

Костровик

огонь и мясо

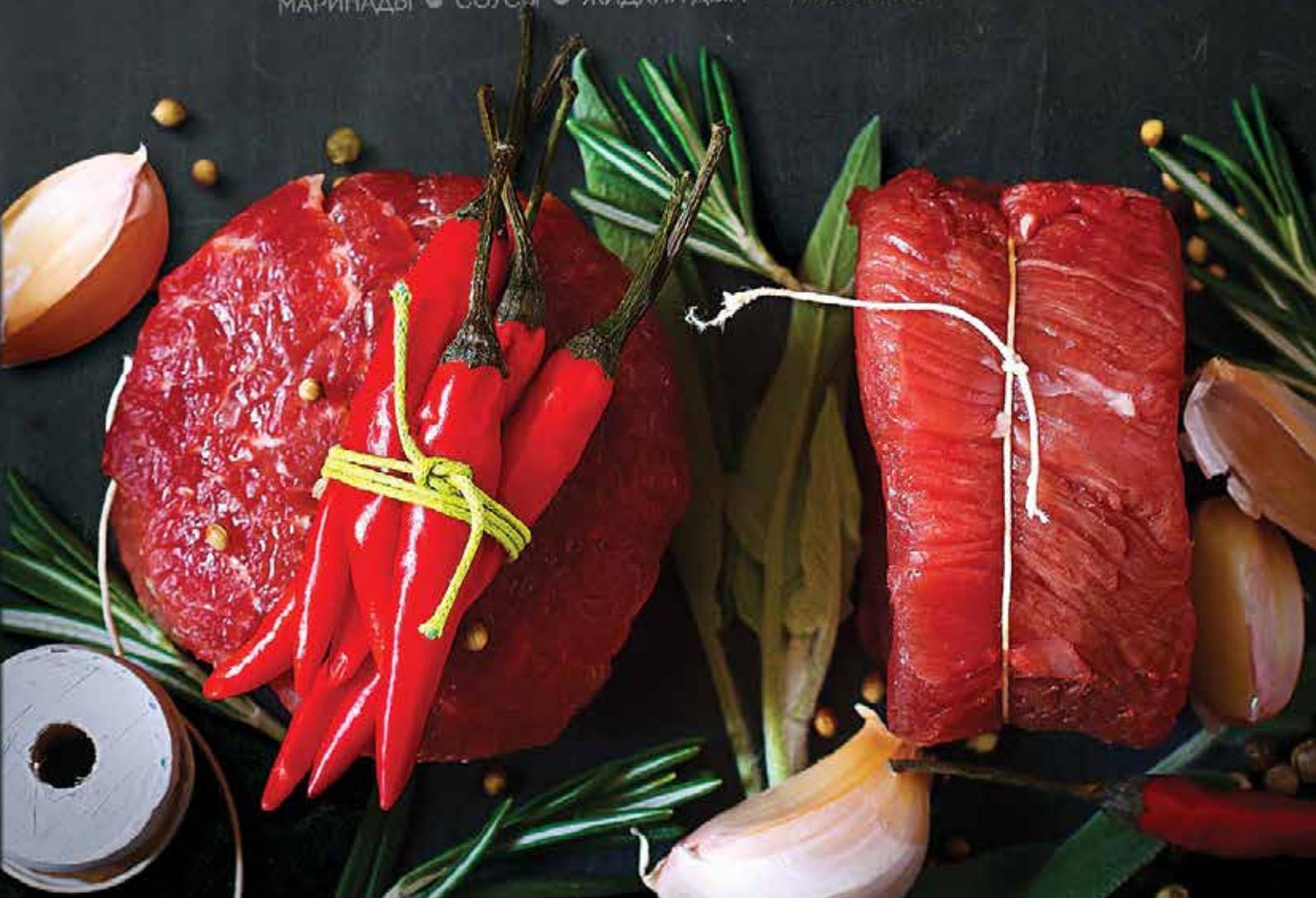
АССОРТИМЕНТ 2016

МАРИНАДЫ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ

ИДЕИ ДЛЯ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

МАРИНАДЫ • СОУСЫ • ЖИДКИЙ ДЫМ • РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ





Костровок

огонь и мясо

МАРИНАДЫ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

МАРИНАДЫ ДЛЯ ДОМАШНИХ БЛЮД

«КОСТРОВOK» — это марка № 1 на рынке маринадов для шашлыков, гриля и барбекю в России. Сегодня наша продукция представлена в большинстве крупнейших торговых сетей России и стран СНГ.

Костровик

ЖАРИМ МЯСО

30 МИНУТНЫЙ МАРИНАД

РЕКОМЕНДУЕМ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ШАШЛЫКОВ,
СТЕЙКОВ,
ГРИЛЯ, БАРБЕКЮ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- МАРИНУЮТ ЗА 30 МИНУТ
- ПРИДАЮТ ЯРКИЙ ВКУС
- СОХРАНЯЮТ СОЧНОСТЬ МЯСА



ОДНА БУТЫЛКА МАРИНАДА
РАССЧИТАНА НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ 3 КГ
МЯСА,
КУРИЦЫ
ИЛИ РЫБЫ



**МАРИНАД
ДЛЯ ШАШЛЫКА
ПО-КАВКАЗСКИ**

По-кавказски пряный и ароматный маринад для шашлыка.
Состав: натуральная аджика, лук, паприка, смесь перцев, винный уксус



**МАРИНАД
ДЛЯ ШАШЛЫКА
КЛАССИЧЕСКИЙ**

Шашлычный маринад для ценителей традиционного вкуса.
Состав: томатная паста, лук, чеснок, зелень, смесь перцев, специи



**МАРИНАД
ДЛЯ КУРИЦЫ
чеснок и травы**

Ароматный маринад для курицы с чесноком и пряностями.
Состав: томатная паста, чеснок, смесь перцев, базилик, лук, карри, патока

**НАТУРАЛЬНАЯ
ВИННО-
ФРУКТОВАЯ
ОСНОВА**

**ВЫПУСКАЮТСЯ
В ПЭТ-БУТЫЛКАХ,
300 г**

**ТРАНСПОРТНАЯ
ТАРА —
12 БУТЫЛОК**



**МАРИНАД ДЛЯ МЯСА
Брусничный**

Яркий маринад для мяса с сибирским характером.
Состав: свежая брусника, смесь перцев, сушах, сахар



**МАРИНАД
ДЛЯ БАРБЕКЮ**

Традиционный американский вкус барбекю.
Состав: чернослив, патока, томаты, апельсины, соевый соус и специи



**МАРИНАД
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ**

Традиционный российский маринад с томатами и специями для всех видов мяса.
Состав: томат, чеснок, специи, уксус, чернослив



**МАРИНАД ДЛЯ РЫБЫ
лимон и травы**

Нежный лимонный маринад прекрасно подходит для рыбы и морепродуктов.
Состав: лимон натуральный, смесь перцев, специи, лавровый лист

Костровик

МАРИНАД

ДЛЯ ПИКНИКОВ И ДОМАШНЕЙ КУХНИ

РЕКОМЕНДУЕМ
ДЛЯ
ШИРОКОГО СПЕКТРА
БЛЮД
ДОМАШНЕЙ КУХНИ

- УПАКОВКА ДЛЯ РАЗОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ
- СОХРАНЯЮТ СОЧНОСТЬ МЯСА
- ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЛЮБЫХ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ОДИН ПАКЕТ РАССЧИТАН НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ 800 Г МЯСА, КУРИЦЫ ИЛИ РЫБЫ



МАРИНАД КАВКАЗСКИЙ

Пикантный маринад со вкусом и ароматом «Хмели-Сунели». Состав: пряности «Хмели-Сунели» (базилик, кориандр, майоран, куркума, зелень укропа, смесь перцев), винный уксус, томат



МАРИНАД С БЕЛЫМ ВИНОМ

Маринад с белым вином и ароматом пряных трав. Состав: белое вино, майоран, базилик, чабрец, эстрагон, кориандр, томат, специи, чеснок

НАТУРАЛЬНАЯ
ВИННО-
ФРУКТОВАЯ
ОСНОВА
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

ВЫПУСКАЮТСЯ
В САШЕ-ПАКЕТАХ,
80 Г

ТРАНСПОРТНАЯ
ТАРА —
В ГОФРОКОРОБЕ
4 ШОУ-БОКСА
ПО 10 ПАКЕТОВ



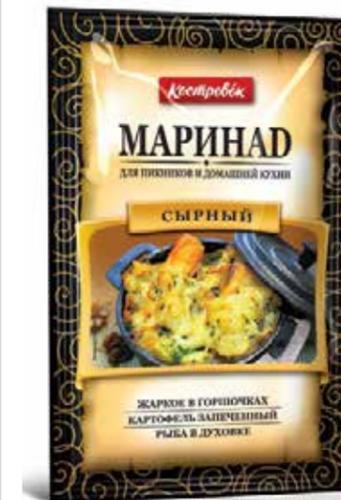
МАРИНАД ГРИБНОЙ

Маринад со вкусом натуральных лесных грибов. Состав: грибы, лук зеленый, чеснок, смесь перцев.



МАРИНАД ЧЕСНОЧНЫЙ

Маринад со вкусом и ароматом чеснока и свежей зелени. Состав: чеснок, зелень укропа, специи, перец, лук, сахар, лавровый лист



МАРИНАД СЫРНЫЙ

Маринад со вкусом и ароматом сыра и трав. Состав: сыр «Гауда», петрушка, чеснок, перец, лук, лимон



Костровок

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ

ЖИДКИЙ ДЫМ

РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Натуральные коптильные приправы «КОСТРОВOK» производятся по уникальному патенту, разработанному в 90-е годы в новосибирском Академгородке. Благодаря своей экологичности и натуральности за 15 лет продаж они приобрели большой круг любителей от Владивостока до Берлина.

КОПТИЛЬНАЯ ПРИПРАВА
ЖИДКИЙ ДЫМ
«КОСТРОВОК®»
ПРЕДНАЗНАЧЕНА
ДЛЯ ПРИДАНИЯ БЛЮДАМ
ВКУСА И АРОМАТА КОПЧЕНИЯ



- ПРИДАЕТ БЛЮДАМ ХАРАКТЕРНЫЙ АРОМАТ КОПЧЕНИЯ
- ПРИДАЕТ КРАСИВЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И АРОМАТ ГОТОВЫМ КОЛБАСНЫМ ИЗДЕЛИЯМ
- 100% НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

КАК ПРОИЗВОДИТСЯ?

Жидкий дым производится по уникальной технологии, разработанной нашими технологами. Дым, образующийся при сжигании традиционных для копчения пород древесины, проходит несколько степеней фильтрации. При этом смолы, канцерогены, сажа и другие балластные примеси выпадают в осадок и удаляются, а самые ценные коптильные вещества смешиваются с водой.

КТО ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ?

Основные покупатели жидких дымов - домашние кулинары и гурманы, любители пикников, охотники, рыбаки и профессиональные шеф-повара.

ГДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ?

- В домашней кулинарии для придания супам, подливкам, прочим блюдам настоящего аромата копчения. Аромат блюда получается таким, словно оно приготовлено на костре.
- Для приготовления настоящих копченых деликатесов в домашних условиях, используя обычную духовку или микроволновую печь.
- Для приготовления холодных мясных и рыбных закусок.
- Для приготовления рыбных и мясных маринадов и пресервов.

РАССОЛЫ «КОСТРОВОК®» ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ РЫБЫ, КУРИЦЫ, САЛА В ДУХОВКЕ

- 100% НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
- ВОЗМОЖНОСТЬ КОПТИТЬ
В ОБЫЧНОЙ ДУХОВКЕ
- ВОЗМОЖНОСТЬ ЭКОНОМИТЬ
НА ПОКУПКЕ ДЕЛИКАТЕСОВ



1 БУТЫЛКА РАССОЛА
РАССЧИТАНА НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ
3 КГ КОПЧЕНОСТЕЙ



РАССОЛ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ РЫБЫ

Для приготовления скумбрии,
горбуши, мойвы горячего
копчения в духовке.



РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КУРИЦЫ

Для приготовления копчёных
крылышек, окорочков в
духовке.



РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ САЛА

Для приготовления копчёного
сала, грудинки в духовке.

КОМПЛЕКС СПЕЦИЙ, ПРИПРАВ И НАТУРАЛЬНЫЙ КОПТИЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ



ВЫПУСКАЮТСЯ
В ПЭТ-БУТЫЛКАХ
ОБЪЕМОМ 420 МЛ

ТРАНСПОРТНАЯ
ТАРА —
12 БУТЫЛОК

ЧТО ВХОДИТ В СОСТАВ?

Рассол для копчения состоит из
комплекса специй и приправ
и натурального копильного
экстракта, придающего готовому
продукту традиционный вкус
копчения.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОПЧЕНОСТИ?

Для приготовления копченостей
необходимо просто выдержать
рыбу, курицу или сало в рассоле
для копчения, а затем запечь в
духовке.

Подробные рецепты
приготовления вы найдете на
бутылочках с рассолами и на
нашем сайте

WWW.VIRTEX-FOOD.RU



ЯРКИЕ ИДЕИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК ДЛЯ ГРИЛЯ И ДУХОВКИ

Мы убеждены, любое блюдо можно сделать вкусным, приготовление – лёгким, а время пребывания на кухне – увлекательным. Каждый вместе с нами может почувствовать себя творцом: еще вчера казавшиеся сложными рецепты, сегодня с легкостью воплощаются в жизнь.



Костровик

ИДЕЯ® на закуску

КУЛИНАРНЫЕ МАРИНАДЫ ДЛЯ КРЫЛЫШЕК

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ТОП-5 БЛЮД ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК
- ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ В 3 ШАГА
- ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА СВОИМИ РУКАМИ



ОДИН ПАКЕТ МАРИНАДА
РАССЧИТАН
НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ
800 Г КРЫЛЫШЕК

ОДИН ПАКЕТ СОУСА
РАССЧИТАН НА
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
600 Г
КРЫЛЫШЕК



Классика русской кухни



МАРИНАД ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЧЕСНОЧНЫХ
КРЫЛЫШЕК



Современная русская кухня



МАРИНАД ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОПЧЕНЫХ
КРЫЛЫШЕК

**МАРИНАДЫ
И СОУС ДЛЯ
КРЫЛЫШЕК.
ГОТОВИМ
В ДУХОВКЕ!**

**ВЫПУСКАЮТСЯ
В САШЕ-ПАКЕТАХ**

**ТРАНСПОРТНАЯ
ТАРА —
В ГОФРОКОРОБЕ
4 ШОУ-БОКСА
ПО 10 ПАКЕТОВ**



Американская классика BBQ



МАРИНАД ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КРЫЛЫШЕК БАРБЕКЮ



Изысканная французская кухня



МАРИНАД ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КРЫЛЫШЕК
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫХ



Традиционная японская кухня



СОУС ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КРЫЛЫШЕК ТЕРИЯКИ

Костровик

ИДЕЯ® на закуску

РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ В ДУХОВКЕ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ТОП-3 КОПЧЕНЫХ ЗАКУСОК
- ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ В 3 ШАГА
- ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА СВОИМИ РУКАМИ



ЭФФЕКТ КОПЧЕНИЯ В ДУХОВКЕ
ДОСТИГАЕТСЯ ЗА СЧЕТ
СОВРЕМЕННЫХ РАЗРАБОТОК
НАШЕЙ КОМПАНИИ В ОБЛАСТИ
НАТУРАЛЬНОГО КОПЧЕНИЯ
ПРОДУКТОВ.

БЕЗ

консервантов
и глутамата

В ЛИНЕЙКЕ
«ИДЕЯ НА ЗАКУСКУ»
МЫ СОБРАЛИ РЕЦЕПТЫ
НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ КОПЧЕНОСТЕЙ,
КОТОРЫЕ МОЖНО БЕЗ ТРУДА ПРИГОТОВИТЬ ДОМА,
СЛЕДУЯ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫМ РЕЦЕПТАМ
НА ОБОРОТЕ ПАКЕТА.



МАРИНАД ДЛЯ
КОПЧЕНЫХ
КРЫЛЫШЕК



МАРИНАД ДЛЯ
КОПЧЕНОЙ
ГРУДИНКИ



МАРИНАД ДЛЯ
КОПЧЕНЫХ
ОКОРОЧКОВ



МАРИНАД ДЛЯ
КОПЧЕНОЙ
РЫБЫ



**VIRTEX
FOOD®**

ЕСТЬ ЧТО
ДОБАВИТЬ

«VIRTEX-FOOD»
Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15
тел.: +7 (383) 212 59 44
www.virtex-food.ru