

Костровик[®]

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ОСНОВЫ ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

МАРИНАДЫ И СОУСЫ
ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ





КОГДА ЕДА — ПРИЗВАНИЕ!

Костровик®

**СОУС
ДЛЯ
МЯСА**

Самые популярные классические соусы для мяса, которые сделают ваши блюда еще ярче и вкуснее

КОСТРОВИК®

**ЖАРИМ
МЯСО**

30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД

30-минутные маринады для шашлыка

- Маринады для пикников и домашней кухни
- Жидкий дым для домашнего копчения
- Рассолы для домашнего копчения

Костровик®

**ИДЕЯ®
на закуску**

- Соусы для приготовления рёбрышек
- Кулинарные маринады для крылышек
- Маринады для копчения в духовке

Костровик®

**ГОТОВИМ
ГЛИНТВЕЙН**

Линия жидких смесей для приготовления вкусных и ярких напитков





Костровок®

ОГОНЬ И МЯСО

СОУСЫ И МАРИНАДЫ
ДЛЯ ШАШЛЫКОВ
И ДОМАШНИХ БЛЮД

«КОСТРОВОК» — 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.

Костровiк®

ДВА ЯРКИХ ВКУСА

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

ЗИНАИДА ВЕЙБЕР
Бренд-шеф

ВЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО НАЙДЕТЕ СОУС НА СВОЙ ВКУС

”

В этом году мы решили внести разнообразие в линейку всеми любимых соусов к мясу — добавили два ярких вкуса.

Сливочно-чесночный — самый универсальный соус. Гармоничное сочетание чеснока, орегано и дробленого перца дополнит любое блюдо: мясо, птицу, картофельные дольки и овощи на гриле.

Дикая смородина — удивительно изысканный вкус. Кисло-пикантный соус из чёрной смородины, бальзамического соуса, красного вина, апельсина, корицы и мускатного ореха. Это тонкое сочетание вкусовых нот прекрасно дополнит сырную тарелку, дичь или салат в качестве заправки. С ним каждое блюдо станет царским.

Экспериментируйте с нашими новинками. Уверены, вы обязательно найдёте соус на свой вкус!



НОВИНКА



**СОУС
ДИКАЯ СМОРОДИНА**

Тонкое сочетание дерзкой смородины, бальзамического соуса, красного вина, апельсина, корицы и мускатного ореха. Превратит простое блюдо в изысканную трапезу.

NET WT. 290 g

НОВИНКА



**СОУС
СЛИВОЧНО-ЧЕСОЧНЫЙ**

Универсальное сочетание чеснока, сливок, орегано и дроблёного перца дополнит любое блюдо.

NET WT. 240 g

- Количество соуса к блюду Вы регулируете на свой вкус!
- Стекло — экологически чистая и безопасная упаковка, в которой лучше сохраняется естественный вкус соусов.



СОУС БАРБЕКЮ

Томаты с дымком, пюре из чернослива, паприка и горчица — характерный аромат и пикантный вкус!

NET WT. 320 g



СОУС БРУСНИЧНЫЙ

Кусочки ягод брусники и острота аджики — гармония кислых и острых оттенков!

NET WT. 285 g



СОУС МЕДОВО- ГОРЧИЧНЫЙ

Пряные ноты дижонской горчицы в сочетании с винным уксусом, сладость мёда, пикантные огурчики и репчатый лук.

NET WT. 270 g



СОУС ШАШЛЫЧНЫЙ

Бодрящая острота красного перца, мякоть томатов, свежий лук и кинза — классика на вашем столе!

NET WT. 265 g



СОУС АДЖИЧНЫЙ

Терпкие ягоды кизила, кислые ноты винограда и бодрящая острота смеси перцев.

NET WT. 300 g

НОВИНКИ

ДИП-ПОТЫ

Соусы в удобном формате для пикника



**СОУС
БАРБЕКЮ**

NET WT. 50 g

**СОУС
АДЖИЧНЫЙ**

NET WT. 50 g

**СОУС
БРУСНИЧНЫЙ**

NET WT. 50 g

КОСТРОВОК®

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



НОВИНКА



МАРИНАД ДЛЯ МЯСА СЛИВОЧНО-ЧЕСОЧНЫЙ

Универсальное сочетание нежных сливок с ярким вкусом чеснока и душистым укропом.



для курицы для разных видов мяса для овощей

НОВИНКА



МАРИНАД СОЕВЫЙ С ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

Насыщенный маринад на основе соевого соуса натурального брожения с карамельным оттенком солода и дроблёным чёрным перцем.



для мяса на кости для шашлыка для стейка для курицы



МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА ПО-КАВКАЗСКИ

Пряный маринад на основе гранатового и вишневого соков, с луком, томатами и оттенком соевого соуса.



для гриля для шашлыка для стейка для ребер



МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА КЛАССИЧЕСКИЙ

Традиционное сочетание спелых томатов с луком, чесноком и ореховой нотой зиры.



для шашлыка для баранины для курицы



МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ

Ароматный маринад с чесноком, пикантным базиликом и смесью перцев.



для курицы гриль для шашлыка для индейки

КОСТРОВOK®

ЖАРИМ МЯСО

30-МИНУТНЫЙ МАРИНАД





МАРИНАД ДЛЯ БАРБЕКЮ

Пикантный маринад на основе вишневого сока в сочетании с тёплыми нотами гвоздики, корицы и лёгким оттенком дымка.



ДЛЯ МЯСА НА КОСТИ ДЛЯ КРЫЛЬШЕК ДЛЯ СТЕЙКА ДЛЯ КУРИЦЫ



МАРИНАД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Маринад на основе спелых томатов, с приглушённым ароматом дымка и богатым букетом пряностей.



ДЛЯ РАЗНОГО ВИДА МЯСА ДЛЯ РАЗНОГО ВИДА МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ РЫБЫ



МАРИНАД ДЛЯ МЯСА БРУСНИЧНЫЙ

Яркий маринад со свежей брусникой, рубиновым сумахом и смесью ароматных специй и пряностей.



ДЛЯ МЯСА НА КОСТИ ДЛЯ РАЗНОГО ВИДА МЯСА ДЛЯ СТЕЙКА



МАРИНАД ДЛЯ РЫБЫ ЛИМОН И ТРАВЫ

Нежный лимонный маринад с добавлением смеси перцев, душистых трав, специй и лаврового листа.



ДЛЯ РЫБЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ



* МАРИНАДЫ ДЛЯ МЯСА "БРУСНИЧНЫЙ" И "ДЛЯ РЫБЫ" ПРОИЗВОДЯТСЯ ДО 01.06.2021

Костровик®

МАРИНАД

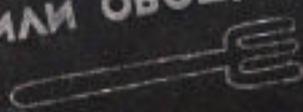
ДЛЯ ПИКНИКОВ И ДОМАШНЕЙ КУХНИ

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

РЕКОМЕНДУЕМ
ДЛЯ
ШИРОКОГО СПЕКТРА
БЛЮД
ДОМАШНЕЙ КУХНИ



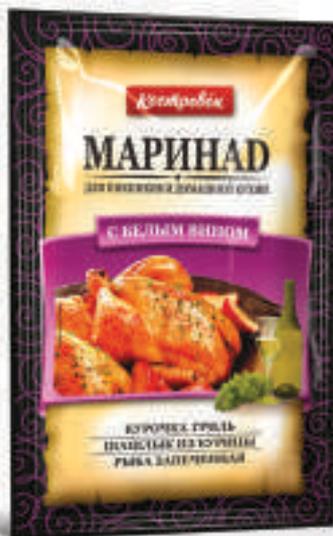
ОДИН ПАКЕТ РАССЧИТАН НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ 800 г
МЯСА, КУРИЦЫ,
РЫБЫ ИЛИ ОВОЩЕЙ





**МАРИНАД
КАВКАЗСКИЙ**

Пикантный маринад со вкусом и ароматом пряностей «Хмели-Сунели»: базилика, кориандра, майорана, куркумы, смеси перцев и зелени укропа.



**МАРИНАД
С БЕЛЫМ ВИНОМ**

Маринад с белым вином, яркими специями и пряными травами: майораном, базиликом, кориандром, эстрагоном и чабрецом.



**МАРИНАД
ГРИБНОЙ***

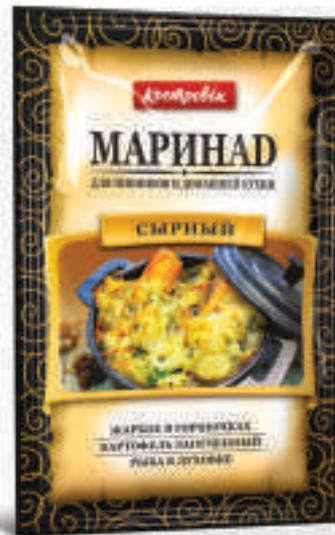
Маринад с ароматными натуральными лесными грибами, чесноком, зелёным луком и смесью перцев.

* ПРОИЗВОДИТСЯ ДО 01.05.2021



**МАРИНАД
ЧЕСНОЧНЫЙ**

Маринад со вкусом и ароматом чеснока, свежего укропа, душистых специй и пряностей.



**МАРИНАД
СЫРНЫЙ***

Маринад с сыром «Гауда», чесноком, луком, свежим лимоном и ароматной петрушкой.

* ПРОИЗВОДИТСЯ ДО 01.03.2021





Костровок®

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ

ЖИДКИЙ ДЫМ
РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Натуральные копильные приправы «КОСТРОВОК» производятся по уникальной технологии, разработанной в 90-е годы в новосибирском Академгородке. Благодаря своей экологичности и натуральности они приобрели большой круг любителей от Владивостока до Берлина.

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





- ПРИДАЁТ БЛЮДАМ ХАРАКТЕРНЫЙ АРОМАТ КОПЧЕНИЯ
- ПРИДАЁТ КРАСИВЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И АРОМАТ ГОТОВЫМ МЯСНЫМ 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 вредные примеси выпадают в осадок и удаляются, а самые ценные копильные 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 настоящего аромата копчения: блюдо получается таким, словно оно приготовлено на костре.
- Для приготовления настоящих копчёных деликатесов в домашних условиях — в обычной духовке или микроволновой печи.
- Для приготовления холодных мясных и рыбных закусок.
- Для приготовления рыбных и мясных маринадов и пресервов.

РАССОЛЫ «КОСТРОВЫЕ» 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

ЧТО ВХОДИТ В СОСТАВ?

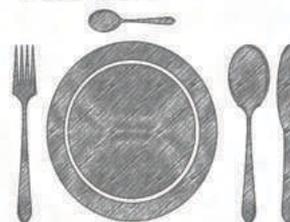
Рассол для копчения состоит из комплекса специй и приправ и натурального копильного экстракта, придающего готовому продукту традиционный вкус копчения.



РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КУРИЦЫ

Для приготовления копчёных крылышек, окорочков в духовке.

**КОМПЛЕКС
СПЕЦИЙ,
ПРИПРАВ И
НАТУРАЛЬНЫЙ
КОПТИЛЬНЫЙ
ЭКСТРАКТ**



**ВЫПУСКАЮТСЯ
В ПЭТ-БУТЫЛКАХ
ОБЪЕМОМ 420 мл**

**ТРАНСПОРТНАЯ
ТАРА – 12 БУТЫЛОК
В ГОФРОКОРОБЕ**



РАССОЛ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ РЫБЫ

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



РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ САЛА

Для приготовления копчёного сала, грудинки в духовке.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОПЧЁНОСТИ?

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



Подробные рецепты приготовления вы найдете на бутылках с рассолами и на нашем сайте:

VIRTEX-FOOD.RU

Костровик®



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: ещё вчера казавшиеся сложными рецепты сегодня с лёгкостью воплощаются в жизнь.





Космобон®

ИДЕЯ®
на закуску

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ПОПУЛЯРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАКУСОК ИЗ РЕБРЫШЕК
- БЕЗ ГМО И ГЛУТАМАТА НАТРИЯ
- БЕЗ ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ



**СОУСЫ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
РЕБРЫШЕК**

**1 ПАКЕТ СОУСА РАССЧИТАН
НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ
600 г РЕБРЫШЕК**



БЕЗ
консервантов
и глутамата

- Продолжение серии популярных мясных закусок.
- Рецепт приготовления предельно прост. Всё дело в соусе!



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕБРЫШЕК В СОЕВО-МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ*

* ПРОИЗВОДИТСЯ ДО 01.03.2021



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСТРЫХ РЕБРЫШЕК С АДЖИКОЙ*

* ПРОИЗВОДИТСЯ ДО 01.06.2021

Костровик®

ИДЕЯ[®]
на закуску

**КУЛИНАРНЫЕ
МАРИНАДЫ
ДЛЯ КРЫЛЫШЕК**

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ТОП-5 БЛЮД ИЗ КУРНЫХ 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



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

Косметровіс®

ИДЕЯ®
на закуску

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ В 3 ШАГА
- ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА СВОИМИ РУКАМИ – МОЖНО КОПТИТЬ В ОБЫЧНОЙ ДУХОВКЕ



**МАРИНАДЫ
ДЛЯ
КОПЧЕНИЯ
В ДУХОВКЕ**

БЕЗ

консервантов
и глутамата



МЫ СОБРАЛИ РЕЦЕПТЫ
НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ КОПЧЕНОСТЕЙ,
КОТОРЫЕ МОЖНО БЕЗ ТРУДА ПРИГОТОВИТЬ ДОМА,
СЛЕДУЯ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫМ РЕЦЕПТАМ
НА ОБОРОТЕ ПАКЕТА.





**МАРИНАД
для копчёных
крылышек***

* производится до 01.05.2021



**МАРИНАД
для копчёной
грудинки***

* производится до 01.03.2021



**МАРИНАД
для копчёных
окорочков***

* производится до 01.06.2021



**МАРИНАД
для копчёной
рыбы***

* производится до 01.11.2021

Костровск®

ГОТОВИМ ГЛИНТВЕЙН

ЛИНИЯ ГОТОВЫХ СМЕСЕЙ



ЛЮБОВЬ ШУЛЬГИНА

Бренд-шеф,
создатель линии для приготовления
глинтвейнов

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

НЕ ТОЛЬКО ЗИМОЙ И НЕ ТОЛЬКО ГОРЯЧИЙ

Наш продукт стал «шире» и «больше», чем просто глинтвейн. Эти смеси отлично сочетаются не только с горячей основой, их также можно использовать для приготовления холодных напитков. Добавьте воды, чая со льдом — и готов бодрящий ароматный летний коктейль. Добавьте фруктов, красного вина, льда — пряная «сангрия» в графине украсит пикник жарким днём.

Не теряется главное преимущество: все эти напитки можно быстро и просто приготовить дома или за городом без специальных умений или знаний.

Это продукт, с которым крайне легко, удобно и быстро готовить!



ТРИО ВКУСОВ

КОНЦЕНТРАТ НАТУРАЛЬНЫХ СОКОВ ФРУКТОВ И ЯГОД
СБАЛАНСИРОВАННАЯ КОМБИНАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ
УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТВАРА



ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ

Готовое решение для приготовления глинтвейна по классическому рецепту.



ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ

Инновационная рецептура, идеально дополняющая мягкие белые вина.



ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

Терпкость вкусапряного вина, яркий аромат специй и ни капли алкоголя!

ПРИЗНАННОЕ КАЧЕСТВО



На международной продовольственной выставке «Продэкспо-2019» потребительские свойства нашего продукта были по достоинству оценены ведущими специалистами отрасли.

Основа для приготовления глинтвейна на красном вине получила золотую медаль, а основа для приготовления безалкогольного глинтвейна – серебряную в конкурсе «Инновационный продукт», проводившемся в рамках ключевого события пищевой отрасли России.

Выпускаются в саше-пакетах с носиком, 100 г.
Транспортная тара: в гофрокоробе 4 шоу-боксы по 10 пакетов.

МАКСИМАЛЬНАЯ ВОСТРЕБОВАННОСТЬ

Продукт для всех поклонников глинтвейна и не только: традиционный вкус, оригинальная композиция для свежих белых вин и безалкогольный вариант. На основе любой смеси можно приготовить пряный чай, актуальный и для поклонников ЗОЖ.





**VIRTEX
FOOD®**

ЕСТЬ ЧТО
ДОБАВИТЬ

VIRTEX-FOOD
Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15, офис 400,
тел.: +7 (383) 212 59 44
virtex-food.ru