: все в одном флаконе.



Благодаря технике мелкодисперсного распыления масло равномерно распределяется по блюду

на 200 применений

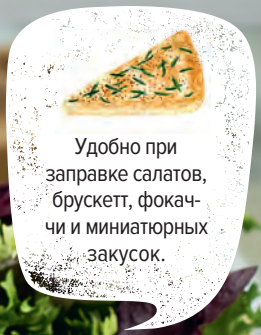
хватает содержимого флакона

Масло отжимается напрямую из тщательно сортированных оливок исключительно механическим способом

Фруктовые нотки, которыми славятся оливки сорта «арбекина», и нежная текстура масла сочетаются практически с любыми блюдами и домашними закусками, в особенности с теми, в которых присутствуют овощи и фрукты.

1 порция – 9 ккал

(одно нажатие на диспенсер)



Удобно при заправке салатов, брускетт, фокаччи и миниатюрных закусок.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
АйОу
0,2 л / спрей / кислотность 0,2 % / из Гуареньи

~~751.20~~
599⁰⁰₽

Сам флакон эргономичен, благодаря особой форме удобно ложится в руку. В нем не содержится газа.

собственный импорт

10%

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

Винный с мякотью манго

Фруктовый привет из Португалии.

В составе главенствуют ароматный винный уксус и сочная золотистая мякоть спелых плодов манго.

Идеальный штрих к овощным крем-супам, салату с треской и дольками мандаринов, сырной тарелке и даже мороженому. Сочетание его с сочным мясом порадует любителей стейка.

Тщательно встряхните бутылочку с уксусом, перед тем как использовать содержимое.

УКСУС
Паладин*
0,25 л / фруктовый / с манго / из Алентежу

~~209.20~~
159⁰⁰₽

Специализация «Паладина» — яркие соусы и уксусы с целой палитрой вкусов: от классических до самых необычных

Мякоть манго содержит:

- витамин С
- бетакаротин
- витамины A, B, D, E
- глюкозу
- фруктозу
- сахарозу

собственный импорт

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

Подобная рецептура фруктового уксуса характерна для португальской и средиземноморской гастрономии

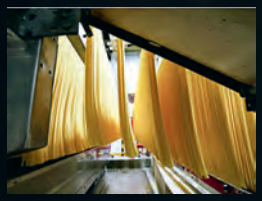
* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

Спагетти без глютена

Золотой вкус кукурузной муки.

Попробуйте подать пасту со слегка обжаренными в оливковом масле томатами и чесноком, а также с базиликом, пармезаном и кедровыми орешками.

Почти сто лет назад на месте современной компании находилась каменная мельница семьи Мароканти. Их кукуруза и кукурузная мука славились на всю Северную Италию и помогли превратить дело в успешный бизнес.



Сегодня компания «Молино ди Ферро» сосредоточена на том, чтобы производить максимально полезные безглютеновые продукты.

собственный импорт

БЕЗ ГЛЮТЕНА

Кулинары компании строго придерживаются классической венецианской рецептуры, гарантирующей идеальный вкус

МАКАРОНЫ

Ле Азолане

250 г / био / спагетти / без глютена / из кукурузной муки / из Венеции

~~376.00~~

299⁰⁰₽

Кукурузную муку для этой пасты получают из початков, выращенных по всем правилам органического земледелия.

Так называемая шероховатая текстура пасты удерживает в себе соусы, масло и любые другие заправки. При этом спагетти не размягчаются, сохраняя упругость, форму и структуру.

био продукт

10%

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

Карамелизированный лук

Важная черта характера бургеров.

Соус содержит винный уксус и знаменитое «Асьете Вирген Экстра» — португальское оливковое масло экстра-класса.

Без химии и усилителей вкуса

Ровно то количество соуса, которое необходимо, можно отмерить благодаря удобному дозатору

СОУС
Паладин
250 г / карамелизированный лук / из Алентежу

~~191.20~~
149⁰⁰₽

«НЕТ БАНАЛЬНОСТЯМ»: таково кредо Карлоса Гонсалвеша, запустившего бренд «Паладин» 35 лет назад в муниципалитете Голеган (Португалия).

БЕЗ ГМО

То, что нужно для гурме-бургеров на пышной ароматной булочке с сочной котлетой из мяса или птицы и аппетитными овощами.

собственный импорт

10% Табрис

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

Основа соуса — натуральный, нежный, тщательно измельченный и обжаренный до карамелизации сочный лук.

Галеты без сахара

Легкий десерт из фермерских продуктов.

БЕЗ САХАРА

Хрустящая текстура –

визитная карточка «Нуриа». Чтобы достигнуть ее, тесто тщательно вымешивают способом, известным с 1893 года, а само печенье обжаривают медленно.

ПЕЧЕНЬЕ
Нуриа*
135 г / без сахара / из Жироны

~~188.50~~
149⁰⁰ ₽

Для печенья используются молоко и яйца с лучших ферм Жироны, Нидерландов и нескольких испанских провинций. Плюс отборная пшеничная мука и сливочное масло 85 %.

Кампродон – город, где жители Барселоны проводят отпуск. Эти печенья пользовались у отдыхающих популярностью, которая распространилась на всю Испанию.

! *Не содержит подсластителей*

с 1893 года производится печенье ручным способом

С добавлением чернослива

Производители советуют подавать это печенье к утренним кофе и чаю — с конфитюром, джемом или курдом на выбор.

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.

Классический попкорн

Воздушная кукуруза в лучшем проявлении.

Бренд с 35-летней историей. Мануфактура базируется в городе Кастильоне-делле-Стивьере (Ломбардия, Италия) и производит чипсы, орешки, попкорн и прочие виды снеков.

Готовить не нужно: попкорн продается в пакете в готовом виде. При желании его можно слегка подогреть

Классический попкорн в удобной упаковке: отлично подходит для домашних киновечеринок. Он обладает любимым всеми с детства вкусом и может похвастаться оптимальным уровнем соли и жирности.

Не обжарено!

Попкорн, как и положено самому лучшему в своем роде, приготовлен из цельных зерен молодой молочной кукурузы.

При производстве каждый початок тщательно отбирается вручную, прежде чем превратиться в снек.

ПОПКОРН
Пата
35 г

~~41.80~~
34⁹⁰ ₽

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

Сладкий характер

Итальянские сласти на любой вкус и темперамент.

Скажи мне вкус своей любимой конфеты, и я скажу тебе, кто ты, — и наоборот. Выбирая в качестве подарка вкуснейшую карамель, ириски и прочие сладости от «Финацци», руководствуйтесь нашим гидом: мы подобрали угощение к разным особенностям характера и темперамента.

Легенда о создании карамели гласит, что однажды в Шотландии XVIII века домохозяйка уснула на кухне и случайно сбросила свечу в горшочек с сахаром. А когда проснулась, обнаружила, что сахар превратился в густую, хорошо тянущуюся и вкусную массу коричневого цвета. Сласть настолько понравилась домохозяйке, что она назвала ее именем своей дочери — Карамель.

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / сильная мята / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: людям творческим, готовым к приключениям и оправданному риску

Мятная карамелька — традиционный леденец, многолетний бестселлер. У «Финацци» она действительно мятная, сладостно холодит, долго не тает во рту, продлевая удовольствие. Не просто порадует вкусом, а спасет от жажды, улучшит самочувствие, поможет справиться с дискомфортом при укачивании. Хорошо иметь стратегический запас таких карамелек на все случаи жизни.

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / ассорти / из Ломбардии

~~135.80~~
119⁰⁰₽

Подходит: людям, желающим все и сразу, но не готовым сделать решительный выбор

Первыми производителями карамели принято считать древних индийских далитов, которые жарили на огне стебли сахарного тростника, получая некое подобие сладостей. А вот начинка в карамели — относительно недавнее изобретение промышленности начала XX века. Самая популярная — фруктовая, получаемая путем уваривания фруктового сока с сахаром и добавками.

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / фруктовые дольки / из Ломбардии

~~135.80~~
119⁰⁰₽

Подходит: любителям экспериментов и жизнерадостным натурам

На заре карамельного производства, в XIV—XV веках, сласть варили из воды и сахара в медных котлах. Готовую массу выливали на мраморную поверхность и, остывшую, разрезали на кусочки. С тех пор технологии изменились, а видовое разнообразие сласти увеличилось. Современных сладкоежек регулярно радуют новыми вкусами, например карамелью с фруктовыми дольками.

Попробуйте такую карамель с зеленым чаем

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / шипучий апельсин, лимон / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: оптимистам, людям, уверенным в себе и правильности своих решений и стремящимся к новым открытиям

Если в качестве начинки для карамельной оболочки выступает цитрусовый, да еще шипучий союз апельсина и лимона, итогом этого эксперимента станет нескучное во всех смыслах угощение. Насыщенный цвет, яркий вкус и игривая шипучесть таких фруктовых карамелек понравятся взрослым и детям. Долгоиграющее удовольствие и кисло-сладкое послевкусие гарантированы.

Если вам нужно срочно поднять себе настроение

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / мята, лакрица / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: сторонникам креативных решений и при этом практичным людям

Сделал карамель не только вкусной, но и полезной в 1899 году немецкий фармацевт Карл Солдан. На это его подтолкнуло нежелание дочери пить травяные настои от кашля. Сегодня производители смело добавляют в карамель полезные ингредиенты, но делают это с кондитерской выдумкой. Например, сочетают лакрицу с мятой, оттеняя сладкий вкус легкими пряными нотками.

Когда конфеты дарят свежесть дыхания и бодрость

Сладость спелых зеленых яблок в любой сезон

Приятного кофепития: эти пряные анисовые конфеты прекрасно подойдут к чашечке крепкого ароматного эспрессо, лунго или американо

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / анис / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: любопытным натурам с задатками естествоиспытателей

Входящие в состав карамели ингредиенты не только влияют на вкус, но и наделяют ее различными полезными свойствами. Конфета с анисовой начинкой обладает ярким ароматом и особым пикантным вкусом. Такая карамель ценится за оригинальность и способность благодаря анису положительно влиять на пищеварение и поднимать настроение.

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / зеленое яблоко / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: надежным товарищам и пунктуальным сотрудникам на хорошем счету

Слово «карамель» переводится с латинского как «сахарный тростник». Именно из него изготавливали первые сласти, сравнимые в то время по популярности только с медом. Сегодня главные составляющие карамели — сахар и глюкозный сироп, а оттенков вкусов и наполнителей — множество. Яблоко с карамелью дружит давно, и это традиционное сочетание любят во всем мире.

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / мята, молоко / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: тем, кто ценит оригинальность во всем, включая гастрономические сочетания

Соединить мяту и молоко — уже довольно смелое решение, которое пришло в голову сразу нескольким кулинарам на стыке XIX—XX веков. Оно успело найти своих поклонников в виде коктейлей, и вот теперь очередь конфет. Мята отлично оттеняет не только само молоко, но и молочную карамель. Сладость и свежесть в одной конфете: любители оригинальных сочетаний оценят вкус по достоинству.

6,2 г

вес одной карамельки

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / клубника, сливки / из Ломбардии

~~135.80~~

119⁰⁰₽

Подходит: истинным сладкоежкам, натурам романтическим и уверенным в себе

Достоверно неизвестно, кто и когда впервые соединил клубнику и сливки. Сегодня это уже традиционное сочетание, но задача карамели со вкусом клубники со сливками — не удивлять, а приносить удовольствие. Мягкая начинка и хрустящая карамельная оболочка способны отчасти напомнить известный десерт «Итонский замес». А это для карамели отличная рекомендация.

Обожаемое всеми, классическое сочетание молочного вкуса, клубники и мяты

ИРИС

Маджике Дольчецце Тоффи

250 г / бабочка / из Ломбардии

~~135.80~~
119⁰⁰₽

Подходит: тем, кто молод — главным образом душой — и любит растягивать удовольствие

Ириски снискали первую популярность в Британии 1840-х годов: слово taffy (toffie) даже превратилось в сленговое, обозначавшее сладкую лесть. Готовить их всегда было проще простого — в основе лежали масло и сахарный сироп. На знаменитой набережной американского Атлантик-Сити продавали сувенирные ириски на морской воде, да и прочих рецептов и форм в мире с тех пор появилось предостаточно.

КАРАМЕЛЬ

Маджике Дольчецце

250 г / кофе, молоко / из Ломбардии

~~135.80~~
119⁰⁰₽

Подходит: людям активным, деловым, но при этом любящим сюрпризы и неожиданности

Разнообразные кофейные десерты уже успели примирить сладкоежек и кофеманов. Карамель со вкусом кофе и молока — сочетание для любителей латте, мокко и прочих кофейных коктейлей. С такой карамелькой за щекой легко оставаться бодрым, особенно если еще и чашечкой кофе запить. Но можно и чаем. В этом не будет решительно никакого противоречия.

23–24 ккал на 1 конфету

Может содержать остатки молока

МАРМЕЛАД
Маджике Дольчецце
250 г / фруктовое ассорти / из Ломбардии

~~155.20~~
119⁰⁰₽

Подходит: элегантным во всех смыслах особам, которые знают, что классика не устаревает

Считается, что мармелад придумали древние греки, а также непосредственные предки современных итальянцев, древние римляне. Именно они поняли, что сладкие фрукты благодаря своей сочной мякоти в сочетании с другой сладостью (например, сиропом или медом) превращаются в отдельное лакомство. Латинское слово melimela, из которого потом получился «мармелад», означало буквально «яблоко в меду», хотя на месте яблока сегодня может быть любой фрукт: чем разнообразнее, тем лучше.

8,3 г
вес одной мармеладки

МАРМЕЛАД
Маджике Дольчецце
250 г / тропические фрукты / из Ломбардии

~~155.20~~
119⁰⁰₽

Подходит: нескучным людям, которым погода за окном ни в коем случае не диктует, в каком настроении пребывать

Португальцы популяризировали во всем мире сорт мармелада, приготовленный с помощью натурального пектина и сахара из Индии. В XVI веке на борту каждого португальского торгового судна, прибывавшего в Англию, был как минимум один сундучок, полный мармелада. Вскоре начали добавлять в мармелад сок и мякоть других фруктов, в том числе тропических.

28
ккал
на 1 конфету

собственный импорт

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

cafe T

ул. Тургенева, 138/6
(861) 215-68-02

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

ул. Красная, 16
(861) 268-03-03

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

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

t-cafe.ru

СЕТ
Умэ
1 650 г / ролл «Саба» / ролл «Такуан» / ролл «Филадельфия» с лососем / ролл с копченым угрем / ролл с овощами / ролл с копченым лососем / ролл «Калифорния» с угрем / ролл «Калифорния» с копченым лососем

~~1 694.20~~
1 440⁰⁰₽

НАБОР
Маки-Моно
224 г / ролл с лососем / ролл с редькой / ролл с огурцом

~~128.90~~
109⁰⁰₽

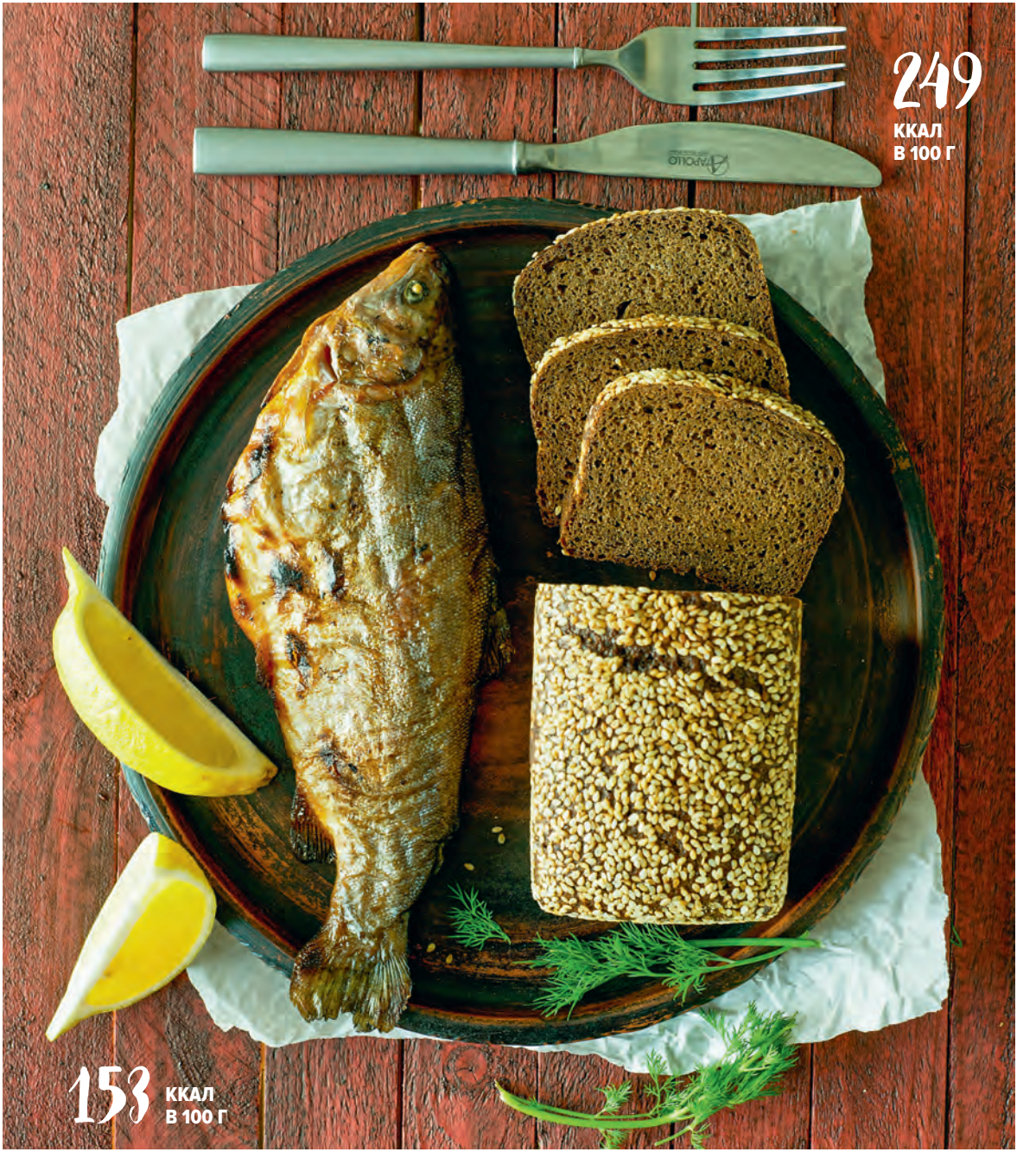
САЛАТ
Тоскана*
100 г / томаты черри, мини-моцарелла, перец болгарский, руккола, соус с оливковым маслом, бальзамическим кремом и винным уксусом

~~69.60~~
59.16₽

ПИЦЦА
С ветчиной*
660 г / американо / тесто, соус томатный, моцарелла, ветчина, томаты, шампиньоны, базилик, лук репчатый красный, маслины, сыр пармезан

~~300.30~~
210.00₽

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



БЛЮДО НА МАНГАЛЕ
Форель*
100 г / форель, масло оливковое, соль, перец, сок лимона

~~115.26~~
98⁰⁰₽

ХЛЕБ
Бородино
420 г / постный / ржано-пшеничный / на натуральной закваске

~~32.20~~
24⁰⁰₽

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

ХЛЕБ
Со злаками
100 г / постный / пшеничный / на натуральной закваске

~~13.30~~
9⁰⁰₽

КУРИЦА
Филе в беконе С соусом терияки*
100 г / филе куриное, бекон, соль, перец, соус якитори

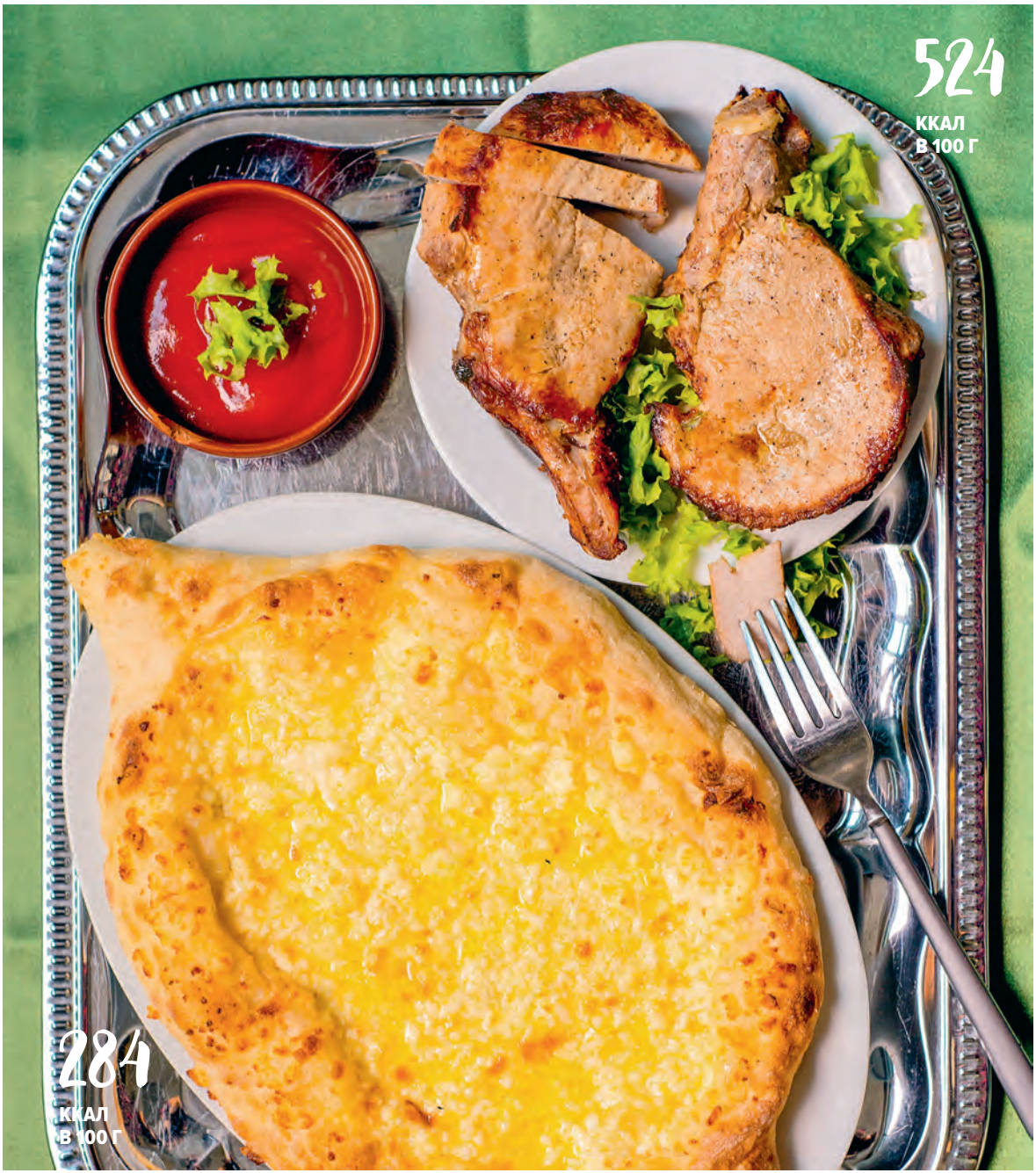
~~119.38~~
101⁵⁰₽

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

САЛАТ
Зимняя сказка*
100 г / филе куриное жареное, майонез, сыр твердый, морковь по-корейски, яйцо куриное, гранат, петрушка
~~41.80~~ **35⁵⁰₽**

МЯСО
По-французски
100 г / свинина, майонез, лук, сыр, специи, укроп
~~61.12~~ **52⁰⁰₽**

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



БЛЮДО НА УГЛЯХ
Хачапури*
550 г / мука, соль, закваска, дрожжи, масло сливочное, сыр адыгейский, сулугуни, чанах

~~249.10~~
210⁰⁰₽

БЛЮДО НА МАНГАЛЕ
Свинина Антрекот*
100 г / свинина, соль, перец, лук репчатый

~~106.80~~
90⁰⁰₽

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

КРОСТАТА
Вишневая
С творожным кремом
1 кг / песочная корзина, яично-творожная заливка, вишня

~~630.20~~
472⁰⁰₽

ТОРТ
Панна-котта
С ягодным кули
1 кг / суфле / бисквит сметанный, мусс «панна-котта», черная смородина, малина, клубничное кули, мастика

~~767.50~~
575⁰⁰₽

БУЛОЧКА
Венская
С творогом и маком*
80 г / тесто сдобное дрожжевое, начинка творожная, мак кондитерский, сахарная пудра

~~34.60~~
29⁰⁰₽

БУЛОЧКА
Венская
С маком и орехами*
100 г / тесто дрожжевое, грецкий орех, мак кондитерский, сахарная пудра

~~51.50~~
43⁰⁰₽

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

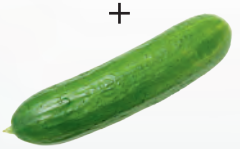
Преображение классики

Любимые салаты в новом домашнем исполнении.

Греческий салат-ролл

10 минут / 4 порции

+



+

+

Ингредиенты

Томат крупный ..... 2 шт.
Огурец крупный ..... 1 шт.
Оливки «каламата» ... 24 шт.
Лепешки тортильяс ... 4 шт.
Сыр фета ..... 250 г
Хумус ..... 4 ст. л.
Приправа «Котани. Для греческого салата» .... по вкусу

Приготовление

1. Крупно нарезать томаты. Огурцы нарезать соломкой. Оливки разрезать пополам, удалить косточки. Сыр нарезать кубиками.
2. На нагретой сковороде без масла на медленном огне в течение нескольких секунд подсушить лепешки с обеих сторон.
3. В центр каждой лепешки выложить томаты, огурец, оливки и сыр. Добавить приправу. Сверху и по бокам лепешки выложить хумус.
4. Аккуратно и очень туго свернуть каждый ролл. При желании разрезать каждый пополам.

ПРИПРАВА
Котани
13 г / смесь пряностей / для греческого салата

~~35.90~~
28⁰⁰₽

Сэндвич-салат «Цезарь»

30 минут / 4 порции

+

+

Ингредиенты

Чиабатта ..... 2 шт.
Салат «ромен» или «айсберг» .... 4—6 листьев
Куриное филе ..... 200 г
Сметана ..... 200—250 г
Чеснок ..... 2 зубчика
Горчица ..... 1 ч. л.
Каперсы ..... ½ ч. л.
Пармезан ..... 50 г
Приправа «Котани. Для салата «Цезарь» .... по вкусу
Лимон ..... ¼ шт.
Оливковое масло ..... 2 ст. л.

Приготовление

1. Филе курицы обжарить на гриле с добавлением оливкового масла до желаемой степени готовности.
2. Салат порвать руками. Сыр натереть на мелкой терке. Каждую чиабатту разрезать на 4 части: вдоль и поперек.
3. Измельчить чеснок и каперсы, смешать с тертым сыром, сметаной, горчицей, перемешать до получения однородного соуса.
4. Чиабатту разогреть на гриле. Выложить на 1 часть чиабатты листья салата, сбрызнуть соком лимона, выложить обжаренное филе, добавить соус по вкусу, сверху положить еще кусочек чиабатты, подавать сразу.

Каперсы в рецепте можно заменить 2—3 маринованными огурчиками

ПРИПРАВА
Котани
13 г / смесь пряностей / для салата «Цезарь»

~~35.90~~
28⁰⁰ ₽

Новое счастье

Глоток свежего воздуха в мире новогодних салатов.

Сергей Синицын,
бренд-шеф журнала «Табрис»

Позаботьтесь со вкусом о пользе и удовольствии для своих гостей

Салат из печеной свеклы с молодым козьим сыром

1 час 20 минут / 4 порции

+

+

Ингредиенты

Свекла средняя ..... 3 шт.
Пекан очищенный .....1 горсть
Апельсины средние ..... 2 шт.
Йогурт натуральный .....½ стак.
Соль ..... 4 щепотки
Сычуаньский перец ...1 щепотка
Зелень мяты ..... 4 веточки
Молодой козий сыр ..... по вкусу

1. Свеклу тщательно вымыть, плотно упаковать в 2—3 слоя фольги и отправить в разогретую до 160 °С духовку на 30 минут.
2. С четверти апельсина тонко снять цедру, мелко порубить и положить в сотейник, туда же добавить колотые орехи пекан.
3. У апельсинов срезать верхнюю и нижнюю части, овощным ножом срезать кожу вплоть до мякоти. Вырезать апельсиновые сегменты, оставляя боковые перепонки на основании.
4. Из оставшегося основания апельсинов рукой выжать сок прямо в сотейник, к цедре и орехам, добавить молотый сычуаньский перец и розовую гималайскую соль. Довести смесь до кипения.
5. Свеклу остудить в течение 10—15 минут и очистить от кожицы. Нарезать мелкими кубиками, выложить в сотейник с теплым маринадом, перемешать и остудить, добавить нарезанное на 2—3 части «филе» апельсина.
6. Выложить салат в тарталетки, сверху полить йогуртом и присыпать молодым козьим сыром. Подавать, украсив мятой.

16+

Эксклюзивно в электронной версии журнала на apps.tabris.ru

- Салат из авокадо с крабами и ореховым соусом
- Салат фруктовый с курицей
- Салат из томатов и адыгейского сыра

Салат из фенхеля с копченым лососем

1 час / 4 порции

Ингредиенты

Фенхель ..... ½ шт.
Яблоко зеленое ..... ½ шт.
Стебель сельдерея .....1 шт.
Сок яблочный ..... 1 стак.
Копченый лосось ..... 300 г
Семена белого кунжута ..... 4 щепотки
Кунжутное масло ..... 4 ч. л.
Соль гималайская .....2 щепотки

1. Фенхель и стебель сельдерея нарезать на слайсере очень тонко, залить ледяной водой. Через 10—15 минут слить воду с фенхеля и залить все овощи яблочным соком. Дать настояться еще 10 минут.

2. Из лосося удалить косточки и нарезать филе мелкими кубиками. Половинку яблока очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

3. Фенхель, сельдерей, яблоки и лосося заправить кунжутным маслом, деликатно перемешать, добавить две щепотки розовой гималайской соли.

4. Семена кунжута поджарить до золотистого оттенка и остудить. Смешать салат и подавать его в тарталетках. При подаче посыпать семенами жареного кунжута.

Пряное настроение

Правильные специи преобразят не только классический снек, но и фруктовый десерт.

Тапас с креветками и огуречным соусом

20 минут / 4 порции

+

+

ПРИПРАВА
Айдиго
10 г / смесь пряностей / для креветок

~~26.90~~
21⁰⁰ ₽

Ингредиенты

Для креветок
Креветки ..... 4 шт.
Хлебцы ржаные ..... 4 шт.
Специи «Айдиго. Для креветок» ..... по вкусу
Масло оливковое ... по вкусу

Для соуса
Сметана высокой жирности ..... 4 ст. л.
Огурец средний ..... 1 шт.
Сыр «Филадельфия» .... 120 г
Соль ..... по вкусу

При желании в соус можно добавить тертый чеснок

Приготовление

1. Креветки очистить, слегка обжарить в оливковом масле с добавлением специй.
2. Огурец очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать сок.
3. Размягчить сыр и соединить со сметаной и солью. Размешать до кремообразной массы. При необходимости добавить сыр.
4. Разделить каждый хлебец на две ровные части. На каждую выложить соус, при желании — дольку огурца, еще одну порцию соуса, накрыть второй частью хлебца и увенчать креветкой. Подавать с зеленью по вкусу.

Винные груши в шоколаде

1 час / 4 порции

+

+

Ингредиенты

Для груш

Груша «конференц» .... 4 шт.
Лимон ..... 1 шт.
Сок апельсиновый .. 200 мл
Вино десертное ..... 600 мл
Сахар ..... 250 г
Специи «Айдиго. Смесь шести перцев» ..... по вкусу
Ваниль ..... по вкусу

Для шоколадного соуса

Горький шоколад ..... 50 г
Какао-порошок ..... 25 г
Сахар ..... 50 г

Приготовление

1. Груши очистить, разрезать пополам, удалить ножку и сердцевину. В большом соуснике объединить сок лимона, апельсиновый сок, вино, специи, сахар и ваниль и помешивать на медленном огне, пока сахар не растворится.
2. Довести винную смесь до кипения и медленно опустить в нее груши, погрузив максимально. Накрыть соусник листом пергамента, затем крышкой. Кипятить на медленном огне от 5 до 30 минут (по желанию, ориентируясь на смену цвета груш).
3. Для соуса соединить шоколад, какао-порошок и сахар приблизительно в 400 мл воды. Довести до кипения и помешивать. Постепенно опускать туда кусочки шоколада, помешивая и нагревая до однородной массы.
4. Подавать груши, опустив в шоколадный соус и посыпав измельченными орехами, тертым шоколадом, какао или сахарной пудрой по вкусу.

ПРИПРАВА
Котани
10 г / смесь шести перцев

~~55.40~~
44.00₽

Фокус с бусинами

Как состоялось первое знакомство блогера и сторонника правильного питания Александры Захаровой с экзотической тапиокой.

ПОДГОТОВИЛА Александра Захарова

Давным-давно, задолго до увлечения правильным питанием, в одной из кулинарных передач я увидела Джейми Оливера, представляющего рецепт ванильно-лимонного пудинга. Вообразила, как это, должно быть, вкусно, но приготовление отложила, так как основной составляющей пудинга была тапиока — крахмал дерева маниока. «Где же взять такой диковинный продукт в Краснодаре?» — подумала я тогда.

Для следящих за диетой сладкоежек десерты из тапиоки — просто открытие, лакомое и нежное

Если жемчужины маленькие, тапиока приготовится быстрее, если большие, соответственно, медленнее

Но времена изменились: тапиока стала доступна в супермаркетах сети «Табрис», а значит, и множество рецептов стали доступны. Пришла пора экспериментов с поправкой на то, что теперь мне стал важен здоровый образ жизни.

Признаюсь, что первые впечатления от тапиоки были неоднозначны. Мало того, что выглядит она как маленькие белые бусины (без всякого запаха), ее калорийность оказалась 333 ккал на 100 г, содержание углеводов — 90 г (!), а белков и жиров — ноль. Меня это смутило. Есть или не есть — вот в чем был вопрос. Изучив материалы о тапиоке в интернете, я поняла, что, во-первых, крахмал тапиоки богат минеральными

веществами и витаминами группы В, что немаловажно, когда организм подвержен физическим нагрузкам. Во-вторых, углеводы, содержащиеся в тапиоке, — так называемые медленные: организм постепенно получает от них энергию, не перерабатывая большую часть съеденного в жир.

Да и как забыть про «тот самый пудинг»?! Правда, я придерживаюсь правильного питания, а тут вроде как десерт... Но он полезный (утешила я себя), ведь сладость ему придает мед, а на декор идут ягоды и орехи. Никакого сахара, никакого сливочного масла.
К тому же приготовление этого пудинга — не менее интригующее занятие, чем его употребление. Легко можно поэкспериментировать со вкусовым балансом, добавив больше лимонной цедры или ванили либо сварив пудинг на кокосовом молоке: в этом случае он получится еще более экзотичным, но не менее вкусным.
Тапиока — это большое пространство для творчества и вкусовых открытий: она примет любой вкус, какой вы пожелаете. Я готовила пудинг из тапиоки уже дважды, и оба раза блюда получались разными. Думаю, впереди меня ждут новые открытия.

КРУПА

Тай Фуд Кинг

454 г / тапиока / мелкая

~~132.30~~

108⁰⁰₽

Тапиока будет готова, когда ее жемчужины набухнут и станут полупрозрачными.

РЕЦЕПТ

Ванильно-лимонный пудинг из тапиоки

(по мотивам рецепта от Джейми Оливера)

30 минут + 3 часа на подготовку / 2 порции

Ингредиенты

Тапиока ..... ⅓ стак.
Молоко 3,2%-ное ..... 3 стак.
Яичный желток ..... 3 шт.
Морская соль ..... ¼ ч. л.
Липовый мед ..... ⅓ стак.
Лимон ..... 1 шт.
Манго ..... по вкусу

Приготовление

1. Замочить тапиоку в 1 стакане молока комнатной температуры на 1 час.
2. Взбить желтки с медом и щепоткой соли.
3. Натереть цедру одного небольшого лимона, по возможности не задевая белых прожилок. Добавить к желткам с медом.
4. Объединить замоченную в молоке тапиоку и остальное молоко в чугунной кастрюле. Вмешать взбитую яичную смесь.
5. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести массу до кипения при постоянном помешивании. Убавить огонь и готовить еще 20 минут. По истечении времени снять кастрюлю с огня. Перемешать до равномерности и остудить.
6. Очистить манго, распределить по креманкам, добавить тапиоку и отправить в холодильник на пару часов. Подавать с топингами по вкусу.

Ели вокруг ели

Несколько идей съедобных украшений новогодней ели как в старые добрые времена.

Екатерина Рубцова,
фуд-блогер, уверенная в том, что мечты сбываются

А давайте сделаем этот Новый год особенным — таким, чтобы он навсегда остался в памяти ваших детей? Например, попробуем возродить замечательную традицию из собственного детства: приложим немного усилий и сделаем своими руками всей семьей волшебные украшения для елки.
Хоть это и потребует немного больше времени, чем декорирование фабричными игрушками, но ведь это приятная возможность провести время с родными. Нарядные витражные печенья с цветными «стеклянными» вставками из карамелек или печенье в виде забавных оленей — очень вкусное и стильное украшение на елку и отличный подарок на новогодние праздники. Приготовление этой выпечки столь простое, что с ним совладают даже дети. А хрупкие и нежные снежинки из белого шоколада украсят не только новогоднюю елку, но и станут вкусным и красивым дополнением к праздничным десертам. И, чтобы изготовить эту красоту, вовсе не обязательно быть профессиональным кондитером.

Сделать украшения на елку можно из готового красивого печенья или конфет. Достаточно очень аккуратно толстой иглой сделать отверстия, продеть в них тесьму и повесить на елку. Эти украшения делаются совсем просто и очень быстро — зато сколько радости приносят детям!

РЕЦЕПТ

Шоколадные снежинки

30 минут / 10 порций

Ингредиенты

Белый шоколад ..... 200 г

Понадобится:

- Плотный целлофан или рукав для запекания
- Кондитерский мешок или дозатор для декорирования
- Трафареты для снежинок (опционно)
- Тесьма или нить

Приготовление

1. Шоколад мелко нарубить ножом, положить в кондитерский мешок или целлофановый пакет, плотно его завязать и опустить в сотейник с очень горячей водой на 5—10 минут. Достать пакет с шоколадом, промокнуть полотенцем лишнюю влагу, перемешать шоколад, чтобы в нем не было комочков, отрезать у пакета носик минимального размера.
2. Трафарет с рисунком снежинок положить на плоскую поверхность, которая помещается в морозилку. Сверху накрыть плотным целлофаном или рукавом для запекания, обрисовать снежинки по контуру и убрать в морозилку. Через 1—2 часа можно продеть в печенье веревочки и украшать елку нежными снежинками.

Для украшений подойдет только карамель без начинки, но вот во вкусах не стоит себя останавливать: мятные, лакричные, анисовые, яблочные или кофейные леденцы найдут своих почитателей и в новой форме.

Витражное печенье с карамелью

40 мин. + 2 часа / 10 порций

Ингредиенты

Сливочное масло ..... 125 г
Сахар ..... 125 г
Яйца ..... 2 шт.
Мука ..... 300 г
Разрыхлитель ..... ½ ч. л.
Соль ..... по вкусу
Леденцы ..... 150 г

Понадобится:

- Нить или тесьма — 1—3 м
- Толстая игла с широким ушком
- Зубочистки

1. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром до состояния воздушного крема. Продолжая взбивать, ввести яйца по одному. В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель и соль. Добавить мучную смесь к жидким ингредиентам и замесить упругое тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2 часа.

2. Леденцы истолочь в мелкую крошку. Достать тесто, раскатать в пласт толщиной 5 мм. Вырезать формочками печенья с отверстиями в центре для карамели. Зубочисткой или иглой сделать отверстия для тесьмы, чтобы повесить печенье на елку. Выпекать печенья в духовке при 180 °С 4—6 минут (почти до готовности).

3. Вынуть печенья из духовки, положить в середину каждого крошку из леденцов и снова поставить в духовку, пока карамель не расплавится (2—4 минуты). Желательно не допускать кипения карамели, иначе она сгорит и станет темного цвета.

4. Вынуть готовые печенья из духовки и оставить на противне до полного остывания и застывания карамели. Продеть тесьму или нить в отверстие, и можно украшать елку.

Отверстие для нити делайте крупнее, чтобы оно не затянулось при выпечке

Новогодние олени

40 минут / 10 порций

Ингредиенты

Тесто для печенья* .... 500 г
Какао без сахара .... 30—40 г
Темный и белый шоколад ..... по вкусу
Красные и коричневые драже M&M's ..... по вкусу
Соленые крендельки ..... по вкусу

* По рецепту теста для витражного печенья.

Понадобится:

- Нить или тесьма — 1—3 м
- Толстая игла с широким ушком

1. В ¾ теста добавить какао, вымесить до однородного цвета. Раскатать в пласт толщиной 5 мм. Высоким стаканом вырезать кружки диаметром ≈ 6 см. Из остального теста вырезать небольшие печенья диаметром 2—3 см и выложить их сверху на печенья из шоколадного теста. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 7—9 минут.

2. Белый и темный шоколад растопить по отдельности в кондитерском мешке или плотном полиэтиленовом пакете, поместив его в сотейник с кипятком на 3—5 минут.

Раскрасьте печенье цветной присыпкой

3. На обратную сторону крендельков нанести растопленный шоколад, сделать оленям «рожки». На драже нанести шоколад и приклеить красные или коричневые носики. Белым и темным шоколадом нарисовать глазки и зрачки. Убрать печенье в холодильник до застывания.

Карамельная гирлянда

Самый же простой способ украсить новогоднюю ель — гирлянда из любимых конфет. Главное — не съесть их все за работой.

(861) 234-43-43
Краснодар

(989) 120-43-43

(8617) 30-10-00
Новороссийск

Табрис
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

РУЧНАЯ РАБОТА

Только ваш торт

Вкусно и индивидуально: кондитерские изделия на заказ

Закажите тематический торт по индивидуальному дизайну и обсудите с мастером возможность дополнения торта капкейками, конфетами, печеньем или иными штучными сладостями, чтобы создать неповторимый кэнди-бар*.

собственное производство

Минимальный заказ

- Торт **от 2 кг**
- Миниатюрные сладости **от 5 шт.**

Заказы оформляются не позже чем **за 5 дней** до нужной вам даты

Заказ онлайн на сайте **tabris.ru**

* Заказы на изготовление кондитерских изделий не принимаются с 27.12.2016 по 03.01.2017.

Тепло на десерт

«Айсберг» из духовки и капкейки с мандариновым сюрпризом: всего лишь очередные маленькие чудеса.

Владимир Крылов,
бесстрашный исследователь мира кулинарии

Прообразом десерта «Айсберг» является знаменитая «Запеченная Аляска», придуманная в позапрошлом веке легендарным нью-йоркским шефом Чарльзом Ранхофером. Сам он называл десерт «Аляска-Флорида», намекая на разницу холодной и жаркой температур. В формате «Айсберг» (с выкладыванием на бисквит) десерт приобрел популярность благодаря фьюжен-кухне Гонконга.

Десерт «Айсберг»

40 минут / 10 порций

Ингредиенты

Бисквит из 6 яиц ..... 1 шт.
Яичный белок ..... 6 шт.
Ягоды или фрукты ..... 300 г
Мороженое ..... 400 г
Сироп, ром или ликер для пропитки ..... 3 ст. л.
Сахарная пудра ..... 100 г

Десерт можно подавать как в виде торта, так и порционно

1. Пропитать бисквит сиропом, ромом или ликером. Выложить на противень, накрытый бумагой для выпечки. Яичные белки хорошо охладить и взбить до устойчивой пены, постепенно добавляя сахарную пудру.

2. Нарезать бисквит порционно. Фрукты или ягоды нарезать ломтиками, половину разложить на каждый кусочек бисквита. Сверху выложить ледяное мороженое, затем еще один слой фруктов и ягод. Поверхность десерта покрыть фигурным слоем взбитых белков.

3. Запекать десерт в духовке несколько секунд при температуре 250 °С до образования золотистой корочки. Подавать, присыпав сахарной пудрой.

Капкейки с мандариновым курдом

Одно из первых упоминаний капкейков относится к западной кулинарной книге 1796 года. Оно расшифровывает название этой выпечки буквально: «легкий пирог, приготовленный в небольшой чашке». Кто мог знать, что десерт, на приготовление которого тогда требовалось всего «полфунта сахара, полфунта масла да два фунта муки», станет культовым и обретет такое количество вкуснейших версий?

1 час / 6 порций

Ингредиенты

Для капкейков:

Масло сливочное ..... 90 г
Мука ..... 200 г
Какао ..... 50 г
Сода ..... 1 ч. л.
Разрыхлитель ..... 5 г
Сахар ..... 250 г
Яйцо ..... 2 шт.
Ванильный сахар ..... 10 г

Для мандаринового курда:

Мандарин ..... 4 шт.
Сахар ..... 50 г
Яйцо ..... 2 шт.
Масло сливочное ..... 50 г

Для крема:

Сливочный сыр ..... 300 г
Сливочное масло ..... 100 г
Сахарная пудра ..... 50 г
Какао ..... 50 г

1. Масло растопить. В глубокой миске хорошо смешать все сухие ингредиенты. Отдельно взбить белки до образования белой пены. Добавить взбитые яйца и растопленное масло к сухим ингредиентам и вымешать однородное тесто.

2. Выложить тесто в формы для капкейков, предварительно смазанные маслом. Формы необходимо заполнить на 3/4. Поставить формы с тестом в духовку, разогретую до 175 °С, на 15—20 минут. Степень готовности проверять деревянной шпажкой.

3. Для приготовления курда очистить мандарины, удалив косточки. Измельчить мандарины в блендере. Объединить мандарины с сахаром, маслом и яйцами. Поставить на небольшой огонь и довести до густой консистенции, постоянно помешивая. Затем остудить смесь и протереть через сито.

4. Для приготовления крема размягчить масло и тщательно перемешать с охлажденным сливочным сыром, сахарной пудрой и какао. Срезать верхушки остывших капкейков и выбрать чайной ложкой небольшие углубления. Вложить по дольке мандарина, залить курдом. Сверху вложить крем, присыпать сахаром.

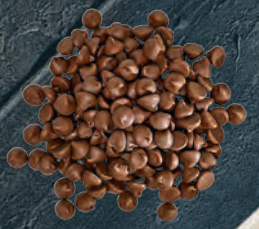
Зефирная зима

Самый белоснежный из десертов преображает ваше сладкое меню.

Снежный запеченный сморс

20 минут / 4 порции

+



+

Ингредиенты

Масло сливочное .....½ ст. л.
Шоколад молочный или горький «Барри Каллебаут» .....1½ стак.
Маршмеллоу «КорНиш. Снег» ..... 15 шт.

Приготовление

1. Разогреть духовку до 230 °С, поместив внутрь глубокую сковороду.
2. Извлечь прогретую сковороду, положить в нее масло и хорошо смазать растапливающимся маслом все внутреннее пространство сковороды.
3. Насыпать шоколад в сторону и равномерно распределить его по дну. Аккуратно и равномерно распределить сверху маршмеллоу таким образом, чтобы оно полностью скрыло шоколад.
4. Выпекать в разогретой духовке 5—7 минут, пока маршмеллоу не станет чуть золотистым. Извлечь и дать остыть в течение 5 минут, затем подавать немедленно — с крекерами или тостами.

Перед подачей посыпьте корицей и тертым шоколадом

ЗЕФИР
КорНиш Снег*
300 г / мега / маршмеллоу

~~200.60~~
164⁰⁰₽

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

Горячий горький шоколад

20 минут / 4 порции

+

+

Ингредиенты

Шоколад горький ..... 240 г
Молоко ..... 4 стак.
Сироп сахарный ..... 4 ч. л.
Сахар ..... по вкусу
Соль морская ..... по вкусу
Экстракт ванили ..... по вкусу
Маршмеллоу «КорНиш Мини» ..... по вкусу

Приготовление

1. Разломить плитку шоколада. В сотейнике с толстым дном растопить на среднем огне, добавив немного молока. Помешивать до получения однородной массы.
2. Объединив сахарный сироп с оставшимся молоком и хорошо перемешав, постепенно влить смесь в шоколад. Можно добавить сахар по вкусу.
3. Продолжать помешивать шоколад до тех пор, пока он не начнет слегка кипеть и не достигнет тягучей густоты. Убрать с огня и вмешать соль и экстракт ванили.
4. Разлить шоколад по кружкам и выложить поверх маршмеллоу. Подавать немедленно.

ЗЕФИР
КорНиш*
200 г / мини / маршмеллоу

~~129.30~~
106⁰⁰₽

РЕЦЕПТ

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

Стальная хватка

История вечная, как нержавеющий металл: талантливый итальянский мастеровой превратил свою маленькую лавку в масштабное дело.

15

тысяч ножей

в среднем производит компания ежедневно

НАБОР

Пинтинокс*

1 шт. / 49 предметов / на 12 персон / столовые приборы

~~29 499.90~~

24 999⁹⁰₽

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

Приборы от «Пинтинокс», выполненные в их фирменном стиле «багет», по сей день являются эталоном итальянского стиля в посуде

Джакомо Пинти — отец-основатель компании, решивший открыть собственное дело после мирового экономического кризиса. Он открыл свою первую мастерскую по производству хромированных столовых приборов и ножей в начале XX века.

Нержавеющая сталь начала приобретать огромную популярность в 1950-х годах, благодаря чему бизнес Джакомо значительно вырос и превратился в одну из самых известных фабричных компаний Италии.

Под брендом «Пинти» выпускаются столовые и кухонные приборы и аксессуары разных размеров. Предпочитаемые стили — от элегантного до хай-тек, идеально подходящего практически к любому интерьеру. Некоторые столовые наборы включают в себя ножи с легкой пустотелой рукояткой и коваными лезвиями.

Линейки «Пинтинокс»:

- «Пинтинокс»
- «Пинти 1929»
- «Бра»
- «Моникс»

1929

год основания компании «Пинтинокс»

НАБОР

Моникс

1 шт. / 24 предмета / столовые приборы

~~3 999.90~~

3 199⁰⁰₽

>50

количество стран в мире, где можно приобрести продукцию «Пинтинокс»

Приборы рекомендуется мыть в отдельной корзине посудомоечной машины, без использования моющих средств с хлором, кислотами и прочими абразивными компонентами в составе.

1. Вилка / Моникс / Европа / 3 шт. / столовая ~~499.90~~ **399.00 ₽ – 2.** Ложка / Моникс / Европа / 3 шт. / столовая ~~499.90~~ **399.00 ₽ –**
3. Нож / Моникс / Европа / 2 шт. / столовый ~~449.90~~ **349.00 ₽ – 4.** Ложка / Моникс / Европа / 6 шт. / чайная ~~549.90~~ **449.00 ₽**

собственный импорт

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

5. Ложка / Моникс / Милано* / 3 шт. / столовая ~~599.90~~ **499.00 ₽**
6. Вилка / Моникс / Милано* / 3 шт. / столовая ~~599.90~~ **499.00 ₽**
7. Нож / Моникс / Милано* / 2 шт. / столовый ~~549.90~~ **449.00 ₽**
8. Ложка / Моникс / Милано* / 6 шт. / чайная ~~849.90~~ **699.00 ₽**

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

НАБОР
Побра Санта и его жена*
1 шт. / 8 см /
для соли и перца

~~699.90~~
549⁰⁰₽

Узнаваемый стиль «Побры» нашел воплощение и в таких необходимых за каждым столом элементах сервировки, как солонка и перечница. Производители предлагают доверить перец Санте, а соль — его жене. Гостям наверняка захочется посолить и поперчить блюда уже хотя бы затем, чтобы подержать в руках эти интересные по форме и важные по содержанию емкости. Есть идея: оставить их на столе для выполнения прямых обязанностей и создания настроения на всю зиму.

Детальный разбор

За атмосферу новогоднего стола в ответе яркие акценты. Такая сервировка — только раз в году, но этот праздник заслуживает особого к нему отношения.

ДОРОЖКА
Побра Санта*
1 шт. / 33*183 см /
сервировочная

~~1 299.90~~
999⁰⁰₽

Дорожка — хорошо зарекомендовавшая себя альтернатива привычной скатерти. Особенно хороша на небольших столах, идеальна для ужина на двоих, когда скатерть — это немного чересчур, а эстетику накрытого стола сохранить хочется. Гобеленовая дорожка с портретом Санты заслуживает того, чтобы задавать тон всей сервировке новогоднего стола. На таком фоне гармонично будет смотреться посуда с лаконичным дизайном, без дополнительных праздничных «опций».

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

ПОДСВЕЧНИК

Побра Рождество

3 шт. / 7 см / со свечой

~~499.90~~

419⁰⁰₽

Праздничный стол не должен быть похож на новогоднюю елку, но нарядным и атмосферным быть обязан. За создание этой особой атмосферы отвечают свечи. «Побра» предлагает свой вариант — помещает их в небольшие керамические стаканчики с традиционными для Нового года и Рождества картинками. Такие подсвечники выглядят как часть сервиза, но при этом легко справляются с почетной ролью декоративного предмета, особенно актуального зимними вечерами на столе.

САЛФЕТНИЦА

Побра Санта и его жена*

1 шт. / 10 см / керамическая

~~699.90~~

549⁰⁰₽

Мастера из компании «Побра» посчитали керамику отличным материалом и создали из него подставки для салфеток в виде Санты и его спутницы жизни. Коллекция так и называется: «Санта и его жена». Удерживать салфетки вдвоем, видимо, приятнее. Да и свой Санта за столом не помешает, тем более приносящий пользу и заставляющий гостей улыбаться. Дополните салфетницу другими аксессуарами из коллекции, и тематический подарок ценителям домашнего уюта готов.

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

КОЛЬЦО
Кала Блю Сакс*
1 шт. / для салфеток

~~1 199.90~~
949⁰⁰₽

Кольцо для салфеток германского бренда «Кала» имеет все шансы стать завершающим штрихом сервировки стола. Узорчатый рисунок сухоцвета, нанесенный на кольцо вручную, считается классическим для фарфоровых изделий. Кобальтовый оттенок сложного узора — предмет гордости производителя — легко уживается с другими цветовыми решениями на столе. Овальная форма оправдывает себя не только с точки зрения дизайна, но и в вопросе удержания тканевой салфетки.

САЛАТНИК
Кала Аронда*
1 шт. / 18 см

~~1 199.00~~
949⁰⁰₽

На создание коллекции «Аронда» дизайнеров вдохновило куриное яйцо. Именно форма перевернутого яйца показалась им идеальной для воплощения задуманного. А задумана была серия с классическими линиями и элегантной утонченностью. Эта посуда, созданная с немецкой рациональностью, уже почти 20 лет украшает столы во всем мире. Вот почему классический фарфоровый салатник от «Калы» уместен не только на новогоднем ужине, но и во время семейных обедов.

Посуду «Кала» украшает фирменное клеймо — корона

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

САЛФЕТКИ

Инфиоре

50 шт. / 40*40 см/
красные / двуслойные

~~249.90~~
199⁰⁰₽

Красным бумажным салфеткам на новогоднем столе самое место. Эстетика и функциональность отличают достаточно мягкие, но при этом плотные салфетки от «Инфиоре», гармонично сочетающиеся с остальной сервировкой праздничного ужина. Они могут поддерживать цвет посуды, скатерти, тканевых салфеток или играть на контрасте, оставаясь при этом ненавязчивым функциональным элементом, не отвлекающим внимание, но всегда готовым прийти вам на помощь.

ПОДНОС

Олли Тоньяна

1 шт. / 20 см / круглый /
сервировочный

~~749.90~~
599⁰⁰₽

Крупнейший итальянский производитель фарфоровой посуды компания «Тоньяна» остается верным классике в ее самых изящных проявлениях: чистый цвет, правильная форма, идеально гладкая поверхность. Поднос из серии «Олли», как, впрочем, и все изделия этого бренда, выдерживает существенные перепады температур, а утолщенный внешний край и покрытие из высокопрочной глазури фактически не допускают сколов и трещин, существенно увеличивая срок службы посуды.

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

КУШОН
Лореаль*
63 г / 03 / ваниль / для лица

~~1 097.30~~
929⁰⁰₽

Даже в холод не всегда хочется наносить на лицо плотный макияж. Потому и существует альтернатива в виде кушона от «Лореаль», тонального флюида, легчайшего, но эффективного. Средство, которое нужно наносить идущей в комплекте специальной пористой подушечкой, надежно спрячет покраснения, неровности и шелушения, придав коже естественное сияние, но не закупорив поры. Для начала попробуйте нейтральный оттенок «нюд» и будьте совершенны в любую погоду.

Проказы матушки-зимы

Обновляем не только теплый гардероб, но и содержимое косметички, ведь наша кожа тоже жаждет уюта.

МАСЛО
Ла Мейсон Испаньол
300 мл / аргана / для тела

~~599.90~~
499⁰⁰₽

Вариант средства для ухода с аргановым маслом для тех, кто также любит карите. Наносите это оригинальное ароматное средство сразу после горячего душа или ванны — так оно лучше распределится по коже. Без следа впитавшись в кожу, оно сделает ее шелковистой, мягкой, увлажненной при помощи натурального масла арганы, богатого жирными кислотами, и витамина Е. «Ла Мейсон» — одна из специализированных линеек испанского бренда «Магасалфа».

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

ЛОСЬОН

Ла Кабин

500 мл / карите / питательный / для тела

~~599.90~~

449⁰⁰₽

Всем знакомо это зимнее ощущение стянутости кожи — итог перепадов температур и не только. Ежедневное использование специального лосьона (он же масло для тела), однако, эффективно борется с этой напастью: кожа вновь становится бархатистой и гладкой. Прозрачное средство обогащено маслом арганы и витамином Е и обладает потрясающим ароматом. Впитывается лосьон полностью, не оставляя ни липкой пленки, ни следов на одежде. Изготовлено в Испании.

КРЕМ

Ла Кабин*

50 мл / энергия для лица / для мужчин

~~1 199.00~~

899⁰⁰₽

Недосып в это время года особенно сказывается на цвете лица и состоянии кожи, и касается это не только женщин, но и мужчин. Для последних и разработан крем от «Ла Кабин», который способен в буквальном смысле зарядить кожу недостающей энергией. Он возвращает ей тонус, питает и увлажняет ее, но главное — насыщает столь необходимым витамином Е и гиалуроновой кислотой. Пользоваться кремом можно ежедневно: он не оставляет следов и жирного блеска.

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

БАЛЬЗАМ

Мейбеллин Беби Липс

4 г / интенсивный уход / для губ

~~127.30~~

99⁰⁰₽

Хотите губы как у младенца даже во время «сезона обветриваний»? Этот бальзам дарит коже губ интенсивное питание, правильное увлажнение, смягчение и, конечно, защиту от трещин и обветриваний до 8 часов. Кстати, поскольку от негативного воздействия ультрафиолета нужно защищаться круглый год, средство обладает фильтром SPF 20. После месяца применения мягкость увеличится почти в два раза. Бальзам можно использовать вместе с губной помадой.

БАЛЬЗАМ

Веледа

30 мл / био / защитный / от ветра и холода / для детей

~~552.00~~

449⁰⁰₽

В этом нежном бальзаме совсем не содержится воды, которая, замерзая в ненастье, обветривает деликатную детскую кожу. Зато есть экстракт органической календулы, пчелиный воск, миндаль, минеральные масла — всего 99,6 % натуральных жиров, питающих кожу и создающих защитный барьер. Наносить бальзам нужно непосредственно перед выходом на улицу. «Веледа» гарантирует настоящее немецкое качество без искусственных консервантов, что оценят и взрослые.

Бальзам удобно носить с собой

КРЕМ

Судокрем*

60 г / восстанавливающий / гипоаллергенный

~~420.00~~

349⁰⁰₽

Если от теплой одежды, подгузников или сильного мороза на детской коже появились опрелости, выручит «Судокрем». Применять его можно местно по мере необходимости: если беспокоят покраснения и зуд. Он успокоит кожу малыша, заживив трещинки и образовав особый защитный антибактериальный барьер (активные вещества — гипоаллергенный ланолин и оксид цинка) для профилактики. Подходит для самой чувствительной кожи: и детям, и взрослым.

ШАМПУНЬ

Корин де Фарм

750 мл / питательный / с манго / для волос

~~515.80~~

429⁰⁰₽

Ветер, отопление и прочие приметы холодного сезона буквально иссушают наши волосы и кожу головы. Вернуть им отличную форму поможет шампунь с 95%-ным натуральным составом, в котором главенствуют питательный экстракт манго и кокосовое молочко. Очищает он необыкновенно мягко и бережно, а флакон снабжен удобным дозатором. Ароматное средство без силиконов и парабенов разработано под контролем фармацевтов и прошло дерматологическое тестирование.

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

МАГАЗИН ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ

La pomme Ля пом®

Все, чего хочет женщина, в магазинах «Ля Пом»

Уникальные подарки для родных и любимых

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

Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены **с 15 декабря 2016-го по 15 января 2017 года**

СУПЕРЦЕНА

377

товаров со скидкой **более 25 %**

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

37

товаров кубанских производителей

НОВИНКА

34

новых товара

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ

326

товаров собственного импорта

Правила разумных покупок

Используйте при покупке товаров дисконтную карту и получите дополнительную ***скидку 3, 5 или 7 %****

На товары собственного импорта (смотрите отметку на ценниках) действует специальная ***скидка 10 %*****

Табрис
Супермаркет
400000

ФУЖЕР
АНДРЕ ФОНТЕБАССО
КОНЧИТА ТОНЬЯНА
ИТАЛИЯ
скидка 10% по карте
584.10 Руб.
0,5 л

ФУЖЕР
Андре Фонтебассо Кончита Тоньяна
1 шт. / 350 мл

Старая цена
799.90 ₽

Цена со скидкой в журнале
649.00 ₽

Окончательная цена со скидкой 10 % на собственный импорт**
584.10 ₽

* 3 % — при сумме покупки до 1000 руб.
5 % — от 1000 до 5000 руб.
7 % — более 5000 руб.
** Только при использовании карты «Табрис».
Скидка на товары собственного импорта не суммируется со скидками по дисконтной карте.

Пример носит ознакомительный характер

СУПЕРЦЕНА

СОК
Мэли
1 л / мангостин, гранат, виноград / манго, смесь фруктов

~~205.30~~
160⁰⁰₽

НАПИТОК
Мэли Нутриент*
0,33 л / сокосодержащий / овес, бусенник / сладкая кукуруза / черный рис, черный кунжут

~~77.90~~
59⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

СОК
Паго
0,75 л / томат

~~150.00~~
120⁰⁰₽

СОК
Паго
0,75 л / яблоко

~~133.70~~
99⁰⁰₽

НЕКТАР
Любимый сад
0,95 л / яблоко / грейпфрут, лимон и лайм / апельсиновое манго /

~~76.10~~
59⁰⁰₽

СОК / НЕКТАР
Добрый
2 л / яблоко / апельсин

~~172.30~~
129⁰⁰₽

НЕКТАР / СОК
Добрый
2 л / мультифрут / томат*

~~167.80~~
119⁰⁰₽

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

НЕКТАР
Сочная долина
1,93 л / апельсин / тропик / яблоко

~~139.70~~
99⁰⁰₽

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

НЕКТАР
Дары Кубани*
1 л / апельсин / вишня

~~82.08~~
62⁰⁰₽

СОК
Дары Кубани
1 л / яблоко

~~82.08~~
62⁰⁰₽

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

НЕКТАР
Фруктовый сад
1,93 л / яблоко / яблоко, персик / мультифрукт

~~156.80~~
110⁰⁰₽

СОК
Сады Придонья
1 л / яблоко

~~82.20~~
69⁰⁰₽

СОК
Сады Придонья
1 л / мультифрукт

~~83.60~~
69⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОК
Ян
0,93 л / апельсин

~~270.40~~
199⁰⁰₽

СОК
Сады Придонья
200 мл / без сахара / яблоко зеленое / яблоко прямого отжима / с 4 месяцев*

~~22.00~~
15⁰⁰₽

* Проконсультируйтесь со специалистом.

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

НАПИТОК
Адреналин Раш / Нэйче
0,5 л / энергетический / игровая энергия* / натуральная энергия

~~134.60~~
89⁰⁰₽

НАПИТОК
Адреналин Раш
0,5 л / энергетический

~~134.60~~
89⁰⁰₽

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

НАПИТОК
Айрн Брю
0,5 л

~~60.00~~
42⁰⁰₽

НАПИТОК
Шорли
0,5 л / виноград «асти» / газированный

~~49.60~~
35⁰⁰₽

НАПИТОК
Пепси
1,75 л

~~96.60~~
69⁰⁰₽

НАПИТОК
Маунтин Дью
1,75 л

~~102.40~~
69⁰⁰₽

НАПИТОК
Миринда*
1,75 л / апельсин

~~102.40~~
69⁰⁰₽

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

НАПИТОК
Лимонад Вкус Года
0,6 л / сливочный* / кахури / ситро

~~57.50~~
43⁰⁰₽

НАПИТОК
Лимонад Вкус Года
0,6 л / слива* / тархун / дюшес

~~57.50~~
43⁰⁰₽

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

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

НАПИТОК
Очаково Ах
1,5 л / экстраситро / грушевый сад / саянская тайна

~~59.00~~
45⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

НАПИТОК
РС Кола*
1,75 л

~~73.90~~
42⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

НАПИТОК
Ванила Флайт Черри Джем*
0,33 л

~~41.90~~
29⁰⁰₽

* 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. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Ессентуки 4
1,5 л / столовая / газированная

~~50.10~~
36⁰⁰₽

2. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Нагутская 26
0,5 л / столовая / газированная

~~37.50~~
29⁰⁰₽

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

3. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Горячий Ключ 958
1,5 л / столовая / газированная

~~30.00~~
22⁰⁰₽

4–8. НАПИТОК
Сладкий Лео
0,5 л / тархун / груша / лимонад / крем-сода / экстраситро

~~33.90~~
27⁰⁰₽

4 5 6 7 8

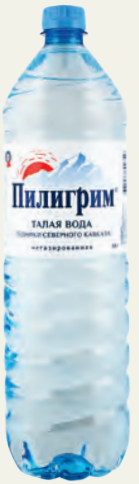
СУПЕРЦЕНА

1. ВОДА
Жемчужинка Байкала
1,5 л / природная / питьевая / негазированная
~~88.40~~
59⁰⁰₽

2. ВОДА
Жемчужина Байкала
1,25 л / природная / питьевая / негазированная
~~83.50~~
55⁰⁰₽

3. ВОДА
Байкал*
0,45 л / питьевая / негазированная
~~50.40~~
39⁰⁰₽

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



ВОДА
Пилигрим
1,5 л / питьевая / негазированная
~~38.80~~
29⁵⁰₽

ВОДА
Святой Источник
1,5 л / питьевая / газированная / негазированная*
~~30.20~~
21⁰⁰₽

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

ВОДА
Кубай
5 л / питьевая / негазированная

~~62.20~~
49⁵⁰₽

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Меркурий
1,5 л / газированная

~~35.90~~
29⁰⁰₽

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

1

2

BORJOMI®

1. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Боржоми
0,75 л / газированная

~~94.00~~
68⁰⁰₽

2. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Боржоми
0,5 л / газированная

~~90.60~~
67⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Сан-Пеллегрино
1 л / питьевая / газированная

~~155.10~~
99⁰⁰₽

ВОДА
Аква-Панна
1 л / питьевая / негазированная

~~155.10~~
99⁰⁰₽

Vittel

1. ВОДА
Виттел
1,5 л / питьевая / негазированная

~~140.90~~
99⁰⁰₽

2. ВОДА
Виттел
0,5 л / питьевая / негазированная

~~79.80~~
59⁰⁰₽

3. ВОДА
Виттел
0,33 л / питьевая / негазированная

~~70.40~~
52⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Мишейла*
1 кг / зерно
~~2 991.40~~
1 945⁰⁰₽

КОФЕ
Даллмайер Продомо
250 г / молотый
~~606.20~~
515⁰⁰₽

КОФЕ
Лавацца Оро
250 г / молотый
~~428.60~~
277⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Импресто Босанова
250 г / зерно* / молотый
~~315.10~~
200⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Кафеком Кариаманга
200 г / молотый
~~420.00~~
270⁰⁰₽

КОФЕ
Кафеком Кариаманга
200 г / зерно
~~405.00~~
260⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Кафе эль Криолло Магистрал
50 г / 10 шт. / в капсулах / арабика

~~447.50~~
313⁰⁰₽

КОФЕ
Кафе эль Криолло Престижио
50 г / 10 шт. / в капсулах

~~425.60~~
297⁰⁰₽

КОФЕ
Кафе эль Криолло Эспрессо
250 г / молотый

~~416.20~~
291⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Гранель Декафинатед
80 г / 10 шт. / эспрессо / без кофеина / в капсулах / из Валенсии

~~388.10~~
271⁰⁰₽

КОФЕ
Гранель Классик
80 г / 10 шт. / эспрессо / в капсулах / из Валенсии

~~388.10~~
271⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С СОБОЙ

НОВИНКА

Новые вкусы любимого напитка

Сопроводите шопинг в супермаркетах «Табрис» стаканчиком бодрящего натурального кофе или чая навынос, который с радостью сделают для вас специалисты кондитерского отдела.

Американо,
капучино,
латте со вкусами:*

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

А ТАКЖЕ В НАЛИЧИИ:**

- американо
- капучино
- латте
- горячий шоколад
- кофе с молоком
- зеленый чай
- черный чай

* Только в супермаркетах на ул. Кубанской Набережной, 25, Красных Партизан, 173, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).
** Кроме супермаркетов на ул. Московской, 54, и ул. 40-летия Победы, 144/5.

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Паулиг
500 г / арабика / зерно
~~630.90~~
410⁰⁰₽

КОФЕ
Паулиг
250 г / арабика / зерно
~~315.40~~
205⁰⁰₽

КОФЕ
Паулиг
250 г / арабика / молотый
~~308.40~~
200⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Эгоист Приват / Платинум
100 г / бархатистый / крепкий
~~614.10~~
399⁰⁰₽

КОФЕ
Эгоист Нуар
250 г / молотый / зерно
~~385.10~~
250⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

1

1. КОФЕ
Якобс Монарх Эспрессо
230 г / молотый
~~252.50~~
165⁰⁰₽

2

2. КОФЕ
Якобс Монарх Милликано
95 г / растворимый
~~345.00~~
225⁰⁰₽

3

4

5

3. КОФЕ
Карте Нуар*
190 г / растворимый
~~1 037.70~~
675⁰⁰₽

4, 5. КОФЕ
Карте Нуар*
230 г / зерно / молотый
~~430.20~~
280⁰⁰₽

6

7

8

9

10

6. КОФЕ
Якобс Монарх*
430 г / молотый
~~475.00~~
309⁰⁰₽

7, 8. КОФЕ
Якобс Монарх*
230 г / молотый / зерно
~~252.50~~
165⁰⁰₽

9. КОФЕ
Якобс Монарх*
150 г / молотый / для турки
~~174.40~~
110⁰⁰₽

10. КОФЕ
Якобс Монарх
70 г / молотый
~~85.10~~
55⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Нескафе Голд Бариста
150 г / растворимый
~~479.20~~
310⁰⁰₽

КОФЕ
Нескафе Голд*
150 г / растворимый
~~416.00~~
270⁰⁰₽

КОФЕ
Нескафе Классик*
150 г / растворимый
~~247.50~~
160⁰⁰₽

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

НОВИНКА

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ЧАЙ
Грейс*
25*2 г / ивнинг тайм / черный / в пакетиках
25*1,5 г / с бергамотом / зеленый / в пакетиках
~~125.60~~
106⁰⁰₽

ЧАЙ
Краснодарский с 1901 года
25*2 г / черный / с чабрецом и душицей / в пакетиках
~~79.50~~
67⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
Альтхаус Дарджиллинг Кастелон
20*1,75 г / черный

~~376.60~~
240⁰⁰₽

ЧАЙ
Альтхаус Баварская мята / Женьшень-баланс / Ройбуш Клубника со сливками
20*1,75 г / травяной

~~376.60~~
240⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
Нью Инглиш Тис Лондон Селекшен
25*2 г / черный / в пакетиках

~~705.80~~
494⁰⁰₽

ЧАЙ
Нью Инглиш Тис Лондонский автобус
25*2 г / черный / в пакетиках

~~705.80~~
494⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

МАРЦИПАН
Центис
250 г / картошка / орехи 27 %

~~403.00~~
282⁰⁰₽

КОНФЕТЫ
Мерси
250 г / ассорти

~~371.70~~
260⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
Ористи / Маофен
50 г / био / № 004 / черный*
50 г / био / № 008 / зеленый*

~~315.90~~
205⁰⁰₽

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

ЧАЙ
Никти Жасмин Эмеральд
25*2 г / зеленый / с жасмином

~~161.00~~
100⁰⁰₽

ЧАЙ
Никти Красная поляна
25*2 г / зеленый / с травами

~~161.00~~
100⁰⁰₽

ЧАЙ
Никти Молочный улун
25*2 г / зеленый

~~161.00~~
100⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
Никти Кения Сапфир
25*2 г / черный

~~161.00~~
100⁰⁰₽

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

1

2

1, 2. ЧАЙ

Кертис*

20*1,8 г / черный / зеленый / французский трюфель / деликате манго / в пакетиках

~~94.20~~

60⁰⁰₽

3

4

5

3–5. ЧАЙ

Кертис

~~97.80~~

60⁰⁰₽

20*1,7 г / черный / банановый фламбе* / виноград «изабелла»* / санни лемон / в пирамидках

6

7

8

6–8. ЧАЙ

Кертис

~~94.20~~ ~~97.80~~

60⁰⁰₽

20*1,7 г / зеленый / зеленый порох* / фреш мохито / молочный оолонг / в пирамидках

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

~~71.30~~
52⁰⁰₽

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

~~77.00~~
63⁰⁰₽

4

5

6

4–6. ШОКОЛАД
Тоблерон
100 г / молочный / белый* / с медово-миндальной нугой
100 г / горький

~~180.80~~
148⁰⁰₽

7

8

7. ПЕЧЕНЬЕ
Юбилейное
116 г / молочное / с глазурью

~~30.80~~
25⁰⁰₽

8. ПЕЧЕНЬЕ
Юбилейное
112 г / традиционное

~~24.90~~
20⁰⁰₽

9 10

9, 10. ШОКОЛАД
Альпен Гольд Макс Фан
160 г / молочный / карамель, мармелад, печенье / мармелад, попкорн, карамель

~~119.70~~
98⁰⁰₽

11. ШОКОЛАД
Милка
90 г / молочный / с лесными орехами

~~101.20~~
80⁰⁰₽

12. ШОКОЛАД
Милка
90 г / молочный / с мягкой карамелью*

~~92.00~~
75⁰⁰₽

11 12

13

13, 14. ПИРОЖНОЕ
Мишка Барни
150 г / бисквиты / молоко / шоколад

~~93.40~~
76⁰⁰₽

14

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

ДЕСЕРТ
Эрманн Гранд
200 г / ваниль со взбитыми сливками / двойной орех / двойной шоколад / шоколад со взбитыми сливками

~~61.10~~
39⁰⁰₽

МОРОЖЕНОЕ
Русский Холод*
80 г / пломбир / в стакане / брикет на вафлях

~~34.20~~
25⁰⁰₽

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

ОРЕХИ
Кешью Натуральные продукты
100 г / с медом, кунжутом

~~195.44~~
127⁰⁰₽

ОРЕХИ
Фундук Натуральные продукты
100 г / в шоколаде

~~109.40~~
71⁰⁰₽

СУХОФРУКТЫ
Вишня Натуральные продукты
100 г / в шоколаде

~~105.17~~
68⁰⁰₽

ДРАЖЕ
Черная смородина Натуральные продукты
100 г / в шоколаде и сахаре

~~105.17~~
68⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ЙОГУРТ
Фермерский дар
0,2 кг / абрикос / вишня / клубника / лесные ягоды / малина / жирность 3,5 %

~~87.60~~
60⁰⁰₽

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

СЛИВКИ
Альпенгурт Кондитор
250 г / кондитерские / жирность 26 %

~~212.20~~
136⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

КОКТЕЙЛЬ
Можайское Кофе
0,45 л / жирность 2,5 %

~~79.60~~
50⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

МЮСЛИ
Фруктовница
350 г / фруктовые / без сахара

~~99.80~~
69⁰⁰₽

МЮСЛИ
Фруктовница
350 г / тропический рай / без сахара

~~99.80~~
69⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

ТВОРОГ
101 зерно
130 г / зерненый / с клубникой / с черникой / жирность 5 %

~~49.80~~
37⁰⁰₽

ТВОРОГ
101 зерно
130 г / зерненый / со сливками

~~45.00~~
35⁰⁰₽

НОВИНКА

3 ПО ЦЕНЕ 2

1–3. ЙОГУРТ
Молочная культура
~~83.10~~ **54⁰⁰₽**
0,22 л / термостатный / с земляникой / с черникой / с брусникой / жирность 2,7–3,5 %

4. ПРОСТОКВАША
Молочная культура
~~79.90~~ **52⁰⁰₽**
0,22 л / термостатная / с яблоком / жирность 2,7–3,5 %

5. РЯЖЕНКА
Молочная культура
~~79.90~~ **52⁰⁰₽**
0,22 л / термостатная / с клюквой / жирность 2,7–3,5 %

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

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

МОЛОКО
Коровка из Кореновки
0,9 л / отборное / жирность 3,4–6,0 %
~~69.00~~ **62⁰⁰₽**

МОЛОКО
Коровка из Кореновки
0,9 л / жирность 2,7 %
~~63.30~~ **57⁰⁰₽**

СМЕТАНА
Коровка из Кореновки
400 г / жирность 20 %
~~78.20~~ **70⁰⁰₽**

ТВОРОГ
Коровка из Кореновки
180 г / жирность 9 %
~~55.60~~ **50⁰⁰₽**

ТВОРОГ
Коровка из Кореновки
180 г / жирность 0 %
~~47.90~~ **43⁰⁰₽**

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА

СЫР
Эмандхоф Лайт*
1 кг / жирность 30 %

~~627.12~~
400⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СЫР
Маскарпоне Унагранде*
250 г / жирность 80 %

~~264.60~~
170⁰⁰₽

СЫР
Маскарпоне Претто*
250 г / жирность 80 %

~~211.30~~
135⁰⁰₽

* 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

4

1, 2. СЫР
Сливочный / Российский Белебеевский
1 кг / жирность / 52 % / жирность 50 %

532.40 524.20
455⁰⁰₽

3. СЫР
Российский Белебеевский*
180 г / нарезка / жирность 50 %

123.50
105⁰⁰₽

4. СЫР
Белебеевский*
180 г / нарезка / твердый / жирность 45 %

122.00
105⁰⁰₽

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

1. СЫР
Президент
1 кг / бри / жирность 60 %
~~2 176.70~~
1 400⁰⁰₽

2. СЫР
Реджанито Гальбани
1 кг / полутвердый
~~1 470.20~~
955⁰⁰₽

3. СЫР
Буррата Гальбани
200 г / классический
~~511.70~~
330⁰⁰₽

4. СЫР
Буррата Гальбани
125 г / мини
~~367.70~~
240⁰⁰₽

5. СЫР
Пицца Чиз Гальбани*
400г / для пиццы / жирность 40 %
~~311.70~~
200⁰⁰₽

6. СЫР
Моцарелла Гальбани
125 г / жирность 45 %
~~143.40~~
90⁰⁰₽

* 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 %

СЫР
Арла Натура*
400 г / сливочный / жирность 45 %
~~327.60~~
210⁰⁰₽

СЫР
Арла Натура
200 г / сливочный / жирность 45 %
~~169.60~~
110⁰⁰₽

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

НОВИНКА

ПОПКОРН
Корин Корн
100 г / банан, карамель
~~105.00~~
69⁰⁰₽

ПОПКОРН
Команданте Панчо
200 г / карамель
~~70.40~~
45⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ПОПКОРН
Команданте Панчо
70 г / соленый
~~39.50~~
25⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СЫР
Гиагинский Косичка*
100 г / копченый
~~101.40~~
65⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СУШКИ
Кроха
200 г / пшеничные
~~32.50~~
22⁰⁰₽

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

СЫР

Витако Бургер

200 г / плавленый /
с беконом / сливочный / чеддер

~~69.80~~
59⁰⁰₽

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

ЧИПСЫ

Лейс

80 г / картофельные / зеленый лук /
краб / сметана и зелень

~~51.40~~
43⁰⁰₽

1. ПАШТЕТ
Аргета
95 г / из тунца

~~141.50~~
120⁰⁰₽

2. ПАШТЕТ
Аргета
95 г / из курицы / с овощами

~~110.60~~
94⁰⁰₽

3, 4, 5. ПАШТЕТ
Аргета
95 г / из курицы / из куриной печени / из мяса индейки

~~92.50~~
78⁰⁰₽

6. ПАШТЕТ
Аргета Юниор
95 г / куриный

~~96.70~~
78⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

СУХАРИКИ
Бонта Снек
150 г / бастончини / с томатом и орегано

~~133.00~~
93⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

КОНСЕРВЫ
Оливки Пикантный Греко**
60 г / без косточек

~~88.50~~
55⁰⁰₽

* 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.

ПЕЧЕНЬЕ
Биска*
Цветы / Счастливого Рождества
400 г / 10 шт.

~~530.60~~
435⁰⁰₽

ТАРТАЛЕТКИ
Биска
120 г / 10 шт.

~~214.20~~
175⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

КОНСЕРВЫ
Ла Рамбла
415 г / артишоки / маринованные

~~526.90~~
368⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

1

2

1. СОУС
Ченто Перченто
190 г / песто

~~201.20~~
170⁰⁰₽

2. ГАРНИР
Ченто Перченто
250 г / весенняя смесь / ризотто

~~223.90~~
156⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОУС
Долмио
180 г / песто / с базиликом

~~276.40~~
170⁰⁰₽

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

СУПЕРЦЕНА

РИС
Элитный*
1 кг / из сорта «осман» / крупнозерный

~~104.00~~
72⁰⁰₽

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

НОВИНКА

КОНСЕРВЫ
Маринадов
510 г / баклажаны / по-домашнему
~~102.24~~
85⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Маринадов
510 г / лечо / классическое
~~100.36~~
85⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Маринадов
510 г / фасоль / из печи
~~91.25~~
77⁰⁰₽

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

КОНСЕРВЫ
Виталенд
560 г / шампиньоны / целые / маринованные
~~159.70~~
135⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Виталенд
680 г / огурцы / маринованные
~~73.90~~
63⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Виталенд
670 г / томаты / маринованные
~~70.40~~
60⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОУС
Кинто Зогал Шараб
370 г / кизиловый

~~354.80~~
230⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОУС
Сэн Сой
80 г / заправка / для фунчозы

~~32.50~~
20⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ГОРЧИЦА
Паладин
250 г / с медом / из Алентежу

~~203.60~~
142⁰⁰₽

КЕТЧУП
Паладин
250 г / острый / из Алентежу

~~155.50~~
108⁰⁰₽

СОУС
Паладин
125 г / соевый / из Алентежу

~~155.50~~
108⁰⁰₽

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Bonduelle

КОНСЕРВЫ
Бондюэль
340 г / кукуруза / сладкая

~~96.60~~
80⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Бондюэль
400 г / горошек зеленый / нежный

~~95.10~~
80⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

КОНСЕРВЫ
Лорадо
425 г / шампиньоны / целые / маринованные

~~168.50~~
109⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Лорадо
425 г / шампиньоны / резаные / маринованные

~~104.80~~
68⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Лорадо
580 г / ананасы / шайбы

~~162.70~~
105⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА

КОЛБАСА
Молочная Стародворские колбасы
1 кг / вязанка / вареная

~~335.40~~
215⁰⁰₽

КАРТОФЕЛЬ
Маккейн Золотистый Фри
750 г / длинный и тонкий / замороженный

~~175.40~~
145⁰⁰₽

1

2

3

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

1. КОЛБАСА
Праздничная МК Динской
1 кг / сырокопченая

~~629.70~~
499⁰⁰₽

2. КОЛБАСА
Московская-Есть МК Динской
1 кг / варенокопченая

~~561.60~~
399⁰⁰₽

3. КОЛБАСА
Докторская-Есть МК Динской*
1 кг / вареная

~~351.00~~
249⁰⁰₽

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

МИКОЯН

1. КОЛБАСА
Еврейская Микоян
1 кг / сырокопченая
~~1 470.80~~
1 099⁰⁰₽

2. КОЛБАСА
Сервелат Кремлевский Микоян
1 кг / варено-копченая
~~1 017.30~~
779⁰⁰₽

3. ВЕТЧИНА
Балыковая Микоян
1 кг
~~478.40~~
359⁰⁰₽

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

1. КОЛБАСА
Фелино Премиум Черкизовский*
1 кг / сыровяленая
~~1 371.10~~
999⁰⁰₽

2. КОЛБАСА
Салями Экстра Премиум Черкизовский
1 кг / сырокопченая
~~1 004.40~~
729⁰⁰₽

3. КОЛБАСА
Сальчичон Премиум Черкизовский*
1 кг / сырокопченая
~~909.30~~
699⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

МОРЕПРОДУКТЫ
Агама
800 г / 45/65 / креветки / камчатские / замороженные

~~1 526.30~~
999⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

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

~~282.20~~
179⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ПРИПРАВА
Айдиго
100 г / аджика / жгучая

~~32.30~~
22⁰⁰₽

ПРИПРАВА
Айдиго
100 г / смесь пряностей / рыбка домашнего посола

~~32.30~~
22⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

КОНСЕРВЫ
Голд Фиш
250 г / скумбрия / атлантическая / с добавлением масла

~~124.60~~
80⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Голд Фиш
230 г / сайра / натуральная / с добавлением масла

~~114.60~~
74⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
Голд Фиш
240 г / килька / балтийская / в томатном соусе

~~81.60~~
53⁰⁰₽

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

НОВИНКА

КОНСЕРВЫ
Кеано
240 г / килька / балтийская / в томатном соусе

~~93.68~~
79⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
5 Морей
240 г / бычки / разделанные / в томатном соусе

~~73.80~~
62⁰⁰₽

КОНСЕРВЫ
5 Морей
250 г / сайра / натуральная / тихоокеанская

~~90.50~~
76⁰⁰₽

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

НОВИНКА

1

1. КНИГА
«Елочка, зажгись!»
1 шт. / Издательство «Мозаика-Синтез»
~~855.60~~
699⁰⁰₽

2

2. КНИГА
«Любимый праздник Новый год»
1 шт. / Издательство «Росмэн»
~~249.10~~
209⁰⁰₽

3

3. КНИГА
«Новогодняя елка»
1 шт. / Издательство «Мозаика-Синтез»
~~198.30~~
168⁰⁰₽

4

4. КНИГА
«Снежная королева»
1 шт. / Издательство «Мозаика-Синтез»
~~148.10~~
124⁰⁰₽

5

5. КНИГА
«Новогодние песенки»
1 шт. / Издательство «Росмэн»
~~143.70~~
119⁰⁰₽

6

6. КНИГА
«Новогодние стихи для Деда Мороза»
1 шт. / Издательство «Росмэн»
~~143.70~~
119⁰⁰₽

7

8

8. НАБОР
Побра Сделай сам
1 шт. / сова / для творчества

~~599.90~~
489⁰⁰₽

НОВИНКА

7. НАБОР
Побра Сделай сам
1 шт. / гирлянда / для творчества

~~749.90~~
599⁰⁰₽

9. ПАЗЛ
Кубик Фан Рождественский домик
1 шт. / 3Д / с подсветкой

~~528.70~~
449⁰⁰₽

9

10

11

10. НАБОР
Люнтерана Веселая открытка
1 шт. / для творчества

~~259.50~~
219⁰⁰₽

11. НАБОР
Люнтерана Сделай сам Дед Мороз
1 шт. / для раскрашивания

~~234.00~~
189⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ФИГУРКА
Тсум-Тсум
3 шт. / коллекционная
~~736.10~~
499⁰⁰₽

ФИГУРКА
Тсум-Тсум
1 шт. / коллекционная
~~425.80~~
299⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. НАБОР
Андре Фонтебассо Буби**
1 шт. / 3 предмета / детский
~~3 899.90~~
3 299⁰⁰₽

2. НАБОР
Пинтибокс
1 шт. / 3 предмета / столовые приборы / детский
~~1 999.90~~
1 699⁰⁰₽

3, 4. НАБОР
Кала Кидс Белоснежка / Пиратские сокровища**
1 шт. / 3 предмета / детский
~~2 699.90~~
1 999⁰⁰₽

* 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.

small foot®

НОВИНКА

1. КОРЗИНА
Смолл Фут
1 шт. / с аксессуарами / для пикника
~~1 799.90~~
1 499⁰⁰₽

2. ИГРУШКА
Смолл Фут
1 шт. / рыбалка / настольная
~~1 299.90~~
999⁰⁰₽

3. ИГРУШКА
Смолл Фут
1 шт. / деревянная / акробатические мишки
~~2 149.90~~
1 799⁰⁰₽

1

2

3

4. ИГРУШКА
Смолл Фут**
1 шт. / доска / для баланса / деревянная
~~3 999.90~~
3 299⁰⁰₽

5. ИГРУШКА
Смолл Фут**
1 шт. / хоккей / настольная
~~4 499.90~~
3 699⁰⁰₽

4

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

5

6

6. ХОДУЛИ
Смолл Фут**
1 шт. / лапы животного / деревянные
~~2 499.90~~
2 099⁰⁰₽

* 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.

НАБОР
Мулин Рути*
1 шт. / для шитья / детский
~~5 999.90~~
4 799⁰⁰₽
ИГРУШКА
Мулин Рути Кролик*
1 шт. / розовый / голубой
~~3 549.90~~
2 799⁰⁰₽
** При использовании карты «Табрис».
СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**
ИГРУШКА
Мулин Рути Люлька*
1 шт. / голубая / для кукол
~~4 999.90~~
3 999⁰⁰₽
КУКЛА
Мулин Рути*
1 шт. / мягкая / голубая
~~3 549.90~~
2 499⁰⁰₽
ИГРУШКА
Мулин Рути Музыкальная шкатулка
1 шт. / заводная
~~1 599.90~~
1 199⁰⁰₽
* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НАБОР
Мулин Рути*
1 шт. / 4 предмета / для выпечки / детский

~~3 549.90~~
2 599⁰⁰₽

НАБОР
Мулин Рути*
1 шт. / 6 предметов / для выпечки / детский

~~3 549.90~~
2 599⁰⁰₽

ИГРУШКА
Мулин Рути Микрофон-проектор
1 шт. / на батарейках

~~1 599.90~~
1 199⁰⁰₽

ИГРУШКА
Мулин Рути Поезд
1 шт. / заводная / + схема движения

~~1 399.90~~
1 149⁰⁰₽

ИГРУШКА
Мулин Рути Юла
1 шт. / для детей

~~1 299.90~~
999⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Пик-а-Бу*
113 г / био / в ассортименте

~~124.80~~
87⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ПЮРЕ
Хипп*
220 г / био / макароны, овощи, рыба / с 12 месяцев

~~116.20~~
79⁰⁰₽

* 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

с 4 месяцев с 4 месяцев с 6 месяцев с 6 месяцев с 4 месяцев с 5 месяцев

с 5 месяцев с 6 месяцев с 6 месяцев с 6 месяцев с 5 месяцев с 5 месяцев

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша*
90 г / в ассортименте
~~41.20~~
35⁰⁰₽

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша*
115 г / в ассортименте
~~34.00~~
28⁰⁰₽

СОК
Агуша*
200 мл / в ассортименте
~~27.30~~
23⁰⁰₽

* Проконсультируйтесь со специалистом.

НЕКТАР / СОК
Фрутоняня
500 мл / в ассортименте**

~~50.70~~
38⁰⁰₽

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фрутоняня*
90 г / в ассортименте

~~41.40~~
33⁰⁰₽

СОК
Фрутоняня*
200 мл / в ассортименте

~~27.20~~
20⁰⁰₽

* 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.

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СРЕДСТВО
Биолу**
300 мл / био / для купания / детское

~~799.90~~
649⁰⁰₽

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Беби Клин
72 шт. / для детей

~~279.90~~
219⁰⁰₽

ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ
Котонев
56 шт. / био / с ограничителем

~~149.90~~
99⁰⁰₽

* 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.

ШАМПУНЬ
Бюбхен Ароматная дыня / Спелый абрикос
230 мл / с 3 лет
~~258.02~~ **169⁰⁰₽**

ШАМПУНЬ
Бюбхен Юный спортсмен
230 мл / с 3 лет
~~258.02~~ **169⁰⁰₽**

ШАМПУНЬ
Бюбхен Принцесса Розалея
230 мл / детский / для душа
~~258.02~~ **169⁰⁰₽**

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

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Беби Лайн
2,25 кг / детский / универсальный
~~913.40~~ **599⁰⁰₽**

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Пиджеон
2 шт. / голубая / розовая / с 18 месяцев
~~366.50~~ **249⁰⁰₽**

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

1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б Стейдж Звездные войны
1 шт. / электрическая / для детей / с 3 лет
~~2 850.24~~
2 499⁰⁰₽

2. НАСАДКА
Орал-Б Стейдж Звездные войны
2 шт. / для электрической щетки
~~1 167.64~~
999⁰⁰₽

3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Орал-Б Стейдж Звездные войны
75 мл / ягодный взрыв / для детей
~~213.45~~
189⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

1

2

1. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
45 г / бабл гам / от 4 до 7 лет
~~231.20~~
159⁰⁰₽

2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс*
74 г / малина, клубника / + зубная щетка / от 4 до 7 лет
~~231.20~~
159⁰⁰₽

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

ПОДГУЗНИКИ
Меррис
90 шт. / мини / до 5 кг
82 шт. / миди / от 4 до 8 кг

~~1 938.30~~
1 499^{00}₽

ПОДГУЗНИКИ
Меррис
64 шт. / макси / от 6 до 11 кг
54 шт. / макси / от 9 до 14 кг
44 шт. / юниор / от 12 до 20 кг

~~1 938.30~~
1 499^{00}₽

ПОДГУЗНИКИ
Гун Мини*
84 шт. / от 4 до 8 кг
90 шт. / до 5 кг

~~1 558.20~~
1 229^{00}₽

ПОДГУЗНИКИ
Гун Макси*
54 шт. / от 9 до 14 кг
64 шт. / от 6 до 11 кг

~~1 558.20~~
1 229^{00}₽

ПОДГУЗНИКИ
Гун Макси / Мини
17 шт. / от 6 до 11 кг
21 шт. / от 4 до 8 кг
22 шт. / до 5 кг

~~513.00~~
359^{00}₽

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

ПОДГУЗНИКИ
Памперс Пантс
52 шт. / макси плюс / от 9 до 14 кг
48 шт. / юниор / от 12 до 18 кг

~~1 445.00~~
1 199^{00}₽

ПОДГУЗНИКИ
Памперс Нью Беби
27 шт. / мини / от 3 до 6 кг

~~423.50~~
369^{00}₽

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

СУПЕРЦЕНА

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Папия Делюкс*
8 шт. / 1 120 листов / белая / четырехслойная

~~336.30~~
159^{00}₽

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Папия Делюкс
4 шт. / 560 листов / белая / аромат парфюма* / четырехслойная

~~177.00~~
88^{00}₽

* 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

1. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Информа**

1 шт. / 40 ден

~~1 199.90~~

949⁰⁰₽

2. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Микро

1 шт. / 100 ден

~~599.90~~

479⁰⁰₽

3

4

3. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Рете Балерина

1 шт. / сетка

~~549.90~~

449⁰⁰₽

4. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Шэрон Нью

1 шт. / 20 ден

~~399.90~~

329⁰⁰₽

5

6

5. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Морбикоттон

1 шт. / детские

~~449.90~~

359⁰⁰₽

6. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Резиль

1 шт. / сетка / 20 ден / детские

~~249.90~~

199⁰⁰₽

7

8

7, 8. КОЛГОТКИ

Фрaнзони Астрелла / Астрелла Беби

1 шт. / 40 ден / детские

~~199.90~~

159⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

* 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.

9

10

9. ЧУЛКИ
Франзони Пати
1 шт. / 20 ден

~~799.90~~
649⁰⁰₽

10. ЧУЛКИ
Франзони Пати
1 шт. / 12 ден

~~749.90~~
599⁰⁰₽

11

12

11. КОЛГОТКИ
Франзони Пиу
1 шт. / 8 ден

~~349.90~~
279⁰⁰₽

12. КОЛГОТКИ
Франзони Моделла
1 шт. / 40 ден

~~349.90~~
279⁰⁰₽

НОВИНКА

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

* При использовании карты «Табрис».

НАБОР РАСЧЕСОК
Дессата
2 шт. / бронза / розовое золото / фуксия / для волос

~~1 900.00~~
1 199₽

ШАМПУНЬ
Хед энд Шолдерс
400 мл / в ассортименте / для волос

~~327.80~~
249₽

НОВИНКА

1, 2. БАЛЬЗАМ
Пантин Аквалайт / Интенсивное восстановление
180 мл / пенный / для волос

~~275.33~~
249⁰⁰₽

3, 4. БАЛЬЗАМ
Пантин Густые и крепкие / Дополнительный объем
180 мл / пенный / для волос

~~275.33~~
249⁰⁰₽

1

2

3

4

1

2

1, 2. НОЖНИЦЫ
Маникеа
1 шт. / маникюрные / закругленные / для кутикулы

~~449.90~~
359⁰⁰₽

3. КЛИПЕР
Маникеа
1 шт. / с контейнером

~~349.90~~
289⁰⁰₽

3

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

4

4. ТОЧИЛКА
Маникеа
1 шт. / для карандашей / с контейнером

~~249.90~~
199⁰⁰₽

5

6

5. ПИЛОЧКА
Маникеа Тренди
1 шт. / для ногтей

~~249.90~~
199⁰⁰₽

6. ПИЛОЧКА
Маникеа
10 шт. / 12 см / для ногтей

~~199.90~~
169⁰⁰₽

НОВИНКА

7

8

9

7. ПИНЦЕТ
Маникеа**
1 шт. / золотистый / плоский
~~449.90~~
359,00₽

8. КИСТОЧКА
Маникеа**
1 шт. / для подводки глаз
~~299.90~~
249,00₽

9. СПОНЖ
Маникеа
5 шт. / для макияжа
~~349.90~~
289,00₽

10

11

12

10. ЗАКОЛКА
Маникеа
1 шт. / розовая / для волос
~~249.90~~
199,00₽

11. РАСЧЕСКА
Маникеа Изи Грип**
1 шт. / объем / для волос
~~549.90~~
449,00₽

12. ЩЕТКА
Маникеа Изи Грип**
1 шт. / для волос
~~699.90~~
559,00₽

* 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

ПРОКЛАДКИ
Карин Ультра Вингс
10 шт. / нормал
~~75.00~~
49⁰⁰₽

ПРОКЛАДКИ
Карин Ультра Вингс
9 шт. / ромашка
~~78.90~~
49⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО
Лактацид Фемина
200 мл / смягчающее / для интимной гигиены
~~340.40~~
229⁰⁰₽

МУСС
Лактацид Фемина
150 мл / для интимной гигиены
~~327.40~~
219⁰⁰₽

САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Лактацид Фемина
15 шт. / для интимной гигиены
~~167.60~~
109⁰⁰₽

1

2

1. ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Тенерелла Био**
1 шт. / 500 листов / двуслойное
~~449.90~~
369⁰⁰₽

2. ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Тенерелла Био
1 шт. / 150 листов / трехслойное
~~229.90~~
189⁰⁰₽

3. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Вок**
4 шт. / 1 400 листов / цветная / двуслойная
~~249.00~~
199⁰⁰₽

4. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт
4 шт. / 600 листов / белая / четырехслойная
~~199.00~~
159⁰⁰₽

3

4

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

5

6

5. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Био
6 шт. / 1080 листов / белая / двуслойная
~~129.00~~
129⁰⁰₽

6. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт**
8 шт. / 1440 листов / белая / трехслойная
~~299.00~~
249⁰⁰₽

* 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. КРЕМ
Ла Кабин Шиповник
50 мл / ночной / антивозрастной / для лица
~~1 199.00~~
949⁰⁰₽

2. КРЕМ
Ла Кабин Шиповник
50 мл / увлажняющий / антивозрастной / для лица
~~1 199.00~~
949⁰⁰₽

3. КРЕМ
Ла Кабин Шиповник
15 мл / антивозрастной / для кожи вокруг глаз
~~949.00~~
799⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

4. ЛОСЬОН
Ла Кабин Шиповник
500 мл / увлажняющий / для тела
~~599.90~~
499⁰⁰₽

5, 6. МАСКА
Ла Кабин Идеальные кудри / Антивозрастная
500 мл / экспресс / для волос
~~599.00~~
499⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

7

8

7. МУСС

Ла Кабин

300 мл / экстрасильная фиксация / для волос

~~549.00~~

449⁰⁰₽

8. МУСС

Ла Кабин Идеальные кудри

300 мл / для волос

~~549.00~~

449⁰⁰₽

9, 10. ЛАК

Ла Кабин

400 мл / сильная фиксация / нормальная фиксация / для волос

~~699.00~~

549⁰⁰₽

9

10

11

12

11, 12. ШАМПУНЬ

Ла Кабин Идеальные кудри / Антивозрастной

500 мл / для волос

~~549.00~~

449⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

КРЕМ
Лореаль Ревиталифт*
50 мл / дневной / лазер / для лица
~~928.60~~
659⁰⁰₽

ЛОСЬОН
Лореаль Ревиталифт*
125 мл / пилинг / филлер / для лица
~~928.60~~
659⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Лореаль
200 мл / мицеллярная вода / для сухой кожи
~~243.90~~
179⁰⁰₽

ШАМПУНЬ
Фруктис
400 мл / восстановление СОС / для волос
~~203.30~~
149⁰⁰₽

БАЛЬЗАМ
Фруктис
200 мл / восстановление СОС / для волос
~~142.80~~
99⁰⁰₽

* 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 %*

МОЛОЧКО
Ла Кабин
200 мл / очищающее / для лица
~~549.00~~
349⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Ла Кабин
200 мл / мицеллярная вода / для лица
~~549.00~~
349⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Ла Кабин
125 мл / двухфазное / для снятия макияжа
~~549.00~~
349⁰⁰₽

ГЕЛЬ
Ла Кабин
150 мл / очищающий / для жирной кожи лица
~~599.90~~
349⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

1–3. ШАМПУНЬ

Биолу Нивел

300 мл / био / для сухих волос / для жирных волос / для чувствительной кожи / для головы и тела

~~799.90~~

649⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

4, 5. ГЕЛЬ / МЫЛО ЖИДКОЕ

Биолу Нивел

300 мл / био / для душа / для рук

~~649.90~~

549⁰⁰₽

6. МЫЛО ТУАЛЕТНОЕ

Биолу Нивел

140 г / био / с оливковым маслом

~~399.90~~

299⁰⁰₽

6

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО
Ог Напла*
190 мл /
для ламинирования волос

~~2 132.80~~
1 399⁰⁰₽

НОСКИ
Сосу
2 пары / лаванда /
для педикюра

~~1 737.80~~
1 199⁰⁰₽

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

НОВИНКА

САЛФЕТКИ
Манеки*
224 шт. / двуслойные /
с иланг-иланг

~~301.10~~
199⁰⁰₽

ВАТНЫЕ ПОДУШЕЧКИ
Манеки Лавли
80 шт. / прямоугольные

~~120.70~~
79⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

МАСКА
Скинлайт
1 шт. / с коллагеном / алоэ /
с витаминами и коллагеном / огурец / для лица

~~83.60~~
54⁰⁰₽

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (223.90 861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

2. МАСЛО
Ла Мейсон Испаньол**
250 мл / твердое / миндаль, мед / для тела

~~699.90~~
549⁰⁰₽

3. СКРАБ
Ла Мейсон Испаньол**
250 г / миндаль, мед / для тела

~~749.90~~
599⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. МАСЛО
Ла Мейсон Испаньол**
300 мл / олива / для тела

~~599.90~~
499⁰⁰₽

4. ГЕЛЬ
Ла Мейсон Испаньол
500 мл / яблоко зеленое / для душа

~~489.90~~
399⁰⁰₽

5. ГЕЛЬ
Ла Мейсон Испаньол
500 мл / миндаль, мед / для душа

~~489.90~~
399⁰⁰₽

6. ЛОСЬОН
Ла Мейсон Испаньол**
500 мл / миндаль, мед / для тела

~~599.90~~
499⁰⁰₽

* 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. МОЛОЧКО
Нивея*
250 мл / питательное / для тела
~~312.00~~ **269⁰⁰₽**

2. ДЕЗОДОРАНТ
Нивея Защита и забота*
150 мл / спрей / женский
~~149.40~~ **129⁰⁰₽**

3. АНТИПЕРСПИРАНТ
Нивея Защита и забота*
50 мл / шариковый / женский
~~126.30~~ **109⁰⁰₽**

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

ГЕЛЬ
Палмолив Арома Твое расслабление*
250 мл / для душа
~~168.10~~ **119⁰⁰₽**

ГЕЛЬ
Палмолив Роскошь масел
250 мл / авокадо, ирис / макадамия, ирис / для душа
~~168.10~~ **119⁰⁰₽**

ГЕЛЬ
Палмолив Гурме Спа
250 мл / кокосовое молочко / для душа
~~168.10~~ **119⁰⁰₽**

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

1. АНТИПЕРСПИРАНТ
Леа
120 г / 100%-ный кристалл / унисекс

~~499.90~~
349⁰⁰₽

2. АНТИПЕРСПИРАНТ
Леа Фреш Нэйче
50 г / шариковый / унисекс

~~199.90~~
159⁰⁰₽

1

2

3

4

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

5

3. КРЕМ
Леа
125 мл / восстановление / для ног

~~249.90~~
199⁰⁰₽

4. ЛОСЬОН
Леа
400 мл / с маслом арганы / для тела

~~399.90~~
299⁰⁰₽

5. ПОЛОСКИ
Леа
12 шт. / холодный воск / для удаления волос

~~299.90~~
199⁰⁰₽

6

6. КРЕМ
Леа Змеиная терапия
50 мл / против морщин

~~969.90~~
799⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

МИЦЕЛЛЯРНАЯ ВОДА
Нивея Очищение
200 мл / 3 в 1 / смягчение / для лица

~~214.00~~
149⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ГЕЛЬ
Палмолив Соблазнительная мягкость
250 мл / для душа

~~133.90~~
89⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. ЗУБНАЯ ПАСТА
Дентаментин
75 мл / био / восстановление

~~349.90~~
259⁰⁰₽

2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Леа
100 мл / 2 в 1 / отбеливающий эликсир

~~199.90~~
149⁰⁰₽

3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Леа Фреш
1 шт. / средней жесткости

~~199.90~~
149⁰⁰₽

4. ЗУБНАЯ ПАСТА
Софт энд Сенситив
75 мл / бережное отбеливание

~~149.90~~
99⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

1

2

1. ШАМПУНЬ
Марилу**
125 мл / био / нежный / мед, алоэ вера / для волос

~~849.90~~
649⁰⁰₽

2. КОНДИЦИОНЕР
Марилу**
75 мл / био / жожоба, алоэ вера / для волос

~~849.90~~
649⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

3

4

3. ДЕЗОДОРАНТ
Марилу
75 мл / био / спрей / ваниль

~~949.90~~
699⁰⁰₽

4. КРЕМ
Марилу
100 мл / био / универсальный / для тела

~~699.90~~
549⁰⁰₽

5

6

7

8

5. ГЕЛЬ-ПЕНКА
Марилу
75 мл / био / очищающая / для лица

~~649.90~~
499⁰⁰₽

6. МОЛОЧКО
Марилу
75 мл / био / для снятия макияжа

~~649.90~~
499⁰⁰₽

7. КРЕМ
Марилу
30 мл / био / против морщин / для лица

~~699.90~~
549⁰⁰₽

8. КРЕМ
Марилу
30 мл / био / ночной / питательный / для лица

~~699.90~~
549⁰⁰₽

* 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

ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент Реноме
75 мл / отбеливающая

~~325.60~~
219⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент Вайт Плюс
75 мл

~~325.60~~
219⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ПАСТА
Президент Классик
75 мл

~~273.00~~
189⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин Восстановление и защита
75 мл

~~276.60~~
239⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин Мгновенный эффект*
75 мл

~~217.00~~
189⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтакс
75 мл / классик

~~193.10~~
169⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ПАСТА
Пародонтакс
75 мл / фтор

~~193.10~~
169⁰⁰₽

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (223.90 861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКА

1

1. ЗУБНАЯ ПАСТА
Блендамед Про-эксперт
1 шт. / крепкие зубы

~~164.59~~
119⁰⁰₽

2

2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Блендамед Про-эксперт
1 шт. / здоровое отбеливание

~~164.59~~
119⁰⁰₽

3. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б Неон Фреш
1 шт. / средней жесткости

~~257.47~~
239⁰⁰₽

4. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б Зеленый чай
1 шт. / экстрамягкая

~~223.90~~
189⁰⁰₽

5. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б 3Д Вайт
1 шт. / отбеливание / средней жесткости

~~166.50~~
139⁰⁰₽

3 4 5 6 7

6. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б Комплекс Глубокая чистка
1 шт. / средней жесткости

~~134.50~~
109⁰⁰₽

7. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б 3-Эффект
1 шт. / отбеливание / средней жесткости

~~106.90~~
89⁰⁰₽

НОВИНКА

КРЕМ
Спортметикс
200 мл / плоский живот / после занятий спортом / для тела

~~2 549.00~~
1 999⁰⁰₽

КРЕМ
Спортметикс*
50 мл / СПФ 10 / до занятий спортом / женский / для лица

~~1 899.00~~
1 399⁰⁰₽

ЛОСЬОН
Спортметикс
500 мл / все виды спорта / женский / укрепляющий / для тела

~~799.90~~
599⁰⁰₽

КРЕМ
Спортметикс*
100 мл / СПФ 30 / до занятий спортом / для лица и тела

~~2 649.00~~
1 999⁰⁰₽

ГЕЛЬ-ШАМПУНЬ
Спортметикс
500 мл / водные виды спорта / женский / для душа

~~749.90~~
599⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %***

ДЕЗОДОРАНТ
Спортметикс Плей
150 мл / спрей / женский

~~499.90~~
399⁰⁰₽

* 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».

КРЕМ
Спортметикс*
50 мл / до занятий спортом / мужской / для лица

~~1 749.00~~
1 299⁰⁰₽

КРЕМ
Спортметикс*
50 мл / после занятий спортом / мужской / для лица

~~1 749.00~~
1 299⁰⁰₽

ГЕЛЬ
Спортметикс*
500 мл / водные виды спорта / мужской / для душа

~~949.00~~
699⁰⁰₽

ГЕЛЬ
Спортметикс*
200 мл / тонус / до занятий спортом / разогревающий / для тела

~~2 549.00~~
1 999⁰⁰₽

ШАМПУНЬ-КОНДИЦИОНЕР
Спортметикс
500 мл / водные виды спорта / для волос

~~749.90~~
599⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**

ДЕЗОДОРАНТ
Спортметикс Плей
150 мл / спрей / мужской

~~559.90~~
399⁰⁰₽

* 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».

ЩЕТКА
Леа Классик
1 шт. / для бритья
~~4 149.90~~
2 899⁰⁰₽

МЫЛО
Леа Классик
100 г / для бритья
~~2 199.90~~
1 549⁰⁰₽

ЛОСЬОН
Леа Классик
100 мл / после бритья
~~1 549.90~~
1 099⁰⁰₽

КРЕМ
Леа Классик
150 г / для бритья
~~999.90~~
699⁰⁰₽

КРЕМ
Леа Классик
100 г / для бритья
~~799.90~~
549⁰⁰₽

* 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.

БАЛЬЗАМ / ЛОСЬОН
Нивея
100 мл / охлаждающий / для чувствительной кожи / после бритья
~~394.00~~
269⁰⁰₽

БАЛЬЗАМ / ЛОСЬОН
Нивея
100 мл / успокаивающий / для чувствительной кожи / после бритья
~~394.00~~
269⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1

2

3

1. СТАНОК
Леа
4 шт. / 3 лезвия / одноразовый / для бритья

~~299.00~~
239⁰⁰₽

2. СТАНОК
Леа Перфект
1 шт. / 6 лезвий / алмазное напыление / для бритья

~~849.00~~
699⁰⁰₽

3. КАССЕТЫ
Леа Перфект
4 шт. / 6 лезвий / алмазное напыление / для бритья

~~999.00~~
799⁰⁰₽

4. КРЕМ
Леа
100 г / для бритья

~~249.90~~
189⁰⁰₽

5. КРЕМ
Леа
100 г / ментол / для бритья

~~249.90~~
189⁰⁰₽

4

5

6

7

6. БАЛЬЗАМ
Леа
125 мл / 3 в 1 / после бритья

~~449.90~~
349⁰⁰₽

7. ГЕЛЬ
Леа
200 мл / для бритья

~~349.90~~
279⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА

ГЕЛЬ
Нивея
200 мл / восстанавливающий / чувствительная кожа / для бритья

~~293.10~~
199⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ДЕЗОДОРАНТ
Нивея
150 мл / спрей / невидимый / серебряная защита / мужской

~~219.80~~
149⁰⁰₽

ГЕЛЬ
Нивея Заряд чистоты
250 мл / мужской / для душа

~~184.90~~
129⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ГЕЛЬ
Нивея Сила угля
250 мл / мужской / для душа

~~184.90~~
129⁰⁰₽

СТАНОК
Жиллетт Фьюжен Проглайд Пауэр Флексболл
1 шт. / для бритья

~~1 432.10~~
1 199⁰⁰₽

СТАНОК
Жиллетт Фьюжен Проглайд Флексболл
1 шт. / + 2 кассеты / для бритья

~~1 172.10~~
979⁰⁰₽

СТАНОК
Жиллетт Фьюжен Прошиелд
1 шт. / + 1 кассета / для бритья

~~910.75~~
749⁰⁰₽

СТАНОК
Жиллетт Мак3 Турбо
1 шт. / + 2 кассеты / для бритья

~~803.30~~
659⁰⁰₽

СТАНОК
Жиллетт Венус Свирл
~~765.40~~
649⁰⁰₽
1 шт. / + 1 кассета / для бритья

СТАНОК
Жиллетт Венус Бриз Спа
~~753.00~~
619⁰⁰₽
1 шт. / + 2 кассеты / для бритья

СТАНОК
Жиллетт Венус Снап Имбрейс
~~696.70~~
569⁰⁰₽
1 шт. / + 1 кассета / для бритья

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ШВАБРА
Эллиот
1 шт. / с насадкой из микрофибры / для уборки
~~1 999.90~~
1 499⁰⁰₽

СТЕКЛООЧИСТИТЕЛЬ
Эллиот**
1 шт. / 25 см / для окон
~~769.00~~
599⁰⁰₽

НАБОР
Эллиот
1 шт. / совок + щетка / розовый
~~449.90~~
349⁰⁰₽

ЩЕТКА
Эллиот Базик
1 шт. / электростатическая / для уборки
~~399.90~~
299⁰⁰₽

* 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.

СРЕДСТВО
Сонакс Экстрим
3 л / -20 °C / очиститель стекол / для автомобиля
~~465.00~~
379⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Сонакс Экстрим*
250 мл / концентрат / 1:100 / очиститель стекол / для автомобиля
~~317.10~~
259⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Сонакс*
300 мл / размораживатель стекол / для автомобиля
~~310.00~~
249⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Сонакс*
300 мл / спрей / против запотевания стекол / для автомобиля
~~248.00~~
199⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Сонакс
50 мл / размораживатель замков
~~209.30~~
169⁰⁰₽

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (223.90 861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1
2
3
4
5
СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*
2, 3. ЩЕТКА
Тала Утилити**
1 шт. / свиная шерсть / белая / черная / для обуви
1 649.90
1 199⁰⁰₽
4. РОЖОК
Тала Утилити
1 шт. / 63 см / деревянный / для обуви
1 549.90
999⁰⁰₽
5. РОЖОК
Тала Утилити
1 шт. / 37 см / деревянный / для обуви
999.90
799⁰⁰₽
1. РОЖОК
Сапфир
60 см / орел / дерево, латунь / для обуви
2 362.10
1 899⁰⁰₽
* 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.

НОВИНКА
SALTON EXPERT
ЗАЩИТА ОТ СОЛИ И РЕАГЕНТОВ
МУЛЬТИ-УХОД 5 в 1
УЛЬТРА ЧЕРНАЯ КРАСКА
ЭКСТРА ЗАЩИТА ОТ ВОДЫ
ОЧИСТИТЕЛЬ СОЛЕВЫХ РАЗВОДОВ
АЭРОЗОЛЬ
Салтон Эксперт Защита от соли и реагентов
250 мл / для всех видов кожи
321.20
269⁰⁰₽
АЭРОЗОЛЬ
Салтон Эксперт Мультиуход
250 мл / 5 в 1 / для комбинированных материалов
304.40
249⁰⁰₽
АЭРОЗОЛЬ
Салтон Эксперт / Защита от воды
250 мл / краска / черная / для замши
250 мл / для кожи и ткани
286.70
239⁰⁰₽
ОЧИСТИТЕЛЬ
Салтон Эксперт
100 мл / от соли / для обуви
168.70
139⁰⁰₽
Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

1. ТРЯПКА
Лоджекс
1 шт. / 50*70 см /
хлопковая / для пола

~~199.90~~
149⁰⁰₽

2. САЛФЕТКА
Лоджекс*
1 шт. / 32*32 см /
из микрофибры / универсальная /
для уборки

~~99.90~~
79⁰⁰₽

1

2

3

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**

4

5

6

3. ЕРШИК
Эллиот Базик
1 шт. / для мытья бутылок

~~199.90~~
149⁰⁰₽

4. ГУБКА
Лоджекс*
1 шт. / металлическая /
для посуды

~~49.00~~
39⁰⁰₽

5. ГУБКА
Лоджекс
4 шт. / целлюлозная /
для посуды

~~349.90~~
289⁰⁰₽

6. ГУБКА
Лоджекс
1 шт. / абразивная

~~39.00~~
29⁰⁰₽

* 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».

7. САЛФЕТКА
Лоджекс
2 шт. / 38*40 см / универсальная / для уборки

~~129.90~~
99⁰⁰₽

7

8

8. ПЕРЧАТКИ
Лоджекс
20 пар / одноразовые / среднего размера

~~299.90~~
229⁰⁰₽

9. ПОДСТАВКА
Пластикофорте
1 шт. / для губки, моющих средств

~~399.90~~
299⁰⁰₽

9

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**

10

11

12

10. ГУБКА
Эллиот*
1 шт. / микрофибра / для посуды

~~119.90~~
89⁰⁰₽

11. ТРЯПКА
Эллиот
1 шт. / 30*30 см / бирюзовая / микрофибра / для уборки

~~129.90~~
99⁰⁰₽

12. ЩЕТКА
Эллиот
1 шт. / с ручкой / для уборки

~~249.90~~
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».

СРЕДСТВО
Бреф Сила Актив
~~144.40~~
99⁰⁰₽
50 г / 4 и 1 / свежесть лаванды / лимонная свежесть / океанический бриз / для туалета

СРЕДСТВО
Бреф Блю Актив* / Дуо
~~144.40~~
99⁰⁰₽
50 г / с хлор-компонентом / для туалета
50 г / основной блок / океан / для туалета

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

СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО
Мр. Пропер*
~~212.60~~
179⁰⁰₽
1 л / горный ручей и прохлада / лавандовое спокойствие / для пола и стен

СРЕДСТВО
Силлит Бенг
~~173.00~~
119⁰⁰₽
39 г / лимонная свежесть* / морской бриз / для туалета

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (223.90 861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СРЕДСТВО
Уникум
750 мл /
для акриловых ванн

~~271.90~~
199⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Уникум
750 мл / спрей / жироудалитель /
для стеклокерамических плит

~~276.20~~
199⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

ТУАЛЕТ
Пластикфорте
1 шт. / 47*31*11 см /
с бортом / для кошек

~~599.90~~
399⁰⁰₽

МИСКА
Пластикфорте
1 шт. / 26 см /
для животных

~~199.90~~
129⁰⁰₽

МИСКА
Пластикфорте
1 шт. / 16,5 см /
для животных

~~159.90~~
99⁰⁰₽

* 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

АРОМАТИЗАТОР
Виктор Филипп Шебби Шик*
100 мл / апельсин, корица / инжир, груша / интерьерный

~~2 227.50~~
1 499⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

АРОМАТИЗАТОР
Кантри Фреш
150 мл / дикий хлопок / интерьерный

~~1 098.90~~
749⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Эрвик Пьюр* Весеннее настроение / Цветущая вишня
250 мл

~~453.50~~
299⁰⁰₽

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА
Эрвик Пьюр Солнечный цитрус / Природная свежесть
250 мл

~~453.50~~
299⁰⁰₽

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

glade

1

1. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Глейд
Живи на полную

269 мл / горные цветы / автоматический

~~510.24~~
369⁰⁰₽

2–4. ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Глейд
Смейся от души / Живи на полную / Люби всем сердцем

269 мл / запаска / сладкий апельсин / горные цветы / яблоко, корица

~~366.40~~
269⁰⁰₽

2

3

4

КОНДИЦИОНЕР
Ленор
1 л / концентрат / детский / для белья
~~199.10~~
139⁰⁰₽

КОНДИЦИОНЕР
Ленор
1 л / концентрат / скандинавская весна / аметист и цветочный букет* / золотая орхидея / свежесть лаванды / для белья
~~199.10~~
139⁰⁰₽

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

СРЕДСТВО
Ласка Уход и Восстановление
2 л / жидкое / для стирки
~~529.00~~
369⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Ласка Магия Белого / Магия Черного / Магия Цвета
2 л / жидкое / для стирки
~~529.00~~
369⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Биолу
550 г / био / для белья
~~499.90~~
399⁰⁰₽

ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Биопуро
550 мл / био / активный / для белья
~~499.90~~
399⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Биолу Оранж / Цитронелла
1 л / био / жидкое / для стирки
~~549.90~~
399⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

НОВИНКА

ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Эйч Джи
500 мл / спрей / активный
~~477.30~~
379⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Эйч Джи
500 мл / спрей / чистящее / для люстр
~~466.32~~
379⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Аттак / Аттак Мультиэкшен*
900 г / 810 / запасной блок

~~558.10~~
359,00 ₽

ГЕЛЬ
Майн Либе*
800 мл / био / марсельское мыло / универсальный / для стирки
800 мл / био / цветное белье / черное и темное белье / для стирки

~~403.10~~
259,00 ₽

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

СУПЕРЦЕНА

СРЕДСТВО
Ариель
1,3 л / жидкое / горный родник / ленор-эффект / для стирки

~~549.40~~
369,00 ₽

ГЕЛЬ
Ариель
15 шт. / в капсулах / горный родник / цветное белье / для стирки

~~549.40~~
369,00 ₽

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Ариель
3 кг / автомат / горный родник / для белого белья
3 кг / автомат / ленор-эффект / для цветного белья

~~549.40~~
369,00 ₽

Persil

1–3. ГЕЛЬ
Персил Дуо-капс
15 шт. / в капсулах / жидкое / цветное белье / белое белье / лаванда / для стирки

~~576.70~~
399⁰⁰₽

4–6. СРЕДСТВО
Персил
1,46 л / жидкое / цветное белье / лаванда* / свежесть от «Вернель»* / для стирки

~~576.70~~
399⁰⁰₽

1
2
3

4
5
6

7
8
9

7–9. СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Персил
3 кг / автомат / свежесть от «Вернель» / сенситив* / цветное белье / для стирки

~~576.70~~
399⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ПОЛИРОЛЬ
Биопуро
300 мл / био / для мебели

~~649.90~~
499⁰⁰₽

ПОЛИРОЛЬ
Биопуро
1 л / био / для мытья полов

~~449.90~~
349⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. ВЕШАЛКА
Мава Силуэт
4 шт. / 42 см / черная / металлическая / для одежды

~~569.00~~
499⁰⁰₽

2. ВЕШАЛКА
Мава Силуэт
2 шт. / 45 см / черная / металлическая / для одежды

~~449.00~~
369⁰⁰₽

3. ВЕШАЛКА
Мава
1 шт. / 20,5 см / черная / для аксессуаров

~~399.00~~
329⁰⁰₽

4. ВЕШАЛКА
Мава
1 шт. / 35 см / черная / металлическая / для брюк и аксессуаров

~~249.90~~
199⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

1, 2. ГИРЛЯНДА
Невити Карнавал
1 шт. / 2 м / голубая / пурпурная / из флажков

~~499.90~~
349⁰⁰₽

3, 4. САЛФЕТКИ
Невити Карнавал
20 шт. / голубые / пурпурные

~~299.90~~
219⁰⁰₽

5, 6. ТРУБОЧКИ
Невити Карнавал
25 шт. / бумажные / голубые / пурпурные

~~349.90~~
249⁰⁰₽

7, 8. ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА
Невити Карнавал
1 шт. / 24 предмета / столовые приборы / голубая / пурпурная

~~549.90~~
399⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

9–12. ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА
Невити Карнавал
8 шт. / стакан / тарелка / голубая / пурпурная

~~299.90~~
219⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

ТАБЛЕТКИ
Паклан Брилео Классик
80 шт. / для посудомоечной машины
~~761.90~~
549⁰⁰₽

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Паклан Брилео*
24 шт. / в капсулах / для белого белья / для цветного белья
~~407.40~~
299⁰⁰₽

ОЧИСТИТЕЛЬ
Паклан Брилео
250 мл / для посудомоечной машины
~~190.80~~
139⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ПОРОШОК
Биопуро
500 г / био / для посудомоечной машины
599.90
449⁰⁰₽

ТАБЛЕТКИ
Биолу
500 г / био / для посудомоечной машины
349.90
269⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Биопуро
500 мл / био / для мытья посуды
299.90
229⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА
unicum
АРОМАГЕЛЬ
АНТОНОВКА
ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ
550 мл.
unicum
ORANGE
BERGAMOT
Dishwashing Liquid
ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ
unicum
GREEN
TEA
Dishwashing Liquid
СРЕДСТВО
Уникум
550 мл / антоновка / апельсин,
бергамот* / зеленый чай / для мытья посуды
~~118.80~~
79⁰⁰₽
* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

ФОЛЬГА
Селеста
1 шт. / 10 м /
алюминиевая / для запекания
~~97.60~~
59⁰⁰₽
СУПЕРЦЕНА
CELESTA
10 м
Запечем в фольге Селеста мясо, рыбу или овощи!
ФОЛЬГА
алюминиевая

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1 2 3

4 5 6

1–3. САЛФЕТКИ
Инфиоре
100 шт. / 25*25 см / лимон / красные / мандарин / двуслойные

~~249.90~~
199⁰⁰₽

4–6. САЛФЕТКИ
Инфиоре
100 шт. / 25*25 см / какао / шампань / синие / двуслойные

~~249.90~~
199⁰⁰₽

*При использовании карты «Табрис».

7 8 9

7–9. САЛФЕТКИ

Инфиоре

50 шт. / 33*33 см / голубой океан / бордо / яблоко / двуслойные

~~189.90~~

149⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

10, 11. САЛФЕТКИ

Инфиоре**

40 шт. / 40*40 см / бургунди, роза / шампань, какао / четырехслойные

~~499.00~~

399⁰⁰₽

10

11

СУПЕРЦЕНА

12

13

14

15

12–15. СКАТЕРТЬ

Инфиоре

1 шт. / 700*120 см / рулон / голубая в горошек / зеленая в горошек / розовая в горошек / серая в горошек

~~549.90~~

399⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*
НОВИНКА
КАСТРЮЛЯ / СКОВОРОДА
Гранито Роза Академия Муньяно
1 шт. / 24 см / 28 см
~~3 499.90~~
2 899⁰⁰₽
КАСТРЮЛЯ
Гранито Роза Академия Муньяно
1 шт. / 16 см / для соуса
~~1 999.90~~
1 699⁰⁰₽
* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*
КАСТРЮЛЯ
Бра**
1 шт. / 20 см / с крышкой
~~6 749.90~~
5 499⁰⁰₽
СКОВОРОДА
Бра Гриль**
1 шт. / 22 см
~~5 799.90~~
4 699⁰⁰₽
СКОВОРОДА
Бра
1 шт. / 28 см
~~5 449.90~~
4 499⁰⁰₽
* При использовании карты «Табрис».
** Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

КАСТРЮЛЯ
Смарт Кук Тоньяна
1 шт. / 24 см / две ручки

~~5 799.90~~
4 799⁰⁰₽

СКОВОРОДА
Смарт Кук Вок / Абсолюта Тоньяна
1 шт. / 28 см

~~5 799.90~~
4 799⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

СКОВОРОДА
Фуоко Идея Академия Муньяно
1 шт. / 36 см / вок / с крышкой

~~4 999.90~~
4 199⁰⁰₽

СКОВОРОДА
Фуоко Идея Академия Муньяно
1 шт. / 40 см / круглая

~~2 999.90~~
2 499⁰⁰₽

СКОВОРОДА
Фуоко Идея Гриллина Академия Муньяно
1 шт. / 38*31 см / гриль

~~2 499.90~~
1 999⁰⁰₽

* 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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. ФОРМА
Тала
1 шт. / стальная / для печенья

~~599.90~~
449⁰⁰₽

2. ФОРМА
Тала Дом
9 шт. / для печенья

~~799.90~~
649⁰⁰₽

3. ТЕСТЕР
Тала Ориджиналс**
1 шт. / определение готовности / для пирога

~~399.90~~
299⁰⁰₽

4. ШТАМП
Тала
3 шт. / для печенья

~~1 899.90~~
1 499⁰⁰₽

4

5

5. МЕШОК
Тала Ориджиналс**
1 шт. / кондитерский / + насадки

~~1 999.90~~
1 499⁰⁰₽

6

6. СКАЛКА
Тала Ричард Бертинет**
1 шт. / 52 см / коническая / из бука

~~1 799.90~~
1 299⁰⁰₽

* 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.

7

8

9

10

7. СТАКАН
Тала Ориджиналс**
1 шт. / 300 мл / зеленый / с ингредиентами / мерный

~~1 699.90~~
1 299⁰⁰₽

8. СТАКАН
Тала Ориджиналс
1 шт. / мини / розовый / с ингредиентами / мерный

~~1 299.90~~
999⁰⁰₽

9. СИТО
Тала Ориджиналс**
1 шт. / для сахарной пудры

~~1 549.90~~
999⁰⁰₽

10. СИТО
Тала Ориджиналс**
1 шт. / механическое / для муки

~~2 349.90~~
1 799⁰⁰₽

11

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

12

11. ФОРМА
Тала**
6 шт. / стальная / для печенья

~~1 499.90~~
999⁰⁰₽

12. МИСКА
Тала Ориджиналс**
1 шт. / 5 л / 31 см / керамическая

~~2 799.90~~
1 999⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

КОНТЕЙНЕР
Омада Саналивинг
1 шт. / 500 мл /
оранжевый / желтый / фуксия

~~589.90~~
449⁰⁰₽

КОНТЕЙНЕР
Омада Саналивинг**
1 шт. / 13,5*10,5 см /
зеленый / фуксия / с крышкой

~~589.90~~
449⁰⁰₽

* 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.

НАБОР
Бонита Бордо*
1 шт. / 3 предмета / вафельные полотенца / подарочный

~~765.90~~
599⁰⁰₽

НАБОР
Бонита Шампань
1 шт. / полотенце, рукавица, прихватка / подарочный

~~461.20~~
359⁰⁰₽

НАБОР
Бонита Путешествие
1 шт. / 2 предмета / полотенца / подарочный

~~344.70~~
269⁰⁰₽

НАБОР
Бонита Новый год
1 шт. / полотенце, рукавица, прихватка

~~314.70~~
249⁰⁰₽

* Уточняйте наличие товара в супермаркетах по тел.: (223.90 861) 234-43-43 (Краснодар), (8617) 30-10-00 (Новороссийск) или на сайте tabris.ru.

НОВИНКА

1 2 3 4

1, 2. БАНКА
Дольче Каза
1 шт. / 490 мл / зеленая / розовая / для сыпучих продуктов

~~1 999.90~~
1 599⁰⁰₽

3, 4. БАНКА
Дольче Каза
1 шт. / 300 мл / зеленая / розовая / для сыпучих продуктов

~~1 499.90~~
1 199⁰⁰₽

5 6

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

5, 6. БАНКА
Дольче Каза
1 шт. / 1 450 мл / зеленая / розовая / для сыпучих продуктов

~~2 899.90~~
2 299⁰⁰₽

* 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. ТАРЕЛКА
Андре Фонтебассо Дивина Тоньяна
1 шт. / 22 см / десертная

~~699.90~~
549⁰⁰₽

3. ТАРЕЛКА
Андре Фонтебассо Дивина Тоньяна
1 шт. / 28 см / обеденная

~~799.90~~
649⁰⁰₽

3

2

1. ТАРЕЛКА
Андре Фонтебассо Арена Тоньяна
1 шт. / 28 см / обеденная

~~749.90~~
599⁰⁰₽

НОВИНКА

4

5

4. ТАРЕЛКА
Андре Фонтебассо Дивина Тоньяна
1 шт. / 24 см / суповая

~~749.90~~
599⁰⁰₽

5. САЛАТНИК
Андре Фонтебассо Дивина Тоньяна
1 шт. / 14 см

~~699.90~~
549⁰⁰₽

Tognana PORCELLANE

6 7

6, 7. ТАРЕЛКА

Андре Фонтебассо
Олимпия
Тоньяна

1 шт. / 22 см / десертная
1 шт. / 24 см / суповая

~~749.90~~
599⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

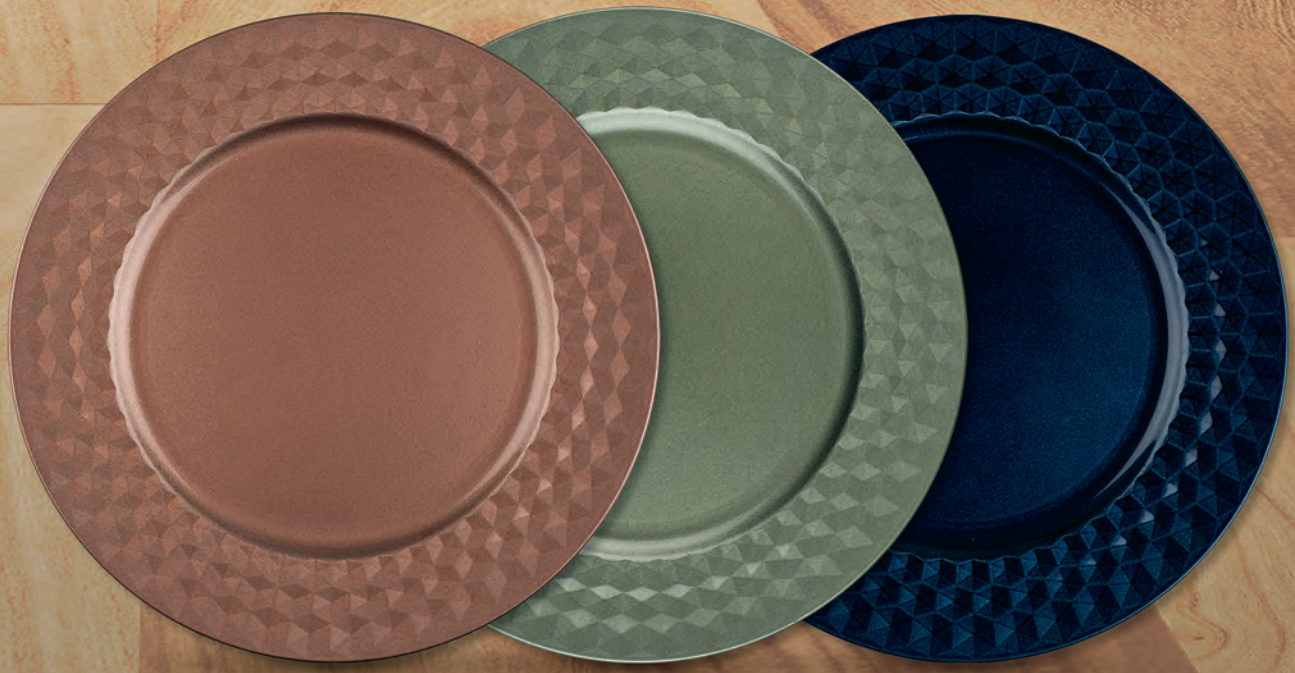
8, 9, 10. ТАРЕЛКА

Андре Фонтебассо
Сервинг
Тоньяна

~~499.90~~
399⁰⁰₽

1 шт. / 33 см / бежевая / зеленая / синяя

8 9 10



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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

ФУЖЕР
Андре Фонтебассо Глория / Кончита Тоньяна
1 шт. / 350 мл
~~799.90~~
649⁰⁰₽

СТАКАН
Андре Фонтебассо Глория / Кончита Тоньяна
1 шт. / 250 мл / 265 мл
~~599.90~~
499⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

САЛАТНИК
Гурме Тоньяна
1 шт. / 36 см / стальной
~~5 799.90~~
4 499⁰⁰₽

САЛАТНИК
Гурме Тоньяна
1 шт. / 25 см / стальной
~~3 999.90~~
2 999⁰⁰₽

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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

КУВШИН
Принцесса Виола Тоньяна
1 шт. / 2,3 л / с крышкой
~~1 599.90~~
1 299⁰⁰₽

САЛАТНИК
Принцесса Виола Тоньяна
1 шт. / 26 см
~~1 299.90~~
999⁰⁰₽

СТАКАН / ФУЖЕР
Принцесса Виола Тоньяна
1 шт. / 460 мл / для сока
~~399.90~~
329⁰⁰₽

САЛАТНИК
Принцесса Виола Тоньяна
1 шт. / 14 см
~~349.90~~
289⁰⁰₽

* 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.

НОВИНКА

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

ПОДНОС
Олли Тоньяна*
1 шт. / 20 см / с ручкой / камень сланец / сервировочный
~~849.90~~
699⁰⁰₽

ТАРЕЛКА
Олли Тоньяна*
1 шт. / 36*13 см / камень сланец
~~799.90~~
649⁰⁰₽

ПОДНОС
Олли Тоньяна
1 шт. / 30*30 см / камень сланец / сервировочный
~~649.90~~
549⁰⁰₽

ПОДНОС
Олли Тоньяна
1 шт. / 30*20 см / камень сланец / сервировочный
~~499.90~~
429⁰⁰₽

* 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

1. ШТОПОР
Вин Букет*
1 шт. / рычажный / с мягкой ручкой / для шампанского

~~3 249.90~~
2 699⁰⁰₽

2. ШТОПОР
Вин Букет*
1 шт. / рычажный / для вина

~~2 999.90~~
2 699⁰⁰₽

3

4

5

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**

6

3. ТЕРМОМЕТР
Вин Букет*
1 шт. / инфракрасный / для вина

~~4 449.90~~
3 499⁰⁰₽

4. АЭРАТОР
Вин Букет*
1 шт. / для вина

~~3 899.90~~
3 299⁰⁰₽

5. СТОППЕР
Вин Букет*
1 шт. / вакуумный / для вина

~~1 299.90~~
999⁰⁰₽

6. ПРОБКА
Вин Букет
1 шт. / вакуумная / для бутылки

~~649.90~~
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».

7

7. ФОРМА
Вин Букет
4 шт. / шар для льда

~~749.90~~
549⁰⁰₽

8. ФОРМА
Пластикфорте
1 шт. / куб / для льда

~~229.90~~
189⁰⁰₽

8

9

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %**

10

11

12

9. ВЕДЕРКО
Вин Букет
1 шт. / на 2 бутылки вина

~~1 495.30~~
1 199⁰⁰₽

10. ПРОБКА
Вин Букет
1 шт. / для шампанского

~~649.90~~
499⁰⁰₽

11. ОТКРЫВАЛКА
Вин Букет
1 шт. / с крючком для проволоки / для шампанского

~~1 249.90~~
999⁰⁰₽

12. ИЗВЛЕКАТЕЛЬ
Вин Букет*
1 шт. / для извлечения пробки из бутылки

~~999.90~~
799⁰⁰₽

* 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. ЧАЙНИК
Андре Фонтебассо Дивина Тоньяна
1 шт. / 1 л / заварочный
~~2 699.90~~
2 199⁰⁰₽

2. КРУЖКА
Андре Фонтебассо Мун Тоньяна**
1 шт. / с блюдцем / для чая
~~1 999.90~~
1 599⁰⁰₽

3. ЧАЙНИК
Гурме Тоньяна**
1 шт. / 2 л /
со свистком
~~3 999.90~~
3 299⁰⁰₽

4. ЧАЙНИК
Савур Дегустейшен**
1 шт. / стеклянный / с ситечком
~~1 499.90~~
1 199⁰⁰₽

5. КОФЕВАРКА
Розанна ГАТ
1 шт. / на 6 чашек / гейзерная
~~2 899.90~~
2 299⁰⁰₽

6, 7. КРУЖКА
Кубик Тоньяна
1 шт. / 420 мл /
керамическая / красная / синяя

~~499.90~~
399⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

6

7

НОВИНКА

8

9

8. КОФЕВАРКА
Гранкучина Тоньяна
1 шт. / на 3 чашки /
красная / гейзерная

~~2 449.90~~
1 999⁰⁰₽

9. КОФЕВАРКА
Проджетто Тоньяна**
1 шт. / на 3 чашки /
синяя / гейзерная

~~2 999.90~~
2 399⁰⁰₽

10, 11. КРУЖКА
Бомбоньери Тоньяна
1 шт. / 300 мл / фарфоровая /
желтая / синяя / с крышкой

~~1 599.90~~
1 299⁰⁰₽

10 11

* 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.

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»)

ЧТО ДАЕТ ДИСКОНТНАЯ КАРТА «ТАБРИС»?

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

СКИДКИ ПО АКЦИЯМ И ДИСКОНТНОЙ КАРТЕ СУММИРУЮТСЯ

Старая цена
270.40 ₽

Цена со скидкой, указанной в журнале
199.00 ₽

Цена при использовании карты «Табрис» (3 %)*
193.03 ₽

Старая цена
1 599.90 ₽

Цена со скидкой, указанной в журнале
1 299.00 ₽

Окончательная цена со скидкой 10 % на собственный импорт*
1 169.10 ₽

Пример носит ознакомительный характер

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

Пестрые мечты

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

Первая зимняя подборка от наших читателей вышла, на наш взгляд, тематической. А темой стал праздник каждый день. Ваш личный праздник собирается из симпатичных аксессуаров, ярких и вкусных гастрономических радостей и того, что по-настоящему бесценно: новых идей.

yuliasybbotina

yuliasybbotina Торт "Монастырская изба" Рецепт **#tabris_food**

walktodream

walktodream Ва! В Табрисе есть кофе с собой **#tabris_food**

a.lightmann

a.lightmann Всех с первым днём зимы **#tabris_food**

anastasiya_gant

anastasiya_gant Хоть что-то в моей жизни пусть будет сладким **#tabris_food**

mizina_mizina

mizina_mizina #tabris_food

svet.fro

svet.fro Новый выпуск **#tabris_food** вдохновляет на новые эксперименты!

* Размещая сообщение с тегом **#tabris_food**, вы даете согласие на размещение сообщения из социальной сети на страницах журнала «Табрис».

Табрис
ОТКРЫВАЕМ ВОЗМОЖНОСТИ

(861) 234-43-43
Краснодар

(989) 120-43-43

(8617) 30-10-00
Новороссийск

Подарочная корзина

Прекрасный выбор и экономия времени

Корзина с подарками — удобный праздничный вариант. Порадуйте друзей, родных и коллег подборкой из широкого ассортимента продуктов и напитков сети «Табрис».

ИДЕИ ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ ПОДАРКОВ

Варианты:

1. На сайте **tabris.ru** оформите предзаказ одного из 7 вариантов корзин различной тематики
2. Создайте собственное уникальное наполнение корзины, обратившись в любой из супермаркетов сети «Табрис»