



Viva La Gourmet

Sochi 2021

Крафтовые конфитюры и соусы, специи, чай, леденцы
собственного производства. Южные подарочные наборы 📺
Оригинальные вкусовые сочетания!

Каталог 2025





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Гастрономические традиции Черноморского побережья складывались в течение многих веков, своё влияние внесли кухни многочисленных народов населяющих прибрежные территории. Мягкий климат, роза ветров и богатая минералами почва оказали благоприятные условия для выращивания уникальных сортов винограда и вкуснейших редких фруктов, а в благородных горах произрастает обилие душистых трав, именно поэтому нашу кухню отличает разнообразие вкусов.

Сочи — это жемчужина Черноморского побережья, круглогодично в курортную столицу России приезжает миллионы гостей, многие из них хотят привезти подарки для родных и близких: сувениры, специи, вино, чай – всегда пользуются большой популярностью, а вот с фруктами дело немного сложнее, ведь они имеют сезонный характер.

Мы для своих гостей в качестве гостинца передавали плоды нашего кулинарного творчества, экспериментируя со вкусовыми сочетаниями, готовили различные джемы, мармелад, соусы, добавляя к ним не совсем привычные ингредиенты. Восторженные отзывы и пожелания открыть собственное производство подтолкнули нас к действию.

Теперь мы занимаемся любимым делом профессионально, но несмотря на это — вся продукция производится только посредством ручной варки и не содержит искусственных добавок и консервантов!

Мы (Viva La Gourmet) постоянно находимся в творческом процессе, придумывая новые вкусовые сочетания, внося средиземноморские, азиатские, латиноамериканские и многие другие нотки, которые наполняют новым звучанием наши творения.

С Уважением к Вам и Вашим вкусовым рецепторам,
Viva La Gourmet "Да Здравствует Гурман!"

Наши преимущества



Креативные авторские
рецепты и названия



Бесплатный дегустационный набор
при заказе от 10 000 рублей



Предоставляем декларацию соответствия и все необходимые
документы в соответствии с законодательством



100% ручная варка



Не содержат искусственных
добавок и консервантов



Сразу готов к употреблению



Высокомаржинальный продукт
с хорошим сроком годности



Удобная этикетка-книжка
с описанием и рекомендациями



Viva La Gourmet
Sochi 2021

Ассортимент конфитюры





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Камикадзе»



Конфитюр с чили и джином к мясу

Всем любителям острого посвящается! Этот конфитюр создан для мясоедов: стейки, бургеры, блюда приготовленные на гриле, сэндвичи, хот-доги, паштеты, колбасы подружатся с этим взрывным вкусом, в самом начале вы почувствуете приятную кислинку и ненавязчивую сладость, а через несколько секунд перец чили отвоюет у вишни и розеллы своё законное место в этой композиции, оставив маленький кусочек барбарису, сумаху и джину на легкое послевкусие.

Состав: розелла, вишня, красный барбарис, сумах, сахар, соль, красный перец, джин, пектин.

Не содержит алкоголя – вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Бонжур месье»

Конфитюр луковый с клюквой к бургерам



Всё необычное рано или поздно становится привычным — так случилось и с луковым конфитюром, который занял почётное место на столах гурманов, но здесь совершенно новое прочтение замечательного лукового мармелада: он приправлен щедрой порцией клюквы, обладает приятной кислинкой бальзамического уксуса и сбалансированной остротой перца Чили, лучшими друзьями для него будут бургеры, стейки, мясные ассорти, а также сыры, паштеты, блюда из птицы, дичи и рыбы.

Состав: лук, клюква, лимон, сахар, соль, уксус бальзамический, перец чили, пектин.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Бонжур мадам»

Луковый мармелад
на белом сухом вине



Этот деликатесный мармелад удивит вас необычным вкусом: карамелизованный хрустящий лучок, сдобренный мёдом, французскими травами, белым перцем и опьяненный белым вином, составит прекрасную компанию сырам, блюдам из мяса, птицы, рыбы, паштетам, а также бургерам, сэндвичам и тостам.

Состав: вино SORT с ЗГУ «Шардоне» сухое белое, лук, сахар, мёд, белый перец, соль, уксус винный, прованские травы, пектин.

Не содержит алкоголя – вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Тарантелла»

Фруктовая горчица

Этот удивительный конфитюр в стиле чатни создан с необычным сочетанием ингредиентов, но при этом обладает очень гармоничным вкусом. Ключевым элементом здесь является конечно же горчица, но как не странно, в самом начале ощущается насыщенный фруктовый вкус, а через несколько секунд появляется приятная горчичная острота, которая плавно переходит в пряное и острое послевкусие. Подаётся к сырному, мясному, колбасному ассорти, отлично сочетается с отварным или жареным мясом, птицей, дичью, паштетами, сэндвичами и тостами.

Состав: фрукты в разной пропорции (апельсин, лимон, яблоко, папайя, манго, кумкват), сахар, мёд, порошок горчицы, семена горчицы, перец чили, пектин.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Скажите чиизз»

Конфитюр к сыру

Любой из этих фруктов, выращенных на Черноморском побережье сочетается как с кавказскими, так и с европейскими сырами. Вместе это трио, приправленное корицей и шнапсом, попавшее в данный конфитюр, вызывает одновременно легкое удивление и улыбку, вот оно — универсальное дополнение ко всем сырам! Попробуйте поэкспериментировать добавив ложечку к салатной заправке, и вот неожиданность — это совсем новый вкус! Поднимите свой гастрономический уровень, угостив подружку, забежавшую на чашечку горячего напитка, свежим тостом с конфитюром, мягким козьим сыром и прошутто!

Состав: инжир, груша, лимон, сахар, шнапс, корица, пектин.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Пати на морском закате» Цитрусовый конфитюр с виски



Этот прекрасный конфитюр напомнит вам о южном побережье, где золотое солнце с легким багрянцевым отливом, плавно погружается в морскую гладь, а легкий ветерок приносит нежный аромат жасмина.

Вкус черноморских цитрусов деликатно усиливается ягодами красного барбариса, розовым перцем и виски.

К этому конфитюру не стоит давать конкретных рекомендаций, так как он идеально сочетается с самыми разнообразными продуктами, и, конечно же, вашим настроением! Вечером он хорошо разместится на вашей сырной тарелке, рядом с бокалом любимого напитка, а уже утром прекрасно подружится с круассаном или тостом.

Состав: лимон, мандарин, апельсин, цветы жасмина, красный барбарис, розовый перец, сахар, виски, пектин.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«СТИЛЬ ЖИЗНИ»

Конфитюр с суданской розой и самбукой



Любите что-то новое? Ищете необычные сочетания? Тогда мы идём к вам! Мы сварили конфитюр из цветка суданской розы, нет, мы не добавили её для аромата, а взяли как основной ингредиент! Добавив вишню, апельсин и самбуку, как и было задумано, получился новый, необычный, удивительный конфитюр, который хорош, как сам по себе, так и в сочетании с привычными вам продуктами: йогуртом, мороженым, творогом, сырами, птицей и, конечно же, со свежей выпечкой!

Состав: суданская роза, апельсин, вишня, сахар, самбука, пектин.

Не содержит алкоголя - вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«АЙ КЬЮ»



Конфитюр с сюрпризом

Главную скрипку в этом квартете играет, конечно же, лимон, а клубника нежно подхватывает знакомую мелодию, нотку свежести добавляет мята и тут наступает пауза... А что же звучит так необычно, но в тоже время внося приятное ореховое изумление?

Этот конфитюр поднимет настроение в любое время суток, будь то ранний завтрак с кружкой горячего напитка и свежей выпечкой, или же поздний ужин с бутылочкой любимого напитка, салатом с козьим сыром и тостом с утиным паштетом.

Состав: лимон, клубника, семена конопли, мята, мятный ликёр, сахар, пектин.

Не содержит алкоголя – вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

Ассортимент соусы





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Красная шапочка»

Ягодно-фруктовый соус к дичи и сыру



Этот сказочный соус, сваренный на аутентичном красном сухом вине от SORT «Шираз», специально разработан и посвящается всем любителям дичи и мяса! Удивительная комбинация вина, ягод, фруктов и специй перенесёт вас в волшебный лес, наполненный чудными ароматами, ярким ягодным вкусом с изысканной кислинкой и хвойным послевкусием. Сочетайте его с диким мясом кабана, лося, гуся, олениной, зайчатиной, а если вы вдруг ещё не успели поохотиться, то можете подать этот соус к стейку поджаренному на гриле, либо к запеченной утке или перепёлке, а также к выдержанным сырам чеддер, пармезан, грюйер, пекорино.

Состав: вино SORT с ЗГУ «Шираз» сухое красное, клюква, брусника, яблоко красное, апельсин, розелла, мёд, сахар, ягоды можжевельника, розмарин, перец чёрный, соль, пектин.

Не содержит алкоголя – вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике, не более 10 дней при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Пестолетто»



Соус к пасте со шпинатом и кешью

А у нас сегодня лето, а у вас? Этот яркий насыщенный соус, сваренный на вине «Совиньон блан» от SORT, с ярко выраженным вкусом шпината, ореха кешью и базилика, обладающий насыщенным ароматом и легкой винной кислинкой станет незаменимым помощником на вашей кухне.

Приготовьте ресторанное блюдо за считанные минуты, добавив баночку соуса к только что сваренной пасте (140-150 г.), посыпьте тертым сыром, сбрызните оливковым маслом и лето в вашей тарелке будет в любое время года!

Состав: вино SORT с ЗГУ «Совиньон блан» сухое белое, шпинат, базилик, петрушка, орех кешью, сыр Пармезан, чеснок, масло оливковое Extra Virgin, бальзамический уксус, орегано, соль, перец чёрный, кукурузный крахмал.

Не содержит алкоголя – вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 6 месяцев со дня изготовления, при t от +5°C до +18°C и влажности не более 75%.

После вскрытия хранить в холодильнике, не более 3 суток.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Портовый перец»

Соус к мясу и сыру



Этот сложносочинённый соус с необычным подбором ингредиентов не оставит равнодушным всех любителей гастрономических изысков. Сваренная на портвейне композиция болгарского перца, фруктов и ягод звучит яркой мелодией, окрашенной мягкими полутонами бадьяна и можжевельника. Соус обладает лёгкой медовой сладостью и пикантной остротой. Подавайте соус к домашнему и дикому мясу, птице, хамону, сырам горгондзола, рокфор, дорблю или наоборот — к очень твёрдым пикантным сырам.

Состав: портвейн, перец болгарский красный, вишня, апельсин, красное яблоко, лимон, мёд, бальзамический уксус, бадьян, лавровый лист, перец чили, чёрный перец, соль, пектин.

Не содержит алкоголя – вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике, не более 10 дней при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Мистер краб»

Дип соус к морепродуктам



Море вкуса и океан любви к морепродуктам удивительным образом уместились в каждой баночке этого дип соуса. Изысканное сочетание вкусов и ароматов, пряных трав и фруктов, сваренных на белом сухом вине «Совиньон блан» от SORT, составит компанию всем ракообразным, а также головоногим и двустворчатым моллюскам. Приготовленные на гриле, отварные либо жареные морепродукты обмакните в соусе и наслаждайтесь незабываемым вкусом и новыми впечатлениями.

Состав: вино SORT с ЗГУ «Совиньон блан» сухое белое, киви, лайм, зелёное яблоко, апельсин, лимон, эстрагон, петрушка, укроп, чеснок, имбирь, перец зелёный острый, мёд, соль, пектин.

Не содержит алкоголя - вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике, не более 10 дней при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Ола Мексико»

Дип соус к колбаскам гриль, сосискам, чипсам и начос



Южное солнце, горячий темперамент, обилие сочных фруктов, навеяли нам мысль примерить мексиканское сомбреро. И что же из этого получилось? Яркий, интересный дип соус, сваренный из спелых розовых томатов и фруктов на красном сухом вине от SORT «Каберне Совиньон», дополненный вялеными томатами, мёдом и пряностями. Приготовьте вкусное блюдо за считанные минуты. И даже если у вас под рукой по какой-то причине не оказалось начос и чоризо, то смело заменяйте их любимыми колбасками гриль, сосисками, хрустящими чипсами.

Состав: вино SORT с ЗГУ «Каберне Совиньон» сухое красное, томаты розовые, томаты вяленые, апельсин, яблоко красное, томатная паста, имбирь, чеснок, кинза, мёд, уксус бальзамический, перец чили, соль, пектин.

Не содержит алкоголя - вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике, не более 10 дней при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Золотой резерв»

Топпинг к мороженому, блинам и
творожным сырам.

Этот солнечный яркий соус, сваренный на белом сухом вине от SORT "Шардоне" обладает незабываемым фруктово-цветочным вкусом и ароматом, лёгкой медовой сладостью, тонкой винной кислинкой и долгим послевкусием. Имея в запасе баночку этого интересного соуса, вы всегда сможете порадовать себя и близких новым вкусовым сочетанием, добавив в качестве топинга к мягким творожным сырам, мороженому, пирожным, блинам, тостам и другой выпечке, а также к свежим и запеченным фруктам и другим десертам.

Состав: вино SORT с ЗГУ «Шардоне» сухое белое, дыня, груша, персик, мёд, цветки жасмина, липовый цвет, иранский шафран, сок лимона, пектин.

Не содержит алкоголя - вся крепость испаряется
в процессе приготовления.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике, не более 10 дней при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



«Привет с Кавказа»

Ореховый соус к птице, белой рыбе и кавказским сырам.



Здесь в живописных горах Кавказа, в тени ореховой рощи, вдыхая аромат разнотравья, вдруг в голову постучалась идея — почему бы не соединить всё это великолепие в одной баночке уникального соуса, добавив сочный спелый томат и, конечной же, аутентичное вино, не изменяя нашим традициям.

Рекомендуем подавать к индейке, курице, белой рыбе и кавказским сырам, а так же в качестве основы для салатной заправки. С нашим соусом полет ваших кулинарных фантазий неограничен!

Состав: вино сортовое Chateau Tamagne с ЗГУ «Алиготе» сухое белое, грецкий орех, томаты, кинза, чеснок, петрушка, кориандр молотый, имеретинский шафран, хмели-сунели, пажитник, перец чёрный, перец зелёный дроблёный, перец чили, соль, яблочный уксус, кукурузный крахмал.

Не содержит алкоголя - вся крепость испаряется в процессе приготовления.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления, при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$ и влажности не более 75%. После вскрытия хранить в холодильнике, не более 10 дней при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

Натуральные леденцы без сахара





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Натуральные Леденцы

- Оранжевый с апельсином
- Сиреневый с сушёной черникой
- Розовый с малиной
- Красный с клубникой
- Сердечко

Состав: изомальт, пищевой краситель, сушёный фрукт.
Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления,
при $t \pm 30$, при относительной влажности 70%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

*Ассортимент
чай*





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Южный колорит»

Виртуозное сочетание натуральных ингредиентов, собранных на склонах кавказских гор. Чёрный чай в компании апельсина, мяты и эвкалипта дарит свежесть, заряд бодрости и яркий аромат.

Состав: чёрный чай, цедра апельсина, мята, чабрец, кусочки апельсина, апельсиновое масло.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Легенда Кавказа»

Традиционный травяной чай отличный вариант для поднятия настроения, детокса и кавказского долголетия.

Состав: чабрец, мальва, календула, шиповник, ромашка, душица.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипяток (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Тысяча и одна ночь»

Чарующий вкус, воплощенный в вашей кружке. Микс чёрного с зелёным чаем придает напитку терпкость, кусочки фруктов сладость, а цветки розы с васильком отправляют прямым образом в восточную сказку.

Состав: чёрный чай, зеленый чай, чайная роза, василек, кусочки фруктов.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипяток (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Южный закат»

Жаркий вкусовой всплеск, способный укрепить нервную систему, оказать противовоспалительный эффект и привести вас в тонус!

Состав: чёрный чай, гранат дробленый, жасмин, календула, корка апельсина.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Имеретинская бухта»

Сочетание чёрного чая цветов и ягод придаёт напитку летний вкус и аромат, чашечка напитка всегда доставит удовольствие и поднимет настроение.

Состав: чёрный чай, шафран имеретинский, мальва, лемонграсс, кусочки клубники.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипяток (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Колхида»

Этот чай обладает прекрасным цветочным ароматом, терпким вкусом с лёгкой пряной ноткой. Получите море удовольствия выпив чашечку напитка.

Состав: чёрный чай, цветы мальвы, чайная роза, корица, ромашка.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Кавказский долгожитель»

Настоящий эликсир здоровья с кавказским колоритом. Утолит жажду в жару, согреет зимними вечерами, придаст силы, омолодит организм!

Состав: ройбуш, чабрец, корка апельсина, цветы жасмина, мята целый лист, мальва, цветы граната.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипяток (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Горная вершина»

В одной чашке этого чая содержится заряд бодрости и энергии для покорения ваших вершин.

Состав: зелёный чай, цветы шафрана, мята целый лист, чабрец, лемонграсс, ягоды годжи, цедра апельсина, лепестки календулы, дольки апельсина, масло лемонграсса.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80-95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Краснополянский сбор»

Зелёный чай и заботливо собранные дикие травы Красной поляны, дополненные шиповником и смородиной. Сочетание, от которого веет спокойствием горных просторов

Состав: зелёный чай, лепестки календулы, мята целый лист, смородина, чабрец, чайная роза, ромашка, шиповник.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80-95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Молочный улун»

Средне-ферментированный скрученный чай, который имеет восхитительный карамельный вкус и выраженный молочный аромат. В нём содержится множество полезных микроэлементов, помогающих полноценно функционировать всем системам организма.

Состав: оолонг, масла.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Вишневый улун»

В состав этого чая входят светлый улун, кусочки вишни и ароматические масла. Сухая заварка обладает выраженным ароматом вишни. Настой прозрачный, лёгкий, янтарного цвета.

Состав: оолонг, лепестки василька, лепестки календулы, вишня.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай с ягодами годжи

Секрет красоты, в составе которого ягоды годжи, дикий шафран и василёк, на базе классического чёрного чая. Способствует похудению, непревзойдённый источник витаминов, аминокислот и микроэлементов.

Состав: чёрный чай, ягоды годжи, василёк, сафлор.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Женский сбор»

Кладезь женского здоровья. Изысканный чайный напиток благоприятно влияет на иммунную и эндокринную систему. Помогает сохранить молодость и красоту, успокаивает.

Состав: зелёный чай, цветы хризантемы, цветы мальвы, календула, ромашка, мята целый лист, цветы граната.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипяток (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай «Мужской сбор»

Оказывает общеукрепляющее действие.

Восстановит силу, укрепит мужской энергетический потенциал и поможет справиться со стрессом, подарив отличное настроение!

Состав: чёрный чай, аир, имбирь, календула, перец, чабрец.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипятка (80-95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чай Связанный

Связанный или цветущий чай – это высушенные листья зелёного чая, обернутые вокруг ароматных цветов. Великолепное зрелище раскрытия бутона при заваривании чая и невероятный вкус элитного китайского чая.

Состав: связанный чай.

Способ заваривания: настаивайте 1 чайную ложку сбора на 200 мл., кипяток (80–95 градусов) в течение 10 минут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

*Ассортимент
кофе*





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Кофе в зернах ORIGINAL

Во вкусе этого кофе незабываемое сочетание Бразильской классики и терпкости. Кремовый, плотный и сбалансированный. Очень деликатная клюквенная кислинка. Уникальный букет черноплодной рябины с шоколадом даёт легкую пикантную горчинку.

В послевкусии пряные нотки кешью.

Состав: Арабика 40%, Робуста 60%.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от +5 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранить после вскрытия упаковки не более 180 суток.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Кофе в зернах ESPRESSO

Хорошо сбалансированный классический купаж. С легкой горчинкой, приятной сладостью, небольшой кислотностью. Во вкусе красный виноград и вишня. Послевкусие долгое с молочным шоколадом и грецким орехом.

Состав: Арабика 80%, Робуста 20%.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от +5 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранить после вскрытия упаковки не более 180 суток.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Кофе в зернах CREMANO

Аромат клубники в шоколаде. Тело плотное, бархатистое. Вкус мягкий, сливочный, уходящий в ореховую пасту с корочкой ржаного хлеба. Послевкусие долгое приятное, сладкое.

Состав: Арабика 20%, Робуста 80%.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от +5 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранить после вскрытия упаковки не более 180 суток.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Кофе в зернах SIENA

Плотный шоколадно-кремовый кофе.
В аромате ореховые нотки и ваниль.
Вкус яркий, выразительный. В послевкусии
тёмный шоколад и нуга.

Состав: Арабика 75%, Робуста 25%.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления,
при температуре от +5 до 20°C и относительной
влажности воздуха не более 75%. Хранить после
вскрытия упаковки не более 180 суток.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

*Ассортимент
специй*





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Набор специй для Глинтвейна

Глинтвейн — традиционный рождественский и новогодний напиток, который вы с минимальными усилиями сможете приготовить самостоятельно, благодаря нашему готовому набору, состоящему из тщательно подобранных ароматных специй и фруктов. Насладитесь согревающим напитком холодным вечером в кругу друзей и близких. Так же можно взять термос с приготовленным глинтвейном на зимнюю прогулку.

Одна упаковка рассчитана на две бутылки вина или сока (по 750 мл.), по желанию добавьте мёд или тростниковый сахар. Подогреть на среднем огне до 70-80 градусов, но не доводить до кипения! Обязательно дать настояться 10 минут.

Состав: розелла, апельсин, яблоко, имбирь, бадьян, кардамон, гвоздика, корица, можжевельник, перец чёрный горошек, перец розовый горошек.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия упаковки хранить в сухом прохладном месте без посторонних запахов.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа «Ореховая»

Оригинальная композиция, в основе которой благородный вкус и аромат грецких орехов. С помощью этой универсальной смеси ваше блюдо приобретет южный колорит, изысканный аромат, станет более выразительным и запоминающимся!

Приправа «Ореховая» — это ароматная смесь специй, уникально подходящая к птице, мясу, овощам, сациви, супам и соусам.

Состав: грецкий орех, паприка, куркума, пажитник, базилик, кориандр.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа

«Элитная с чесноком»

Используется повсеместно для усиления остроты и общих вкусовых качеств блюд.

Состав: паприка, чеснок, лук резанец, морковь.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа «Южная»

Приправа Южная – это чудесная помощница на вашей кухне, смесь сушеных овощей и пряностей можно использовать для приготовления супов, соусов, тушения мяса, птицы, рыбы, овощных рагу.

Состав: красный перец; зелёный перец; лук соломка; лук порей; морковь соломка.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чеснок хлопья

Хлопья чеснока широко используются в кулинарии, в отличие от свежего, сушеный чеснок имеет более утонченный вкус и аромат, а также не так сильно горит при термической обработке, помимо привычного использования при приготовления первых, вторых блюд и салатов, его можно применять в смесях для декоративных обсыпок колбас и сыров.

Состав: чеснок хлопья.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Белый кунжут

Белый кунжут обладает ореховым, слегка сладковатым вкусом, ореховый аромат усиливается при нагревании, он незаменим в приготовлении восточных и азиатских блюд, может использоваться как панировка, а также в выпечке и десертах.

Состав: белый кунжут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чёрный кунжут

Чёрный кунжут обладает ореховым вкусом и ароматом, используется для приготовления разнообразных блюд с восточным и азиатским колоритом, прекрасно сочетается с выпечкой и десертами, может использоваться в качестве панировки как самостоятельно, так и в сочетании с белым кунжутом, для усиления вкусового и эстетического эффекта.

Состав: чёрный кунжут.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Лимонный перец

Лимонный перец станет прекрасным дополнением, как на стадии приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и морепродуктов, так и логичным завершением их приготовления, наполнив их приятным ароматом, лёгкой кислинкой и умеренной остротой. Попробуйте эту приправу в сочетании с охлаждающими и согревающими напитками.

Состав: чёрный перец, лимонная кислота, цедра лимонная, чеснок, куркума, соль, сахар.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Прованские травы

Пряная смесь сухих трав с богатым ароматом и вкусом, ставшая популярной не только во французской кухне, но и во всем мире. Смесь получила свое название в честь региона Франции — Прованса, который известен душистыми травами.

Прованские травы считаются универсальной приправой, которая подходит для горячих и холодных блюд. А также прекрасно сочетается с соусами и сырами.

Состав: базилик, розмарин, тимьян, мята, орегано, чабер.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для говядины

Приправа для говядины, благодаря своему уникальному вкусу, позволит получить максимум приятных гастрономических впечатлений от любого блюда с говядиной.

Состав: орегано, чеснок, базилик, соль, тимьян, тмин, горчица, лук порей, кориандр, паприка.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для свинины

Смесь приправ для свинины – уже готовый набор молотых специй, с помощью которого можно совершенствовать вкус и аромат любого блюда, приготовленного из свиного мяса.

Состав: паприка, соль, семена горчицы, перец чили, кориандр, куркума, чеснок, чабер.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для баранины

Считается, что баранина довольно сложна в приготовлении, чтобы получить из этого мяса превосходные блюда, очень важно правильно подобрать специи и пряности идеально с ней сочетающиеся, эта сбалансированная приправа станет незаменимым помощником на Вашей кухне.

Состав: кориандр, паприка, кумин, розмарин, куркума, соль.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для птицы

Выделить гастрономические особенности птицы помогают правильно подобранные специи.

Состав: карри, хмели-сунели, соль, кориандр, чеснок, куркума.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%..





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для фарша

Приправа для фарша значительно улучшает вкус готового блюда добавляя ему аппетитный вид и потрясающий аромат, правильно подобранные сочетания и пропорции пряностей и специй преобразуют вкусовые особенности фарша и рубленного мяса.

Состав: хмели-сунели, кориандр, чесночная соль, реган, пажитник, паприка.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для плова

Приправа для плова – это именно то, что придает блюду неповторимый, ни с чем несравнимый сильный, притягательный аромат. Именно букет приправ для плова создает уникальный вкус сытного блюда, популярного не только на Востоке, но и во всём мире.

Состав: карри, шафран, кунжут, кумин молотый, морковь, кориандр, паприка, барбарис.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для плова (овощная)

С такой приправой плов приобретает новое вкусовое измерение, сохраняя настоящую ближневосточную вкусовую палитру. Узбекский плов — самый знаменитый и распространенный. Ключевым отличием узбекского плова от других рецептов, является большое количество моркови и особый букет специй.

Состав: чеснок хлопья, барбарис чёрный, морковь соломка, красный перец, зелёный перец.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для сациви

Сациви – это соус с грецкими орехами, рецепт которого стал настоящей визитной карточкой грузинской кухни. Чтобы блюдо было классическим, нужна правильная приправа для сациви. Именно она позволит придать неповторимый вкус. Специи отразят гармонию вкуса и сделают аромат необычайно приятным.

Состав: уцхо-сунели, кондари, шафран имеретинский, чеснок, кориандр, перец красный, перец чёрный, шафран иранский.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для лобио

Популярное грузинское блюдо теперь приготовить очень просто! Возьмите необходимые ингредиенты: фасоль, лук, свежие травы, винный или яблочный уксус, растительное масло, приправы Viva La Gourmet и готовьте лобио по-грузински согласно рецепту, по желанию добавьте грецкий орех и томаты.

Состав: уцхо-сунели, кондари, кориандр, перец красный, омбало.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для харчо и сациви

Позволит придать неповторимый вкус. Специи входящие в состав приправы отразят гармонию вкуса и сделают аромат необычайно приятным. Помимо приготовления супа харчо и холодного грузинского блюда "Сациви", данная приправа универсальна и в силу своего состава, идеально подойдет для любых мясных, овощных, рыбных блюд и маринадов.

Состав: хмели-сунели, кориандр, шафран имеретинский, пажитник, чеснок.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для шашлыка

Приправа для шашлыка подходит к любому мясу.

Секрет правильного шашлыка в маринаде. Конечно, у каждого есть свой неповторимый рецепт, но, если у вас нет времени для самостоятельного подбора специй – воспользуйтесь этой приправой, уверены, она придётся вам по вкусу. Сбалансированная смесь специй для шашлыка придаст маринаду яркий вкус, сделает мясо сочным и мягким.

Состав: паприка, реган, соль, пажитник, кондари, кориандр.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для рыбы

Выбор специй зависит от способа приготовления и вида рыбы. Однако, есть так называемые лучшие рыбные специи, подходящие, как для первых, так и для вторых блюд.

Состав: лук порей, кориандр, розмарин, куркума, морковь, соль, чеснок.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для морепродуктов

Если же вы решите побаловать себя вкусными блюдами из морепродуктов – обратите внимание на наши пряности и приправы, чтобы подчеркнуть вкус и сделать его максимально выраженным.

Состав: семена укропа, укроп зелень, чёрный перец горошек, горчица, чеснок, морковь, тмин.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа для гриля

Приправа для гриля имеет приятный вкус и аромат паприки, лука и имбиря. Придаст особую пикантность и аромат вашим блюдам. Подходит для приготовления маринадов к говядине, мясу птицы, блюдам из фарша, а также для жареного картофеля и блюдам из овощей.

Состав: кориандр, паприка, чеснок, кондари, соль, карри.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Приправа малахитовая

Малахитовая смесь – это композиция пряностей, сушёных овощей и трав, она наполнит ваши блюда не только изумительным вкусом и ароматом, но значительно их украсит.

Состав: лук гранулы, укроп зелень, паприка, чеснок.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Аджика сухая красная

Сегодня красная аджика обладает всемирной славой, она придаёт блюдам особенный вкус, благодаря чему ценится во всех странах. В переводе слово «аджика» означает «соль», и, действительно, как сложно представить многие виды пищи без соли — так многие блюда грузинской и абхазской кухни теряют свою прелесть без аджики.

Традиционно эта добавка используется с мясом и рыбой, но её можно добавить в супы, овощные блюда и блюда из макаронных изделий.

Состав: перец чили, паприка сладкая, чеснок, соль, чабер.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Аджика сухая зелёная

Аджика сухая зелёная – эта традиционная грузинская приправа станет прекрасным дополнением к любым приготовленным Вами блюдам — она универсальна! Главным отличием настоящей грузинской аджики от красной традиционной, является отсутствие в грузинской аджике паприки (поэтому она не красная а зелёная), и присутствие в большом количестве зелени, как главного компонента и изюминки грузинской кухни.

Состав: перец зелёный дроблёный, перец чили, кинза зелень, петрушка, кориандр молотый, чеснок, соль.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Копчёная паприка

Копчёная паприка наполнит изысканным вкусом и ароматом дымных ноток любое блюдо, в независимости от способа приготовления, она одинаково хороша при добавлении, как на стадии подготовки продукта, например, мариновании или приготовлении фарша, так и на заключительном этапе, приправьте копченой паприкой ростбиф, отбивные, либо запечённые овощи, птицу, рыбу и получите новые вкусовые ощущения, также попробуйте её в сочетании с томатами, моцареллой, брынзой, а любителям новых вкусовых сочетаний советуем попробовать добавить в шоколадный десерт.

Состав: копчёная паприка.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Перец белый горошек

Белый перец станет отличным дополнением к рыбным, овощным блюдам, морепродуктам, придав им пикантную остроту и наполнив утонченным ароматом с древесными нотками.

Состав: перец белый горошек.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Перец розовый горошек

Розовый перец имеет приятный сладковатый вкус и слегка смолистый аромат с каплей фруктовой свежести, именно поэтому его часто используют для легких нежных блюд из рыбы, птицы, кролика и овощей, а также добавляют к фруктовым и шоколадным десертам и коктейлям, в том числе и безалкогольным.

Состав: перец розовый горошек.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Красный барбарис

Яркая изысканная специя обладающая приятным терпким вкусом с благородной кислинкой. Ягоды барбариса идеально сочетаются с мясом, птицей, рисом, булгуром, станут прекрасным дополнением к блюдам восточной, азиатской и кавказской кухни, а также десертам и напиткам.

Состав: красный барбарис.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Чесночная соль

Чесночная соль занимает весомую позицию в мировой кулинарии. Это смесь обычной поваренной соли, чеснока, куркумы, кориандра, укропа и петрушки. Такую соль используют для салатов, а так же для посола. Но нужно помнить, что добавляют ее в конце приготовления.

Состав: поваренная соль, чеснок, куркума, петрушка, кориандр, укроп зелень.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Рубиновая соль

Ароматная соль, в составе которой молотые ягоды дикорастущего сумаха обладает изысканной кислинкой, этот ягодный букет оригинально дополнит ваши блюда.

Рубиновая соль – отличная приправа для баранины, идеальна в маринадах для шашлыка, прекрасно сочетается с крупами, бобовыми, овощами.

Состав: поваренная соль, сумах, паприка, чеснок.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Зелёная соль

Зелёная соль с чесноком, петрушкой, укропом и кинзой – ароматная приправа, которая подходит к рыбе, кускусу, овощам, мясу, курице, супам и соусам.

Состав: поваренная соль, чеснок, петрушка зелень, укроп зелень, кинза зелень.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Кавказская соль

Кавказская соль – это необыкновенная черноморская соль в сочетании кавказских трав, придаст любому блюду аромат и незабываемый вкус. Кавказская соль хорошо сочетается с мясными, рыбными, овощными, бобовыми блюдами. Идеально сочетается с пельменями, птицей, блюдами из яиц и картофеля. Применяется для приготовления супов, соусов и маринадов.

Состав: поваренная соль, чеснок манка, паприка, цитрон, пажитник.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Грузинская соль

Грузинская соль — как секретное снадобье волшебника, превращающее любое заурядное блюдо в настоящий деликатес. Грузинская соль используется для приготовления первых и вторых блюд, солений, маринадов, овощных салатов, омлета и несладкой выпечки.

Состав: поваренная соль, лук порей, шафран, омбало, чеснок, кориандр.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Viva La Gourmet

Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»



Сванская соль

Сванская соль – это популярная грузинская приправа, которую отличает приятный островатый вкус и пряный аромат. Обязательным компонентом сванской соли является имеретинский шафран. Сванская соль считается универсальной, то есть подходящей для добавления и в первые, и во вторые блюда, а также в соленья, маринады, овощные салаты, омлеты и несладкую выпечку. Сванская соль хорошо сочетается с рыбными и мясными блюдами, считается полезной для здоровья.

Состав: поваренная соль, чеснок, кориандр, петрушка, паприка, тмин, шафран, хмели-сунели.

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления, при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Спасибо за внимание!

Актуальный каталог Google диск:



Viva La Gourmet
Sochi 2021

«Да здравствует Гурман!»

Актуальный каталог Yandex диск:



Телефон для связи:

Сербия +3810621170987 / +79180006895

РФ +7 964 903 02 09 / +79881873534

WWW.VivaLaGourmet.ru

vk.com/vivalagourmet



VivaLaGourmet@yandex.ru

[@viva_la_gourmet](https://www.instagram.com/viva_la_gourmet)