Майонези

філ-паки

Майонез
«Провансаль»

Жирність: 67%
Формат упаковки:
філ-пак 0,19 кг, 0,38 кг.

Майонез
«Провансаль Преміум»

Жирність: 72%
Формат упаковки:
філ-пак 0,38 кг.

Майонез
«Провансаль»

Жирність: 67%
Формат упаковки:
фоль-пак 0,19 кг.

Майонез
«Салатний»

Жирність: 30%
Формат упаковки:
філ-пак 0,19 кг, 0,38 кг.

Майонези

відра і банки

Майонез
«Провансаль»

Жирність: 67%
Формат упаковки:
відро 0,9 кг, 4,5 кг.

Майонез
«Салатний»

Жирність: 30%
Формат упаковки:
відро 0,9 кг, 4,5 кг.

Майонез
«Провансаль»

Жирність: 67%
Формат упаковки:
с/банка 0,46 кг.

Майонез
«Салатний»

Жирність: 30%
Формат упаковки:
с/банка 0,46 кг.

Кетчупи

дой-паки

З історії кетчупів:

Прабатьківщиною кетчупів вважається Китай. Спочатку основою кетчупів були не помідори, а баклажани. Однак, з тих пір, як у кінці XVIII століття кетчуп був завезений до Англії, його основою стали помідори.

Цікавий факт:
Виявляється, що кетчуп корисніший, ніж помідори. До його складу входить лікопін – найпотужніший з антиоксидантів, який уповільнює старіння організму і служить природною профілактикою раку. Лікопіну в кетчупах у 3 рази більше, ніж у помідорах!

Унікальність кетчупів «Щедро»:

Серед кетчупів українських торгових марок тільки кетчупи «Щедро» містять не молоті, а цільномелені спеції, які змелюються безпосередньо перед виробництвом продукту. Вони надають кетчупам яскравий та насичений смак. Для кожного виду кетчупу технологами компанії розроблено індивідуальний коктейль спецій.
До складу кетчупів «Щедро» також входить корисна рослинна клітковина, яка нормалізує травлення, рівень цукру в крові та виводить токсини.

Кетчуп
«Супертоматний»

«Супертоматний» кетчуп з підвищеною концентрацією томатів та цільномеленими спеціями у складі. Цей продукт має відмінну густу консистенцію та є універсальним у кулінарії: його використовують як приправу або інгредієнт для багатьох м'ясних і рибних страв, гарячих і холодних супів, борщу.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг, 0,45 кг.

Кетчуп
«Шашличний»

Це знахідка для будь-якого м'яса, яке готується на вогні. У міру гострий, але густий і насичений, він поєднує в собі томатний смак з тонким ароматом цільномелених спецій: чорного перцю, паприки, часнику, яскравими нотками кмину та коріандру.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг, 0,45 кг.

Кетчуп
«Чилі»

Соковитий хоровод пекучих перчиків «чилі» розбурхає кров будь-кого, хто вирішив скуштувати цей кетчуп. Це підходяща приправа до м'ясних страв, барбекю, шашлику і гарнірів.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг, 0,45 кг.

Кетчуп
«Барбекю»

«Барбекю» від «Щедро» – кетчуп на цільномелених спеціях з легким димним ароматом лісового багаття. Унікальний смак серед українських торгових марок!
Кетчуп «Барбекю» традиційно беруть на пікніки – до смаженого на вогні м'яса, додають у салати з запечених овочів, використовують у маринадах, у приготуванні м'ясних стейків та відбивних у домашніх умовах.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг.

Кетчуп
«Лагідний»

Кетчуп подарує неповторний смак будь-якій страві, тому що готується з особливого сорту томатів. А тонкий аромат цього соусу не залишить Вас байдужим і запам'ятається вишуканістю яскравих томатних нот.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг, 0,45 кг.

Кетчуп
«Томатний»

Традиційний соус, що наповнений ароматом стиглих, добірних томатів та цільномелених спецій: чорного перцю, гвоздики, мускатного горіху та часнику. Доповнить будь-яку страву соковитістю і насиченістю смаку.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг.

Соуси червоні

дой-паки

З історії соусів:

Культурі використання соусів для покращення смакових характеристик страв більш ніж 2 000 років. Ще у Древньому Римі у 300 році до н.е. був відомий кислий соус з оцету, оливкової олії, перцю та сардин. Зараз практично у кожної країни або певного регіону є свій оригінальний соус.

Цікавий факт:
Одним з перших відомих соусів був гарум, до складу якого входила ферментована солона риба, оцет, сіль, оливкова олія, перець, вино. Гарум також вважався лікарським засобом і використовувався для лікування людей.

Унікальність червоних соусів «Щедро»:

Асортимент червоних соусів «Щедро» представляють інноваційні та популярні смаки світових кухонь: Італії, Мексики, Росії та Грузії.
До складу червоних соусів ТМ «Щедро» входять цільномелені спеції, а також шматочки справжніх овочів та інших натуральних інгредієнтів: часник, цибуля, болгарський перець, гострий червоний перець, морква та ін.
У 2012 році асортимент червоних соусів ТМ «Щедро» розширився новинками: гострий соус «Салса вогняна» - інноваційний смак серед українських торгових марок, популярний помірно гострий кавказький соус «Аджика домашня».

Соус
«Сальса вогняна»

«Сальса вогняна» – гострий соус з цільними шматочками червоного перцю та цибулі. Його відмінний смак та гострота забезпечуються натуральними інгредієнтами, що входять до складу: паприка, перець чилі, цибуля, часник, коріандр, тмин, петрушка, лавровий лист.
«Сальса вогняна» найкраще смакує з м'ясними стравами, також її використовують у рецептах тушкованої в томаті риби і випічці гострих видів піци.

Термін зберігання: 180 діб.

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

Соус
«Сацебелі»

Поєднання грецьких горіхів, червоного перцю та м'яти – це грузинський соус «Сацебелі», який відмінно підходить до страв з м'яса та птиці. Ви вважаєте, що смажена курка – звичайна їжа? Додайте до неї соус «Сацебелі», і ви зрозумієте, що нічого смачнішого в житті не куштували!

Термін зберігання: 180 діб.

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

Соус
«Італійський»

Класичний «Італійський» соус з помідорами ідеально підходить до італійських національних страв – лазаньї, пасти, курячого шашлику, піци. Українські страви з додаванням цього соусу набудуть оригінального смаку та насиченого аромату!

Термін зберігання: 180 діб.

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

Соус
«Аджика домашня»

«Аджика домашня» – популярний кавказький соус з цільномеленими спеціями, створений за класичним домашнім рецептом.
Добірні натуральні інгредієнти: перець, паприка, часник, цибуля, базилік, перець чилі, коріандр, кріп, мускатний горіх надають їй оригінальний смак та помірну гостроту. «Аджика домашня» відмінно смакує з різноманітними видами м'яса.

Термін зберігання: 180 діб.

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

Соус
«Мексиканський»

В атмосферу Мексики вас занурить «Мексиканський» соус від ТМ «Щедро», який розгарячить вашу кров і підбадьорить. Завдяки перцю чилі та часнику цей соус гарячий, як мексиканське літо!

Термін зберігання: 180 діб.

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

Соус
«Краснодарський»

Багато хто пам'ятає цей популярний соус ще з радянських часів. Його гострий пікантний смак з легким відтінком чорного перцю та ароматними нотками мускатного горіху, ніжністю кориці і гвоздики, хвилюючим присмаком цибулі та часнику, мабуть, не зрівняти ні з чим! Гостроту цього соусу пом'якшує ніжне яблучне пюре, відсотковий вміст якого складає 15 %. Підходить до овочевих рагу, фаршированих овочів і улюблених усіма голубців.

Термін зберігання: 180 діб.

Формат упаковки:
дой-пак 0,3 кг.

Соуси білі дой-паки

Унікальність білих соусів «Щедро»:

Асортимент білих соусів «Щедро» представляють популярні світові смаки.
До складу білих соусів ТМ «Щедро» входять шматочки справжніх овочів та інших натуральних інгредієнтів: часник, цибуля, гриби, пряні трави, мариновані огірки та ін.
У 2012 році асортимент білих соусів ТМ «Щедро» поповнила новинка – ароматний соус «Грибний» зі шматочками грибів та цибулі.

Соус «Домашній з часником»

Українська кухня була б незавершеною без пекучого часнику і ароматних трав. Пухкі галушки, вареники, м'ясні та рибні, перші та другі страви будуть вдало доповнені цим соусом, який стане Вашим постійним помічником на кухні.

Термін зберігання: 120 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

0,2

Соус «Грибний»

«Грибний» – ароматний білий соус зі шматочками натуральних грибів і цибулі. Використовується у приготуванні страв з грибами, овочевого рагу, риби. Додають «Грибний» і у салати зі смажених або приготованих у пароварці овочів.

Термін зберігання: 120 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

0,2

Соус «Тартар»

Класичний французький холодний соус, наповнений енергією рослинної олії, ароматом зеленої цибулі, часнику та пікантним смаком шматочків маринованих огірків. Цей соус немов створений для того, щоб прикрасити і облагородити рибну та м'ясну кулінарію. До речі, «Тартар» входить до числа найзнаменитіших соусів світу.

Термін зберігання: 120 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,2 кг.

0,2

Гірчиця

З історії гірчиці:

Гірчиця як соус вперше з'явилася у Стародавньому Римі за часів Олександра Македонського, а гірчичні зерна згадуються у найстаріших рецептах маринадів та страв, де потрібно було додати гостроти. Гірчиця може «розігрівати» людину, навіть якщо вона вживає холодну страву. Завдячуючи цій якості, гірчицю широко використовують не тільки у кулінарії, але в медицині.

Цікавий факт:

У XVII столітті у Росії у німецькому поселенні Сарепта був виведений один з 3-х основних сортів гірчиці у світі, які служать сировиною для виготовлення цієї приправи.

Гірчиця «Французька»

Гірчиця «Французька» від «Щедро» виготовлена за класичною французькою рецептурою - з відбірних цільних гірчичних зернят. У неї пікантний гірчичний смак, помірна гострота та відмінна консистенція. «Французьку» гірчицю використовують як приправу, а також в приготуванні величезної кількості страв: від легких салатів до жирних м'ясних страв.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,12 кг.

0,12

Унікальність гірчиці «Щедро»:

Оригінальний смак та аромат гірчиці ТМ «Щедро» надають спеції, що входять до складу: куркума, духмяний перець, корінь хріну, часник, кориця, гвоздика. Гірчиця багата на білок, покращує травлення та стимулює апетит.

Гірчиця «Українська з хріном»

Це вдале доповнення до страв на Вашому столі. Її звичний, знайомий з дитинства домашній смак не залишить байдужим жодного дегустатора Ваших страв. А гострий, яскравий порив підніме настрій на весь день!

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,12 кг.

0,12

Гірчиця «Гостра домашня»

Це традиційно найгостріша приправа. Вона ідеально підходить для національних, слов'янських, калорійних м'ясних страв і не тільки. Жоден борщ не обійдеться без хрусткої скибочки чорного хліба, щільно вкритої пекучою, українською гірчицею.

Термін зберігання: 180 діб

Формат упаковки:
дой-пак 0,12 кг.

0,12

ХІТ продаж

Маргарини

З історії маргаринів:

Хрещеним батьком цього продукту став французький імператор Наполеон III – у 1868 році він оголосив конкурс на створення недорогого замінника масла для солдатів. Через 2 роки хімік Іполіт Меж-Мурьє створив у своїй лабораторії новий продукт. Отриманий жир блищав, як перлина, тому отримав назву «Маргарин».

Цікавий факт:

Маргарин у перекладі з грецької «margarites» означає «перлина».

Маргарин «Сонячний особливий»

Завдяки особливому складу саме цей продукт рекомендують включати в раціон харчування людей похилого віку, що страждають на атеросклероз або діабет. Має дуже приємний м'який смак і підійде як для рум'яної випічки, так і для підсмажування м'ясних, рибних і овочевих страв (тісто після розморожування не втрачає своїх властивостей).

Жирність: 72%
Термін зберігання:
160 діб.
Формат упаковки:
брус 0,25 кг.

0,25 кг

ХІТ продаж

Маргарин «Домашній столовий»

Це полегшений продукт з натуральним ароматизатором вершкового масла та вершків, який стане незамінним при приготуванні бутербродів. Може служити заправкою для страв з картоплі, овочів, круп, макаронних виробів, для виготовлення напівфабрикатів, у т. ч. замороженого тіста (тісто після розморожування не втрачає своїх властивостей).

Жирність: 40%
Термін зберігання:
160 діб.
Формат упаковки:
брус 0,25 кг.

0,25 кг

Унікальність маргаринів «Щедро»:

Тверді маргарини ТМ «Щедро» виготовлені з відбірної соняшникової олії, і завдячуючи своїй унікальній рецептурі, надають випічці максимальний об'єм і допомагають надовго зберегти її свіжість та смак.

Маргарин «Вершковий люкс»

Це полегшений продукт з натуральним ароматизатором вершкового масла та вершків, який стане незамінним при приготуванні бутербродів. Може служити заправкою для страв з картоплі, овочів, круп, макаронних виробів, для виготовлення напівфабрикатів, у т. ч. замороженого тіста (тісто після розморожування не втрачає своїх властивостей).

Жирність: 72,5%
Термін зберігання:
160 діб.
Формат упаковки:
брикет 0,375 кг.

0,375 кг

Маргарин «Вершковий особливий»

Завдяки вершковому маслу, яке входить до складу продукту, маргарин має тонкий вершковий смак. З легкістю зможе стати вдалою заміною вершковому маслу. Використовується для приготування кулінарних, кондитерських і хлібобулочних виробів.

Жирність: 72%
Термін зберігання:
160 діб.
Формат упаковки:
брус 0,25 кг.

0,25 кг

Маргарин «Пампушок для випічки»

Ніжна булочка, пишні пироги, дивовижні торти – все це і багато іншого Ви зможете приготувати, якщо під рукою буде надійний друг – маргарин «Пампушок для пишної випічки». Крім того, даний маргарин збільшує термін зберігання готових виробів.

Жирність: 72%
Термін зберігання:
160 діб.
Формат упаковки:
брус 0,25 кг.

0,25 кг

ХІТ продаж

Маргарин «Столичний особливий»

Цей продукт вразить Вас своєю різноманітністю у застосуванні. Він підійде і для перших, і для других страв, а також для рум'яної випічки.

Жирність: 60%
Термін зберігання:
160 діб.
Формат упаковки:
брус 0,25 кг.

0,25 кг