

ТАБРИС



Спе-Соле

Солитер

Золото для чемпионов

Версии журнала
для мобильных
устройств
на apps.tabris.ru

16+

Шопинг со специалистом по осознанному питанию

Уникальная услуга — с вниманием к вашим желаниям



Рекомендуем для покупок со специалистом по осознанному питанию самый крупный супермаркет сети «Табрис» на ул. Кубанской Набережной, 25

* Минимальная общая сумма покупок, совершенных со специалистом по осознанному питанию, — 3000 руб. Услуги специалиста бесплатны. Услуга предоставляется только в Краснодаре.

➔ Здоровое и в то же время вкусное и разнообразное питание — реальность, которую откроет для вас наша новая услуга. Отправляясь за покупками, возьмите с собой не просто гида по сети «Табрис», а специалиста по осознанному питанию. Он предложит вам рекомендации:



- по формированию рациона, здоровому меню и плану питания;



- по выбору продуктов, отвечающих вашим требованиям



Необходима предварительная запись по телефону

Начинаем
менять жизнь
к лучшему

Партнер:



**ШКОЛА
ОСОЗНАННОГО
ПИТАНИЯ**

Здоровые покупки

УЛЕВОДЫ

- ВУЛГУР
- ГРЕЧЕВАЯ КРУПА
- КИНОА
- КОНОПЛЯНАЯ КАША
- ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ ЦЕЛЫНЫЕ
- ОТРУБИ
- ПЕРЛОБАЯ КРУПА
- ПОВЛА
- ТОЛОДНО
- РИС ДИКИЙ/БУРЫЙ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- РИЖЕНКА/ВАРЕНЦ
- СТАНИ АИРАИ неаппроксимован
- ТВОРОГ
- СЫРЫ
- СИМБИОН
- ДЖЕФИР
- ДЖЕФИР ГРЕЧЕСКИЙ
- ЙОГУРТ КОЗИЙ
- ЙОГУРТ КОЗИЙ

ФРУКТЫ/ЯГОДЫ

- СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯГОДЫ

БЕЛКИ

- СИНДЕКА
- КРУПИНА
- КУРИНАЯ ГРУДКА
- ПЕРЛЕЦЫ
- РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ
- СВЯЦО
- ФАСОЛЬ сушен./консервированная
- ГОРОХ
- МУТ сухой/консервированный
- СОВЕИЕ ПРОДУКТЫ
- СЫРАШ
- СЧЕЧВИЦА
- ГРИБЫ СВЕЖИЕ/СУШЕНЫЕ

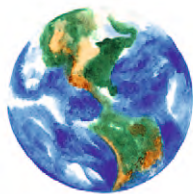
ЗАПРАВКИ/СОУСЫ

- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО EXTRA VIRGIN
- МАСЛА
- ТИМЯННОЕ
- ЛЬНЯНОЕ
- СУХ ВИНГРАДНЫХ КОСТОЧЕК
- РАСТИТОРШКИ
- РАЖИКОВЫЕ
- КОКОСОВЫЕ
- БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ КРЕМЛУКС
- СОВЕИЙ СОУС

ОВОЩИ

- АРТИШОКИ
- БАКАЛАЖИ
- ВСЕ ВИДЫ КАПУСТЫ:
- БРОКОЛИ
- БЕРКОССЕЛЬСКАЯ
- БЕЛОКОЧАННАЯ
- РАСНОКОЧАННАЯ

Если верить астрономическому календарю на этот год, то 4 июля Земля будет находиться в афелии от Солнца. Несмотря на явное сходство с именем шекспировской героини, термин «афелий» означает наиболее удаленную от звезды точку в орбите планеты (в случае с нашим общим домом — на 152 098 233 км).



Кстати, и о Шекспире вспомнить тоже стоит: весь нынешний год в мире празднуется 400-летие памяти писателя. В июле в Стратфорде откроется «Новое место» (New Place) — точная реконструкция

дома, где столетия назад классик написал 26 своих самых популярных пьес. Теперь дом станет музеем. Гостей ожидают со всего света, что не удивительно: Шекспир почитаем повсеместно еще и потому, что и персонажи его были «выходцами» со всего мира. Мы стараемся делать журнал по схожему интернациональному принципу, с гастрономической поправкой: одни «герои» у нас из Испании, другие — из Италии, третьи — из Сербии, четвертые — наши, российские. К тому же призываем вас, дорогие читатели: соберите на своей кухне самое всемирно интересное и почувствуйте себя немножко Шекспиром. Афелий сообщает, что солнце далеко: пришла пора блистать самим.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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



tabris.food



tabris.food



tabris.food



tabris.food



tabris_food



tabris_food



TabrisVideo

Главный редактор

Яна Александровна Полуянова

Зам главного редактора

Юлия Попова

Редактор

Сафина Шарифова

Арт-директор

Екатерина Кашеева

Дизайн и верстка

Екатерина Миличихина

Екатерина Теслина

Надежда Кулагина

Проект-менеджер

Анна Баянская

Менеджер

Екатерина Масыч

Бренд-шеф

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

Фуд-стилист, фотограф

Ольга Вирич

Авторы

Александра Гайдук

Елизавета Гайдук

Евгения Кавун

Екатерина Мельникова

Ксения Смирнова

Лана Степанова

Корректурa

Сабина Бабаева

Александра Идрисова

Фото

Евгений Петрикин

Shutterstock.com

Издатель

Анна Василиади

Исполнительный директор

Алеся Никифорова

Генеральный директор

Борис Зубов

Учредитель

ООО «ТБК-Р»

Краснодар,

ул. Красная, 202

e-mail: tabris@tabris.ru

Издательство

ООО «Ньюмэн»

Краснодар,

ул. Московская, 59/1

Тел. (861) 279-44-33

e-mail:

tabris.magazine@newmen.info

Редакция

Краснодар,

ул. Ставропольская, 213

Тел./факс (861) 234-45-55

e-mail: reklama@tabris.ru

Печать

Типография

ООО «Первый

полиграфический комбинат»

Адрес: 143405, Московская

обл., Красногорский район,

п/о «Красногорск-5»,

Ильинское шоссе, 4-й км

Тел. (495) 343-60-10

Тираж: 60 000 экз.

Распространяется

бесплатно

в супермаркетах «Табрис»:

53 000 экз. — Краснодар

7000 экз. — Новороссийск

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 07 (152), июль-2016

Подписано в печать 23.06.2016. Дата выхода — 01.07.2016.

Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьохранкультуры

по Краснодарскому краю. Свидетельство о регистрации

СМИ ПИ № ФС 23-0907 Р. от 22 апреля 2008 года.

Рекламное издание.

Благодарим за помощь в проведении съемок фитнес-клуб

«Оранж-Фитнес», fitness-orange.ru

КВА

РТМ

РВЫ

от 1,3 млн руб.

с отделкой и мебелью

Застройщик ООО СИК «Девелопмент-Юг»



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

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

проектные декларации на
develug.ru



ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
строительно-инвестиционная корпорация

КВАРТИРЫ

824

тыс. руб.

(861) 2-555-222

проектные декларации на develug.ru

Содержание

События ↵

Белое и красное
Стр. 8



Солнце в зените
Стр. 10

Люди ↵

Новая волна
Стр. 12

Интервью:
Татьяна Хяюрюнен.
Культурная среда
Стр. 14

В ресторан на машине
времени
Стр. 18



Интервью:
Ева Рос.
Заморская,
но не морская
Стр. 24



Стр. 52



Стр. 66

Продукты ↵

Оливковое соло
Тид по монсерттови
маслаи
Стр. 28



Продукты месяца
Стр. 36



Собственное произ-
водство сети «Табрис»
Стр. 42

Идеи ↵

Ловись на фитнес
Здоровые рецепты
от Сергея Синицына
Стр. 52

Суп примирения
Идеальное первое
в жару
Стр. 54



Вопрос/ответ: как
подготовить фрукты
и овощи к заморозке
Стр. 57



Средства ↵

Важные открытия
Стр. 62

Спортивный резерв
Уход для приумноже-
ния результатов
Стр. 66

Каталог ↵

Стр. 73

Выгодные скидки июля

Срок действия скидок — с 1 по 31 июля

-42%

НОЖ
**Аполло
Кандо**

1 шт. / 15 см /
филейный

~~693.80~~
399⁰⁰₽



-49%

ПРЕСЕРВЫ

Меридиан

415 г / морской
коктейль / в масле



~~440.40~~
225⁰⁰₽

-55%

КОНСЕРВЫ
Девелей*

370 г / лучок /
жемчужный

~~152.40~~
69⁰⁰₽



-47%

ИГРУШКА

Энгри Бердс*

1 шт. / 15 см /
фигурка / со звуком
и движением



~~1874.90~~
999⁰⁰₽

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

Скидка
по дисконтной
карте суммируется
с другими действующи-
ми скидками

-40%

НАПИТОК
Маунтин Дью

1,75 л

~~102.40~~
61⁰⁰₽



* Уточняйте наличие товара в супермаркетах

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

НОВИНКИ

Ярко, остро, сладко: не бывает скучно!



СОУС Паладин

75 г / острый / пири-пири /
из Алентежу

~~152.70~~
129⁰⁰₽

➤ За затейливым названием скрывается португальский ответ острой горчице и жгучему табаско — соус пири-пири. Бренд «Мендес Гонсалвеш» готовит его по эталонному рецепту из обжигающего красного перца чили, выращенного в Африке. Экстремальная добавка к овощным салатам и закускам, запеченному мясу, знаменитому португальскому цыпленку и даже к алкогольным коктейлям.



ШОКОЛАД Гагаринские мануфактуры*

90 г / горький / мятный /
на меду

~~248.40~~
212⁰⁰₽

➤ Все лучшее, что должен содержать в себе настоящий горький шоколад, — в этой плитке ручной работы. Натуральное 70%-ное какао, нежное мятное эфирное масло и мед полевых паек, заменяющий сахар. Изготовлено в Ярославле, на «Гагаринских мануфактурах», которые предоставляют места работы людям с ограниченными возможностями и выпускникам интернатов.



ТАТУ МнеТату Микрофон*

1 шт. / цветная /
для тела

~~144.40~~
119⁰⁰₽

➤ Переводные татуировки — забава больше не детская. Взгляните на работы дизайнеров «МнеТату», и станет ясно: идти в салон за вечными чернилами необязательно. Яркая, детальная и водостойкая картинка наносится быстро и безболезненно и держится в течение 5 дней. Создана на основе безопасных соевых красок.

БАТОНЧИК Вайлд

50 г / протеиновый /
кокос

~~158.00~~
135⁰⁰₽



➤ Батончик в шоколадной глазури содержит низкокалорийное какао, настоящую кокосовую стружку и прочие ингредиенты — источники натурального протеина. А он, как известно, необходим для восстановления и роста мышечной ткани. Десерт от российских создателей натуральных суперфудов «Юфилгуд» идеален для поклонников здоровой и активной жизни.

ГОТОВЫЕ КАШИ

Сытная новинка
от сети «Табрис»

НОВИНКА

➔ Приготовленные по всем правилам каши — не только дань моде на отечественную кухню, но и вкусный повод пристраститься к здоровому питанию.

В АССОРТИМЕНТЕ:

- каша овсяная на воде
- каша овсяная молочная
- каша рисовая молочная

**КАША
ОВСЯНАЯ
МОЛОЧНАЯ**

любимый завтрак
для детей и
взрослых

Табрис
все готово

**КАША
РИСОВАЯ
МОЛОЧНАЯ**

вкусный завтрак
из самых
любимых

Табрис
все готово

К завтраку
и не только: свежес-
приготовленные
каши от наших ку-
линаров в отделах
готовой продукции
сети «Табрис».

Белое и красное

Прославленные напитки Старого и Нового Света.

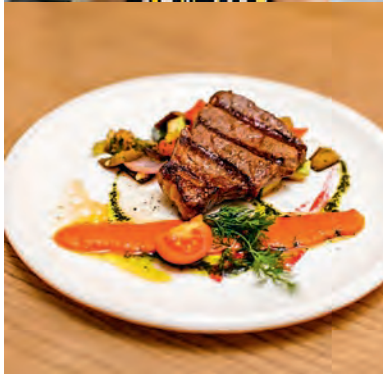
Эногастрономический ужин, состоявшийся в конце мая, был посвящен винам из известнейшей испанской винодельни. Наиболее интересные образцы — красное, белое и розовое сухие вина — представил гостям ее бренд-амбассадор Роман Сосновский, попутно рассказав об истории марки, особенностях вин Испании и нескольких энологических секретах и тонкостях.



В частности, о том, чем вина выдержки «резерва» отличаются от выдержки «крианса», а также о правилах дегустации вин. К каждому дегустируемому образцу были подобраны блюда в исполнении шеф-повара «Т-кафе»: от ризотто с индейкой под соусом

аррабиата с лепестками сыра дор-блю до средиземноморского салата с тунцом и медальона-стриплойн с томленными в хоспере овощами и охотничьим соусом. А в середине июня гости вечера собрались в Винном клубе, чтобы разобраться в тонкостях вин из сорта винограда «совиньон-блан», выращенного в Чили и Новой Зеландии. Благодаря подобранным закускам свежие легкие белые вина полнее раскрывали свои особенности: цитрусовые оттенки, живую кислотку, развивающуюся в долгое фруктовое послевкусие, элегантные тона маракуйи или пикантный привкус летних трав. 🍷

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



13 июля, 19.30
(Краснодар)

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

Стоимость участия
1 700 ₺

Ведущий: Игорь Сердюк,
винный критик, кавалер
ордена Французской
Республики «За заслуги
перед сельским
хозяйством»

Партнер: «Алианта Групп»

ВИНА ИЗ АЛЬМИНСКОЙ ДОЛИНЫ

Долина реки Альмы, что в Крыму, славится изысканностью вин, созданных из урожая, который собран вручную. Уникальный терруар, высокий уровень производства и подлинность защищены географическим наименованием «Альминская долина». Гостям ужина будут представлены образцы уникальной линейки вин местного бренда, разделенной на пять особых уровней. Ведущим вечера станет один из крупнейших мировых винных критиков Игорь Сердюк. Аккомпанементом выступят особые блюда от шеф-повара.

Требуется предварительная запись. Количество мест ограничено. Только для лиц, достигших совершеннолетия

Гастрономические ужины

Июльские даты



28 июля, 19.30
(Краснодар)

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

Стоимость участия
2 500 ₺

Ведущий: Сандро
Хатиашвили, винный
эксперт, почетный командор
командерии дю Бонган
Медок, Грав, Сотерн
и Барсак

Партнер: «Симпл»

ВЕЛИКИЕ ВИНА ФРАНЦИИ С САНДРО ХАТИАШВИЛИ

Этот гастрономический вечер станет особенным для клуба: приглашенным экспертом на нем выступит Сандро Хатиашвили, известный энолог, преподаватель школы вина, создатель уникальных частных винных коллекций. Он представит гостям избранные вина, прославившие французские регионы Бордо и Бургундия, и расскажет, чем именно они заслужили такое признание.

*Сертификат,
дающий возможность
посетить
энogaстрономи-
ческий ужин
«Табрис», —
подарок, который
оценит каждый*

Солнце в зените

В центре лета легко найдется причина для отдыха и повод перекусить.

4 июля

Ровно 151 год назад в британском издательстве «Макмиллан» опубликовали «Приключения Алисы в Стране чудес» (6+) Льюиса Кэрролла, которые научили нас тому, что чаепитие никогда не заканчивается, а от сдобы непременно добреют. Кулинары-почитатели «Алисы» советуют отметить этот день приготовлением цветочного салата (из соцветий акации, кабачка, черной бузины и цветочных лепестков под оливковым маслом), волшебного пирога с цукатами и смородиной или иной снеди, главный ингредиент которой — фантазия.



5 июля

175 лет назад открылось первое в мире турагентство. Его основатель, английский проповедник Томас Кук, разработал тур по графству Лестершир и отправил в него на поезде 570 рабочих. С тех пор масштабы увлечения несколько изменились: так, например, в прошлом году наш край посетили около 11 млн человек, и гастротуризм был немаловажным поводом.

18 июля

31 год назад российский программист Алексей Пажитнов придумал тот самый «Тетрис». Автор популярной игры уже 25 лет живет в Вашингтоне, но часто вспоминает, как трудился над созданием искусственного интеллекта в Вычислительном центре при Академии

наук СССР. Что ел на завтрак гений? Вареную колбасу, яйца и свежий творог.



28 июля

430 лет назад в Англию впервые привезли картофель.

Возвращаясь из Колумбии, Томас Хэрриот прихватил с собой мешок с корнеплодами, которым поклонялись индейцы. С тех пор британское меню невозможно представить без классического фиш-энд-чипс. В Россию картофель попал на пару столетий позже, но это не помешало нам придумать более 500 блюд с его участием.



➔ В июле есть еще минимум три повода для гастрономической радости: 11 июля не забудьте съесть трюфель в честь Всемирного дня шоколада, 20 июля поддержать

идею Международного дня торта, а 27 июля отметить 116-й день рождения бургера, тем более что в наших супермаркетах уже появились особые мини-бургеры.

Попробуй мир на вкус

➔ Фотографы-любители и профессионалы всех возрастов! Ждем ваших работ на конкурс фуд-фотографии «Попробуй мир на вкус», который проходит в Краснодаре и Новороссийске!

Выиграй
планетарный
миксер
KitchenAid

А также множество призов от сети «Табрис» и партнеров.



ФОТО-
КОНКУРС



Подробности
на сайте tabris.ru



1 создайте фуд-фотографию (блюдо, продукт или композиция из продуктов), раскрывающую тему «Попробуй мир на вкус!»*



2 зарегистрируйтесь и выложите свою работу на сайте tabris.ru



3 поделитесь своим фото в социальных сетях, отметив хэштегами **#Табрис_попробуй_мир_на_вкус** и **#tabris_food**



4 пригласите друзей голосовать за фото на сайте tabris.ru**.
100 фото, набравших максимальное количество голосов. попадут в полуфинал

Работы принимаются до 31 июля включительно



РАБОТЫ
ПОЛУФИНАЛИСТОВ
ОЦЕНИТ ЖЮРИ

- Достоинства фотографий (цвет, композиция, свет)
- Идею, ее оригинальность и воплощение

Финалистам конкурса предстоит испытание: работа, которая создана на основе продуктового набора, выданного членами жюри.

* Созданные не ранее 1 июля 2016 года специально для этого конкурса. ** Учитываются только голоса на сайте конкурса.

С информацией об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков (призов), сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться на сайте tabris.ru. Акция действует с 01.07.2016 г. по 15.08.2016 г.



Новая волна

Как горячий ум физика создал микроволновую печь.

ТЕКСТ: София Старцева

➤ На самом деле микроволновая печь появилась благодаря оборонной промышленности. Согласно самой распространенной версии, в 1945 году, во время работы над модификацией радара, в кармане американского

инженера-физика Перси Спенсера расплавился кусочек шоколада. Ученый заподозрил, что дело в определенной частоте, на которой радиоволны приобретают способность повышать температуру продуктов. Гипотеза была тотчас проверена

на курином яйце — оно, что для нас уже предсказуемо, взорвалось — и кукурузных зернах, превратившихся в попкорн. Процесс был запатентован, и уже в следующем году первая полноценная микроволновая печь была готова к работе.



ПЕРСИ ЛЕБАРОН СПЕНСЕР
(PERCY LEBARON SPENCER)
Американский физик
и изобретатель

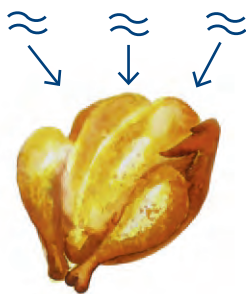
Перси рано остался сиротой. Он не окончил среднюю школу, однако, живо интересуясь наукой, изучил физику, радиотехнику и алгебру самостоятельно. После службы в военно-морском флоте устроился инженером в компанию «Рейтеон», где в 1940-х занялся модификацией магнетрона — важнейшего элемента радаров. По словам одного из сотрудников компании, Спенсера называли «тот, кто решает проблемы».

≈ 2,45 ≈
мггерц

или 2,45 миллиарда колебаний в секунду, — наиболее распространенная частота волн в СВЧ

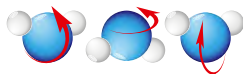
ПРИНЦИП РАБОТЫ

Главное отличие микроволновок от традиционных духовок — продукты нагреваются не извне, а сразу внутри благодаря глубине проникновения волн (около 2,5 см).



Основной элемент микроволновых печей (как, собственно, и радаров) — магнетрон, который генерирует

сверхвысокочастотные волны (отсюда получаем другое наименование нашего прибора, СВЧ-печь).



Под их влиянием молекулы, несущие одновременно и отрицательный, и положительный заряды, начинают «тереться» друг о друга, выделяя тепло.

Лучше всего такое проходит с полярными молекулами воды, жиров и сахаров. Металл же эти волны отражает, и они не выходят за пределы микроволновки, потому даже дверцы печей покрыты изнутри тонкой металлической сеткой.



В микроволновку нельзя помещать металлические элементы, продукты в герметичной закрытой посуде и яйца



В НАШИ ДНИ

Кулинарные пуристы сперва восприняли микроволновку в штыки (повар председателя совета директоров «Рейтеон» (Raytheon) даже уволился, отказавшись в ней готовить), но время доказало: микроволнами гастрономии не испортишь. А потому на смену публикациям о том, что СВЧ погубят кулинарию, пришли сборники рецептов для микроволновки, среди которых рецепты от ресторанов высокой кухни и поборников слоуфуда. 🍀



340 кг

весила первая действующая модель микроволновой печи — «Рейдерендж» (Radarange). Ее высота составляла около 2 м, а стоимость — больше 3000 долларов. Серийное производство модели, намного более компактной, началось в Японии в 1962 году, а в США — в 1967 году.



Издание «Уайерд» в нулевых включило микроволновку «Рейдерендж» в десятку бытовых приборов/гаджетов, изменивших мир, наряду с телевизором, компьютером IBM, аудиоплеером «Сони Уокмен» и сотовым телефоном «Моторола СтарТак».

Микроволны в современной науке широко применяются. Например, их используют в сотовых телефонах и дорожных радарах

Культурная среда

Продакт-менеджер компании «Ярмарка» Татьяна Хярююнен о том, как задать культурно-гастрономический тренд.

подготовила Екатерина Мельникова





Татьяна Хяюрюнен
Продакт-менеджер компании
«Ярмарка»



История вашей компании — показательный пример того, как небольшое локальное предприятие со временем перерастает в сильный бренд федерального уровня. За счет чего, на ваш взгляд, у «Ярмарки» такие показательные результаты?

Все началось с того, что в 1995 году основатель компании Вячеслав Елупов фасовал обычные традиционные крупы из большой упаковки в меньшие по размеру. На тот момент это было очень актуальным — тогда, если помните, подобные



продукты продавались в безликих бумажных пакетах. Следующим шагом было создание специальных «варочных пакетов» с расфасованными порциями, а также хлопьев в коробках, и только через несколько лет появилась совершенно новая серия, которая в 2007 году переросла в отдельную линейку уникальных круп и бобовых «Браволли» (Bravolli).

Когда вы говорите об уникальности этой линейки, что имеете в виду?

Серия «Браволли» появилась как раз тогда, когда у жителей нашей страны возникла возможность активно путешествовать и знакомиться с кухнями, культурами и продуктами разных стран. Именно по такому пути и пошел основатель компании, который, посещая разные уголки мира, привозил оттуда идеи. Целью было создать линейку круп и бобовых, нетрадиционных для России, но довольно популярных в других странах: Италии, Японии,

Индии, Турции, Аргентине. И самым интересным открытием на этом пути был тот факт, что многие крупы выращиваются вдалеке от тех мест, где они наиболее востребованны. Вообще, это такая мировая тенденция. Или другая ситуация: Индия, к примеру,

производит довольно большое количество красной чечевицы, но реализует ее почти в полном объеме на внутреннем рынке, а страна, которая ее активно экспортирует, — это Канада. Но сейчас, к сожалению, последняя для нас закрыта. После ввода санкций мы



Перед тем как попасть к потребителю, все крупы «Ярмарки» проходят специальную очистку от примесей, от некачественных или неправильно высушенных зерен, чтобы при готовке их не нужно было перебирать и промывать

переориентировались на покупку этой культуры у стран-соседей, а какую-то часть чечевицы закупаем на местном рынке. Заключаем договоры с хозяйствами, чтобы они специально для нас



выращивали этот продукт.

Подобное импортозамещение как-то отражается на качестве и вкусе продуктов?

Если говорить о той же чечевице, то разницы практически нет, а вот красный рис, который мы несколько лет закупили в Таиланде, в наших климатических условиях воспроизвести весьма сложно, поэтому мы до сих пор фасуем тайский рис — он, конечно, дорогой, зато оригинальный и гастрономически правильный. Для нас важно, чтобы продукты, заявленные как аутентичные для той или иной страны, соответствовали определенным качественным параметрам. Менять изначально зарубежный продукт на локальный мы можем

себе позволить лишь тогда, когда разница в его качестве, вкусе и кулинарных свойствах минимальна. И очень много факторов зависит от технологий производства.

А кто определяет эту разницу между местными и зарубежными продуктами?

У нас есть своя лаборатория и отдел исследования и развития (R&D), которые и проводят все эти испытания. Поставщики присылают нам образцы, мы их сравниваем с эталоном, которому бы хотели соответствовать, дегустируем, собираем отзывы от потребителей и только после этого заключаем договоры.

Какой на сегодняшний день процент локальных и привозных круп в рамках вашего производства в целом?

Примерно 60/40, где 60 % — это традиционные для нашей страны культуры, а 40 % — поставляемые из других стран. Сюда, кстати, не входят импортные продукты, которые мы закупаем у крупных

Продукты от компании «Ярмарка» в ассортименте сети «Табрис»



Марка «Йелли»:

- Гречка с белыми грибами
- Ризотто с белыми грибами
- Ризотто с томатом и базиликом
- Смесь бурого и дикого риса
- Смесь круп для азиатского супа из фасоли
- Смесь круп для итальянского супа с пастой



Марка «Браволли»:

- Жемчужная паста «Птитим»
- Рис для плова «басмати» экстрадлинный
- Киноа
- Нут
- Фасоль адуки
- Красная чечевица



Не содержит продуктов животного происхождения

российских поставщиков, но это больше относится к логистике.

Одна из самых визуально привлекательных и вдохновляющих на кулинарное творчество линеек вашей компании — «Йелли» (Yelli) — это тоже задумка основателя «Ярмарки» или командная работа?

У нас есть специальный отдел разработки, где как раз и продумываются новые рецепты для этой линейки. Любой работающий в компании человек может привнести свою идею по созданию чего-то нового, и эти идеи всегда рассматриваются.



В основном такие рецепты рождаются в путешествиях либо на специализированных международных кулинарных выставках, которых много во Франции, например. Наши сотрудники там частые гости.

А кто тестирует рецепты, перед тем как запустить их в производство?

Сперва такие гастрономические тесты проходят в пределах компании на внутренних фокус-группах, а уже потом мы проводим так называемые внешние дегустации — выбираем самых обычных людей, присылаем им образцы наших смесей и просим поделиться в анкете опытом приготовления блюда и впечатлением от его вкуса.

На каждом пакетики «Йелли» указан конкретный рецепт приготовления того или иного блюда. Но допускаете ли вы возможность гастрономической импровизации в кулинарном процессе?

Конечно, ведь мы стараемся сделать наши рецепты простыми и понятными для большинства наших покупателей и не хотим «пугать» их излишними специями или еще какими-то непривычными для нашего менталитета особенностями. Тот же «Масурдал»



Сегодня «Ярмарка» — это пять основных продуктовых линеек, включающих в себя как традиционные крупы и злаки, так и уникальные для России культуры

у себя на родине, в Индии, в разы острее, чем наш аналог, а вот два вида наших ризотто — с белыми грибами и с томатом-базиликом — не слишком отличаются от итальянских оригиналов. То, что обозначено на упаковке, — лишь наши рекомендации, поэтому творческие люди всегда найдут возможность их как-то обогатить.

Каждый может экспериментировать с нашими смесями, добавляя блюду частичку индивидуальности, будь то специи, бульон, соус или элемент подачи (сервировки).

Есть ли у вас свои фавориты среди блюд линейки «Йелли»?

Я очень люблю супы. У меня трое детей, поэтому часто не хватает времени на то, чтобы приготовить что-то глобальное. Мои малышки просто обожают гороховый и чечевичный супы, которые в нашем доме всегда встречаются на ура. Второе любимое блюдо — паста: с грибами, овощами или тыквой.



Она так же легко готовится и получается невероятно вкусной. 🍀



В ресторан на машине времени

Современная еда с оглядкой в прошлое.



Ксения Смирнова

Филолог и историк гастрономии, знает толк в еде и может поведать о булочках и не только увлекательные истории на четырех мировых языках

В некоторых городах Европы туристам предлагают окунуться в атмосферу прошлого и посетить ресторан, где подают средневековую еду. Конечно, это не настоящая средневековая еда, а, скорее, что-то навеянное кулинарными традициями XIII–XIV веков,

иначе дважды в такой ресторан никто бы не пришел. А что бы почувствовал средневековый человек, окажись он в современном ресторане? Давайте назовем нашего героя звучным именем Ансельмо, и пусть будет он у нас флорентийским нобиле,



Однако существовали харчевни и трактиры при гостиницах, где можно было получить ночлег и тарелку хлеба. Вот и представим, что наш герой по привычке зашел в ресторан при роскошном пятизвездочном отеле.

то есть аристократом, а то измученный бесконечными неурожаями средневековый крестьянин может и в обморок упасть от одного вида еды. Итак, наш бравый средневековый Ансельмо оказался в современном мире и уже не на шутку проголодался. Проблемы у нашего героя начнутся сразу же. В Средние века ресторанов не существовало. У приличных людей, само собой, был огромный штат поваров, а людям победнее и в голову не приходило отправиться куда-то, чтобы получить гастрономическое удовольствие.

УСЛОВНОСТИ ЭТИКЕТА

Белоснежные скатерти, сияющие бокалы и начищенное до блеска столовое серебро произвели бы на Ансельмо впечатление не столь роскошью, сколь излишеством. Вплоть до XVIII века та же вилка оставалась загадочным прибором. Ее изредка использовали для «скользящей» и очень горячей еды вроде пасты со сливочным маслом. Некоторые трактаты по этикету открыто осуждали вилку, поскольку есть руками не так «отвратительно», как куском серебра, который к тому же придает еде вкус металла. Как нелюбителю



вилки, возможно, Ансельмо пришлось бы по вкусу модное сейчас направление в кулинарии finger food — небольшие

произведения кулинарного искусства, которые нужно есть руками, точнее, «пальчиками». Поэтому приветственный комплимент от шефа, который зачастую и представляет собой finger food, выглядел бы вполне привычно для нашего героя.



ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ

Открыв меню, Ансельмо был бы удивлен: ни кашпуров, ни павлинов, ни молочных поросят. И вообще, как может быть меньше 20 перемен блюд? Средневековые банкеты длились несколько дней, а столы буквально ломались от яств. При этом трапезы не обходились без многочисленных певцов, танцоров и акробатов. Так что ни джазовый квартет, ни струнное трио, ни лучшие итальянские арии в исполнении оперной звезды

мирового масштаба не впечатлили нашего героя. И нам еще повезло принять у себя средневекового Ансельмо: его внуки эпохи Высокого Возрождения пришли бы в настоящий ужас от скудности нашей еды и жалкости наших зрелищ.

ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ

Итак, всего один официант выносит нашему гостю закуски, а затем первое блюдо и горячее. Ансельмо убежден, что это только предваряет «настоящую» трапезу, которая



Наш образ жизни радикально отличается от средневекового, но многие современные жаждут окунуться в прошлое. Для них по миру, включая наш регион, проводятся фестивали реконструкции или открываются заведения наподобие таллинского ресторана «Олде Ханса» (Olde Hansa). 18+

вот-вот начнется. Современные порции — по средневековым меркам скромные закуски в постный день. Неспроста же одной из самых частых причин смерти была подагра. Разочарованный и голодный Ансельмо с грустью смотрит на поданные блюда. Для средневекового

человека форма не менее важна, чем содержание. Еда призвана не только утолять голод, но и приносить эстетическое наслаждение, причем в момент принятия пищи должны быть задействованы обоняние и вкусовые рецепторы, глаза же успевают «попробовать» блюдо еще до того, как оно окажется во рту.



Книжная миниатюра, Италия, XV в. (16+)

Пирог должен иметь красивую золотистую корочку или быть украшенными фигурками из теста, павлины должны быть приготовлены во всем своем оперении так, чтобы казаться живыми, а в клетках, выпеченных из теста, должны быть живые птицы. Современный минимализм был не в чести.

НА ВКУС И ЦВЕТ...

Средневековые повара придавали большое значение не только внешнему виду блюда, но и его соответствию убранству залов, в которых оно подавалось.

В кулинарных книгах той поры часто с большей точностью описывается цвет блюда, а не количество необходимых для его приготовления ингредиентов



Цвет соусов, супов и песочных тортов характеризовался в деталях: коричневый средней насыщенности, красно-желтый, светло-желтый, желто-зеленый, темно-зеленый — и так до бесконечности. Цвет получали благодаря различным специям. Так, шафран придавал блюду золотистый оттенок, а для

получения различных оттенков красного использовались и такие экзотические красители, как масло сандалового дерева, которое называли «кровью дракона».



Привыкший к роскошным подачам Ансельмо был бы разочарован работой даже самого звездного повара. А вот что бы ему понравилось, так это молекулярная кухня. Дымящийся жидким азотом бокал с мороженым, мятная икра ярко-зеленого цвета, пена из белых грибов — тут бы гость из прошлого в полной мере оценил изобретательность современных поваров.



СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Самое интересное в средневековой кухне — это отсутствие различий между соленым и сладким. Любое блюдо, будь то бульон, соус, паштет или пирог, могло содержать в себе элементы сладкого, поскольку в средневековом сознании сладкое и соленое — не гастрономические понятия, а медицинские. Сахару приписывались целебные свойства, а кто откажется от такого приятного лечения? Сладкое нередко сочеталось с другими вкусами, чаще всего с кислым. Вкус Средневековья — кисло-сладкий. Для придания блюдам кислого вкуса использовали уксус, терпкий виноградный или другие кислые соки, в основном из цитрусовых.



Лимон, лайм, померанец и особенно апельсин, который в Средние века еще не приобрел знакомый нам сладкий вкус, пользовались особым успехом в Италии.

Лечился средневековый человек не только сахаром, но и вообще различными специями, привозимыми в Европу таинственными торговцами с Востока, поэтому пряности нередко наделялись мистическими и даже оккультными свойствами. Тайной и множеством легенд была окутана даже такая распространенная специя, как корица.



В целом наша еда бедному Ансельмо вряд ли пришлась бы по вкусу: слишком пресно, просто и скучно. Но, пожалуй, он бы оценил китайскую кухню, где широко используются кисло-сладкий соус и специи.

ИСТИНА В ВИНЕ

А вот вино порадовало бы нашего друга в полной мере. Средневековые вина были легкими, плохо хранились, а потому не бывали выдержанными. Само вино воспринималось как продукт, над которым надо «поколдовать»,

Если вино в средневековой Италии и оставляло желать лучшего, погреба, построенные тогдашними мастерами, в гости и сегодня. Например, винный погреб в Бенедиктинском аббатстве Монте-Оливето-Маджоре (Италия) используется до сих пор



чтобы оно стало вкусным. Принято считать, что в вино добавляли воду, но на самом деле это в воду добавляли вино, чтобы ее обеззаразить. Так что бутилированная прозрачная вода не на шутку бы насторожила Ансельмо.

А вот работу сомелье гость из прошлого оценил бы по достоинству: подбор вина к еде — древнейшая традиция, так что им было бы о чем потолковать, обсуждая урожаи сардской «верначчи» 1450 и 2015 годов. 🍷

Табрис

ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

☎ (861) 234-43-43

☎ (989) 120-43-43

☎ (8617) 30-10-00

Краснодар

Новороссийск

Кэнди-бар: готовые решения

Именно такой праздник, какой желаете

➔ Когда речь заходит о сладком украшении стола — кэнди-баре, бывает трудно определить, что именно подать. А потому наши кондитеры предлагают уже готовые решения для тех, кто хочет все и сразу.

**МИНИМАЛЬНЫЙ
ЗАКАЗ**

Торт

от 2 кг

Миниатюрные сладости

от 5 шт.

*собственное
производство*

**ВОЗМОЖНО
ВОПЛОЩЕНИЕ
ВАШЕЙ ИДЕИ**



Закажите кэнди-бар с индивидуальным наполнением или воспользуйтесь готовыми предложениями



Заказ онлайн на сайте tabris.ru



«КЛАССИКА»

от 2 500 ₺



1 торт «Профитроль» или с декором из сливок



5 пирожных попкейк «Трюфель в белом шоколаде»



5 сдобных печений «Праздничное» на палочке



5 пирожных «Итальянский макарон»



30 пирожных «Классическая меренга»

«РАДУГА»

от 4 500 ₺



1 торт со сливочным кремом «Радуга»



7 пирожных попкейк «Трюфель в белом шоколаде»



5 сдобных печений «Праздничное» на палочке



10 пирожных «Итальянский макарон»



7 пирожных «Меренга «Радуга»



200 г
Мармелад фирменный резной апельсиновый

«ВДОХНОВЕНИЕ»

от 8 000 ₺



1 торт с декором из мастики



7 пирожных попкейк «Трюфель в белом шоколаде»



7 сдобных печений «Праздничное» на палочке



7 двухъярусных пирожных «Итальянский макарон»



7 пирожных «Меренга «Радуга»



7 ванильных маффинов с ягодной начинкой



200 г
Мармелад фирменный резной апельсиновый



20 карамельных медальонов на палочке

Заморская, но не морская

Несекретный ингредиент испанского превосходства.

подготовила София Старцева

Соль из Вильены упоминается в «Энциклопедическом лексиконе», первой российской энциклопедии, изданной А. Плюшаром в Санкт-Петербурге в 1834-1841 годах



Со страной как с человеком: надо съесть пуд соли, чтобы познать ее. И стоит за этим не только фигуральное выражение. Имели бы вяленые окорока с зовущим названием «хамон» и терпкие испанские сыры, вызывающие благоговейный трепет у ценителей средиземноморской кухни, такую притягательность, не будь в их составе местной соли?

О том, как стать ближе к пониманию гастрономической культуры Испании, нам рассказала Ева Рос, представитель барселонской компании «ФоссилРивер», известной производством соли.

Вильена (исп. *Villena*) — небольшой город в области Аликанте (Испания) площадью 345,6 км² и численностью населения чуть больше 35 тыс. чел.



Ваша марка впервые представлена в сети «Табрис», но мы знаем, что у компании большая история.

Верно, наша группа компаний работает с солью с 1972 года, и сегодня у руля второе поколение владельцев бренда. С самого начала одной из наших целей было установить контроль над всем процессом производства соли от начала и до конца. И такая возможность представилась спустя несколько лет после начала работы, когда мы приобрели солеварни Вильены — производство с большой историей добычи.



Соль помогает приглушить естественную горечь продуктов, подавляя работу рецепторов языка, воспринимающих горький вкус. Поэтому излишне горький грейпфрут советуют слегка посолить, перед тем как отправить его дольку в рот.

В чем ценность такой соли?

Привычная поваренная соль претерпевает ряд изменений химического состава, чтобы стать более привлекательной и «чистой». Мы же относимся к природному составу крайне трепетно. Потому соль «ФоссилРивер» не подвергается никакой дополнительной обработке, а значит, в ней остаются все те микроэлементы, что накапливались миллионы лет. Сырье изначально отличается природной чистотой благодаря тому, что добывается в подземных реках и не подвержено процессам загрязнения, от которых страдают наземные воды.

Ну и, кроме того, для пряных смесей мы используем только отборные пряности. Что касается жидкой соли, она обладает широким спектром вкусов и при этом позволяет снизить потребление натрия, если распылить ее на пищу уже после приготовления: специи требуются меньшее количество и при этом она ярче.

Как производится соль «ФоссилРивер»?

Чтобы получить жидкую соль, сырье из источников Вильены доводится до необходимой плотности раствора (разводится водой или, наоборот, выпаривается, чтобы натрия в полученном растворе было 23%. — Прим.

ред.). Затем его процеживают через два фильтра с диаметром

23%
натрия

содержит соль «ФоссилРивер». Поваренная соль содержит примерно 34—39,4% натрия



Хлюпя соли — крупные кристаллы, сформированные естественным путем на соляных плантациях Вильены. Они не только обогатят вкус, но и украсят блюдо

отверстий 25 микрон. Полученный раствор тщательно тестируют на соответствие параметрам, а затем, если речь идет о жидкой соли с добавочными компонентами, вводят требуемые натуральные эссенции, проводят органолептическую проверку и отправляют на розлив. Жидкая соль упаковывается в бутылки объемом 100 мл, маркируется и снабжается спреем-дозатором. Кристаллическая соль, или хлопья

соли, претерпевает несколько иные изменения. Для начала природную засоленную воду добывают из естественных подземных рек, помещают в водоемы для испарения, где соль кристаллизуется под контролем параметров плотности и температуры. После кристаллы соли собирают при помощи специальной техники и досушивают аликантскими ветрами под лучами средиземноморского

солнца. Затем проверяют на качество, измельчают и пакетируют. Если в итоге мы планируем получить пряную соль, то ее в измельченном виде до пакетирования соединяют с наборами трав и тщательно перемешивают.

5g

суточная норма потребления соли для взрослого человека по рекомендации Всемирной организации здравоохранения



2–4 нажатия дозатора достаточно для приправки блюда. Перед использованием необходимо встряхнуть баллончик

Соль и специи «ФосилРивер» в ассортименте сети «Табрис»:



Хлопья соли:

- копченые
- с белыми грибами
- с 5 видами перцев
- с трюфелем
- с бальзамическим укусом

Янтарная гималайская:

- черная
- розовая

Жидкая соль:

- лайт (23 % натрия)
- с трюфелем
- со средиземноморскими травами
- острая с паприкой
- с чесноком



Есть ли особенности в использовании соли «ФосилРивер»?

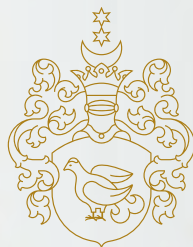
Жидкая соль прекрасно проявит себя там, где требуется деликатность, например в салатах. И также она интересна с пастой или овощами. А кристаллическая соль хороша как финальный штрих к приготовленной пище — просто добавьте ее при подаче блюда к столу, и оно приобретет новые вкусовые оттенки. 🍀

➔ Вопреки распространенному мнению о вреде соли хлорид натрия (собственно, то вещество, которое в разговорной речи и фигурирует под названием «соль») — жизненно важный элемент для человеческого организма. Его недостаток вызывает ослабление стенок клеток, а избыток — излишек воды в организме. Так что соли должно быть в меру.

Произведено из винограда, выращенного на территории Краснодарского края



Семейные традиции
и любовь в каждой бутылке



SIKORY



sikory.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Оливковое соло

подготовила Лана Степанова

Заплутать во множестве разновидностей оливок так же просто, как в древней оливковой роще. Ведь у каждого сорта

особые характер и применение. Мы же сделали первые шаги, чтобы разобраться в этом многообразии.





«Пикуаль»

В Испании производят порядка 45 % мирового объема оливкового масла. При этом 25 % мирового урожая оливок приходится именно на сорт «пикуаль»: заостренная форма этих оливок напоминает пику, отсюда и название.



ГЕОГРАФИЯ

«Пикуаль» считается эталонным сортом оливок из-за насыщенного характерного вкуса, поэтому он высажен, без преувеличения, на половине испанских плантаций. Насыщенность масла из его плодов зависит от региона произрастания: равнинный «пикуаль» дает очень яркий и глубокий вкус, горный — более легкий и свежий.

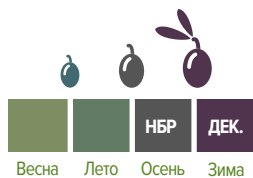
ВКУС И АРОМАТ

Плоды «пикуалья» обладают четким оливковым вкусом, без производных. А маслу из «пикуалья» свойственна неповторимая свежесть зелени. В его вкусе и аромате очевидны легкая горчинка рукколы и цикория и теплые древесные ноты.



СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

В Каталонии оливки «пикуаль» созревают в отрезке с ноября по декабрь, за этот период плоды набирают максимум растительных жирных кислот и антиоксидантов, приобретая глубоко черный цвет с сизым отливом.



ПРОИЗВОДСТВО

В масле из оливок «пикуаль» на 10 % больше олеиновой кислоты, чем в любом другом, поэтому на каталонской фабрике «Ла Рамбла» его нескромно называют «королем оливкового масла».



Сорт родом из Андалусии, но также адаптировался к климату Австралии и Калифорнии



Перезрелые полтона делают масло прекрасным спутником холодных закусок из мяса, рыбы и птицы и сладковатых сыров. А салатам «пикуаль» придаст еще больше свежести

МАСЛО Ла Рамбла

0,5 л / оливковое / «пикуаль» / кислотность 0,5 % / из Каталонии

~~685.30~~
480⁰⁰Р



«Корникабра»

«Корникабра» — второй по популярности сорт в Испании после «пикуаля». Из «корникабры» производят 15 % оливкового масла в стране. Испанцы часто называют этот сорт «корнесуэло» (маленький рог) из-за необычной заостренной формы плодов.



ГЕОГРАФИЯ

Родиной сорта считается провинция Толедо, но выращивают его по всей Испании. Особенно популярен он в Каталонии, провинциях Касерес и Бадахос, в Сьюдад-Реале и Мадриде.



5 кг оливок требуется, чтобы выжать 1 л масла высшего качества

ВКУС И АРОМАТ

Вкус и аромат масла из «корникабры» схожи с таковыми классических испанских масел. Золотистое масло с травянистым оттенком играет нотами свежих фруктов, зеленой листвы, миндаля и помидора. Его терпкость в послевкусии смягчается.



СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

Созревают оливки достаточно долго — с конца октября по начало января. За это время в них с лихвой накапливается олеиновая кислота, при этом линолевой — крайне мало, что превращает масло из «корникабры» в диетический продукт.



Оливковое масло из «корникабры» готовят и в Ажуре, где оливки созревают на месяц быстрее, чем в Испании



ПРОИЗВОДСТВО

Превосходное качество оливкового масла в «Ла Рамбла» объясняют так:



«Механические методы, подходящие температуры, контролируемое время прессования, особый процесс декантации, идеальные условия хранения — и ничего больше». И предупреждают, что их масло — исключительно натуральный продукт, поэтому при охлаждении оно мутнеет — это естественный процесс. Как только оно нагреется, снова станет прозрачным.

Масло из «корникабры» — идеальный спутник жаренных на открытом огне овощей, мяса и птицы. Прекрасно подойдет к теплым салатам и маринованным грибам

МАСЛО Ла Рамбла

0,5 л / оливковое / «корникабра» / кислотность 0,5 % / из Каталонии

~~685.30~~
480⁰⁰Р



«Арбекина»

Из 260 сортов оливок, выращиваемых в Испании, «арбекина» — самый маленький, но самый «масляный». Один плод диаметром около 0,7 см дает вдвое больше масла, чем тот же «пикуаль», который обычно больше 1 см в диаметре.

ГЕОГРАФИЯ

Сорт арбекина завезли в Каталонию и Арагон около 1000 лет назад из Палестины и с тех пор культивируют на 45 тысячах гектаров.



ВКУС И АРОМАТ

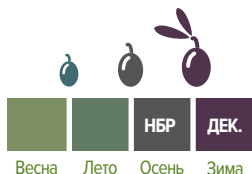
«Арбекина» дает мягкое, утонченное ярко-зеленое масло с желтоватыми отблесками, свежим фруктовым ароматом с оттенками яблока и миндаля.

15–22°C

идеальная температура хранения оливкового масла

СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

Собирают оливки сорта «арбекина» к концу сезона, в конце ноября — начале декабря, когда они окончательно созреют и приобретут глубоко черный цвет с оттенком синего.



«Арбекина» также прекрасно чувствует себя в Аргентине, Калифорнии, Чили и Австралии



ПРОИЗВОДСТВО

«Арбекина» — любимые оливки на фаэнде «Ла Рамбла», небольшой фирмы, основанной профессионалами в своем деле более 20 лет назад. Их опыт в переработке, коммерциализации и экспорте натуральных продуктов, особенно оливкового масла, позволил вывести сравнительно молодую компанию в ряд авторитетных фирм Испании.

Несмотря на коммерческий подход к производству, в «Ла Рамбла» строго придерживаются древних традиций производства и внимательно следят за экологической обстановкой в своем регионе, используют зеленые технологии и минимизируют влияние человека на природу Каталонии.

Идеально подходит для салатов, или овощей на гриле, белой рыбы и морепродуктов. Масло также используют в приготовлении десертов



Оливки, используемые в производстве масла, не консервируют: они, как правило, слишком мелкие и жирные. Консервируют плоды специальных столовых сортов, диаметр которых не меньше 1,5 см.

МАСЛО Ла Рамбла

0,5 л / оливковое / «арбекина» / кислотность 0,5 % / из Каталонии

~~725.60~~
509⁰⁰₽



«Коратина»

В Италии культивируют более 300 сортов оливок. Крупнейшим их производителем в стране считается аграрный регион Апулия — здесь находится 240 тысяч оливковых ферм. «Коратина» входит в топ-5 популярных местных сортов, на него приходится около 10 % урожая.



ГЕОГРАФИЯ

«Коратина» популярна именно на юго-востоке Италии — на «каблуке» полуострова, сорт идеально приспособился к местному средиземноморскому климату, где зимой, во время сбора урожая, температуры обычно не опускаются ниже 10 °С.

ВКУС И АРОМАТ

Масло из оливок сорта «коратина» — нежного светло-зеленого оттенка с золотыми бликами и интенсивным ароматом свежих оливок. Для его глубокого вкуса характерен яркий оттенок миндаля и фруктов. В послевкусии прослеживается приятная растительная пряность, свойственная розмарину, рукколе и цикорию.



500 лет

продолжительность жизни оливкового дерева, однако в Европе растут оливы, которым больше 1000 лет, и они еще приносят плоды.

СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

Плоды собирают в январе: к этому моменту они полностью созревают и их кислотность поднимается до предела.



ПРОИЗВОДСТВО

В Апулии, на территории Кастель-дель-Монте, семья Гульельми производит премиальные оливковые масла с 1954 года. Итальянцы

Оливковое масло из «коратины» придаст пикантности свежим салатам, соусам, жареному мясу и овощам, приготовленным на гриле, а также брускетте с мягким сыром



придерживаются традиций региона в уходе за плантациями и стадиях производства. Гульельми не используют пестицидов и удобрений, сохраняя уникальный минеральный состав почв Апулии. А после сбора урожая оливки отправляют под пресс строго в течение 12 часов, за счет чего масло сохраняет вкус и аромат свежих плодов.

МАСЛО

Гульельми

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

~~679.30~~
475.00₽



«Леччино»

Среди всех 300 итальянских сортов «леччино» выделяется не только испанским происхождением, но и цветом: даже после созревания «леччино» остается достаточно светлым, с характерным белым налетом, отсюда и название — от испанского leche, молоко.



ГЕОГРАФИЯ

Растет «леччино» повсеместно в Южной Европе, и особенно активно его культивируют в испанских Севилье, Кордобе, Малаге, Уэльве и Кадисе.

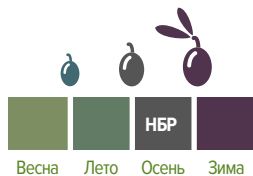
ВКУС И АРОМАТ

Из «леччино» в Умбрии делают легкое светло-зеленое масло с ярким золотистым оттенком и фруктовым вкусом с нотой зеленого миндаля и приятной горчинкой. Оно стало завсегдатаем ряда умбрийских рецептов.



СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

«Леччино» достаточно быстро вызревает, поэтому собирают его рано, в начале ноября.



Оливки во всем мире собирают на разной стадии зрелости с октября по январь:

октябрь — зеленые;
ноябрь — белые;
декабрь — черные;
январь — вяленые:
они высушают прямо на ветке и идут на семена.



ПРОИЗВОДСТВО

В «Терре Францескане» гордятся тем, что оливки, выращенные на холмах самого зеленого региона Италии, собирают вручную — с плодами обрабатывают нежно, так что попадают под пресс они буквально с ветки.



Без масла из «леччино» не обходится рыбный соус, который местные хозяйки готовят из нескольких видов речной рыбы, ведь Умбрия — единственная область

44%

сливкового масла производят в испанских регионах Андалусии, Эстремадуры, Арагона, Валенсии и Каталонии



Италии на Апеннинском полуострове, не имеющая выхода к морю. Рыбу смешивают с овощами и тушат на медленном огне в течение двух-трех часов. Не менее часто в Умбрии на этом масле готовят куриное филе. Оно же способно придать зеленому салатам оригинальный вкус и внести в ризотто терпкую ноту.

МАСЛО Терре Францескане*

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

~~1361.20~~
950⁰⁰Р

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



«Морайоло»

В итальянской Умбрии на изумрудных холмах выращивают с десятков различных сортов оливок. И на «морайоло» приходится порядка 20 % местных урожаев. Его ценят за высокую жирность: из каждой оливки получается до 20 % масла.



ГЕОГРАФИЯ

«Морайоло» — уроженец Тосканы, впрочем, его выращивают по всей стране. Чаще всего встречается он в Умбрии — самом экологичном регионе, где фактически нет промышленных предприятий. За это Умбрию называют «зеленым сердцем Италии». Выращенные здесь оливки идеально созревают под жарким солнцем и могут похвастаться званием чистого продукта.

ВКУС И АРОМАТ

Из «морайоло» получают масло глубокого зеленого цвета с золотистым оттенком, насыщенное, с фруктовым ароматом и сложным вкусом.



СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

«Морайоло» собирают сравнительно рано, с 25 октября по 15 ноября, когда плоды начинают из светло-зеленых превращаться в коричневые.



В Калифорнии, где сорт чувствует себя как дома, об экологии заботятся не хуже, чем в Умбрии

Маслинами

называют черные оливки только в России. Разделение в русском языке произошло потому, что оливки — плоды оливок европейской, окультуренного масличного дерева, известного на Руси благодаря грекам.



МАРКИРОВКА DOP — знак защищенного географического происхождения продукта. Он означает, что использованные в производстве масла оливки выращены на территории с уникальным климатом и почвой и произведены там же.



Масло из «морайоло» — идеальная заправка для пасты. Итальянцы готовят с ним красное мясо на гриле, жарят грибы, дичь и овощи, делают рагу и фасолевый крем-суп

ПРОИЗВОДСТВО

Полностью созревшие оливки «морайоло» в «Терре Францескане» собирают вручную, а затем отправляют под пресс. Оливки по-прежнему дают под прессом из натурального камня посредством холодного однократного нажима.

масло
Терре Францескане*
0,5 л / оливковое /
из сорта «морайоло» /
из Умбрии

~~1 491.70~~
1 045⁰⁰Р



«Франтойо»

Один из классических для Италии сортов входит в десятку самых популярных в стране, его ценят за особенно высокую маслянистость: оливки «франтойо» дают около 18 % масла.



ГЕОГРАФИЯ

«Франтойо» — столь же традиционный сорт оливок для Умбрии, что и «морайоло». Он растет по всей Перудже, предпочитая холмистую местность.

СОЗРЕВАНИЕ И СБОР

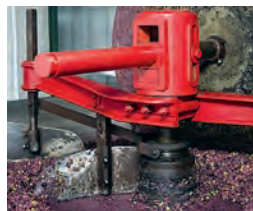
Окончательно вызревает «франтойо» к декабрю, но собирать его начинают в октябре, поскольку многие плоды к этому времени уже достаточно потемнели.



ВКУС И АРОМАТ

Из «франтойо» получают ароматное масло средней интенсивности с выраженными травянистыми нотами, пикантным вкусом зеленого миндаля и послевкусием с оттенками артишоков и пряной рукколы.

Сорт уверенно чувствует себя в Северной Африке, Австралии, Аргентине, Калифорнии и Орегоне



ПРОИЗВОДСТВО

Расположенную в окрестностях городка Сполето — одного из древнейших в Умбрии — компанию «Куфрол» (CUFROL) основали в 1998 году на месте одной из первых в регионе оливок мельниц уроженцы Перуджи — Тициано Скакарони и семья Градаччи. Они преобразили древнюю мельницу, выстроив при ней систему центрального розлива масла и оборудованный склад, которыми сейчас пользуются все местные фермеры.



С маслом из оливок «франтойо» листовые зеленые салаты приобретают оригинальную



Созревшие оливки в зависимости от сорта бывают темно-фиолетового, черного, красновато-коричневого или коричневого цветов



пикантность, а отварным или пропаренным овощам оно придает легкий привкус рукколы. Прекрасно сочетается масло и со свежим белым хлебом, с ним готовят печеную и жареную рыбу, рыбное карпаччо, фасолевый суп и густые соусы из бобовых, белое мясо и пасту.

МАСЛО
Терре Францесконе*
0,5 л / оливковое / из сорта «франтойо» / из Умбрии

~~1361.20~~
950⁰⁰Р

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

Оливковое масло с чили

Теплый привет от семьи Гульельми.

1954

год основания семейной компании «Гульельми»



Купаж из оливок сортов «коратина», «оглиарола» и «перанцана» урожая осени 2015 года. Именно такое сочетание лучше всего раскрывает острые, жгучие нотки красного перца чили, который добавляю в момент отжима.



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



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

~~785.80~~
559⁰⁰Р



Оливки для масла «Гульельми» созревают на морских берегах южноитальянского региона Апулия. Здесь же, в городе Андрия, расположено производство, в котором старинные традиции сочетаются с современными технологиями и многоуровневым контролем качества.



Холодный отжим масла происходит в течение первых 12 часов после сбора оливок.



ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ:
овощи гриль, красное и белое мясо, паста, пицца, паназиатские блюда

Не содержит искусственных добавок и консервантов

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

Орекьетте

Закаленные бронзой.



МАКАРОНЫ Ди Мартино

500 г / региональные /
орекьетте / бронзо /
из Граньяно

~~381.80~~
279⁰⁰Р



Орекьетте, их название в переводе означает «ушки», — традиционная региональная паста Юга Италии



Компания «Ди Мартино» для производства собственных орекьетте использует старинные бронзовые формы, придающие готовой пасте дополнительную шероховатость: ценный соус впитывается лучше.



Классические орекьетте получают из пшеничной муки грубого помола, воды и соли. Круто замешанное тесто сперва режется на полосы, а полосы — еще на несколько небольших кусочков. Каждому кусочку подушечкой большого пальца придается форма «ушка».

ПАСТА «ДИ МАРТИНО» — официальный продукт Ассоциации шеф-поваров полуострова Сорренто с 1972 года

собственный импорт

12
МИНУТ

идеальное время для приготовления орекьетте аль-денте.

10%



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



Хлебцы с крапивой

Вкус и польза из Сербии.



**ХЛЕБЦЫ
Баскет**
100 г / тонкие /
крапива

~~176.00~~
129⁰⁰₽

Хрустящие острые хлебцы хороши как самостоятельная закуска, и все же производители рекомендуют экспериментировать со вкусом и подать хлебец с крапивой, сопроводив его ломтиками томата, листьями свежей зелени и/или сыром.



*Содержит
редкие витами-
ны К и U,
а также
A, B2, B5,
B6, C, E*

Семейная компания «Баскет» из сербского местечка Голубинцы представляет традиционную кухню в новом исполнении. Правда, как и прежде, хлебцы и фигурные снеки делают исключительно вручную всего 15 мастериц.



*В составе: мука
из цельной пше-
ницы, кукурузы
и ржи и семена
и стебли крапивы*

*Хлебцы мо-
гут стать
заменой од-
ного приема
пищи*



Крапива нередко использовалась в восточнославянской кухне: в салатах, первых блюдах и выпечке. В ней много хлорофилла, гликозов, дубильных веществ и важных для организма микроэлементов.

10%



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

Маринованные артишоки

Острый взгляд на нежность.



Четвертинки артишоков удобно подавать как апетайзеры в порционных пиалах или с канапе и добавлять в сложные блюда.



Одна из самых элегантных закусок, маринованные артишоки, в исполнении испанской компании «Ла Рамбла» раскрывается целой гаммой вкусов: от яркой первой ноты с характерной остринкой средиземноморских маринадов к нежному ореховому послевкусию.

½ чашки маринованных артишоков содержит всего 110 калорий и 9 г жиров, что позволяет вписывать их в большинство популярных диет

КОНСЕРВЫ

Ла Рамбла

415 г / артишоки / маринованные

~~526.90~~

399⁰⁰Р

АРТИШОКИ СОДЕРЖАТ:

Витамин А — необходим для зрения и белых кровяных телец

Витамин С — антиоксидант, укрепляющий иммунитет



Подайте маринованные артишоки с киноа, томатами, оливками и свежими средиземноморскими травами

10%



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



Фалафель нутовый

Египетский гость на русской кухне.



СМЕСЬ

Гарнец

500 г / фалафель /
из нутовой муки

~~144.90~~

125⁰⁰₽

**БЕЗ
ГЛЮТЕНА**

В 100 Г ПРОДУКТА:

Белки — 19,5 г
Жиры — 5,2 г
Углеводы — 56, 8 г

355,4 ккал

Готовый горячий фалафель раскроет свои достоинства с йогуртно-огуречным или иным соусом по вкусу.

В СОСТАВЕ СМЕСИ:

нутовая мука, мука пшеничная цельнозерновая, крупа манная, сушеные овощи, перец черный и красный

Фалафель

Блюдо, ставшее символом целого ряда стран Африки и Среднего Востока, и в первую очередь Египта и Израиля.



Добавьте к смеси воды 40–50 °С, тщательно размешайте, чтобы не было комочков, добавьте специи по вкусу и по желанию лимонный сок. И дайте настояться в течение 25 минут, а после сформируйте шарики и обжарьте во фритюре.

Российская компания «Гарнец» из Владимира создала версию из нута, одного из самых пикантных видов бобовых



Название «Гарнец» происходит от старинной меры объема сыпучих веществ. 1 гарнец = 12 стаканам.

Хумус из нута

Продукт, зовущий к открытиям.

В СОСТАВЕ ПАСТЫ: нут,
подсолнечное масло,
кунжут, чеснок, специи



Бобовые и се-
мена кунжута —
ценный источник
растительного
белка

**ВЕГАНСКИЙ
ПРОДУКТ**

хумус
**Салаты
и деликатесы**
200 г / классический

~~90.60~~
78⁰⁰₽

Классический хумус в исполнении российской компании «Салаты и Деликатесы» идеален для бутербродов. Его кремообразную консистенцию и вкус, полный, обволакивающий, с характерной кислоткой, удачно подчеркнет тост из зернового хлеба или восточной лепешки.



*Продукт богат клетчаткой
и витаминами А, В1, В2,
В6 и С, а также кальцием,
магнием и калием*

Производители предлагают пойти дальше и использовать хумус в качестве заправки салатов вместо майонеза или как гарнир к основным блюдам.



389 ККАЛ
В 100 Г



365 ККАЛ
В 100 Г

★ ПИРОЖКИ
С курагой*
80 г / сдобные /
на натуральной закваске

~~38.00~~
32³⁰₽

✦ МИНИ-БУРГЕР
**С бананом
и шоколадом***
105 г / булочка пшеничная, соус
сливочно-шоколадный, морковь
карамельлизованная, банан, дра-
же m&m

~~86.00~~
73¹⁰₽



188 ККАЛ
В 100 Г

пицца
Овощная

500 г / тесто, соус для пиццы, перец болгарский, капуста брокколи, томаты черри, шампиньоны, маслины, лук-порей, майонез постный, базилик

~~203.00~~
172⁵⁵₽

Яркий вкус постной пиццы подчеркнет итальянская заправка на основе бальзамического уксуса и масла

Во всех супермаркетах ТС «Табрис»



★ **Булочка**
Бутербродная
35 г / пшеничная / с чернилами
карактицы, кунжутом

~~26.30~~
21⁰⁰₽

✦ **Курица**
Голень
Со специями
1 кг / голень куриная, соль,
масло оливковое, паприка,
чеснок, кориандр, сахар, семена
горчицы, лавровый лист,
петрушка, перец белый, красный

~~375.00~~
318⁷⁵₽



128 ККАЛ
В 100 Г

326 ККАЛ
В 100 Г

БУЛОЧКА
С сыром и овощами

85 г / слоеная / сыр, зелень,
кабачки, перец болгарский

~~29.00~~
24⁶⁵₽

САЛАТ
С курицей и каперсами

100 г / филе куриное отварное, капуста пекинская,
томаты черри, маслины, каперсы, лук репчатый,
салат листовой, соус: масло растительное, соль,
сахар, лимонный сок, соус терияки

~~49.50~~
42⁰⁸₽



229 ККАЛ
В 100 Г



275

ККАЛ
В 100 Г

🍷 **МИНИ-БУРГЕР
С куриной котлетой***

130 г / булочка пшеничная, котлета куриная, томаты, корнишоны, соус песто, салат листовой, сыр плавленый, кетчуп томатный

~~89.00~~
75⁶⁵₽

🍷 **САЛАТ
Дипломат**

100 г / сыр фетакса, говядина отварная, майонез, огурцы свежие, картофель, салат листовой, петрушка, лимонный сок

~~57.97~~
49²⁷₽



221 ККАЛ
В 100 Г

248
ККАЛ
В 100 Г

РОЛЛ
Калифорния
С тигровой креветкой

111 г / рис, креветки тигровые, икра мойвы, огурцы, майонез, водоросли нори

~~124.40~~
105⁷⁴₽

РОЛЛ
С овощами

152 г / рис, огурец, перец болгарский, капуста белокочанная, томаты, морковь, лист салата, майонез, водоросли нори

~~69.10~~
58⁷⁴₽



287 ККАЛ
В 100 Г



179 ККАЛ
В 100 Г

🌿 **мясо для шашлыка**
Свинина
Шея

1 кг / шея свиная, лук репчатый,
соль, перец черный

~~462.50~~
393¹³Р

🌿 **мясо для шашлыка**
Курица
Голень*

1 кг / голень куриная, лук
репчатый, соль, перец черный

~~205.50~~
174⁶⁸Р



▲ **ОЛАДЬИ**
Из кабачков
 100 г / кабачки, яйцо, мука, соль,
 чеснок

~~21.80~~
18⁵³₽

◀ **БУРРИТО**
С перцем гриль
 240 г / лепешка пшеничная,
 перец болгарский, огурец ма-
 ринированный, салат айсберг,
 кетчуп, майонез постный,
 оливки

~~169.00~~
143⁶⁵₽



409

ККАЛ
В 100 Г350 ККАЛ
В 100 Г

ДЕСЕРТ

**Сметанный
С карамелью**

100 г / бисквит медовый, сироп сахарный, крем заварной сливочно-сметанный, карамель соленая, молочный шоколад, фундук в карамели

~~112.10~~**88⁰⁰₽**

БУЛОЧКА

**Сдобная
С изюмом**

80 г / на натуральной закваске

~~16.50~~**13⁰⁰₽**



55 ККАЛ
В 100 Г

**Кофе и десерт
во французском стиле
для легкого романти-
ческого перекуса**

216 ККАЛ
В 100 Г

КОФЕ
Эспрессо*
1 шт. / 40 мл / в стакане

~~65.00~~
55²⁵₽

ДЕСЕРТ
Баварский крем, фиалка
100 г / бисквит ванильный, сироп сахарный,
желе черничное, мусс черничный, крем сыр-
ный с сиропом «фиалка», сахарная пудра

~~141.00~~
111⁰⁰₽

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

ЛОВИСЬ на ФИТНЕС

Легкие рецепты для поклонников здорового питания.

Котлеты из щуки с мятой на пюре из корня сельдерея

1 час / 4 порции



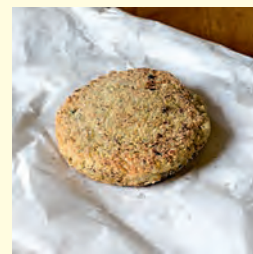
1. Корень сельдерея нарезать произвольными крупными кусками, положить в глубокий сотейник, залить молоком, добавить чеснок, лавровый лист, соль, довести до кипения и варить 20 минут.



2. Полученный после варки сельдерея отвар слить в отдельную посуду. Сельдерею пробить погружным блендером, постепенно добавляя горячий отвар, до получения консистенции слегка жидкого пюре.



3. Щуку нарезать, прокрутить в блендере или через мясорубку с солью, сливками, каперсами, луком и листьями мяты, выложить порционные котлеты в манную крупу, обжарить на сливочном масле на среднем огне 4–6 минут.



4. Выложить котлеты на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Пюре из сельдерея выложить ложкой на плоскую тарелку, сверху уложить котлеты из щуки и украсить листочками зелени.

Авторские рецепты

Сергея Синицына,
бренд-шефа, телеведущего,
поклонника здорового образа жизни, рыбака и путешественника

Ингредиенты


Филе щуки без кожи 700 г
Лук репчатый средний 1 шт.
Сливки 33%-ные 1 стак.
Соль гималайская ... 3 щепотки
Каперсы мелкие 1 ст. л.
Мята свежая 1 веточка
Манная крупа
для панировки 2 горсти
Масло сливочное
растопленное 8 ст. л.

Для гарнира:

Корень сельдерея
очищенный 600 г
Молоко 3 стак.
Чеснок 3 зубчика
Лавровый лист 2 шт.
Соль гималайская ... 3 щепотки
Листья корня
(для украшения) 1 горсть




Филе лосося щадящего приготовления в свекольном соке с апельсином

2 часа / 4 порции 

Ингредиенты

Стейк лосося по 200 г 4 шт.
 Свекольный сок 1 стак.
 Апельсин ½ шт.
 Соль гималайская ... 4 щепотки
 Масло оливковое ½ стак.
 Крахмал
 кукурузный 1—2 ч. л.
 Свекла маленькая
 молодая 6—8 шт.
 Розмарин свежий 1 веточка
 Сахарный песок 2 щепотки
 Базилик 1 горсть


 Эксклюзивно в электронной версии журнала на apps.tabris.ru

- Салат с маринованными гребешками и ростками проросшей пшеницы



1. В плотные пакеты для варки положить стейки лосося, посолить, добавить свекольный сок и цедру апельсина, максимально выдавить воздух из пакетов, погрузить их в крутой кипяток на 30 секунд, затем поместить в воду при температуре 45—50 °С на 20 минут.
2. Молодую свеклу почистить, смазать оливковым маслом, посолить, завернуть в фольгу с листочками розмарина и отправить в заранее разогретую до 180 °С духовку или в угли на 30—35 мин.
3. Готовую свеклу осторожно извлечь, нарезать каждую на 6—8 долек, посыпать сахаром и обжечь газовой горелкой, чтобы сахар подпекся.
4. Из пакета слить половину сока, полученного при варке рыбы в пакете, в стакан для блендера, добавить оливковое масло, крахмал и взбивать на максимальной скорости 1—2 минуты. Вылить соус в глубокие тарелки, выложить стейки рыбы и дольки печеной свеклы. Украсить зеленью.


Лосося в рецепте можно заменить форелью

Суп примирения

подготовили Елизавета и Александра Гайдук

Как найти золотую середину между данью традиционным первым блюдам и нестерпимой жарой.

❦ Суп — не то блюдо, о котором обычно задумываешься летом, поскольку в голову сразу же приходит нечто пышущее жаром, с морковью и фрикадельками. Этот устоявшийся образ меркнет, если выйти

из стандартных рамок и начать делать летом нетривиальные супы — из свежих трав, овощей, интересных ингредиентов, подавая их холодными. Как насчет супа из авокадо и рукколы? Или, например,

супа со свежим горошком, мятой и кокосовым молоком? Сами эти названия, как нам кажется, могут даже в страшную жару пробудить не только аппетит, но и энтузиазм, чтобы пойти и приготовить эти супы.



Суп из авокадо и рукколы

Ингредиенты

Авокадо 2 шт.
 Руккола 2 пучка
 Мята 1 большой пучок
 Морская соль 1 ч. л.
 Лимон 1 шт.
 Мед 1 ч. л.
 Сливки
 33%-ные густые ½ стак.

Вода холодная
 питьевая 3⅓ стак.
 Оливковое масло 1 ст. л.
 Тосты 4 шт.
 Козий сыр 100–150 г
 Зелень
 для декора по вкусу

15 минут / 2 порции



1. Рукколу и мяту промыть под холодной водой, порвать или крупно порезать. Положить зелень в емкость для измельчения.



2. Авокадо очистить от кожицы и косточки, крупно нарезать. Отправить к зелени для измельчения. Туда же влить оливковое масло, мед и сливки.



3. Выжать из лимона сок и отправить к зелени небольшую часть, остальное отставить. Добавить к зелени половину объема воды и измельчить всю массу до состояния пюре.



4. Попробовать и добавить лимонного сока и воды по вкусу и желаемой консистенции. Посолить, перемешать и подать с тостами, кусочками козьего сыра, украсив зеленью.



Этот же вариант супа подойдет для веганов, если заменить сливки из коровьего молока на растительные, а козий сыр — на тофу

КОКОСОВЫЙ СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МЯТОЙ

15 минут / 2 порции



Ингредиенты

Зеленый горошек (свежий или свежемороженый)500 г
 Кокосовое (или оливковое) масло 1 ст. л.
 Луковица 1 шт.
 Чеснок 2 зубчика
 Морская соль 1 ч. л.
 Мята свежая 5 веточек
 Бульон овощной 1½ стак.
 Кокосовое молоко 350 мл
 Специи по вкусу

ВЕГАНСКИЙ
ПРОДУКТ



1. Луковицу и чеснок мелко порубить. Нагреть на сковороде кокосовое (или оливковое) масло и обжарить на нем чеснок и лук до золотистости (около 3 минут).



2. В кастрюле средних размеров смешать листья мяты, бульон, горошек, соль, кокосовое молоко и поджаренный лук с чесноком. Хорошо перемешать. Поставить на огонь и довести до кипения.



3. Снять с огня и измельчить массу в блендере. Приправить по вкусу. Остудить.



4. Подавать в порционной посуде, сбрызнув суп оливковым маслом и украсив зеленью.



Спрашивали? Отвечаем

Вопрос:

Как заморозить урожай быстро, просто и без печальных последствий?

➔ Заморозить овощи и ягоды — пожалуй, один из самых простых способов сохранить урожай. Правда, многих останавливает боязнь, что, провозившись долгое время на кухне и прождав несколько месяцев, достанешь из морозильной камеры замороженное месиво с неопределенным запахом и вкусом. Как этого избежать? Просто учтите три важных принципа.

1

Выбирайте для заморозки цельные качественные овощи и ягоды. Ягоды должны быть максимально спелыми, но без повреждений, а овощи — в молочной зрелости: кабачки — без семян, стручковая фасоль — без жестких усиков, томаты — недавно порозовевшие и плотные.

Ягоды перед заморозкой советую дополнительно пересыпать сахаром.

Не набивайте плотно морозильную камеру. Даже в состоянии глубокой заморозки из овощей и фруктов выделяется газ, который, случись ему собраться в большом количестве в закрытом пространстве, приведет к взрывному росту бактерий. На 8 л морозилки должно быть не более 2 кг свежемороженых овощей и фруктов.



Замораживать можно практически все овощи и ягоды. Даже лук. Правда, из-за повышенной влаги храниться он будет не более 3 месяцев.

3

Подвергайте овощи шоковой заморозке в диапазоне от -19 до -23 °С. Таким образом сохранится наибольшее количество витаминов. При этом рассчитывайте, что максимальный срок хранения все равно не должен превышать 6 месяцев.



СПРАВКА


Бланширование помогает удалить ферменты, которые ускоряют порчу продуктов. А потому перед заморозкой некоторые виды овощей — фасоль, зеленый горошек, кукурузу, баклажаны и т. д. — советуют проварить в соленой воде 1–5 минут.



Интерактивный журнал

Делитесь статьями в социальных сетях

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.

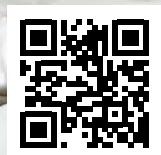
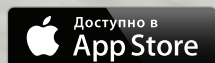
Только в электронной версии этого выпуска:

Эксклюзивный рецепт от бренд-шефа Сергея Синицына:

- Салат с маринованными греческими орехами и ростками проросшей пшеницы

Доступно на вашем планшете и смартфоне

Версии журнала для мобильных устройств на apps.tabris.ru



Кетчуп по-домашнему

Домашний кетчуп — отличная заготовка из томатов на зиму. Таким соусом можно приправить множество мясных блюд, например пельмени и тефтели, а также пасту или картофель.

1 час + 24 часа на настаивание / 10 порций



+



+



СПЕЦИИ
Айдиго
10 г / перец душистый / горошек

~~27.00~~
21⁰⁰₽

Ингредиенты

Томаты	3 кг
Сахар	150 г
Соль	25 г
Уксус 9%-ный	50 мл
Гвоздика «Айдиго»	15 шт.
Перец черный горошком «Айдиго»	15 шт.
Перец душистый горошком «Айдиго»	15 шт.
Чеснок	3 зубчика
Корица молотая «Айдиго»	1 щепотка
Перец красный молотый «Айдиго»	1 щепотка

Приготовление

1. Томаты вымыть, очистить от плодоножек, измельчить в блендере до консистенции пюре.
2. Выложить в кастрюлю и варить на медленном огне, не закрывая крышку.
3. Когда масса уварится на 1/3, добавить сахар, перемешать, варить 10 минут, затем добавить соль, перемешать и варить еще 5 минут.
4. Добавить к томатам пряности, перемешать, варить 10 минут.
5. В конце влить уксус, хорошо перемешать и разлить кетчуп по стерилизованным банкам.
6. Закатать и перевернуть крышками вниз. Поставить в теплое место или укутать одеялом на сутки.



Клубничный джем с агар-агаром

Клубничный джем — отменное лакомство для всей семьи. Подобный джем можно делать с любыми сезонными ягодами и фруктами: вишней, черешней, черникой, персиком, абрикосом и пр. Агар-агар позволит уменьшить количество сахара в продукте и сделать его полезнее.

45 минут / 10 порций



+



АГАР-АГАР
Айдиго
10 г

~~74.90~~
59⁰⁰₽

Ингредиенты

Клубника	500 г
Сахар	200 г
Агар-агар «Айдиго»	1 ч. л. с горкой
Вода	200 мл

Приготовление

1. Агар-агар развести в 200 мл холодной воды и оставить на 15 минут.
2. Клубнику измельчить в блендере до консистенции пюре.
3. Выложить в кастрюлю с двойным дном, добавить сахар и варить на маленьком огне, постоянно помешивая.
4. Как только клубника закипит, варить ее еще 10 минут. Затем добавить разведенный агар-агар, размешать, довести массу до кипения и варить еще 10 минут.
5. Разложить по банкам и остудить.



День счастья в «Т-кафе»

В любимое кафе — за исполнением желаний.



В сети «Т-кафе» прошла акция, посвященная Дню счастья. В этот день гостей сети мы попросили написать об их сокровенных желаниях. В результате были собраны сотни писем с самыми разнообразными мечтами (в том числе от самых юных посетителей): от заразительно смешных до романтических и необычайно трогательных. Выбрать только одного человека для исполнения описанного им желания было невероятно трудно. Потому среди победителей оказались десятки людей. И все же самый главный приз достался Ирине Сарминой, пожелавшей устроить

праздник для воспитанников Детского дома станции Медведовской. Помочь «Т-кафе» и сети «Табрис» в реализации задуманного вызвалось эвент-агентство «Пати Лэнд» (Party Land). 5 июня для детей организовали шумные и энергичные «Веселые старты» и подкрепляющий и умиротворяющий праздничный стол с фирменными пиццами, тортами и мороженым.

Мечтайте больше, говорите о своих желаниях, и они обязательно исполнятся. А «Т-кафе» непременно продолжит делать своих гостей счастливее.



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

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

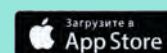
📍 ул. Красная, 16
(861) 268-03-03

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

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

📍 t-cafe.ru

Скачайте приложение «Т-КАФЕ» уже сейчас



12+





*«Вин Букет» —
испанский бренд,
слава к кото-
рому пришла
в 2008 году
с изобретением
электрического
штопора*



**ДЕКАНТЕР
Вин Букет***

1 шт. / 40 мл / хрусталь /
для вина

~~1158.90~~
899⁰⁰₽

➔ Наполнять бокалы молодым вином — особое искусство: нужно дать ему возможность правильно раскрыться, минимизировать терпкие нотки. Хрустальный декантер для розлива (его помещают прямо в горлышко бутылки) обладает специальной выпуклой формой с горлышком-воронкой, которое помогает напитку при розливе правильно «соприкоснуться» с кислородом, раскрыв весь потенциал вкуса, аромата и текстуры.

Важные открытия

Как относиться к благородным напиткам с подобающим уважением.

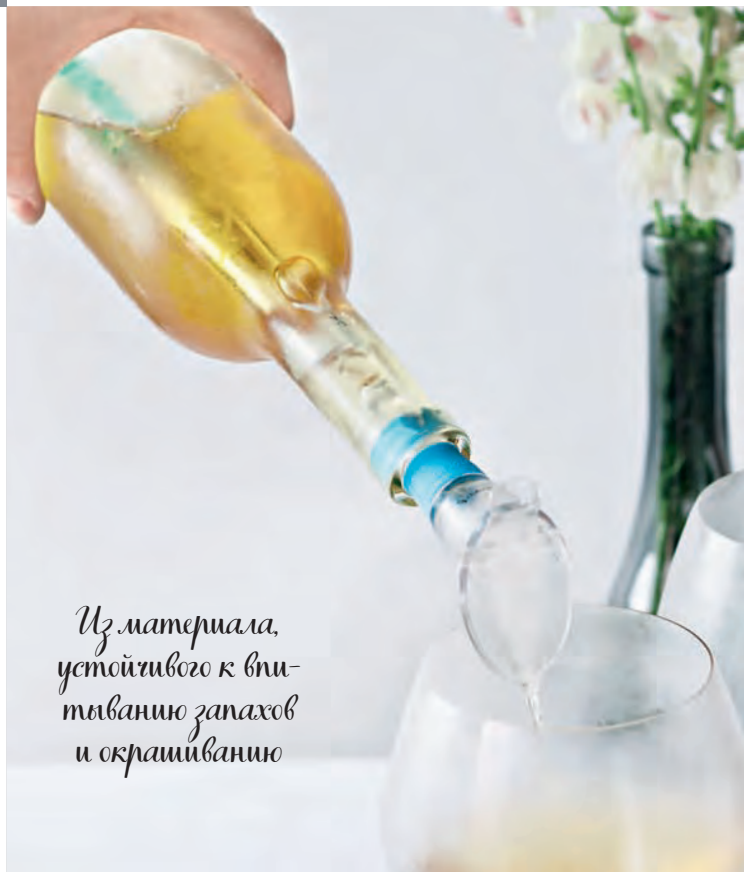


**ОХЛАДИТЕЛЬ
Вин Букет***

1 шт. /
с воронкой /
для бутылки
вина

~~1981.30~~
1599⁰⁰₽

➔ Предположим, нам требуется сберечь вино в открытой бутылке не только от выдыхания, но и от нагрева, при этом не убирая его далеко. Такой охладитель выполнит обе задачи. Заранее подержите его в морозилке и закупорьте им бутылку. Стержень из пищевого пластика охладит вино, герметичный стоппер защитит, а разливать напиток можно прямо через воронку-непроливайку, расположенную сверху.



*Из материала,
устойчивого к впитыванию
запахов
и окрашиванию*



**НАБОР
Вин Букет**

1 шт. / жемчужины /
для вина

~~2 028.00~~
1 699⁰⁰₽

➔ Лед в напитках к месту не всегда, даже если требуется придать им освежающую прохладность (или поддержать ее на уровне). Но, если в вашей морозильной камере всегда охлаждается мешочек с жемчужинами для вина, лед и не требуется. Внутри оболочки из нержавеющей стали находится специальный безопасный гель: благодаря ему жемчужины сперва охлаждаются сами, а затем охлаждают и напиток в бутылке. Вкус, аромат и цвет вина при этом не искажаются.



**НАБОР
Вин Букет**

1 шт. / воронка + стоппер /
для бутылки

~~872.30~~
699⁰⁰₽

➔ В хорошем вине важны каждая нота и каждая капля. И сохранит эту гармонию дуэт от «Вин Букет» — воронка и вакуумный стоппер. Первая помогает разлить напиток по бокалам, не пролив мимо ни единой капли (спасибо за это особой



скошенной форме воронки). Стоппер же не только надежно закупорит бутылку, не давая содержимому выветриться, но и создаст вакуум: таким образом вино в открытой бутылке сохранится еще минимум на сутки.



**ОТКРЫВАЛКА
Вин Букет**

1 шт. / с крючком /
для проволоки
на шампанском

~~1 243.00~~
999⁰⁰₽

➔ Откупорить бутылку игристого — трюк не самый простой. Но с этой открывалкой ничего не страшно: она позволяет действовать аккуратно и безопасно. Раз — срезаете покрытие из фольги. Два — подцепив проволоку на специальный крючок, удаляете и ее. Три — быстро и без лишнего шума извлекаете пробку из горлышка, не опасаясь «выстрела». Изящно и легко и подходит даже для самых хрупких и неопытных пользователей.



**АЭРАТОР
Вин Букет***

1 шт. / для вина

~~3 862.90~~
2 999⁰⁰₽

➔ Для того чтобы вино подышало, требуется время. Аэрактор, еще одно приспособление для раскрытия вина, помогает это время сэкономить: разливая напиток по бокалам с его помощью, вы сразу же создаете идеальные условия, в которых вино насыщается кислородом и предстает во всей полноте букета. Специальный фильтр препятствует попаданию в бокал осадка, характерного для зрелых вин.



Сегодня в ассортименте «Вин Букет» более 200 моделей, позволяющих использовать профессиональные устройства для благородных напитков в домашних условиях



**ИЗВЛЕКАТЕЛЬ
ПРОБКИ**

**Вин
Букет***

1 шт. /
из бутылки

~~996.90~~
799⁰⁰₽

➔ Считается, что, если уж пробка провалилась внутрь бутылки, нужно смириться. И просто стараться разлить вино по бокалам так, чтобы оно не расплескалось из-за этого досадного происшествия, а в бокал не попали крошки. Но только не с этим изобретением от «Вин Букет»: его тонкая «лапка» из нержавеющей стали захватит и извлечет пробку в считанные секунды, аккуратно и без лишних хлопот.



ТЕРМОМЕТР

Вин Букет*

1 шт. / инфракрасный /
для вина

~~4 461.00~~
3 599⁰⁰₽

➔ Игристое, белое, розовое, красное — для каждого из этих вин существует предпочтительный температурный диапазон, при котором они звучат наилучшим образом. Этот цифровой инфракрасный термометр определяет



*Определяет
температуру
от 0 до 40 °C*

температуру содержимого бокала максимально точно — на расстоянии 2—10 см. Устройство автоматически отключается через 15 секунд и снабжено шкалой Цельсия и Фаренгейта, а также памяткой по идеальным винным температурам.

Спортивный резерв

Верные помощники в погоне за результатом.

ГЕЛЬ-ШАМПУНЬ Спортметикс*

500 мл / водные виды спорта / мужской / для душа

949.00
799⁰⁰₽

➔ Водный спорт считается одним из самых энергозатратных, к тому же хлорированная и соленая вода зачастую влияет на кожу не слишком благоприятно. Средство 2-в-1 помогает мужчинам тщательно очистить и увлажнить кожу головы и тела, работая как антиоксидант за счет экстракта лимона. Волосы оно наполнит силой, нужной для борьбы с ломкостью, тусклостью и выпадением.



Сделано
в Испании

КРЕМ Спортметикс*

50 мл / после занятий спортом / мужской / для лица

1 749.00
1 399⁰⁰₽

➔ Этот легчайший крем помогает немедленно восполнить утраченные с активным потоотделением минералы и насытить кожу креатином, необходимым для регенерации молекул АТФ. Витамин Е заботится об увлажнении и обновлении кожи. Крем рекомендуется использовать после каждого занятия спортом, нанося его на чистую сухую кожу лица и шеи.





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

~~2 649.00~~
1 999⁰⁰₽

➔ Пробежки и тренировки на свежем воздухе преобразят еще больше, если вы не будете забывать о состоянии своей кожи. Воздушный флюид, подходящий для лица и тела, дарит ощущение комфорта и бодрости, при этом защищая кожу от вреда ультрафиолета за счет высокого уровня СПФ и заботясь о ее обновлении, сиянии и молодости.

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

~~2 549.00~~
1 999⁰⁰₽

➔ Перед интенсивной тренировкой важно хорошо разогреть мышцы и суставы. Поэтому за 10 минут до разминки нанесите массажными движениями гель, богатый никотиновой кислотой, правильным образом расширяющий сосуды и увеличивающий энергетический обмен. В то же время содержащийся в средстве экстракт алоэ вера и витамина Е заботится о том, чтобы кожа оставалась увлажненной.

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

~~2 549.00~~
1 999⁰⁰₽



➔ Подспорье для упругого пресса — крем, который следует втирать в область живота после тренировки. Богатые кофеином экстракты в его составе укрепляют

и подтягивают ткани, а также ускоряют сжигание жира. Масло ши питает и разглаживает кожу, подчеркивая рельеф. Подходит как для мужчин, так и для женщин.



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

~~720.30~~
549⁰⁰₽

➔ Прибавьте к приятной усталости после активного плавания не менее приятное ощущение свежести и восстановления энергии, выбрав универсальный гель-шампунь с экстрактом перечной мяты. Средство возвращает бодрость, тщательно смывает хлор и соли и обеспечивает волосам здоровье и шелковистость.

Для видимых
результатов

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



➤ Придаем новое значение фразе «закрепить результат» с помощью легкого, мгновенно впитывающегося лосьона для женщин, который следует втирать после тренировок. Богатый почти десятком растительных экстрактов и инновационными компонентами, он укрепляет и тонизирует кожу, одновременно восстанавливая ее и восполняя минеральный баланс.

лосьон Спортметикс

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

~~799.00~~
649⁰⁰₽

➤ Макияж в спорте ни к чему, а вот правильное косметическое средство, берегущее деликатную кожу лица и шеи, — очень даже. Как и вариант для мужчин, этот крем с адаптированной специально для дам формулой работает в качестве невидимого щита, оберегающего от «атак» окружающей среды. А также — от пересушивания, увядания и прочих стрессов физических нагрузок.

КРЕМ Спортметикс*

50 мл / СПФ 10 / до занятий спортом / женский / для лица

~~1 899.00~~
1 449⁰⁰₽

Мягкий ненавязчивый аромат средств «Спортметикс» создает приподнятое настроение и вполне гармонично сочетается с ароматами повседневной косметики



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



Благодарим за помощь в проведении съемок фитнес-клуб «Оранж-Фитнес»
fitness-orange.ru



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

~~1749.00~~
1 399⁰⁰₽

➔ Деятельная спортивная активность без хорошей экипировки не результативна. Ее роль и выполняет формула крема с функцией «до занятий спортом». Она придумана специально для мужчин и создает незримый эффект «второй кожи», защищающий лицо от негативных воздействий окружающей среды — от УФ-лучей до токсинов, — а также от обезвоживания и потери упругости.

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

~~749.00~~
599⁰⁰₽

➔ Волосы во время плавания тоже подвержены стрессу: даже самый щадящий состав воды влияет на них не лучшим образом, как и травмирующее воздействие обязательной резиновой шапочки. А потому без спортивного шампуня-кондиционера восстановить шевелюру будет непросто. Формула с лимонным и кератином придаст волосам сил и вернет естественную мягкость.

5 мифов о питании

Вы стараетесь похудеть, но жир никуда не уходит? Возможно, вы стали жертвой ошибочных представлений о питании. Специалисты Orange Fitness помогут их развеять.



Только в июле



всем держателям карт «Табрис» Orange Fitness дарит

скидку 15 %

на покупку годовой карты* в любой из трех клубов в Краснодаре!



4. Трехразовое питание

Фитнес-тренеры рекомендуют питаться 5–6 раз в день небольшими порциями. Режим питания включает в себя три основных приема пищи и перекусы. Такая система обеспечивает усвоение питательных веществ, успешное переваривание и усиливает обмен веществ.



* Предложение действует для новой полной взрослой карты.



1. Жир вреден

Избыток жира вреден. Но и его недостаток может негативно повлиять на работу мозга, мышечного аппарата и сердца. В правильном рационе есть жирорастворимые витамины и вещества (витамины А, D, Е, К), для усвоения которых необходимы жирные кислоты. Чтобы худеть и быть здоровым, нужно употреблять правильный жир: рыбу, оливковое масла, авокадо, орехи.



2. Обезжиренная пища поможет похудеть

Обезжиренный — не значит низкокалорийный! Доля жиров в таком продукте минимальна, но для усиления вкуса добавлены сахара и рафинированные углеводы (к примеру, крахмал). А потому «легкие» продукты зачастую не менее калорийны, чем их классические аналоги.



3. Нельзя есть после 18 часов

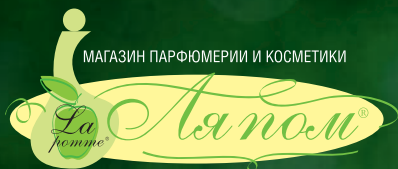
Время последнего приема пищи зависит от того, во сколько вы ложитесь спать. Если тренировка закончилась в 21 час, после нее перекус обязателен: организм после нагрузки стремится восполнить потерянную энергию, а если этого сделать не удастся, он получает сигнал запасать жир.



5. Переел — поголодай

Такие «качели» обязательно скажутся на обмене веществ: организм, не получив необходимого питания, даст сигнал накапливать жир. Поэтому лучше не переесть, но, если уж так произошло, правильнее вернуться к обычному режиму питания и провести более интенсивную тренировку.

НЕ ОТКЛАДЫВАЙТЕ НА ЗАВТРА СВОЕ ЗДОРОВЬЕ И КРАСОТУ!



Хиты продаж по суперценам!

СПОНЖ
Бьютиблендер

~~1972.00~~
1 199⁰⁰₽

РАСЧЕСКА
Тэнгл Тизер

~~1580.00~~
999⁰⁰₽

БАЛЬЗАМ
Эос

~~790.00~~
499⁰⁰₽

ПЛАМЕР
Фуллипс

~~1672.00~~
999⁰⁰₽

РЕЗИНКА
Хэйр Бабблс

~~320.00~~
199⁰⁰₽

Магазины парфюмерии и косметики
«Ля пом» в Краснодаре:

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

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

Период скидок и срок действия акции с 1.07.2016 по 31.07.2016 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено. Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены с 1 по 31 июля 2016 года

СУПЕРЦЕНА

159

товаров
со скидкой
более 30 %

КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

48

товаров
кубанских
производителей

НОВИНКА

70

новых товаров

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ

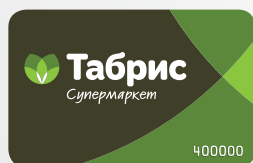
213

товаров
собственного
импорта

Правила разумных покупок

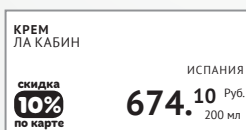
Используйте при покупке товаров дисконтную карту и получите дополнительную

**скидку
3, 5 или 7 %***



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

скидка 10 %**



КРЕМ
Ла Кабин
15 мл / шиповник /
антивозрастной /
для кожи вокруг глаз

Старая цена
949.00 ₺

Цена со скидкой
в журнале
749.00 ₺

Окончательная
цена со скидкой 10 % на собственный импорт**
674.10 ₺

* 3 % — при сумме покупки до 1000 руб.
5 % — от 1000 до 5000 руб.
7 % — более 5000 руб.

** Только при использовании карты «Табрис».

Пример носит ознакомительный характер



сок
Гранис Сикрет* ~~356.60~~
300⁰⁰₽
0,7 л / дикая клюква,
белый виноград



сок
Паго ~~152.50~~
110⁰⁰₽
0,75 л / апельсин

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

74

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



НЕКТАР
Любимый сад
0,95 л / грейпфрут, лимон /
апельсин / виноград, яблоко

~~74.40~~
54⁰⁰₽

1, 2. НЕКТАР / СОК

Рич

1 л / вишня /
грейпфрут

145.20

108⁰⁰₽

3. СОК

Рич

1 л / апельсин /
с мякотью

130.00

99⁰⁰₽

4. СОК

Рич

1 л / яблоко /
осветленное

127.10

99⁰⁰₽



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

75



СОК
Ян

0,25 л / апельсин / яблоко



~~113.50~~
88⁰⁰₽



СОК
Ян

0,25 л / томат

~~97.60~~
79⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



НЕКТАР / СОК

Золотая Русь

0,2 л / апельсин / вишня

~~41.80~~
28⁰⁰₽

СОК

Золотая Русь

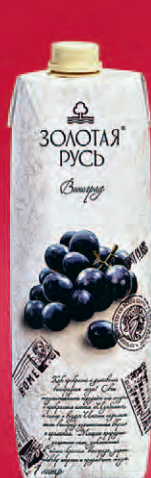
0,2 л / мультифрукт / ананас

~~41.80~~
28⁰⁰₽

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

76

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



СОК

Золотая Русь

1 л / виноград

129.50
93⁰⁰₽

СОК

Золотая Русь

1 л / апельсин /
морковный экзотик

102.80
74⁰⁰₽

МОРС

Золотая Русь

1 л / клюква /
брусника, малина

100.20
72⁰⁰₽

НЕКТАР / СОК

Золотая Русь

1 л / вишня / грейпфрут

98.00
70⁰⁰₽



СОК / НЕКТАР
Добрый
1 л / яблоко / апельсин /
мультифрут

~~87.80~~
65⁰⁰₽

НАПИТОК
Добрый Палпи*

~~83.20~~
62⁰⁰₽

0,9 л / сокосодержащий / апельсин

* 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 %

КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

1, 2. НЕКТАР
Сочная долина
0,97 л / апельсин /
персик, яблоко

~~68.80~~
49⁰⁰₽

3. СОК ПРЯМОГО ОТЖИМА
Сочная долина
0,97 л / яблоко

~~68.80~~
49⁰⁰₽



КОМПОТ
Арарат
1,05 л / вишня /
айва / кизил

~~176.00~~
130⁰⁰₽



1



2



3



1, 2. НАПИТОК
Липтон
0,5 л / чай /
зеленый / лимон

~~55.80~~
35⁰⁰₽

3. НАПИТОК
Липтон
0,5 л / чай / малина

~~55.80~~
35⁰⁰₽



1, 2. КОМПОТ
Фруктовый сад*
 1,93 л / садовые ягоды /
 вишня

~~156.80~~
110⁰⁰₽



3, 4. НЕКТАР
Фруктовый сад
 1,93 л / яблоко, персик /
 яблоко

~~156.80~~
110⁰⁰₽



5, 6. НЕКТАР
Фруктовый сад
 1,93 л / апельсин /
 мультифрукт

~~156.80~~
110⁰⁰₽

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

СУПЕРЦЕНА



КВАС
Русский дар
2 л / традиционный

~~93.50~~
60⁰⁰₽



КВАС
Лидский
1,5 л / хлебный

~~61.90~~
55⁰⁰₽

80

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



КВАС
Яхонт
0,5 л / трапезный

~~43.40~~
33⁰⁰₽



КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

НАПИТОК
Удачный день
1 л / груша дичка

~~38.60~~
31⁰⁰₽



НАПИТОК
Дж 7 Фрутц

1 л / сокосодержащий /
лимон

~~70.00~~
49⁰⁰₽



НАПИТОК
Дж 7 Фрутц

1 л / сокосодержащий /
апельсин

~~70.00~~
45⁰⁰₽



НАПИТОК
Фоко

0,33 л / кокосовая вода
с розовой гуавой

~~127.40~~
99⁰⁰₽



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

81



НАПИТОК
Милкис
0,25 л /
оригинальный /
газированный

~~31.90~~
25⁰⁰₽



НАПИТОК
Милкис
0,25 л / банан /
газированный

~~31.90~~
25⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

НАПИТОК
**Кока-Кола
Ванила / Черри**
0,355 л / США

~~73.00~~
59⁰⁰₽

НАПИТОК
РС Кола*
0,33 л

~~25.70~~
19⁰⁰₽

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

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

НАПИТОК
**Фентиманс
Кола**
0,275 л / вишневая /
газированная

~~295.80~~
240⁰⁰₽



НАПИТОК
**Фентиманс
Кола**
0,275 л /
газированная

~~295.80~~
240⁰⁰₽



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



НАПИТОК
**Адреналин Джуси /
Адреналин Нэйче**

0,5 л / ягодная энергия / натуральная энергия



~~134.60~~
88⁰⁰₽

НОВИНКА



НАПИТОК
Адреналин Раш

0,5 л / абсолютная энергия

~~134.60~~
88⁰⁰₽



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



НАПИТОК
Маунтин Дью
1,75 л

~~102.40~~
61⁰⁰₽



НАПИТОК
Миринда*
1,75 л / апельсин

~~102.40~~
61⁰⁰₽

НОВИНКА



НАПИТОК
Пепси
1,75 л

~~96.60~~
59⁹⁰₽

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



ВОДА
Спортиния
ВСАА 6000
0,5 л / яблоко, маракуйя,
лимон / негазированная

~~103.80~~
79⁰⁰₽



НАПИТОК
Спортиния
0,5 л / с L-карнитином /
гуарана / негазированный

~~72.70~~
58⁰⁰₽



НАПИТОК
Спортиния
0,5 л / с L-карнитином /
ананас / негазированный

~~66.60~~
53⁰⁰₽



ВОДА
Спортиния
O2 Энерджи*
1 л / негазированная

~~54.50~~
43⁰⁰₽



ВОДА
Спортиния
O2 Энерджи
0,5 л / негазированная /
спортивная пробка

~~46.70~~
37⁰⁰₽

2 по цене 1



НАПИТОК
Тейст Нирвана
0,28 л / кокосовая вода /
эспрессо

~~135.00~~
105⁰⁰₽



НАПИТОК
Тейст Нирвана
0,28 л / кокосовая вода /
зеленый чай матча

~~135.00~~
105⁰⁰₽

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 %

85



НАПИТОК
Аризона
0,5 л / зеленый чай /
гранат

~~140.90~~
99⁰⁰₽



НАПИТОК
Жизнь*
0,3 л / облепиха /
с пробиотиками

СУПЕРЦЕНА

~~94.30~~
70⁰⁰₽

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

НОВИНКА

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Эссентуки 4 / 7
 1,25 л / газированная

57.69
46⁰⁰₽

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

86

ПИТЬЕВАЯ ВОДА

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

~~82.80~~
56⁰⁰₽

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



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Меркурий ~~34.60~~
1,5 л / газированная **26⁰⁰₽**



ВОДА
Святой Источник* ~~28.20~~
1,5 л / питьевая / газированная / **19⁰⁰₽**
негазированная

СУПЕРЦЕНА

* 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 %

87

1

1. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Боржоми ~~87.40~~
0,5 л / столовая / **70⁰⁰₽**
газированная

2

2. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Боржоми ~~72.40~~
0,5 л / столовая / **55⁰⁰₽**
газированная



JEVEA

ВОДА
**Жевея
Кристалльная**
0,5 л / питьевая /
газированная /
негазированная

49.40
38⁰⁰₽

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

88

ПИТЬЕВАЯ ВОДА



ВОДА
Пилигрим
1,5 л / питьевая /
негазированная

~~36.00~~
28⁰⁰₽



ВОДА
Архызик*
0,33 л /
негазированная /
спортивная пробка

~~35.14~~
26⁰⁰₽

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



DIVINAMENTE
PURA*



ВОДА

Парадисо

0,5 л / питьевая /
негазированная /
газированная /
из Фриули

~~71.80~~

49⁰⁰Р

* Божественно чиста. ** Продукт из Италии.

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

* Божественно чиста.

** Продукт из Италии.

*** При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА



КОФЕ
Якобс Монарх Милликано*
150 г / растворимый

417.30
258⁰⁰₽



КОФЕ
Карте Нуар
75 г / растворимый

388.80
241⁰⁰₽



КОФЕ
Якобс Монарх
150 г / растворимый

386.70
239⁰⁰₽

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

90

КОФЕ



КОФЕ
Мишейла Экселент*
250 г / зерно

~~838.90~~
505⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



КОФЕ
Тудей Эспрессо / Пью Арабика
95 г / растворимый



~~319.60~~
198⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

* 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. КОФЕ

Кoffессо*
Классико Итальяно /
Крема Деликато / Эспрессо
50 г / 10 шт. / в капсулах

~~296.08~~
214⁰⁰₽



4, 5. КОФЕ

Кoffессо
Классико Итальяно /
Эспрессо Супериоре

45 г / 5 пакетиков / молотый



~~153.40~~
111⁰⁰₽



ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
Принц Нуар***
150 г / черный

~~437.50~~
372⁰⁰₽



ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
Наполеон**
100 г / зеленый

~~362.20~~
307⁰⁰₽



ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
Ассорти Классик / Экзотик**
25*2 г / зеленый / черный / в пакетиках

~~109.80~~ ~~111.90~~
94⁰⁰₽



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



СУПЕРЦЕНА

КОНФЕТЫ
Микаелло
1 кг / инжир с грецким орехом /
в шоколадной глазури

~~568.20~~
397⁰⁰₽



СУПЕРЦЕНА

ЧАЙ
**Мэтр де Тэ
Роял Блек
Ю. Высоцкая
«Моя любимая коллекция»***
90 г / черный

~~195.30~~
118⁰⁰₽

* 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 %*



КОНФЕТЫ
**Матез
Земли Луары**
250 г / трюфели / с малиновыми макаронс

584.90
399⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА



КОНФЕТЫ
Уитакерс
150 г / клубничный крем

334.30
229⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



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

93

СУПЕРЦЕНА



ПЕЧЕНЬЕ
**Мондо ди Лаура
Коккола-ми**
130 г / из Лацио

472.50
319⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



ПЕЧЕНЬЕ
**Мондо ди Лаура
Жюли Мондо**
130 г / из Лацио

428.70
289⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



ЗЕФИР
**Ван Влиет
Маршмеллоу**
700 г / витой / карамель

~~559.40~~
379⁰⁰₽

ЗЕФИР
**Ван Влиет
Маршмеллоу**
250 г / даймондс /
двухцветный

~~222.90~~
159⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



ПЕЧЕНЬЕ
**Чоко Бой
Сафари**
42 г / шоколад, бисквит

~~40.40~~
33⁰⁰₽



КРЕКЕР
**Яшкино
Французский**
185 г / хрустящий / с кунжутом

~~39.10~~
32⁰⁰₽



ПОПКОРН
Команданте Панчо
200 г / карамель

~~70.40~~
43⁰⁰₽



ПОПКОРН
Команданте Панчо
70 г / соленый

~~39.50~~
24⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



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

95



ПЕЧЕНЬЕ
Посиделкино
310 г / овсяное /
топленое молоко

~~70.10~~
49⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



ПОПКОРН
Блокбастер*
75 г / экстрасмасло /
для микроволновой печи

~~42.40~~
26⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

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



1

**1. КОНФЕТЫ
Альпен Голд
Композишн**

183 г / ассорти

~~263.80~~
211⁰⁰₽

**2, 3. ШОКОЛАД
Тоблерон**

100 г / горький
100 г / молочный /
с медово-миндальной
нугой

~~180.80~~
145⁰⁰₽

2



4



3



5



6



**6. ШОКОЛАД
Воздушный**

85 г / белый / пористый

~~75.20~~
60⁰⁰₽

**4, 5. ШОКОЛАД
Милка**
87 г / молочный /
с крекером «Тук» /
с печеньем «Лу»

~~108.80~~
87⁰⁰₽

7



7. ПЕЧЕНЬЕ
**Юбилейное
Утреннее** ~~102.90~~
82⁰⁰₽

250 г / с фундуком и медом

8, 9. ПЕЧЕНЬЕ
Юбилейное ~~24.70~~
20⁰⁰₽

112 г / молочное /
традиционное

8



9



10



10, 11. ПИРОЖНОЕ
Мишка Барни

150 г / бисквиты /
клубника* /
банан, йогурт

11



~~111.40~~
89⁰⁰₽

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



МОРОЖЕНОЕ
**Альтервест
 Натуралика*** ~~52.40~~
35⁰⁰₽
 80 г / пломбир / эскимо



МОРОЖЕНОЕ
**Альтервест
 Натуралика*** ~~38.60~~
26⁰⁰₽
 80 г / пломбир / в стакане



МОРОЖЕНОЕ
7 Копеек ~~20.90~~
16⁰⁰₽
 80 г / плодово-ягодное

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

МОРОЖЕНОЕ, ДЖЕМ

**СОБСТВЕННЫЙ
 ИМПОРТ**
 + скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



ДЖЕМ
Кан Беч** ~~441.70~~
287⁰⁰₽
 280 г / с инжиром и какао



МОРОЖЕНОЕ
Нью Фрут**
 70 г / молочное / дикая клубника /
 черника, ежевика



~~48.60~~
39⁰⁰₽

* 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, 2. МОРОЖЕНОЕ
48 Копеек

58 г / пломбир / эскимо /
с клюквенным морсом
58 г / пломбир / эскимо

~~46.20~~
32⁰⁰₽

3. МОРОЖЕНОЕ
**Максибон
Страчателла**
89 г

~~64.00~~
45⁰⁰₽

3



4



5



6



4, 5, 6. МОРОЖЕНОЕ
Мовенпик
444 г / пломбир / тирамису
510 г / пломбир / шоколадное
520 г / пломбир / грецкий орех*

~~806.60~~
549⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

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

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

<p>1</p> <p>МОЛОКО ОТБОРНОЕ</p> <p>КОРОВКА из Кореновки</p> <p>3,4-6%</p>	<p>2</p> <p>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ</p> <p>КОРОВКА из Кореновки</p> <p>2,7%</p>	<p>3</p> <p>КЕФИР</p> <p>КОРОВКА из Кореновки</p> <p>ГОСТ 2,7%</p>	<p>4</p> <p>КЕФИР</p> <p>КОРОВКА из Кореновки</p> <p>ГОСТ 1%</p>	<p>1. МОЛОКО Коровка из Кореновки</p> <p>0,9 л / отборное / жирность 3,4–6,0 %</p> <p>63.80 52⁰⁰₽</p>
				<p>2. МОЛОКО Коровка из Кореновки</p> <p>0,9 л / жирность 2,7 %</p> <p>60.40 49⁰⁰₽</p>
				<p>3. КЕФИР Коровка из Кореновки</p> <p>0,9 л / жирность 2,7 %</p> <p>58.70 48⁰⁰₽</p>
				<p>4. КЕФИР Коровка из Кореновки</p> <p>0,9 л / жирность 1 %</p> <p>56.90 47⁰⁰₽</p>

100

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

СУПЕРЦЕНА

КУБАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

<p>СМЕТАНА Завод детского питания</p> <p>260 г / термостатная / жирность 20 %</p>	<p>90.80 63⁰⁰₽</p>	<p>СМЕТАНА Завод детского питания</p> <p>260 г / термостатная / жирность 15 %</p>	<p>85.90 59⁰⁰₽</p>
---	---	---	---

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

1-3. ЙОГУРТ
Био-Макс*

0,3 л / клубника / яблоко,
злаки / чернослив /
жирность 2,5 %

~~40.00~~
34⁰⁰₽

4-7. ЙОГУРТ
Чудо

0,29 л / персик, абрикос /
черника, малина* / вишня,
черешня / клубника,
земляника / жирность 2,4 %

~~42.40~~
35⁰⁰₽

8. МОЛОКО
Кубанская
Буренка

0,93 л / пастеризованное /
жирность 2,5 %

~~61.00~~
54⁰⁰₽

9. КЕФИР
Кубанская
Буренка

0,9 л / жирность 2,5 %

~~57.40~~
50⁰⁰₽

10. КЕФИР
Кубанская
Буренка

0,9 л / жирность 1 %

~~55.80~~
49⁰⁰₽

КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



11, 12. ЙОГУРТ
Чудо-Детки

85 г / мультифрукт / клубника-малина /
жирность 2,5 % / с 3 лет

~~23.70~~
17⁰⁰₽

13-16. ТВОРОГ
Чудо

100 г / вишня, черешня* / клубника,
земляника / персик, груша / черника*

~~39.30~~
32⁰⁰₽

* 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

**Былинный* /
Российский
Белебеевский**

1 кг / жирность 50 %

468.00

383⁰⁰₽

3. Сыр

**Российский
Белебеевский***

180 г / нарезка / твердый /
жирность 50 %

110.20

90⁰⁰₽

4. Сыр

Белебеевский

180 г / нарезка /
твердый / жирность 45 %

108.90

89⁰⁰₽

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

102

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Сыр

Лайме Браухтумкасе

180 г / жирность 55 %

~~611.28~~
419⁰⁰₽



Сыр

Лайме Алмкасе

180 г / жирность 48 %

629.10
419⁰⁰₽



Сыр

Лайме Зоненкасе

180 г / жирность 45 %

611.28
419⁰⁰₽

НОВИНКА

СУПЕРЦЕНА

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



АКЦИЯ
3 по цене 2*
2980₽
1 шт.

АКЦИЯ
3 по цене 2*
2927₽
1 шт.



ЙОГУРТ
Активиа 4470₽
0,29 л / в ассортименте

ТВОРОГ
Активиа 4390₽
130 г / в ассортименте

* Период действия акции с 01.07.2016 г. по 17.07.2016 г.



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

103



АКЦИЯ
3 по цене 2*
3000₽
1 шт.



АКЦИЯ
3 по цене 2*
2533₽
1 шт.

ТВОРОГ
Даниссимо 4500₽
130 г / в ассортименте

МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК
Актуаль 3800₽
330 г / апельсин, манго /
арбуз / черника, смородина** /
клубника, малина** / жирность 0 %

* Период действия акции с 18.07.2016 г. по 31.07.2016 г.

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



сыр
**Унагранде
Качорикотта**
370 г / жирность 45 %

~~271.60~~
189⁰⁰₽



сыр
**Унагранде
Качокавалло**
260 г / жирность 35 %

~~253.90~~
177⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

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

104

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



сыр
Грюйер А.О.С.
1 кг / твердый / жирность 45 %

~~2 528.10~~
1 515⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



сыр
Адыгейский
300 г / домашний

~~180.70~~
119⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

1



1. СЫР
**Бридель
Бри**
1 кг / жирность 60 %
~~2 176.70~~
1 300⁰⁰₽

2. СЫР
**Маскарпоне
Гальбани***
250 г / жирность 80 %
~~273.20~~
163⁰⁰₽

3. СЫР
**Буррата
Гальбани***
125 г / МИНИ
~~355.20~~
213⁰⁰₽

2



3



4. ТВОРОГ
Президент
400 г / мягкий /
диетический / жирность 0,2 %
~~161.80~~
109⁰⁰₽

5. ТВОРОГ
Президент
110 г / мягкий /
диетический / жирность 0,2 %
~~46.86~~
30⁰⁰₽

4

НОВИНКА



5



* 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

НОВИНКА

1, 2. СЫР
Бонфесто Рикоттино
 200 г / молочный шоколад /
 тоффи-карамель / жирность 30 %
~~76.00~~
46⁰⁰₽

3, 4. СЫР
Бонфесто Рикотта
 125 г / вишня / лесные ягоды /
 жирность 50 %
~~66.70~~
40⁰⁰₽

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

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, СНЕКИ

**СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
 + скидка 10 %**

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА

КРЕПЫ
Трау Мад
 60 г / мини / хрустящие /
 песто, базилик / из Бретани
~~273.80~~
177⁰⁰₽

ИЗДЕЛИЯ
Бонта Лукане
 150 г / брускеттине /
 с чесноком / из Базилкаты
~~168.30~~
119⁰⁰₽

СЫР
Сантабене Маскарпоне
 250 г / жирность 80 %
~~162.00~~
98⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



ОРЕХИ
Вкусы мира
 60 г / плоды лотоса /
 запеченные / в сиропе

~~97.50~~
6700₽



КОРНЕПЛОД
Вкусы мира
 100 г / батат /
 запеченный

~~87.10~~
5900₽



КОРНЕПЛОД
Вкусы мира
 50 г / каштаны /
 жареные / очищенные

~~72.80~~
4900₽

СУПЕРЦЕНА



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

107



ХЛЕБЦЫ
Баскет
 100 г / тонкие /
 гречневые

~~184.80~~
12000₽

СУПЕРЦЕНА



ХЛЕБЦЫ
Баскет
 100 г / тонкие /
 овсяные

~~176.00~~
11400₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
 + скидка 10 %*



ХЛЕБЦЫ
Баскет
 100 г / тонкие /
 семена льна

~~176.00~~
11400₽

* При использовании карты «Табрис».

СУПЕРЦЕНА



ХЛЕБЦЫ
Блокбастер
130 г / ржаные /
на натуральной закваске

~~147.00~~
103⁰⁰₽



СУХАРИКИ
Фортуна
145 г / ржано-пшеничные /
с луком / с хреном

~~55.40~~
45⁰⁰₽

108

СНЕКИ



СУХАРИКИ
Бейк Роллз
80 г / пшеничные / пицца /
барбекю / чеснок, пармезан

~~58.10~~
36⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



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



СУХАРИ
Хрустим багет 35.00
 60 г / пшеничные / томат и зелень / 29⁰⁰₽
 сырное ассорти / буженина с горчицей



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



ЧИПСЫ
Лейс 88.90
 150 г / картофельные / зеленый лук / 73⁰⁰₽
 сметана и лук / итальянская лазанья*

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

СУПЕРЦЕНА



ПЕЧЕНЬЕ
Диета Пьера Дюкана* ~~554.60~~
388⁰⁰₽
160 г / топинг /
семена chia с овсяными отрубями

СОЛЬ
4Лайф ~~72.60~~
59⁰⁰₽
250 г / морская /
йодированная / мелкая

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

110

ПЕЧЕНЬЕ, СОЛЬ, ЖЕЛЕ, КОНСЕРВЫ, МАКАРОНЫ



АКЦИЯ
3 по цене **2**
19⁹³₽
1 шт.

ЖЕЛЕ
Айдиго
50 г / малина, брусника /
вишня, лимон / ананас, груша

29⁹⁰₽



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



МАКАРОНЫ Паста Вера** ~~345.50~~
239⁰⁰₽
500 г / фузиллоны / из Апулии

МАКАРОНЫ Паста Вера ~~301.70~~
199⁰⁰₽
500 г / каламарата / рига-вера / из Апулии

МАКАРОНЫ Барьеры ~~103.60~~
79⁰⁰₽
500 г / мини / короткие / темпеста-буката 27 / из Эмилии-Романьи

* При использовании карты «Табрис».

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



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



СУПЕРЦЕНА



СУПЕРЦЕНА

МАКАРОНЫ 3 Колокольчика* ~~239.90~~
159⁰⁰₽
500 г / гнезда

КОНСЕРВЫ Девелей* ~~152.40~~
69⁰⁰₽
370 г / лучок / жемчужный

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



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



МАСЛО
Гульельми**

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

~~785.80~~
529⁰⁰₽

МАСЛО
Сан-Леандро

0,25 л / оливковое / с трюфелем / из Андалусии

~~624.80~~
419⁰⁰₽

* 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.

МАСЛО, МАКАРОНЫ



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

НОВИНКА

1. МАСЛО
**Турри
Гарда ДОП**

0,5 л / оливковое / кислотность 0,18 % / из Венето

~~2 648.90~~
1 799⁰⁰₽

2. МАСЛО
Ла Рамбла

1 л / оливковое / для жарки / из Каталонии

~~1 114.30~~
777⁰⁰₽

3. МАСЛО
Ла Рамбла**

0,25 л / оливковое / с чесноком

~~359.90~~
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.



СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



МАКАРОНЫ
Филотеа
250 г / спагетти / с чесноком
и петрушкой / из Марке

~~425.20~~
299⁰⁰₽

МАКАРОНЫ
Филотеа
250 г / гнезда /
со шпинатом / из Марке

~~389.70~~
279⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



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

113



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



СУПЕРЦЕНА



МАКАРОНЫ
Ла Кампофилоне**
250 г / феттучине /
с шалфеем / из Марке

~~592.90~~
412⁰⁰₽

МАКАРОНЫ
Кашина Ловерина
250 г / папарделле /
из Пьемонта

~~426.10~~
289⁰⁰₽

МАКАРОНЫ
Кашина Ловерина**
250 г / риччиоли / с вином
бароло / из Пьемонта

~~420.40~~
275⁰⁰₽

* 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.



КАРТОФЕЛЬ
Маккейн
Золотистый Фри
 750 г / волнистый /
 замороженный

~~172.10~~
139⁰⁰₽



КАРТОФЕЛЬ
Маккейн
Золотистый Фри
 750 г / классический /
 замороженный

~~169.90~~
139⁰⁰₽

КАРТОФЕЛЬ, МАЙОНЕЗ, УКСУС, СОЛЬ, СПЕЦИИ



МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль*
 390 г / сливочный /
 жирность 67 %

~~66.20~~
48⁰⁰₽



МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль*
 390 г / классический /
 жирность 67 %

~~63.80~~
46⁰⁰₽



МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль*
 390 г / оливковый /
 жирность 67 %

~~59.20~~
43⁰⁰₽



МАЙОНЕЗ
Московский
провансаль
 250 г / классический /
 жирность 67 %

~~40.40~~
29⁰⁰₽

* 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



соль жидкая
ФоссилРивер**

100 мл / с низким
содержанием натрия / из Каталонии

~~469.40~~
319⁰⁰₽

хлопья соли
ФоссилРивер

60 г / колпачные /
из Каталонии

~~375.50~~
259⁰⁰₽

СПЕЦИИ
Турчи

40 г / с трюфелем /
в подсолнечном масле /
из Тосканы

~~235.20~~
163⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

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



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

115

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



УКУС
**Дон Джованни
Резерв****

0,04 л / 20 лет / бальзамический
соус / из Модены

1 666.70
1 159⁰⁰₽

УКУС
Дон Джованни

0,25 л / 4 звезды /
бальзамический /
кислотность 6 % / из Модены

1 281.30
879⁰⁰₽

КРЕМ
Дон Джованни

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

518.30
359⁰⁰₽

УКУС
Бормео

0,25 л / 8 лет / хересный /
кислотность 7 % /
из Андалусии

501.00
339⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

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



КОЛБАСА
Дымов Сервелат
1 кг / варено-копченая

~~756.00~~
625⁰⁰₽

КОЛБАСА
Докторская Дымов*
1 кг / вареная

~~579.20~~
475⁰⁰₽

СОСИСКИ
Дымов*
1 кг / молочные / вареные

~~564.00~~
465⁰⁰₽

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

116

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, ПРЕСЕРВЫ



КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

КОЛБАСА
МК Динской Сервелат Мускатный Есть
1 кг / полукопченая

~~464.60~~
335⁰⁰₽

КОЛБАСА
МК Динской Докторская Есть
1 кг / вареная

~~351.00~~
255⁰⁰₽

СОСИСКИ
МК Динской Есть
1 кг / говяжьи / вареные

~~217.90~~
155⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



ПАШТЕТ
**Аргета
Примавера**
95 г / из курицы / с овощами

~~110.60~~
77⁰⁰₽



ПАШТЕТ
Аргета
95 г / из куриной печени /
из мяса индейки

~~92.50~~
64⁰⁰₽



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

117

СУПЕРЦЕНА



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

~~282.20~~
225⁰⁰₽



ПРЕСЕРВЫ
Меридиан
415 г / морской коктейль /
в масле

~~440.40~~
225⁰⁰₽

НОВИНКА



ОТКРЫТКА
Тебе, мой ангел
15 шт. / с пожеланиями

302.89
249⁰⁰₽



РАСКРАСКА
101 способ нарисовать супергероя
1 шт. / Издательство «Маленький художник»

166.17
139⁰⁰₽



РАСКРАСКА
101 способ нарисовать фею
1 шт. / Издательство «Маленький художник»

166.17
139⁰⁰₽



РАСКРАСКА
Гарри Поттер*
1 шт. / волшебная

934.62
769⁰⁰₽



РАСКРАСКА
Кототерапия*
1 шт. / для взрослых / Издательство «Арт-терапия»

301.17
249⁰⁰₽



РАСКРАСКА
Котики*
1 шт. / Издательство «Творческий рай»

305.31
249⁰⁰₽

* 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. СВЕЧА
**Самурай
Поезд**
6 шт. / для торта /
на подставке

~~190.30~~
149⁰⁰₽

2. СВЕЧА
**Тала
Пираты****
4 шт. / для торта

~~564.80~~
449⁰⁰₽

3. СВЕЧА
**Тала
Машины****
8 шт. / для торта

~~564.80~~
449⁰⁰₽

4. СВЕЧА
**Тала
Принцесса**
6 шт. / для торта

~~544.40~~
449⁰⁰₽

5. ПОДСТАВКА
Тала**
1 шт. / 25 см / с наклоном /
для торта

~~3 496.40~~
2 399⁰⁰₽



6. ПОДСТАВКА
Тала Ориджинал**
1 шт. / 23 см / вращающаяся /
для торта

~~2 885.60~~
1 999⁰⁰₽

6



* 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.



КАША
**Хайнц
Лакомая***

200 г / гречневая / груша, абрикос, смородина /
с молоком / с 5 месяцев
200 г / овсяная / яблоко, черника, черная смородина /
с молоком / с 5 месяцев
200 г / рисовая / абрикос, чернослив / с молоком / с 5 месяцев

~~131.30~~
111⁰⁰₽



КАША
**Хайнц
Лакомая***

200 г / кукурузная / тыква, морковь,
чернослив / с молоком / с 5 месяцев
200 г / многозерновая / яблоко, вишня /
с молоком / с 6 месяцев**

~~131.30~~
111⁰⁰₽

* 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.



НОВИНКА

КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ
Сэмпер
180 г / гречневая /
с 4 месяцев*
~~310.20~~
229⁰⁰₽

КАША МОЛОЧНАЯ / БЕЗМОЛОЧНАЯ
Сэмпер
200 г / рисовая / банан /
с 6 месяцев*
200 г / кукурузная / черника /
с 6 месяцев*
180 г / рисовая / с 4 месяцев*
~~262.70~~
194⁰⁰₽

КАША МОЛОЧНАЯ
Сэмпер
200 г / овсяная / с 5 месяцев*
200 г / мультизлаковая /
с 10 месяцев*
200 г / мультизлаковая /
яблоко, банан / с 12 месяцев
~~262.70~~
194⁰⁰₽

* 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.

1



1. МАШИНА

Дайсунг

1 шт. / самосвал / бетономешалка

~~1 813.80~~
1 649⁰⁰₽

2



2. МАШИНА

Дайсунг

1 шт. / самосвал / пожарная / с подъемником

~~1 578.60~~
1 449⁰⁰₽

3



3. ИГРУШКА

Гидро Форс*

1 шт. / 300 мл / водное оружие + картридж

~~1 679.80~~
1 399⁰⁰₽

4



4. ИГРУШКА

Гидро Форс*

1 шт. / водное оружие

~~1 130.60~~
949⁰⁰₽

5. ИГРУШКА

Энгри Бердс*

1 шт. / 15 см / фигурка / со звуком и движением

~~1 874.90~~
999⁰⁰₽

6. НАБОР

Кра-3-Лум*

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

~~983.20~~
599⁰⁰₽

5



6



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

КУБАНСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



1. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Тёма*
100 г / кролик /
с 6 месяцев

~~81.50~~
69⁰⁰₽

3-7. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Тёма*
100 г / говядина / телятина / с 6 месяцев
100 г / говядина с сердцем / говядина с
языком / говядина с печенью / с 8 месяцев

~~59.70~~
50⁰⁰₽

9-13. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Тёма*
100 г / цыпленок с гречкой /
говядина с брокколи,
морковью и рисом / с 6 месяцев
100 г / говядина с гречкой /
говядина с кабачками и рисом /
говядина с рисом / с 8 месяцев

~~40.60~~
34⁰⁰₽

2. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Тёма*
100 г / индейка /
с 6 месяцев

~~62.90~~
53⁰⁰₽

8. ПЮРЕ МЯСНОЕ
Тёма*
100 г / цыпленок, говядина /
с 8 месяцев

~~49.50~~
42⁰⁰₽

* Проконсультируйтесь со специалистом.

122

ДЕТСКИЕ ТОВАРЫ



1, 2, 3. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Фрукто Няня*
90 г / яблоко / с 4 месяцев
90 г / творог / яблоко, банан /
с 6 месяцев
90 г / сливки / яблоко, абрикос /
с 6 месяцев

~~39.10~~
33⁰⁰₽

4, 5. КОКТЕЙЛЬ
Фрукто Няня
200 мл / малина /
банан / молочный /
без сахара / с 12 месяцев

~~28.40~~
24⁰⁰₽

6, 7, 8. СОК
Фрукто Няня*
200 мл / осветленный /
яблоко / груша /
без сахара / с 4 месяцев
200 мл / яблоко, персик /
с мякотью / без сахара /
с 5 месяцев

~~25.50~~
20⁰⁰₽

* Проконсультируйтесь со специалистом.

1. КАША
**Нестле
Помогайка** ~~202.30~~
159⁰⁰₽

200 г / 5 злаков / липовый цвет /
без молока / с 6 месяцев*

1



2. КАША
**Нестле
Помогайка** ~~202.30~~
159⁰⁰₽

200 г / 3 злака / груша, яблоко /
с молоком / с 8 месяцев*

2



3

3. КАША
Нестле ~~112.50~~
89⁰⁰₽

200 г / овсянка /
без молока / с 5 месяцев*



4

4. СМЕСЬ
Нестле Нан 3** ~~548.00~~
429⁰⁰₽

400 г / кисломолочная /
с 12 месяцев



5

5. СМЕСЬ
Нестле Нан 4** ~~531.80~~
419⁰⁰₽

400 г / с 18 месяцев



6

6. СМЕСЬ
**Нестле
Нестожен 4** ~~311.50~~
249⁰⁰₽

350 г / с 18 месяцев

* 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.

ПОИГРАЕМ В СКАЗКУ

Любимые сказки, окошки, крутилки и много-много сюрпризов!



1, 2. ИНТЕРАКТИВНЫЕ КНИГИ
«Красная Шапочка»
и «Кот в сапогах»*
Серия «Живая сказка»

~~646.20~~
549⁰⁰₽

4. КНИГА
«Гуси-лебеди»
Серия «Сказки с окошками»

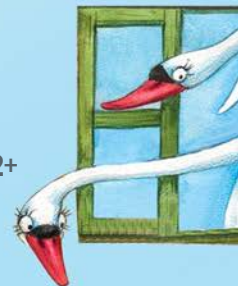
~~379.40~~
319⁰⁰₽

3. КНИГА
«Теремок»*
Серия «Любимые сказки
с кубиками»

~~633.20~~
539⁰⁰₽



2+



2+

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



10

10. вода
Агуша*
1,5 л / для детей /
с рождения

~~43.70~~
34⁰⁰₽



11

11. вода
Агуша*
0,33 л / для детей /
с рождения

~~26.70~~
21⁰⁰₽

1, 2, 3. сок
Агуша*
200 мл / яблоко / груша /
осветленный / без сахара /
с 3 месяцев / с 4 месяцев
200 мл / яблоко, груша / осветленный /
без сахара / с 5 месяцев*

~~24.10~~
18⁰⁰₽

4, 5, 6. сок
Агуша*
200 мл / яблоко, виноград /
мультифрукт / яблоко, банан /
с мякотью / с 6 месяцев

~~24.10~~
18⁰⁰₽



7, 8, 9. сок
Агуша*
200 мл / яблоко, вишня** /
яблоко, персик / яблоко, шиповник /
без сахара / с 5 месяцев

~~24.10~~
18⁰⁰₽



* 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%*

**СЛЮНЯВЧИК
Фармакотоне**

20 шт. / одноразовый

~~552.10~~
399⁰⁰₽

**САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Фармакотоне**

72 шт. / для детей

~~194.60~~
149⁰⁰₽

**МЕШКИ
Фармакотоне**

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

~~96.40~~
69⁰⁰₽

**МОЧАЛКА
Фармакотоне**

1 шт. / для детей

~~59.00~~
49⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



**1, 2. ТРУСИКИ
Памперс Пантс**

15 шт. / юниор / от 12 до 18 кг
16 шт. / макси / от 9 до 14 кг

~~476.50~~
399⁰⁰₽

**3. САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Памперс Нью Беби
Сенситив**

54 шт. / для детей

~~175.50~~
149⁰⁰₽

**4. САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Памперс Беби
Фреш**

64 шт. / запаска / для детей

~~161.40~~
132⁰⁰₽

подгузники
Меррис

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

~~1 938.30~~
1 639⁰⁰₽



подгузники
Меррис

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

~~1 938.30~~
1 449⁰⁰₽



1



2



3



1. ЛОСЬОН ~~707.50~~
Нивея Сан **549⁰⁰₽**
 200 мл / SPF 50+ /
 солнцезащитный / детский

2. СПРЕЙ ~~707.50~~
Нивея Сан **549⁰⁰₽**
Цветной
 200 мл / SPF 30 /
 солнцезащитный / детский

3. КРЕМ ~~388.90~~
Нивея Сан **299⁰⁰₽**
Нежный
 75 мл / SPF 50 /
 солнцезащитный / детский



СУПЕРЦЕНА



САЛФЕТКИ ВЛАЖНЫЕ
Пиджеон*
 60 шт. / для детей

~~206.10~~
139⁰⁰₽



ПРОКЛАДКИ
Натюрелла Ультра
Ромашка

8 шт. / макси
 10 шт. / нормал

~~88.40~~
79⁰⁰₽

* 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. ПРОКЛАДКИ
**Либресс
 Инвизибл**
 10 шт. / гуднайт
~~112.30~~
89⁰⁰₽

2. ПРОКЛАДКИ
**Либресс
 Инвизибл
 Винг Драй**
 10 шт. / нормал
~~112.30~~
89⁰⁰₽

3. САЛФЕТКИ
**Либресс
 Дейли Фреш Плюс**
 30 шт. / ежедневные
~~128.26~~
109⁰⁰₽



3



НОВИНКА



САЛФЕТКИ
**Кефри
Алоэ Вера**
20 шт. / супертонкие /
ежедневные

~~100.89~~
89⁰⁰₽

САЛФЕТКИ
**Кефри
Свежий аромат**
20 шт. / супертонкие /
ежедневные

~~100.89~~
89⁰⁰₽

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

1



**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %***

СУПЕРЦЕНА

4



2



3



**1. ВАТНЫЕ ДИСКИ
Котонев**
40 шт. / макси / овальные /
100%-ный хлопок

~~449.00~~
349⁰⁰₽

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

~~169.00~~
129⁰⁰₽

**3. ВАТНЫЕ ДИСКИ
Котонев**
100 шт. / 100%-ный хлопок

~~169.00~~
129⁰⁰₽

**4. ГУБКА
Котонев**
2 шт. / для снятия макияжа

~~139.00~~
99⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ + скидка 10 %*



КРЕМ
Ла Мэйсон Испаньол
125 мл / цветущий апельсин** / мед / для рук
~~449.00~~
349⁰⁰₽

ГУБКА
Котонев**
1 шт. / овальная / для тела
~~249.00~~
199⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

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



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

131



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ + скидка 10 %*



МЫЛО ЖИДКОЕ
Ла Мэйсон Испаньол
500 мл / цветущий апельсин** / мед
~~449.00~~
349⁰⁰₽

МЫЛО ЖИДКОЕ
Мистер Клин
300 мл / алоэ / белый мускус
~~199.00~~
149⁰⁰₽

* 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

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Орал-Б
Про Эксперт
Клиник Лайн
1 шт. / средней жесткости

~~303.30~~
249⁰⁰₽

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

~~233.20~~
189⁰⁰₽

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

~~106.90~~
89⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Колгейт 360
Суперчистота
1 шт. / 1+1 / средней жесткости

~~289.20~~
219⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Колгейт 360
Золотая
1 шт. / с древесным углем / мягкая

~~294.90~~
209⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Колгейт 360
Оптик Вайт
1 шт. / средней жесткости

~~294.90~~
209⁰⁰₽

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Колгейт
1 шт. / с древесным углем /
средней жесткости

~~294.90~~
209⁰⁰₽



1, 2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс

~~268.80~~
229⁰⁰₽

74 г / кофе, табак /
двойная мята /



3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс Сенситив
94 г / активный кальций

~~268.80~~
229⁰⁰₽



4. ЗУБНАЯ ПАСТА
Рокс
94 г / восстановление
и отбеливание

~~268.80~~
229⁰⁰₽



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

133



1. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Блендамед*
ЗД Вайт**
100 мл

~~164.60~~
129⁰⁰₽

2, 3. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Блендамед
ЗД Вайт Свежесть**
100 мл / мятный поцелуй* /
прохладная свежесть

~~164.60~~
129⁰⁰₽

4. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Блендамед
Про-Эксперт**
100 мл / свежая мята

~~164.60~~
129⁰⁰₽

5. ЗУБНАЯ ПАСТА
**Блендамед
Антикариес**
100 мл / здоровая белизна

~~76.00~~
63⁰⁰₽

* 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. ЗУБНАЯ ЩЕТКА
**Сенсодин
Сенситив**

1 шт. / мягкая

~~264.40~~
189⁰⁰₽

2. ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин

75 л / восстановление
и защита

~~276.60~~
199⁰⁰₽

3. ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин*

75 л / МГНОВЕННЫЙ
эффект

~~217.00~~
159⁰⁰₽

4. ЗУБНАЯ ПАСТА
Сенсодин

75 мл / с фтором

~~196.30~~
139⁰⁰₽

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

134

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



НОВИНКА

СУПЕРЦЕНА

ШАМПУНЬ

Хэд энд Шолдерс

400 мл / питательный уход /
лаванда / от перхоти / для волос

~~327.80~~
289⁰⁰₽



ЗУБНАЯ ПАСТА
**Колгейт
Тотал 12**

100 мл / гель / профессиональная чистка
100 мл / профессиональная отбеливающая

~~172.50~~
119⁰⁰₽



1, 2, 3. ГЕЛЬ
Нивея
250 мл / крем-кокос* /
молоко, абрикос /
моменты наслаждения /
для душа

~~131.30~~
101⁰⁰₽

4. ГЕЛЬ-СКРАБ
Нивея*
250 мл / миндаль /
для душа

~~165.00~~
129⁰⁰₽



5, 6. ГЕЛЬ
Нивея
750 мл / сила витаминов /
нежное увлажнение / для душа

~~295.50~~
229⁰⁰₽

7-10. ГЕЛЬ
Нивея
250 мл / балийский цветок / кислородный коктейль* /
лемонграсс и масло ши / сила витаминов / для душа

~~165.00~~
129⁰⁰₽

* 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, 2. СКРАБ / МАСЛО
**Ла Мэйсон
Испаньол**

250 мл / миндаль, мед /
гранат** / для тела

~~699.00~~
549⁰⁰₽

3. ЛОСЬОН
**Ла Мэйсон
Испаньол****

500 мл / гранат / для тела

~~599.00~~
449⁰⁰₽

4. ГЕЛЬ
**Ла Мэйсон
Испаньол**

500 мл / миндаль, мед /
для душа

~~449.00~~
349⁰⁰₽

* 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 %*



КРЕМ
Ла Кабин

50 мл / шиповник / увлажняющий /
ночной / антивозрастной / для лица

~~1199.00~~
949⁰⁰₽

КРЕМ
Ла Кабин

15 мл / шиповник / антивозрастной /
для кожи вокруг глаз

~~949.00~~
749⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Ла Кабин

200 мл / мицеллярная вода /
для лица

~~549.00~~
449⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



1. ДЕЗОДОРАНТ
Гарньер Минерал НЕО

150 мл / спрей / чистота хлопка

~~206.40~~
159⁰⁰₽



2. ДЕЗОДОРАНТ
Гарньер Минерал НЕО*

40 мл / крем / фруктовый всплеск

~~176.40~~
139⁰⁰₽



3. ДЕЗОДОРАНТ
Гарньер Активный контроль*

150 мл / спрей / термозащита

~~152.90~~
119⁰⁰₽

4. АНТИПЕРСПИРАНТ
Гарньер Минерал*

50 мл / шариковый / невидимый / черное, белое, цветное

~~115.60~~
89⁰⁰₽



5. МОЛОЧКО
Амбр Солер*

200 мл / с алоэ вера / после загара

~~473.50~~
349⁰⁰₽



6. МАСЛО
Амбр Солер*

250 мл / СПФ 2 / для загара

~~420.40~~
299⁰⁰₽



7. СПРЕЙ
Амбр Солер*

200 мл / СПФ 50 / цветной / детский / солнцезащитный

~~831.50~~
599⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



ДЕЗОДОРАНТ
**Чик энд Фан
Поп / Сердце /
Цветочный**
150 мл / спрей женский

~~399.00~~
319⁰⁰₽

ЛОСЬОН
**Чик энд Фан
Поп / Сердце /
Цветочный**
200 мл / для тела

~~329.00~~
279⁰⁰₽

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

~~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.

НОВИНКА



1. АНТИПЕРСПИРАНТ
**Олд Спайс
Тимбер**
50 мл / стик /
мужской

~~228.70~~
199⁰⁰₽

2. ДЕЗОДОРАНТ
**Олд Спайс
Тимбер**
125 мл / спрей /
мужской

~~228.70~~
199⁰⁰₽

3. ГЕЛЬ
**Олд Спайс
Цитрон**
250 мл / 2 в 1 /
для волос и тела / мужской

~~198.80~~
179⁰⁰₽

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. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Нивея
Жемчужная красота* /
Невидимая защита* /
Эффект пудры**

50 мл / шариковый / женский

~~126.30~~
99⁰⁰₽



4, 5, 6. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Нивея
Жемчужная красота* /
Невидимая защита* /
Эффект пудры**

40 мл / стик / женский

~~156.20~~
122⁰⁰₽

4

5

6



7, 8, 9. АНТИПЕРСПИРАНТ

**Нивея
Жемчужная красота* /
Невидимая защита* /
Эффект пудры**

150 мл / спрей / женский

~~149.40~~
119⁰⁰₽

* 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 %*



СПРЕЙ
Ла Кабин
11 преимуществ
150 мл / для волос

999.00
799⁰⁰₽



СПРЕЙ
Ла Кабин
150 мл / против завитков /
для волос

599.00
499⁰⁰₽



ЛАК
Ла Кабин
400 мл / сильная фиксация /
для волос

699.00
549⁰⁰₽



МУСС
Ла Кабин
300 мл / экстраординарная
фиксация / для волос

549.00
449⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



ШАМПУНЬ
Ла Кабин
**Насыщенный цвет /
Суперобъем**
500 мл / для волос

599.00
499⁰⁰₽



МАСКА
Ла Кабин
**Насыщенный цвет /
Суперобъем**
500 мл / для волос

549.00
449⁰⁰₽



* При использовании карты «Табрис».



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ
Пантин

250 мл / 200 мл / интенсивное
восстановление / для волос

~~188.50~~
149⁰⁰₽

ШАМПУНЬ
Пантин

250 мл / аквалайт /
для волос

~~188.50~~
149⁰⁰₽

БАЛЬЗАМ
Пантин*

200 мл / густые
и крепкие / для волос

~~188.50~~
149⁰⁰₽

* 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 %

141



НОСКИ
Сосу

2 пара /
лаванда / для педикюра

~~1737.80~~
1149⁰⁰₽



МАСКА
Джапан Галс

7 шт. / экстракт алоэ /
для лица

~~640.50~~
419⁰⁰₽



МАСКА
Пьюр Эссенс

7 шт. / с плацентой
и коллагеном / для лица

~~640.50~~
419⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10 %*

НОВИНКА



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

~~199.60~~
159⁰⁰₽

**МУСС
Леа**
100 мл / алоэ вера /
для удаления волос

~~199.60~~
159⁰⁰₽

**СТАНОК
Леа Эмерджинг**
5 шт. / одноразовый /
2 лезвия / для бритья

~~149.00~~
119⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».



**КАССЕТЫ
Жиллетт
Венус Имбрейс**
4 шт. / для бритья

~~1 209.70~~
1 039⁰⁰₽

**КАССЕТЫ
Жиллетт
Венус Свирл**
2 шт. / для бритья

~~813.20~~
699⁰⁰₽

**СТАНОК
Жиллетт
Венус Имбрейс**
1 шт. / для бритья

~~810.90~~
679⁰⁰₽

**СТАНОК
Жиллетт
Венус Свирл**
1 шт. / для бритья /
+ 1 кассета

~~765.40~~
649⁰⁰₽

**СТАНОК
Жиллетт
Венус Снап
Имбрейс***
1 шт. / для бритья /
+ 1 кассета

~~696.70~~
589⁰⁰₽

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

Veet

Новинка

Veet

Sensitive
Precision™

Электрический
триммер

- Быстро и деликатно
- Идеальная точность



НОВИНКА

ТРИММЕР
Вит Сенситив
1 шт. / электрический

~~2 210.47~~
1 899⁰⁰Р





КАССЕТЫ
**Жиллетт
 Фьюжен Проглайд**
 4 шт. / для бритвы

1 507.90
1 289⁰⁰₽



СТАНОК
**Жиллетт
 Фьюжен Проглайд
 Пауэр Флексболл Сильвер**
 1 шт. / для бритвы

1 432.10
1 139⁰⁰₽



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

803.30
679⁰⁰₽



КАССЕТЫ
**Жиллетт
 Мак3**
 4 шт. / для бритвы

780.20
669⁰⁰₽



ГЕЛЬ
Жиллетт Мак3
 200 мл / гипоаллергенный / успокаивающий /
 для чувствительной кожи / для бритвы



~~280.70~~
219⁰⁰₽



ПЕНА
**Жиллетт
 Сенситив Кул Вейв**
 250 мл / для бритвы



~~200.90~~
159⁰⁰₽



1. ЩЕТКА
Леа Классик**
1 шт. / для бритвы

~~4 257.10~~
3 399⁰⁰₽

2. КРЕМ
Леа Классик**
100 г / для бритвы

~~831.46~~
649⁰⁰₽

НОВИНКА



3. КРЕМ
Леа Классик**
150 г / для бритвы

~~1 031.00~~
799⁰⁰₽

4. МЫЛО
Леа Классик**
100 г / для бритвы

~~2 278.20~~
1 799⁰⁰₽



5. СТАНОК
Леа Перфект
1 шт. / 6 лезвий / алмазное
напыление / для бритвы

~~849.00~~
699⁰⁰₽



6. ЛОСЬОН
Леа Классик**
100 мл / после бритвы

~~1 579.77~~
1 249⁰⁰₽



**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.



СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %



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

ЩЕТКА
Чиф Эйд ~~399.00~~
299⁰⁰₽
1 шт. / для мытья
овощей

САЛФЕТКИ
Эллиот Базик** ~~119.00~~
94⁰⁰₽
3 шт. / губчатые

* 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.

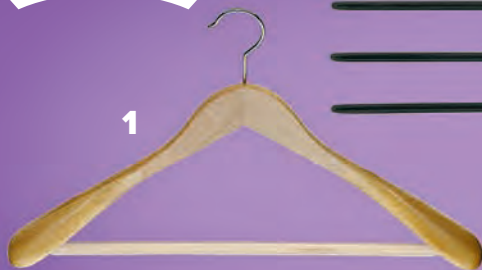


НАБОР
Офф Клип-Он ~~564.60~~
429⁰⁰₽
1 шт. / прибор + картридж /
от комаров



КАРТРИДЖ
Офф Клип-Он ~~260.60~~
199⁰⁰₽
2 шт. / от комаров

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10 %*



**1. ВЕШАЛКА
Мава****

1 шт. / 45 см / деревянная /
с перекладиной / для одежды

~~1 549.00~~
1 199⁰⁰₽



**2. ВЕШАЛКА
Мава****

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

~~669.00~~
499⁰⁰₽



**3. ВЕШАЛКА
Мава Бизнес****

1 шт. / 45 см / деревянная /
с перекладиной / для одежды

~~549.00~~
399⁰⁰₽



**4. ВЕШАЛКА
Мава**

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

~~369.00~~
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.



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

147



**1. БАТАРЕЙКА
Магnum**

2 шт. / Д ЛР20 /
1,5 вольт

~~359.00~~
279⁰⁰₽



**2, 3. БАТАРЕЙКА
Магnum**

4 шт. / AA ЛР06 /
AAA ЛР03 / 1,5 вольт

~~219.00~~
169⁰⁰₽



**4. БАТАРЕЙКА
Магnum**

2 шт. / ЛР44 /
1,5 вольт

~~109.00~~
89⁰⁰₽

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10 %*

* При использовании карты «Табрис».



1

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

2



3

4



1. САЛФЕТКИ
Лоджекс**
~~129.00~~
99⁰⁰₽

2 шт. / 40*45 см /
хлопковые /
универсальные

2. ПРИЩЕПКИ
Лоджекс**
~~89.00~~
59⁰⁰₽

20 шт. / цветные /
для белья

3. ГУБКА
Лоджекс**
~~59.00~~
39⁰⁰₽

1 шт. / металлическая /
для посуды

4. ГУБКА
Лоджекс
~~49.00~~
34⁰⁰₽

1 шт. / абразивная

* 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.

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА



ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Папия*
4 шт. / 200 листов / белое /
трехслойное

186.10
119⁰⁰₽

ПОЛОТЕНЦЕ БУМАЖНОЕ
Папия
2 шт. / 100 листов / белое /
трехслойное

103.40
69⁰⁰₽

* 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



1. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Био** ~~499.00~~
24 шт. / 4 320 листов /
белая / двуслойная **449⁰⁰₽**

2



2. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Био** ~~549.00~~
12 шт. / 4 800 листов /
двуслойная **449⁰⁰₽**

3



3. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Био** ~~349.00~~
4 шт. / 2 400 листов /
белая / двуслойная **269⁰⁰₽**

СУПЕРЦЕНА

5



4. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт**
8 шт. / 1 440 листов /
трехслойная

~~299.00~~
219⁰⁰₽

5. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Био**
6 шт. / 1 080 листов /
белая / двуслойная

~~129.00~~
99⁰⁰₽

4



6



6. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Вок** ~~249.00~~
4 шт. / 1 400 листов /
цветная / двуслойная **169⁰⁰₽**

8



7. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт Компакт** ~~299.00~~
4 шт. / 2 000 листов / двуслойная **199⁰⁰₽**

7



8. ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
Тенерелла Софт ~~239.00~~
4 шт. / 600 листов /
четырёхслойная **159⁰⁰₽**

* 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

**ПЕРЧАТКИ
Квалита**
10 шт. / нитриловые /
большие / средние / малые

~~181.40~~
159⁰⁰₽

150 **ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА**

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10 %*

1



1. МЕШКИ
Лоджекс Био

20 шт. / 120 л /
для мусора

~~446.80~~
349⁰⁰₽

2



2. МЕШКИ
Лоджекс

15 шт. / 43 л /
с завязками / для мусора

~~298.10~~
239⁰⁰₽

3



3. МЕШКИ
Лоджекс**

50 шт. / 34 л /
для мусора

~~260.60~~
199⁰⁰₽

4



4. МЕШКИ
Лоджекс Био**

15 шт. / 10 л /
для мусора

~~160.20~~
139⁰⁰₽

* 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.

ВМЕСТЕ ДЕШЕВЛЕ

ПРИ СОВМЕСТНОЙ ПОКУПКЕ

СКИДКА -25%



Период акции с 01 по 31 июля 2016 года. Скидка предоставляется при одновременной покупке 3-слойной туалетной бумаги Zewa Deluxe 8 рулонов без аромата или с ароматом персика и чистящего средства Domestos 1 л в ассортименте (Свежесть Атлантики, Лимонная Свежесть, Хвойная Свежесть или Domestos Эксперт Сила 7). Дополнительная скидка на товар не предоставляется. Предложение действует пока товар есть в наличии.



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
МИФ
400 г / автомат /
морозная свежесть

~~51.50~~
39⁰⁰₽



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
МИФ
400 г / автомат / свежий цвет /
для стирки цветного белья

~~51.50~~
39⁰⁰₽



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

~~88.70~~
76⁰⁰₽

НОВИНКА



СРЕДСТВО
Ласка
Уход и Восстановление

2 л / жидкое / для стирки

~~529.00~~
469⁰⁰₽

СРЕДСТВО
Ласка
Уход и Восстановление

1 л / жидкое / для стирки

~~310.30~~
209⁰⁰₽



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

153



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Персил
Лаванда* / Колор /
Морозная Арктика
3 кг / автомат

576.70
399⁰⁰₽



СРЕДСТВО
Персил
Лаванда* / Колор /
Эксперт-гель*
1,46 л / жидкое / для стирки

576.70
399⁰⁰₽



ГЕЛЬ
Персил Эксперт / Колор
15 шт. / в капсулах /
для стирки белого белья /
для стирки цветного белья

576.70
399⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

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



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ваниш Окси Голд
500 г / для белого белья

~~526.40~~
449⁰⁰₽



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ваниш Окси Голд
500 г / для цветного белья

~~526.40~~
449⁰⁰₽



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ас Окси Мэджик
500 г / для белого белья

~~153.60~~
129⁰⁰₽



ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
Ас Окси Мэджик
500 г / живой цвет

~~153.60~~
129⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

<p>СРЕДСТВО Майн Либэ 500 мл / био / для удаления жира на кухне</p>	<p>272.20 189⁰⁰₽</p>	<p>СРЕДСТВО Майн Либэ 500 мл / био / для сантехники</p>	<p>255.29 169⁰⁰₽</p>	<p>СРЕДСТВО Майн Либэ 500 мл / био / для мытья стекол</p>	<p>216.74 149⁰⁰₽</p>
---	---	---	---	---	---



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

155

СУПЕРЦЕНА

ЩЕТКА
Лайфхайд
Флоретта
1 шт. / микро / для чистки батарей

~~1391.90~~
949⁰⁰₽

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



соль
Фильтеро
3 кг / крупнокристаллическая /
для посудомоечной машины

~~289.50~~
199⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА



подставки
Фильтеро
4 шт. / антивибрационные /
для техники

~~279.00~~
199⁰⁰₽

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

156

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА



соль
Юниплюс*
2 кг / кристаллическая /
для посудомоечной машины

~~208.90~~
139⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

НОВИНКА



СРЕДСТВО
Клин Хоум
1 л / универсальное /
для уборки дома

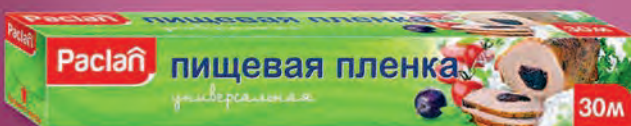
СУПЕРЦЕНА

~~154.50~~
99⁰⁰₽

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



РУКАВ
Паклан ~~96.40~~
69⁰⁰₽
1 шт. / 3 м /
с клипсами / для запекания



ПЛЕНКА
Паклан ~~84.70~~
59⁰⁰₽
1 шт. / 30 м /
для пищевых продуктов



ПАКЕТЫ
Паклан ~~59.90~~
39⁰⁰₽
100 шт. / 24*36 см /
для завтрака



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

157

1



2



СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

3



4



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

2. ШАМПУРЫ
Тала ~~314.50~~
249⁰⁰₽
4 шт. / 30 см

3. НАБОР
Квизи** ~~222.30~~
149⁰⁰₽
1 шт. / 2 в 1 / прихватка +
подставка / для горячего

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

* 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 %*

половник / шумовка
Тала Утилити
1 шт. / нейлоновые /
для кухни

~~641.40~~
549⁰⁰₽

ПРЕСС
Тала Утилити
1 шт. / нейлоновый /
для картофеля

~~641.40~~
549⁰⁰₽

ЛОЖКА / ЛОПАТКА
Тала Утилити
1 шт. / нейлоновая /
для кухни

~~459.50~~
399⁰⁰₽

* При использовании карты «Табрис».

158

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



ШПАЖКИ
Пик энд Дринк
12 шт. / 12 см / для оливок

~~294.40~~
199⁰⁰₽



ПИКИ
Самурай
24 шт. / клоуны /
деревянные

~~244.70~~
169⁰⁰₽



ПИКИ
Самурай
10 шт. / 9 см / зонтики /
деревянные / для коктейлей

~~144.50~~
99⁰⁰₽



ТРУБОЧКИ
Самурай
100 шт. / в индивидуальной
упаковке / для коктейлей

~~98.40~~
59⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

* При использовании карты «Табрис».

 Tognana

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



1, 2. МИСКА

**Дольче Каза
Тоньяна**

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

~~1 146.70~~
799⁰⁰₽



3, 4. БЛЮДО

**Дольче Каза
Тоньяна**

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

~~1 871.90~~
1 299⁰⁰₽



5, 6. БЛЮДО

**Дольче Каза
Тоньяна**

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

~~3 349.00~~
2 349⁰⁰₽



* 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
Аполло
Элсиноре**
1 шт. / 5 предметов /
ножи / для кухни

~~2 379.10~~
1 599⁰⁰₽



**НОЖ
Аполло
Кандо**
1 шт. / 15 см / филейный

~~693.80~~
399⁰⁰₽



**ПОДСТАВКА
Аполло
Идея
Мистер Чистофф**
1 шт. / для приборов

~~593.90~~
369⁰⁰₽



**НОЖ
Аполло
Нуар**
1 шт. / 9 см / для овощей

~~346.00~~
249⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



**ДОСКА
Изи Мейк**
1 шт. / разделочная

534.90
349⁰⁰₽



**НОЖ
Изи Мейк
Ассорти**
1 шт. / для фруктов и овощей

427.90
299⁰⁰₽



**ДУРШЛАГ
Изи Мейк****
1 шт. / 22 см / складной

424.40
299⁰⁰₽

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %***



**НОЖ
Чиф Эйд**
1 шт. / яйцерезка

356.20
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.

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

1. СТАКАН

Омада Саналивинг

1 шт. / 200 мл / пластик,
микробан / зеленый

~~195.60~~
149⁰⁰₽

1



2, 3, 4. ЕМКОСТЬ

Омада Саналивинг

1 шт. / 500 мл / фуксия /
желтая / оранжевая / для хранения

~~589.00~~
449⁰⁰₽

2



3



4



5



5. ТЕРКА

Омада Гровиера

1 шт. / 13 см / с контейнером

~~1173.10~~
849⁰⁰₽

6



7



6. САЛАТНИК

Омада Саналивинг

1 шт. / 27 см / пластик, микробан / розовый

~~970.40~~
699⁰⁰₽

7. САЛАТНИК

Омада Саналивинг

1 шт. / 20 см / пластик, микробан / зеленый

~~699.50~~
499⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА

* При использовании карты «Табрис».

1



СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

3



СУПЕРЦЕНА

2



1. ТАРЕЛКА
Эссенция Тоньяна
1 шт. / 32 см / обеденная / белая / фарфоровая

~~287.30~~
199⁰⁰₽

2, 3. ТАРЕЛКА
Эссенция Тоньяна
1 шт. / 28 см / глубокая / белая / фарфоровая
1 шт. / 23 см / обеденная / белая / фарфоровая

~~257.10~~
199⁰⁰₽

* 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.

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА



ШТОПОР
Винтаж Тоньяна**
1 шт. / для бутылок

~~1199.00~~
849⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



ОТКРЫВАЛКА
Винтаж Тоньяна
1 шт. / для бутылок

~~459.00~~
329⁰⁰₽

СУПЕРЦЕНА



ПРОБКА
Вин Букет**
2 шт. / для вакуумного насоса

~~439.00~~
299⁰⁰₽



НАКЛЕЙКИ
Пик энд Дринк
12 шт. / силиконовые / на стаканы

~~279.00~~
199⁰⁰₽

* 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. КРУЖКА
**Омния / Омния Шарм
 Тоньяна** ~~2 180.30~~
1 599⁰⁰₽

2 шт. / роза / бирюза /
 керамическая / с блюдцем / для чая

СОБСТВЕННЫЙ
 ИМПОРТ
 + скидка 10 %*



3, 4. КРУЖКА
**Алгерв
 Тоньяна** ~~1 605.40~~
1 199⁰⁰₽

1 шт. / бирюза /
 беж / керамическая /
 с блюдцем / для чая



СУПЕРЦЕНА



5. КРУЖКА
**Олимпия
 Тоньяна** ~~1 847.00~~
1 349⁰⁰₽

1 шт. / керамическая / с блюдцем / для чая



6. КРУЖКА
**Блумин Гарден
 Тоньяна** ~~1 552.60~~
1 149⁰⁰₽

1 шт. / 200 мл / керамическая / с блюдцем / для чая

* 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

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА

4



3

1, 2. ЧАША
Омада Саналивинг
1 шт. / 25 см / розовая / желтая / пластик, микробан

~~828.70~~
599⁰⁰₽

3. ФОРМА
Ильфorno Тоньяна**
1 шт. / 36*17 см / керамическая / для спаржи

546.00
499⁰⁰₽

4. ФОРМА
Кучина Тоньяна
1 шт. / керамическая / с ручками / для выпечки

404.60
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.



СКОВОРОДА
Гранкучина Тоньяна**
1 шт. / 29 см / блинная / для индукционной плиты

4 316.30
3 299⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

СУПЕРЦЕНА



СКОВОРОДА
Гранкучина Тоньяна**
1 шт. / 35 см / гриль / со складной ручкой / для индукционной плиты

4 154.10
3 199⁰⁰₽



СОТЕЙНИК
Гранкучина Тоньяна
1 шт. / 27 см / черная мраморная крошка / для индукционной плиты

3 760.80
2 799⁰⁰₽



СКОВОРОДА
Гранкучина Тоньяна
1 шт. / 26 см / черная мраморная крошка / для индукционной плиты

2 760.20
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.

СУПЕРЦЕНА

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*



1. КОФЕВАРКА
Валентина
ГАТ

1 шт. / гейзерная / на 9 чашек

~~2 720.20~~
1 999⁰⁰₽



2. КОФЕВАРКА
Леди
ГАТ

1 шт. / гейзерная /
индукционная / на 6 чашек

~~3 257.10~~
2 399⁰⁰₽



3. ТЕРМОС
Лайфхайте
Колумбус

1 шт. / 1 л / кофейный

~~2 580.20~~
1 749⁰⁰₽



4. КОФЕВАРКА
Гранкучина
Тоньяна

1 шт. / золотая /
гейзерная / на 3 чашки

~~2 718.80~~
1 999⁰⁰₽



5. КОФЕЙНИК
Фантазия
ГАТ

1 шт. / 300 мл /
с прессом

~~735.10~~
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.



**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10%*

СУПЕРЦЕНА

КРУЖКА
**Платтер Диамант
Тоньяна**

~~699.00~~
499⁰⁰₽

1 шт. / 200 мл / 90 мл / белая /
фарфоровая / с прямоугольным блюдцем

ТАРЕЛКА
**Диамант
Тоньяна**

~~799.00~~
499⁰⁰₽

1 шт. / 21 см / белая /
фарфоровая / десертная

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



СУПЕРЦЕНА

**СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ**
+ скидка 10%*

ЧАЙНИК
**Динамика
Вулкано Тоньяна**

1 шт. / 2,5 л / со свистком

~~5 348.40~~
3 999⁰⁰₽

ЧАЙНИК
**Динамика
Тоньяна**

1 шт. / 3 л / со свистком

~~4 740.70~~
3 399⁰⁰₽

ЧАЙНИК
**Гурмет
Тоньяна**

1 шт. / 2 л / со свистком

~~4 076.30~~
2 999⁰⁰₽

ЧАЙНИК
Квизи

1 шт. / 1,5 л /
со свистком

~~1 765.10~~
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.



1. ЧАЙНИК
Сфера Тоньяна
1 шт. / 470 мл / заварочный /
красный / керамический

~~1 149.80~~
849⁰⁰₽

СОБСТВЕННЫЙ
ИМПОРТ
+ скидка 10 %*

2. ЧАЙНИК
Рубер Тоньяна
1 шт. / 300 мл / с чашкой /
заварочный

~~2 639.00~~
1 949⁰⁰₽



3. ЧАЙНИК
Блумин Гарден**
1 шт. / 300 мл / керамический /
с чашкой / заварочный

~~2 180.30~~
1 599⁰⁰₽



4. ЧАЙНИК
Блумин Гарден**
1 шт. / 800 мл /
керамический / заварочный

~~2 180.30~~
1 599⁰⁰₽


СУПЕРЦЕНА


* 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»)

АКЦИЯ

СУПЕР
ЦЕНА!

ЧТО ДАЕТ ДИСКОНТНАЯ КАРТА «ТАБРИС»?

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

ВСЕ ВИДЫ СКИДОК СУММИРУЮТСЯ



- ← Старая цена
103.80 ₺
- ← Цена со скидкой,
указанной в журнале
79.00 ₺
- ← Цена при использо-
вании карты
«Табрис» (3%)*
76.63 ₺



- ← Старая цена
4 316.30 ₺
- ← Цена со скидкой,
указанной в журнале
3 299.00 ₺
- ← Окончательная
цена со скидкой
10% на собствен-
ный импорт*
2 969.10 ₺

Пример носит
ознакомитель-
ный 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.





Веселые старты

➔ Кто-то из наших читателей уже выдвинулся к морю, кто-то отдыхает в тени зеленых парков, а кто-то только начал планировать свой летний отпуск. Но, на какой каникулярной стадии вы бы ни находились, не забывайте ловить ее моменты, красочные, необычные и вкусные.

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



papina_dochka



papina_dochka Сходила в #tabris_food за солью. Не, ну а как тут устоять, когда столько всего вкусного



kaitlin_zk



kaitlin_zk Булки с чернилами каракатицы. Я это узнала, конечно, после того, как съела один... но главное, что вкусно #tabris_food



stasia_fox



stasia_fox Когда погода на улице не даёт шансов выбраться на прогулку, то самое время устроить девичник в домашней уютной обстановке)) #tabris_food



aqua_marina_ks



aqua_marina_ks С Mogu Mogu я всё могу. #tabris_food



dashasha



dashasha Французская суббота с @doshka_do #tabris_food



double_vita



double_vita Фиалки для Фиалки. «Виола» в переводе с латинского означает «фиалка». Сказочный цветок необыкновенной красоты! И такой же сказочный десерт

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

➔ Ничего лишнего: только отборные натуральные ингредиенты и сладкие ягодные и медовые сиропы. Кондитеры сети «Табрис» воплощают в жизнь удивительные рецепты незабываемых вкусов.

Сладости в новом ракурсе

НОВИНКА

- Конфеты-веган из орехов и сухофруктов на сиропе шелковицы
- Конфеты-веган из нута на сиропе шелковицы

собственное производство

- Грильяж с грецким орехом
- Грильяж с кешью и кунжутом
- Грильяж с фундуком

