

Август

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЮРЕ

90-95% фруктов или ягод и 5-10% сахара



Заморозка - единственный способ сохранить продукты без консервантов



Натуральный продукт для коктейлей, десертов и блюд



После разморозки хранится 5 дней в холодильнике



Мороз и минимум сахара заменяют консерванты



Стабильный вкус круглый год



В заморозке хранится 1 год



Наши клиенты:



NOVIKOV

ХЛЕБНИК

МАГАДАН

MAMA ROMA Italian restaurants pizza & pasta

PALACE BRIDGE

GRAND PALACE

VAFFEL норвежские вафли

+7921 6579294

+7 999 6699980

frozenspb@mail.ru



Фруктово-ягодное пюре «АВГУСТ»

	Банка 1 кг (Р/кг)	от 24 банок (Р/кг)	Ведро 6 кг (Р/кг)
Клубника	636	572	508
Манго	720	648	576
Маракуйя (без семечки)	982	883	820
Маракуйя (с семечкой)	982	883	820
Малина	760	684	640
Личи	862	775	730
Абрикос	790	710	670
Персик	690	621	586
Груша	574	516	488
Вишня	760	684	646

Концентрированные соки «Август»

Максимальный вкус и цвет для коктейлей

	0,5л (Р/шт)	от 24шт (Р/шт)		0,5л (Р/шт)	от 24шт (Р/шт)
Арбуз	553	498	Черешня	982	883
Смородина (красная)	1010	910	Маракуйя	842	758
Вишня	982	883	Абрикос	518	466

Фруктовая основа

Удобная и выгодная альтернатива свежевыжатым сокам

	1 бут. (Р/л)	от 24шт (Р/л)
Лимон	590	530
Лайм	620	560

- Готовый ингредиент для коктейлей (без сахара)
- Открытая бутылка хранится в холодильнике 2-4 недели
- Замена более четырёх килограммов фруктов

Дополнительно:

- Поставки конусного и крафтового льда



- Поставки сиропов Barline



Коктейли на фруктово-ягодных пюре

(простые, вкусные и высокомаржинальные)

Лимонады



Манго слинг

- 120 мл пюре Манго
- 20 мл лимонной основы
- 10 мл имбирного сиропа (по желанию)
- 150 мл спрайта

Взбить все ингредиенты, кроме спрайта, перелить в бокал со льдом, добавить спрайт, помешать.



Клубничный лимонад

- 70 мл пюре Клубника
- 1 лайм
- 20 мл клубничного сиропа
- 200 мл газированной воды

В стакане размять дольки лайма, добавить колотый лёд, ингредиенты и перемешать.



Тропический лимонад

- 50 мл пюре Маракуйя
- 20 мл бананового сиропа
- 120 мл ананасового сока
- 2 гр тростникового сахара

Взбить все ингредиенты в шейкере, процедить в стакан со льдом.

Алкогольные коктейли



Velvet Revolver

- 50 мл коньяка
- 20 мл красного сухого вина Pinot Noir
- 15 мл лимонной основы
- 20 мл пюре Клубника
- 10 мл сахарного сиропа
- 2 дэш Ангостуры биттер

Взбить все ингредиенты в шейкере, процедить через сито в стакан со льдом.



Purple Stag

- 50 мл Ягермейстера
- 20 мл пюре Чёрная смородина
- 25 мл холодного фруктового чая
- 25 мл лимонной основы
- 12,5 мл кленового сиропа

Взбить все ингредиенты в шейкере, процедить через сито в стакан со льдом.

Горячие коктейли



Малиновый сбитень б/а

- 50 мл пюре Малина
- 40 мл мёда
- 150 мл воды без газа

Помешивая, все ингредиенты нагреть, не доводя до кипения.



Горячий апельсин алк.

- 50 мл белого рома
- 70 мл пюре Клубника
- 20 мл сахарного сиропа (по желанию)
- 100 мл апельсинового сока

Помешивая, все ингредиенты нагреть, не доводя до кипения.

Чай



Облепиховый чай с грушей (на 700 мл)

- 100 мл пюре Облепиха
- 10 мл пюре Имбирь
- ½ груши (можно заменить зелёным яблоком)
- 40 мл мёда
- 500 мл воды

Помешивая, все ингредиенты нагреть, не доводя до кипения.



Чай манго-маракуйя (на 1000 мл)

- 100 мл пюре Манго
- 50 мл пюре Маракуйя
- 1 апельсин дольками
- 1 веточка розмарина
- 50 мл сахарного сиропа или сиропа маракуйя
- 800 мл воды

Залить все ингредиенты кипятком, дать настояться 4-5 минут.

Десерты и пирожные

