

ВЕСТНИК ДАРСИЛ

февраль 2018

стр. 8

Юбилей:
150 лет соусам
TABASCO®

стр. 4–7

**ЯРКИЕ
МОМЕНТЫ
2017 ГОДА –
события
и достижения**

Рецепты
кулинарного шоу
«ПроСто кухня»
телеканала СТС

стр. 10–13

РЕЦЕПТ

- Соус КИНТО «Грузинское жаркое» 1 банка
- Мясо 1 кг
- Картофель 1 кг
- Масло 1 ст. ложка
- Соль и перец
- Свежая зелень для украшения

- 1 Нарезать мясо средними кусками и обжарить на масле
- 2 Нарезать картофель дольками и добавить к мясу
- 3 Залить соусом, добавить воды (чтобы полностью покрывала картофель) и тушить до готовности

ВИДЕОРЕЦЕПТЫ
на сайте www.darsil.ru



РЕЦЕПТ

- Соус КИНТО «Макароны по-флотски» 1 банка
- Фарш 1 кг
- Макароны 1 пачка
- Молоко ½ стакана
- Соль и перец

Протушить фарш, добавив в него молоко

РЕЦЕПТ

- Соус КИНТО «Традиционное чахохбили» 1 банка
- Тушка курицы
- Масло 1 ст. ложка
- Соль и перец

- 1 Нарезать курицу средними кусками и обжарить на масле
- 2 Залить соусом и тушить до готовности
- 3 Добавить соль и перец по вкусу и подать, украсив свежей зеленью

стр. 2

ВИДЕОРЕЦЕПТЫ
на сайте

San Bonsai®



Новинки в линейке КИНТО



СОУСЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Впервые на российском рынке компания Дарсил представляет готовые соусы для приготовления любимых миллионами традиционных блюд. Теперь каждый может приготовить вкуснейшее грузинское чахохбили или жаркое как настоящий шеф-повар всего за три шага! А макароны по-флотски с нашим соусом — истинный кулинарный шедевр!

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

Наша новинка для тех, кто любит готовить блюда паназиатской кухни. В составе соуса свежий чеснок, пюре перца чили и халапеньо, специи. Особенно вкусными со Сладким Чили получаются блюда в сковороде вок. Если его добавить при обжарке, то кусочки мяса и овощей быстро глазируются и сохраняют сочность. Также его можно использовать и при подаче.



АДЖИКИ КИНТО

Представляем в этом году более эргономичный и информативный формат упаковки наших двух видов аджики, которая несомненно будет заметнее на полках благодаря более высокой банке, а информацию на большой этикетке будет читать еще удобнее.



СОУСЫ-КРЕМЫ ДЛЯ ГЛАЗИРОВКИ И УКРАШЕНИЯ

Уникальные разработки наших технологов — густые соусы в развитии линейки наших «хитов» — гранатового Наршараба и кизилового Зогал Шараба способны привнести не только уникальный вкус блюду но и достойно украсить его! Пикантная нота бальзамического уксуса не затмевает основной ингредиент салата или десерта, но подчеркивает его!



СОЕВЫЙ СОУС SAN BONSAI

Настоящий соевый соус, приготовленный по традиционному рецепту получил в этом году новую премиальную упаковку!



Яркие моменты года



НАШИ СОУСЫ В КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ CULINARYON

Кулинарная студия CulinaryOn — теперь партнер нашей компании. На мастер-классах теперь будет можно больше узнать о секретах приготовления блюд с помощью всего пары капель легендарных соусов!

CulinaryOn (Кулинарион) — это крупнейшая развлекательная кулинарная студия

в Европе. Этот проект объединяет все сферы интересов людей, которые любят отдыхать и работать, общаться, путешествовать, готовить и, конечно, наслаждаться вкусом блюд.

CulinaryOn — это первый в своем роде проект. Благодаря опыту и энергии учредителей, CulinaryOn принес на московский рынок европейский стиль, качество сервиса и использование передовых технологий в бизнесе.

Это молодой проект, который начал свое существование в ноябре 2012 под названием

Culinarium. В июле 2013 года компания адаптировала свое название для российского рынка, изменив его на CulinaryOn. Общий смысл названия «Включи вкус». К осени 2015 года проект значительно вырос, дополнительно открыв три кулинарные студии и один конференц-зал в Москве и четыре кулинарные студии и один конференц-зал в Сингапуре, и стал самой большой кулинарной студией в Европе и Юго-Восточной Азии. К настоящему времени студия в Москве насчитывает семь кулинарных и два конференц-зала общей площадью 1200 м².



ANUGA

Соусы Кинто были представлены в рамках двух международных выставках — на выставке East meet West в Вильнюсе и ANUGA в Германии. Дегустация соусов вызвала большой интерес, многие гости впервые попробовали гранатовый, кизилевый и сливовый соусы. Наша продукция получила самую высокую оценку и теперь перед нами открываются новые возможности сотрудничества с европейскими партнерами!

ПО-ЛЕТНЕМУ СМИКСОВАЛИ В ЛЕНТЕ!

Акция «Миксуй по-летнему» с успехом прошла в гипермаркетах сети «Лента», яркие листовки, заметные специальные выкладки продукции привлекли внимание всех посетителей и заметно отразились на продажах!

ДЕНЬ ГОРОДА В ПАРКЕ КРАСНАЯ ПРЕСНЯ

В парке «Красная Пресня» в День города, с нашим участием прошел фестиваль ТК «МИР».

Грандиозное реалити-шоу под открытым небом посвятили 25-летию канала. С самого утра парк «Красная Пресня» словно общегородской будильник призвал москвичей побыстрее вставать с кровати.

Чтобы гости фестиваля проснулись для них устроили массовую зарядку. После такой разминки в пору было подкрепиться. Например, изысканными сладостями в среднеазиатском шатре. Чаепитие в такой обстановке сродни медитации. Любителей кухни погорячее знакомили с легендарным соусом TABASCO® и Кинто. Все желающие смогли сделать памятное фото с живой буылкой легендарного соуса и даже потанцевать с ней!

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Буылки являются торговой маркой McIlhenny Co. www.tabasco.com.ru



КИНТО ПРИНИМАЕТ ПОЗДРАВЛЕНИЯ – 20 ЛЕТ НА РЫНКЕ!

Дорогие партнеры! От всего коллектива «Парфюм» примите наши самые теплые поздравления с днем рождения! Мы благодарны вам за плодотворное сотрудничество. Вместе с вами мы движемся вперед и реализуем новые проекты, которые обязательно будут успешными. Пусть энергия и оптимизм сопутствуют вам в достижении новых высот, опыт и интуиция подскажут новые цели, а удача всегда будет Вашей доброй попутчицей!



СОТРУДНИЧЕСТВО С ЖУРНАЛОМ «ПИЦЦА И ПАСТА»

Журнал проводит тематические конференции, семинары, вебинары, мастер-классы, участвует в выставках, таких как ПИР, и проводит ежегодный Чемпионат России по приготовлению пиццы, являющийся отборочным этапом для Чемпионата мира по приготовлению пиццы (г. Парма, Италия). В российском отделении пицца-школы за 1,5 года прошли обучение жители 42 регионов России и Казахстана.

С НАМИ И БИЗНЕС ЛАНЧ ВКУСНЕЕ!

Осенью 2017 года с нашими соусами познакомились сотрудники компаний, расположенных в бизнес-центре «Монарх». Более 3000 человек высоко оценили вкус и качество продуктов, а мы узнали больше о предпочтениях наших потребителей. Бизнес ланч или короткий перекус с коллегами оказались гораздо веселее вместе с TABASCO® и КИНТО!



СЕМЕЙСТВО ВКУСОВ TABASCO® ПОПРОБОВАЛИ В ЛАБОРАТОРИИ ВКУСОВ

В конце сентября в преддверии 150-летнего юбилея легендарного соуса в Москве прошла дегустация ключевых вкусов соусов TABASCO® для журналистов, блогеров и партнеров.

Компания McIlhenny производит соусы TABASCO® в поместье Эйвери Айленд в штате Луизиана на Юге США. Чистота сорта перца табаско — важная ценность, которую бережно сохраняют. Перчики табаско возвращаются в Эйвери Айленд, лучшие собираются вручную во время сезона сбора урожая с августа по октябрь. Драгоценные семена этих перцев хранятся в специальных кладовых, а затем пересылаются в Южную и Центральную Америку, где выращиваются в небольших фермерских хозяйствах. Как только перчики созревают, они также собираются вручную и в этот же день перерабатываются в пюре с добавлением небольшого количества соли. Полученная смесь транспортируется в поместье Эйвери Айленд и настаивается там, в дубовых бочках, в течение 3 лет. Именно этот процесс и придает соусу неповторимый вкус.



Когда большинство людей слышит название бренда, то сразу вспоминает о бутылочке Красного перечного соуса TABASCO®, однако в семействе вкусов присутствует далеко не один вид восхитительного соуса! Бренд-шеф TABASCO® Гэри Эванс, который как никто иной разбирается во вкусовых сочетаниях, способен перевернуть распространенное представление о соусах TABASCO®: «Каждый из вкусов способен привести в истинный восторг даже самого избирательного гурмана. Из всех сортов восхитительных соусов, найдется, по крайней мере, один, который порадует каждого члена вашей семьи. Секрет успеха соусов TABASCO® прост: вместо того, чтобы перебивать вкус пищи, они усиливают его! Он может быть использован в качестве ингредиента в блюдах, как соус или приправа. Возможностей много, фантазируйте!»



НАШИ СОУСЫ В НОВОМ МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ

Authenticateit — международный проект, созданный группой экспертов в области интеллектуальной собственности, защиты товарных знаков, розничной торговли, СМИ, электронной коммерции, логистики и ИТ.

Встревоженные тем, что наряду с растущими проблемами в сети розничной торговли, уловки фальсификаторов различных изделий становятся все более и более изощренными, участники проекта разработали мобильное приложение Authenticateit с целью обеспечить потребителей

и бренды более надежной защитой от угрозы незаконного и нелегального импорта.

В дополнение к множеству часов, потраченных на разработку платформы Authenticateit, команда обладает большим опытом работы в Восточной Европе, Азии, Северной Америке и Австралии. Результатом этой работы стала эффективная и понятная каждому система, которая проста в использовании и в то же время является мощным препятствием для фальсификаторов по всему миру. Конечному потребителю предлагается привлекательное мобильное приложение SHPING (название является производным от “shopping”), предназначенное для работы на смартфонах под управлением Android и iOS.



ПОБЕДА В КОНТРОЛЬНОЙ ЗАКУПКЕ

Наш соус «Ткемали Классический» стал победителем выпуска программы «Контрольная закупка» по результатам дегустаций потребителей и строгой проверки профессионалов. Эксперты программы подтвердили высочайшее качество и великолепный вкус нашего соуса, в котором нет красителей, консервантов, загустителей, только настоящее пюре дикой сливы, собранной вручную и пряности.

ПЕРВОЕ ИНТЕРВЬЮ НА РОССИЙСКОМ ТВ

Свое первое интервью в эфире российского телеканала МИР дал бренд-шеф TABASCO® Гэри Эванс. Ведущие оценили истинный британский юмор и харизму бренд-амбассадора и попробовали приготовленные в студии салаты Греческий и Оливье с соусами TABASCO®. Много интересного и нового узнали и гости в студии и зрители по-новому взглянув на всемирно популярный соус.

НАШ ЗАВОД СТАЛ ЕЩЕ КРАСИВЕЕ!

В 2017 году наш завод украсился обновленным фасадом, а офисные помещения приобрели новый дизайн!



TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co.
www.tabasco.com.ru





Юбилей: 150 лет соусам TABASCO®



КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

Хотите немного окунуться в историю бренда перечных соусов TABASCO®? Откуда, вернее, от кого все началось? Знаменитый на весь мир бренд и компанию McILHENNY основал EDMUND McILHENNY (Эдмунд Макаленни).

Эдмунд Макаленни родился и вырос в Мэрилэнде, прожив там до своего судьбоносного переезда в Нью Орлеан. В возрасте 26 лет в 1841 году он устроился на работу в «Банк Луизианы». К концу 1850-х годов Эдмунд накопил немного денег и стал независимым банкиром. Он женился на Мари Элизе Эйвери, дочери своего близкого друга Дэниэля Дадли Эйвери.

К концу Гражданской войны в 1865 году Эдмунд находился на грани финансового краха и был вынужден переехать с семьей в фамильную резиденцию семьи Эйвери на Эйвери Айленд — штат Луизиана. Именно там он начал экспериментировать в создании рецепта красного перечного соуса. Семейная легенда гласит, что один солдат, вернувшийся в Нью Орлеан из Мехико, передал Эдмунду перчик табаско, который впоследствии и стал родоначальником наследственного сорта перцев. Эдмунд посадил семена из этого знаменательного перчика на своей земле, а мякоть использовал для приготовления перечного соуса для семейного застолья.

Соус оказался так популярен среди домохозяек и друзей, что он решил использовать данный рецепт в коммерческих целях.

В 1868 году Эдмунд вырастил свой первый урожай, который он соединил с урожаем 1869 года и произвел 658 бутылочек перечного соуса TABASCO®. А к 1870 году перечные соусы TABASCO® были проданы бакалейщикам, рестораторам и индивидуальным предпринимателям по всей стране, а также значительное количество соусов было экспортировано в Англию и Францию. Под руководством Эдмунда ежегодное количество поставок в 1889 году достигло 41, 472 унций.



Факты в цифрах

3 НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТА, из которых сделаны перечные соусы TABASCO®: пюре перца и выдержанное в бочках из белого дуба, немного соли и высококачественного уксуса.

1 – КОМПАНИЯ McILHENNY – единственная компания по производству перечных соусов, которая выдерживает пюре из перцев 3 года. За это время вкус приобретает насыщенный характерный тон и нотки зрелости, придавая соусам TABASCO® их неповторимость. Пять полных лет требуется для завершения производственного цикла: от семян до полноценного соуса в бутылочке.

720 КАПЕЛЬ перечного соуса TABASCO® находится в каждой бутылочке (60 мл).

0 КАЛОРИЙ – калорийность перечного соуса TABASCO®. Также у соусов низкое содержание поваренной соли.

ИЗ 200 СОТРУДНИКОВ КОМПАНИИ McILHENNY половина фактически живет на Эйвери Айленд. Причем предки многих из них работали на эту же компанию и жили здесь на протяжении нескольких поколений.

ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

СЕМЕНА

Не только искусство приготовления, но и место выращивания перцев табаско — луизианские болота на принадлежащем семье частной земле влияют на оригинальный вкус соусов. После урожая из всех семян тщательно отбираются лучшие. Эти семена являются настолько драгоценными, что их запирают в сейф.

РАСТЕНИЕ

Каждую весну представитель семьи принимает решение, что семена годны для посадки, рассада высаживается в поля. Растения цветут все жаркие весенние и летние месяцы и далее собираются для пополнения семенного фонда. Затем семена поставляют небольшим фермам по всему миру от Коста Рики до Южной Африки, где они выращиваются. Многие из этих фермерских хозяйств выращивают перцы табаско целыми поколениями.

ПЮРЕ

После сбора вручную свежие перцы пюрируются и смешиваются с небольшим количеством соли в тот же самый день. Затем это пюре перевозят в поместье Эйвери, где закладывают в бочки из белого дуба для созревания. Верх бочек покрывают солью для формирования натурального защитного барьера, который к тому же позволяет пропускать газы, появляющиеся во время медленного ферментативного процесса.

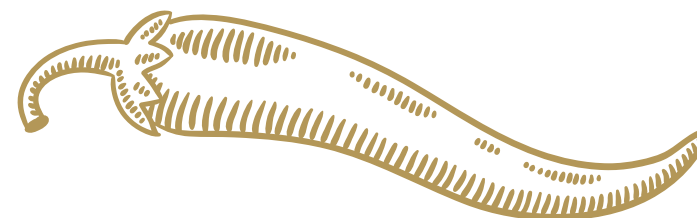
КОНТРОЛЬ

После созревания пюре проверяется одним из членов семьи МакИленни (обычно это Президент и Генеральный директор Антони А. Симмонс) перед тем, как начать производство соусов.

СМЕСЬ

Полностью созревшее пюре, одобренное членами семьи, смешивается с уксусом высокого качества. Соус затем перемешивается в течение 28 дней в огромных баках, после чего смесь процеживается, из нее удаляются кожица, пульпа и семена, оставляя лишь знаменитый соус для разлива в бутылочки.

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co.
www.tabasco.com.ru



Рецепты кулинарного шоу «Просто кухня» на телеканале СТС

ЖАРЕНый АРБУЗ С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты:

- Куриные грудки на коже – 4 шт.
- Апельсин – 2 шт.
- Имбирь – 20 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Сахар – 2 ст. ложки
- Соевый соус – 2 ст. ложки
- TABASCO® соус «Красный перечный» – 10 мл
- Арбуз – 1 кг
- Масло растительное для обжарки – 30 мл
- Мелисса — веточка для сервировки



Приготовление:

Отделить грудки от кости.

Маринад:

1. Апельсины разрезать пополам и выжать сок.
2. Имбирь нарезать тонкими слайсами, не счищая с него шкурку.
3. Добавить раздавленный чеснок, сахар, соевый соус и перемешать.
4. Куриную грудку мариновать 1 час.
5. Арбуз разрезать на дольки, вычистить косточки.
6. Когда грудка готова, маринад не выливать — он понадобится для дальнейшего приготовления соуса.
7. Обжарить куриные грудки на хорошо разогретой сковороде. Жарить сначала кожей вниз до золотистого цвета, перевернуть и выдержать на огне еще несколько минут. Куриные грудки должны остаться сырыми внутри: довести до готовности их следует в духовке — так они получатся сочнее. Поставить курицу в духовку на 10–12 минут.

Соус:

1. Выпарить лишнюю жидкость из маринада в отдельной сковороде.
2. Когда обжарка маринада станет более густой консистенции, процедить получившийся соус через сито.
3. Добавить острый TABASCO® соус «Красный перечный» и перемешать. Соус готов.
4. Арбуз обжарить на раскаленной сковороде в растительном масле с двух сторон. Как только положили арбуз на сковороду, сразу полить небольшим количеством соуса и тут же перевернуть на другую сторону, снова полить.
5. Обжарить в течение 30 секунд и снять с огня.

Сервировка:

Куриные грудки нарезать слайсами, выложить на тарелку вместе с двумя дольками арбуза. Украсить мелиссой.

ХАРЧО С БАРАНИНОЙ

Ингредиенты:

- Баранья шея – 800 г
- Баранья нога на кости (нужна только кость) – 200 г
- Вода – 4,5 литра
- Лук – 2 шт.
- Растительное масло – 60 мл
- Томатная паста – 150 г
- Хмели-сунели – ½ ч. ложки
- Рис – 100 г
- Соус ткемали – 150 г
- Чеснок – 25 г
- Соль по вкусу
- Кинза – 30 г
- TABASCO® соус «Хабанеро» – 6–8 мл



Приготовление:

1. Промыть шею баранины под холодной проточной водой. Поставить мясо вариться, залив водой.
2. Мякоть бараньей ноги счистить с кости. Кость тоже положить в кастрюлю. Лишнюю пенку снять. Варить 2 часа.
3. Лук порубить кубиком. В кастрюле нагреть масло и поджарить в нем лук, а затем добавить томатную пасту и пассировать около 5 минут.
4. Приправить хмели-сунели и выдержать еще 1–2 минуты, чтобы специи раскрылись.
5. Когда бульон готов, вынуть из него мясо, процедить и добавить томатно-луковую пассировку. Варить 5–10 минут, чтобы бульон стал немного гуще.

6. Промыть рис с помощью сита в проточной воде и добавить в бульон.
7. Сваренное мясо отделить от костей, разорвать на кусочки и добавить в суп.
8. Влить соус ткемали, добавить раздавленный чеснок и посолить.
9. Для аромата добавить в харчо веточки кинзы, но листья не выбрасывать — они еще пригодятся.
10. Влить TABASCO® соус «Хабанеро», чтобы добавить остроты.
11. Готовый харчо посыпать листьями кинзы.

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co.
www.tabasco.com.ru

ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА С САЛАТОМ «КОУЛ СЛОУ»

Ингредиенты:

Ребра:

- Свиные ребра – 2 кг
- Вода – 0,5 л
- Соль – 2 ст. ложка

Салат «Коул Слоу»

- Капуста краснокочанная – 1 кг
- Морковь – 2 шт.
- Сахар – 2 ст. ложки
- Лимон – 1/2 шт.
- Мята свежая – один пучок
- Йогурт классический – 200 г

Кисло-сладкий соус

- Соус «Шашлычный грузинский» ТМ «КИНТО» – 300 г
- Соус «Наршараб гранатовый» ТМ «КИНТО» – 300 г



Приготовление:

Свинные ребра:

1. Снять пленку со свинных ребер: между косточками вставить под пленку ручку ложки и потянуть вверх, затем в получившийся кармашек вставить большой палец и потянуть пленку рукой.
2. Положить ребра на противень.
3. Растворить 1 ст. ложку соли в воде.
4. Полить ребра примерно 1/2 соленой воды.
5. Выложить поверх ребер пергаментную бумагу, а затем три слоя фольги, тщательно завернув фольгу по краям, чтобы мясо хорошо пропиталось паром.
6. Отправить противень в духовку, разогретую до 200 градусов, на 1,5–2 часа.
7. Готовность ребер проверить пальцем: мясо должно быть мягким и продавливаться.
8. Переложить ребра на чистый противень.
9. Когда ребра готовы, разрезать каждую полосу пополам: из 5 полосок получится 10 порций.
10. Пока ребрышки запекаются, приготовить салат «Коул Слоу».

Салат «Коул Слоу»:

1. Нашинковать кочан капусты.
2. Натереть морковь на крупной терке.
3. Капусту и морковь положить в миску, посолить, добавить сахар, и перемешать все руками.
4. Выжать сок половинки лимона в салат.
5. Порубить листья мяты и добавить в салат.
6. Заправить салат йогуртом, перемешать.

Кисло-сладкий соус:

1. Смешать два соуса в одной миске.
2. С помощью кисточки промазать готовые ребрышки соусом с обеих сторон. После поставить ребрышки на 10 минут в духовку на режиме гриль с максимальной температурой.



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

Ингредиенты:

- Куриные крылья – 4 кг
- Соус «Ткемали классический» ТМ «КИНТО» – 300 г
- Апельсин – 1 шт.
- Мед – 4 ст. ложки
- Чили перец – 1 шт.
- Чеснок – 1 головка
- Солодовый концентрат – 3 ст. ложки
- Соль/перец по вкусу
- Копченая паприка по вкусу
- Йогурт классический (не сладкий)
- Веточка мяты (для украшения)

Соус:

- Сметана – 0,5 кг
- Мята свежая – 30 г
- Сок апельсина

Гарнир из свежих овощей:

- Морковь – 2 шт.
- Огурцы – 10 шт.
- Стебель сельдерея – 60 г (4 листика)
- Редис – 300 г



Приготовление:

1. Крылышки разделить на три части (три фаланги). Кончик крыла оторвать, и в приготовлении не использовать.
2. Положить курицу в большую кастрюлю. Залить крылышки сливовым соусом «Ткемали классический» ТМ «КИНТО».
3. На мелкой терке потереть в мясо цедру апельсина. Добавить мед. Порубить перец чили, положить в маринад. Добавить раздавленные зубчики чеснока и солодовый концентрат. Перемешать, посолить, поперчить, приправить копченой паприкой.
4. Выложить крылышки в маринаде на противни и поставить в духовку на максимальную температуру в режиме «гриль» на 35 минут. Если вы готовите на большую компанию, то противни стоит ставить в духовку по очереди — так крылышки лучше пропекутся. В процессе запекания крылышки стоит несколько раз перемешать.

5. Проверить готовность блюда нужно следующим образом: надрезать крылышко, и если мясо внутри белое, а сок вытекает прозрачный — курица готова. Если сок слегка розовый, запекать еще. Снаружи крылышки должны выглядеть слегка подгоревшими.

Соус

В сметану добавить рубленую мяту и выжать сок апельсина.

Сервировка:

Куриные крылышки в солодовом соусе стоит подавать со свежими овощами и сметанным соусом.

Соусы, уксусы и приправы



Наименование товаров	Кол-во единиц продукта в коробке	Срок годности дн.	Масса, объем
Соус томатный «Сацебели домашний» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус томатный «Сацебели застольный» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус томатный «Сацебели охотничий» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус томатный «Классический» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	310 г
Соус томатный «Кебаб» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	310 г
Соус томатный «Шашлычный» Geo collection ТМ «Кинто»	6	24 мес.	305 г



Наименование товаров	Кол-во единиц продукта в коробке	Срок годности дн.	Масса, объем
Приправа «Зюгалшараб» ТМ «Кинто»	6	18 мес.	370 г
Приправа «Наршараб» ТМ «Кинто»	6	18 мес.	380 г
Приправа «Наршараб сладко-острый» ТМ «Кинто»	6	18 мес.	380 г
Соус фруктовый «Ткемали классический» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус фруктовый «Ткемали шашлычный» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус фруктовый «Ткемали ранний» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус фруктовый «Ткемали нежный» ТМ «Кинто»	6	24 мес.	300 г
Соус фруктовый «Дикая Ягода» Geo collection ТМ «Кинто»	6	24 мес.	305 г



*НОВИНКА!

Наименование товаров	Кол-во единиц продукта в коробке	Срок годности дн.	Масса, объем
Приправа «ЗюгалШараб» Мини ТМ «Кинто»	6	18 мес.	235 г
Приправа «Наршараб» Мини ТМ «Кинто»	6	18 мес.	245 г
Соус перечный «Шрирача» Мини ТМ «Кинто»	6	24 мес.	190 г
Соус перечный «Абхазский» Мини ТМ «Кинто»	6	24 мес.	195 г
Соус томатный «Краснодарский» Мини ТМ «Кинто»	6	24 мес.	200 г
Соус томатный «Шашлычный» Мини ТМ «Кинто»	6	18 мес.	190 г
Соус перечный «Сладкий Чили» Мини ТМ «Кинто»*	6	24 мес.	183 мл



*Редизайн упаковки 2018 год



Наименование товаров	Кол-во единиц продукта в коробке	Срок годности дн.	Масса, объем
Соус майонезный «Сэндвич Горчичный» ТМ «Кинто»*	6	12 мес.	340 мл
Соус чесночный ТМ «Кинто»*	6	12 мес.	340 мл
Соус майонезный «Цезарь» ТМ «Кинто»*	6	12 мес.	340 мл
Уксус яблочный ТМ «Кинто»	6	неограничен	250 мл
Уксус бальзамический ТМ «Кинто»	6	неограничен	250 мл
Уксус винный из белого вина ТМ «Кинто»	6	неограничен	250 мл
Уксус винный из красного вина ТМ «Кинто»	6	неограничен	250 мл



*Редизайн упаковки 2018 год

Наименование товаров	Кол-во единиц продукта в коробке	Срок годности дн.	Масса, объем
Хрен острый ТМ «Кинто»	12	7 мес.	190 г
Хрен со сливками ТМ «Кинто»	12	7 мес.	180 г
Горчица «Дижонская» ТМ «Кинто»	12	8 мес.	170 мл
Горчица «Ротисьер» ТМ «Кинто»	12	12 мес.	170 мл
Горчица «Старорусская» острая ТМ «Кинто»	12	8 мес.	170 мл
Приправа «Аджика абхазская летняя» ТМ «Кинто»*	6	18 мес.	190 г
Приправа «Аджика» ТМ «Кинто»*	6	18 мес.	195 г



Наименование товаров	Кол-во единиц продукта в коробке	Срок годности дн.	Масса, объем
TABASCO® соус «Красный перечный»	12	60 мес.	60 мл
TABASCO® соус «Зеленый перечный»	12	18 мес.	60 мл
TABASCO® соус «Перечный с чесноком»	12	24 мес.	60 мл
TABASCO® соус «Перечный Чипотли»	12	18 мес.	60 мл
TABASCO® соус «Хабанеро»	12	24 мес.	60 мл
TABASCO® соус «Красный перечный»	12	60 мес.	150 мл
TABASCO® соус томатный «Кровавая Мэри» для коктейля оригинальный	24	36 мес.	946 мл

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co. www.tabasco.com.ru

Также предлагаем ассортимент нашей продукции для формата Хорека в больших упаковках 1 и 2 кг



Сладкий Чили

НАСТОЯЩИЙ ВКУС АЗИИ



Производитель и импортер: НАО Дарсил

140005, Россия, МО, г.Люберцы, ул.Комсомольская д15а, офис 901

140005, Russia, Moscow region, Lyubertsy, Komsomolskaya street 15a, office 901

Тел./факс: +7 (495) 661-01-21

www.darsil.ru

info@darsil.ru

