

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS[®]

№2 (60) апрель 2023

Пасхальное меню

Сезон мастер-классов
от Global Foods открыт!

Новое направление:
Екатеринбург –
Ижевск

Маринованная утка
с лесными ягодами

Свежий взгляд
на традиционную
выпечку

Рецепт от шефа





122 ₺
цена за 1 шт



Кокосовое молоко
84% мякоти 18% жирности 400мл ж/б
Lucky Тайланд (53427)

511 ₺
цена за 1 шт



Соус для пиццы
из измельч.томатов в собств.соку 2,5кг
ж/б Imma Италия (58390)

508 ₺
цена за 1 шт



Горчица Дижонская
из Целых зерен 1,1кг x 4шт пэт Atelier
Франция (97611)

436 ₺
цена за 1 шт



Спаржа белая
зам. 1кг/пакет IQF Qingao Wyl Imp&Exp
Китай (55164)

567 ₺
цена за 1 кг



Говядина подлопаточный отруб Экстра
б/к ~4,1кг (Chuck Eye Roll 116D)
Primebeef (46586)

1 311 ₺
цена за 1 кг



Говядина Вырезка не зачищ 3/4
1,3-1,8кг в/у ~16кг/кор Plena Бразилия (55232)

777 ₺
цена за 1 шт



Пюре черная смородина 100%
зам. 1 кг Voiron Франция (48062)

458 ₺
цена за 1 кг



Говядина шейно-лопаточная часть
б/к ~5кг в/у chuck Вахавяк Плюс
Беларусь (58286)

954 ₺
цена за 1 кг
14 300 ₺/кор



Осьминоги целые
1-2 кг, с/м 8%гл 15кг/кор Индонезия (20903)

160 ₺
цена за 1 шт



Каперсы в уксусе 9-11мм
180г (осн.пр.110г) x12 ст/б Italcariofi
Италия (12569)

365 ₺
цена за 1 шт



Картофельные крокеты
в панировке 1,5кг/пакет Feast
Турция (56799)

551 ₺
цена за 1 шт



Картофель фри 10x10
2,5кг/пакет French Fries IQF Torpat
Турция (58199)

Сезон мастер-классов от Global Foods открыт!

21 февраля компания Global Foods провела мастер-класс в Череповце «Альтернативные отруба: лайфхаки, секреты, инструкция по применению»



40 поваров из Вологодской и Ярославской области приехали, чтобы узнать особенности, секреты разделки и вкус альтернативных отрубов PRIMEBEEF, а также познакомиться с известным бренд-шефом Егором Макаровым – ex chef PRIMEBEEF academy, призером кулинарных чемпионатов S.Pellegrino Young Chef-2019 и Chef a la Russe-2016, и провести день в компании единомышленников.

Участники мастер-класса вместе со спикером рассмотрели 5 отрубов, вырезали и продегустировали 7 стейков.



Партнером мастер-класса выступила компания BRIDOR – производитель хлебобулочных изделий во Франции.

Новое направление доставки: Екатеринбург – Ижевск

28 февраля шеф-повара и пиццайолы Ижевска собрались на мастер-классе «Основные стили пиццы» в кулинарной студии Kinza. Поводом послужило открытие нового направления доставки.



Под руководством Андрея Хамова и Евгения Постолакия на мастер-классе поговорили о рецептурах и режимах замеса теста, научились определять готовность теста, обсудили нюансы технологического процесса, приготовили и продегустировали 5 стилей пиццы: Бруклинская, Чикагская, Детройтская, Римская, крейкер-стайл пицца.



Global Foods ежегодно увеличивает количество представительств в городах России, ежедневно работает над улучшением ассортимента и снижением цен.

Доставка в Ижевск осуществляется два раза в неделю понедельник-четверг со склада в Екатеринбурге.

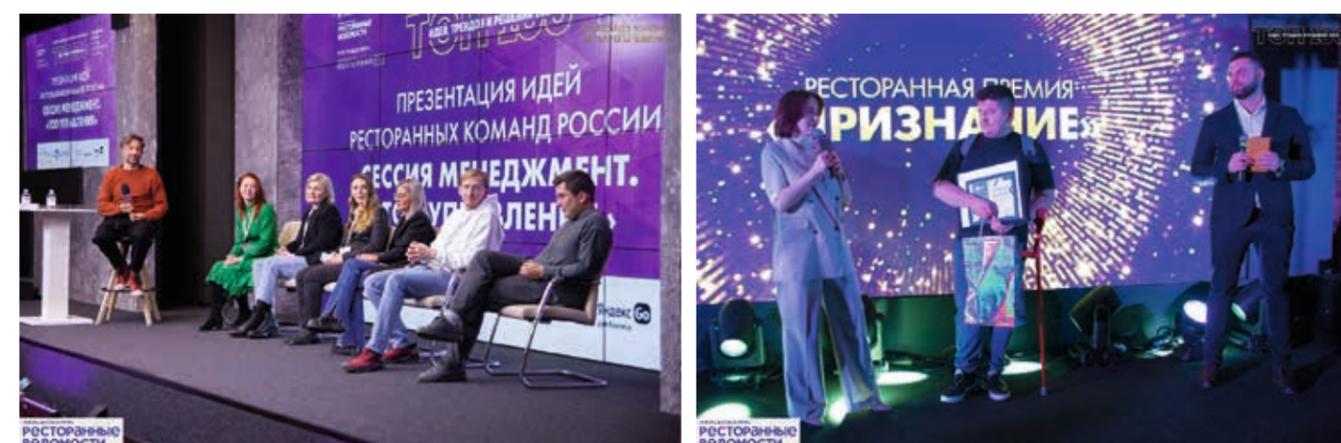
Всегда готовы помочь и ответить на возникающие вопросы!

Global Foods – Генеральный партнер V Всероссийского Конгресса рестораторов «ТОП-100»

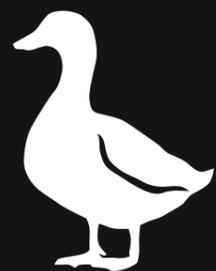
Три дня полного погружения в атмосферу профессиональных коммуникаций, новых знакомств, обмена знаниями и опытом. Так прошел V Всероссийский Конгресс рестораторов «ТОП-100», на котором Global Foods выступил Генеральным продуктовым партнером.



Стенд Global Foods вызвал большой ажиотаж и интерес участников Конгресса. На нем была представлена новинка для рынка HoReCa – фруктовое пюре премиум-класса FILD'OR, которое производится из лучших сортов ягод и фруктов без добавления сахара, а также продукция наших Партнеров: твердый сыр Parmente от «Дмитровского молочного завода», французская выпечка от компании BRIDOR и 9 вкусов мороженого от «ТД Айсберри».



Эффектным завершением мероприятия стало вручение профессиональной премии «Признание», где коммерческий директор Global Foods Денис Брылев вручил награду победителю в номинации «ТОП КУХНИ» шеф-повару Fresco Group (Красноярск) Хайяму Аминову.



**УТИНАЯ
ферма**

PREMIUM QUALITY

*Утка
— это вкусно!*

«Утиная ферма» – это премиальный бренд продуктов из мяса утки, выращенной в экологически чистом районе Владимирской области. Только мясо молодого утенка высококлассных кулинарных пород, зерновой откорм и выращивание без вакцинации. «Утиная ферма» - это новые гастрономические впечатления и яркие вкусы, способные удивить даже самых искушенных гурманов.

МАРИНОВАННАЯ УТКА В МОЖЖЕВЕЛОВОМ РАССОЛЕ И ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Вам понадобится:

- Тушка утки «Утиная ферма» - 1 шт
- Можжевельная ягода - 10 г
- Соль - 100 г
- Вода - 2 л
- Уксус яблочный - 30 г
- Корочка от апельсина - 50 г
- Черника - 100 г
- Черная смородина - 100 г

Инструкция по приготовлению:

1. Смешать соль, воду, уксус, можжевельные ягоды и корочку апельсина.
2. В получившийся рассол положить утку и оставить на ночь.
3. На утро утку изнутри натереть ягодами и запекать 2 часа при 180 С до хрустящей корочки.
4. Приятного аппетита!



**УТИНАЯ
ферма**



Омлет с грибами и сыром

- 1** Грибы порезать и обжарить до лёгкой золотистости (можно взять микс грибов).
- 2** Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы. Вылить омлетную массу на грибы, убавить огонь, закрыть крышкой, жарить, пока верх не станет стабильным.
- 3** Посыпать сверху сыром (или положить тонкие кусочки) на половину омлета, свернуть пополам, закрыть крышкой и оставить на минуту.
- 4** Подавать с салатом, зеленью, овощами, соусами или просто так. Вместе с сыром можно посыпать кусочками помидора, а при жарке грибов добавить кусочки куриного филе.

Ингредиенты

молоко – 50 мл
 яйца – 4 шт.
 сыр – 50 г
 шампиньоны – 100 г
 растительное масло – 2 ст. л.



Твёрдый сыр **Parmente** от Дмитровского молочного завода уже успел зарекомендовать себя среди покупателей и получил высокие награды за качество. Для его приготовления тщательно отбирается свежее молоко из экологически чистых регионов России. Варят **Parmente** на современном оборудовании из Италии с использованием итальянских заквасок. Сыр созревает при соблюдении всех правил и норм, в точности как настоящий пармезан. Ломкая и зернистая текстура **Parmente** в сочетании с пряным и благородным вкусом никого не оставляет равнодушным.

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!





Пасхальное меню

2 869 ₺
цена за 1 шт



Шоколад Белый Velvet 32%
таблетки 2,5кг x 8 пакет Callebaut Бельгия (98993)

77 ₺
цена за 1 шт

429 ₺
цена за 1 шт



Масло 82,5% сладко-сливочное
несол. 500г ГОСТ БЗМЖ Тысяча озер Россия (20999)

1 270 ₺
цена за 1 шт

831 ₺
цена за 1 кг
8 308 ₺/меш



Шоколад Темный 54,5%
таблетки 10кг Callebaut Бельгия (84691)

126 ₺
цена за 1 шт

468 ₺
цена за 1 кг



Говядина грудинка
для запекания б/к ~2-4кг в/у с/м (Plate Meat) Primebeef Россия (54677)

1 413 ₺
цена за 1 кг

363 ₺
цена за 1 кг



Свиная вырезка
с/м в/у ~2,4кг Мираторг-Курск Россия (48890)

1 128 ₺
цена за 1 шт

656 ₺
цена за 1 кг



Говядина кострец
верхняя ч.т/б отр Экстра б/к в/у (Top Sirloin Butt 184) Primebeef Россия (46596)

506 ₺
цена за 1 кг
3 539 ₺/кор



Молоко 3,2%
ультрапаст 1л тетра пак ГОСТ БЗМЖ Чудское Озеро Лужский МК (57912)

339 ₺
цена за 1 шт



Миндаль резаный лепестками
1кг Val de Pro ОК-Групп Россия (34902)

58 ₺
цена за 1 кг
1 442 ₺/меш



Сахарная пудра
1кг ГОСТ Фарсис Россия (55460)

611 ₺
цена за 1 кг



Говядина Ребра Кальби
с/м ~1,6кг (Short Ribs) Primebee Россия (47108)

1 471 ₺
цена за 1 шт



Шоколад молочный 35%
таблетки 1,5кг/уп Salvador Chocovic Россия (53880)

1 664 ₺
цена за 1 кг



Грибы белые резаные кубики
7кг/кор Россия (15223)

1 911 ₺
цена за 1 шт



Ваниль в стручках
натуральная бурбонная 1шт Kotanyi Австрия (96077)

1 981 ₺
цена за 1 кг



Мука для багетов
из мягких сортов 25кг/меш в/с ГОСТ Супер Мука Россия (14564)

736 ₺
цена за 1 кг



Говядина внутренняя часть
т/б отруба б/к~7кг (Round Top Inside 168) Primebeef Россия (19824)

316 ₺
цена за 1 кг



Креветки Ваннамей Королевские
б/г в панцире 26/30 1,8кг/блок Индия (53420)

286 ₺
цена за 1 кг
2 860 ₺/кор



Осьминоги целые
1,5-2 кг Т4 ~12-14кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52902)

940 ₺
цена за 1 шт



Гребешок 20/30
без икры 1кг 8% гл Don Krevetop Россия (15302)

277 ₺
цена за 1 кг
3 451 ₺/кор



Осьминоги целые
2-3 кг Т3 ~12-14кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52901)



Говядина Пиканья
верх/ч бедра филей б/к ~1,8кг (Top Sirloin Cap 184D) Primebeef Россия (19819)



Цыплята тушка корнишона
~ 400-480г пакет ~9-10кг/кор ИП Меров Россия (57243)



Ежевика
с/м 10кг/кор 80/20 1 класс JR Tempo Foods DOO Сербия (53860)



Миндаль сушеный
калибр 25/27 1кг/пакет Фуд Пак Россия (52746)



Брусника
с/м 12,5 кг/кор Qingdao Liberty Китай (57368)

СВЕЖИЙ ВЗГЛЯД на традиционную выпечку



Традиционные рецепты могут быть простыми в исполнении. Готовые смеси от компании ПУРАТОС позволят легко и быстро добиться выдающегося вкуса и изысканного вида классической пасхальной выпечки.

Пасхальный кулич БЕНУА

Рецептура, кг:

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	8,0
Сахар	18,0
Маргарин (масло сливочное)	20,0
Яйцо	20,0
Изи Бриошь Ванилла	5,0
Молоко сухое	3,0
Изюм\цукаты	20,0
Вода	35,0 - 38,0
Фудж белая	40,0
Выход, %	243,0 - 245,0

Технологический процесс:

Время замеса, мин - 6-7 на 1-ой скорости;
8-10 на 2-ой скорости. Изюм внести в конце замеса.
Температура теста, °С - 25- 27.
Время брожения, мин - 30-50.
Подготовка массы для отделки - выложить ФУДЖ в кондитерский мешок.

Масса тестовой заготовки, кг - 0,46.
Формование - формы - 10* 11 см.
Время расстойки, мин - 80-90.
Параметры расстойки - t 36°C ; W 80%.
Декорирование - отделка поверхности - из кондитерского мешка нанести подготовленную массу для отделки.
Время выпечки, мин - 20-30.
Параметры выпечки для подовой печи - t1 210°C; t2 180°C.





СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ PICCANTE GALBANI®



Ricetta
tradizionale
italiana

Производится в России по традиционной итальянской технологии



Этот сыр относится к семейству благородных сыров Riccante и имеет характерный, ярко выраженный пикантный вкус



РЕЦЕПТ

РИЗОТТО С КРАСНЫМ ВИНОМ, ВЯЛЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ)

Бульон куриный	700 г
Рис Арборио	280 г
Вино сухое красное	250 г
Свекла вяленая	120 г
Сыр с голубой плесенью Piccante Galbani 62%	100–120 г
Масло оливковое	30 г
Масло сливочное President 82%	30 г
Чеснок	1 зубчик
Соль, перец	по вкусу

ПОДАЧА

Сливки 33%	100 г (4×25 г)
Масло оливковое	10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезанный чеснок обжарить на оливковом масле. Добавить рис. Перемешивать 20–30 секунд. Влить 1/3 бульона. Готовить на среднем огне, добавляя бульон, как только жидкость начнет впитываться. Когда рис будет готов наполовину, влить красное вино. Периодически помешивая, дать вину хорошо выпариться.
- Добавить нарезанную мелкими кубиками вяленую свеклу, сливочное масло, посолить, поперчить. Довести смесь до готовности, добавить половину сыра с голубой плесенью, перемешать.

Подача

- Выложить ризотто на тарелку. Сделать углубление и влить в каждую порцию по столовой ложке теплых сливок. Оставшийся сыр поместить в центр. Сбрызнуть блюдо оливковым маслом.



Сыр с голубой плесенью Piccante Galbani®. Именно сыр с голубой плесенью придает ризотто пикантный вкус

Широкий ассортимент для паназиатской кухни

1 648 ₺
цена за 1 шт



Креветки Ваннамей Королевские
б/г в панцире 21/25 1,8кг блок Эквадор (54156)

729 ₺
цена за 1 шт



Майонез «Профи» 67%
5л/4,7кг пл/в ГОСТ Печагин Россия (98083)

1 529 ₺
цена за 1 кг



Форель филе на коже
~1,2кг+ в/у высш.кат trim А ГОСТ Май Россия (55782)

1 153 ₺
цена за 1 шт



Креветки тигровые черные
с/г в панц 13/15 1кг полу-IQF Бангладеш ГФ (44908)

189 ₺
цена за 1 шт



Лапша рисовая
5мм 454г Aroy-D Тайланд (14815)

729 ₺
цена за 1 шт



Соус Кимчи овощной
1,8л х 6шт пл/б Tamaki Россия (55540)

175 ₺
цена за 1 шт



Сухари панировочные Panko
1кг х 10шт пакет Китай (97409)

884 ₺
цена за 1 кг



Тунец филе Loip
2кг+ (2-6кг) в/у мясо тунца желтоперого 5%г/л кат AA DL 688 Вьетнам (57980)

712 ₺
цена за 1 шт



Креветки Ваннамей Королевские
б/г в панцире 16/20 Н 1кг 7%г/л Союз Морей Россия (52863)

201 ₺
цена за 1 шт



Крабовые палочки Снежный краб
500г х 6шт VICI Россия (45873)

286 ₺
цена за 1 шт



Соус рыбный
0,7л х12шт Aroy-D Тайланд (51206)

215 ₺
цена за 1 шт



Бобы Зеленые соевые в стручках Edamame
500г пакет Yakimal Россия (56262)

202 ₺
цена за 1 шт



Паста Том Ям
400гр пл/б Aroy-D Тайланд (77280)

121 ₺
цена за 1 шт



Имбирь маринованный розовый
1,4кг (осн.пр.1кг) пакет Laiwu Gold Harvest Китай (53733)

1 034 ₺
цена за 1 кг



Осьминоги целые
2-3 кг IQF пакет 8%г/л Индонезия (53492)

115 ₺
цена за 1 л
1 007 ₺/кор



Соус Соевый
Классический 10кг (8,8 л) Сэн-Сой Россия (98236)

679 ₺
цена за 1 шт



Соус Кимчи овощной
1,8 л пл/бут Pearl River Bridge Китай (14793)

110 ₺
цена за 1 л
1 965 ₺/кор



Соус Мирин рисовый сладкий
18л х 1шт Foodjiko Россия (12828)

350 ₺
цена за 1 шт



Соус Шрирача острый
815г пл/б Uni Eagle Тайланд (10600)

214 ₺
цена за 1 шт



Крабовые палочки Снежный краб
500г в/у Санта Бремор Беларусь (57389)

215 ₺
цена за 1 шт



Крабовое мясо
1кг х6 (имитация) в/у VICI Россия (97006)

442 ₺
цена за 1 шт



Васаби порошок
для приготовления 1 кг Sango Китай (57513)

1 752 ₺
цена за 1 шт



Икра летучей рыбы «Тобико Суши» черная
500г / уп С.Поecilopterus СиаСтар (40489)

139 ₺
цена за 1 шт



Лапша Фунчоза
200г х 16шт/пач Сэн Сой Китай (52280)



MONTERRA®

УДОВОЛЬСТВИЕ АЛЬПИЙСКОГО МАСШТАБА



МАЛИНА И КЛУБНИКА



СОРБЕТ
отборные ягоды малины
кусочки кисло-сладкой клубники
пюре из спелой малины

МАРАКУЙЯ И МАНГО



СОРБЕТ
пюре из созревшей на солнце маракуйи
кусочки отборного манго
пюре из сладкого манго

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД



бельгийский темный шоколад
тончайшие хрустящие слои шоколада
сливочное шоколадное мороженое
насыщенный шоколадный вкус

ФИСТАШКА



отборные фисташки
фисташковый соус
нежные натуральные сливки

ВАНИЛЬНАЯ МЕЧТА



семена бурбонской ванили с Мадагаскара
карамелизованный сахар
нежные натуральные сливки
насыщенный ванильный вкус

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ



насыщенный кленовый сироп
кусочки карамелизированных грецких орехов
нежный сливочный пломбир

ТИРАМИСУ



нежные кусочки печенья
терпкий кофейный соус
пломбир с сыром маскарпоне
вино марсала

ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»



нежное сливочное мороженое
насыщенное шоколадное мороженое
ароматная вишня с кислинкой
кусочки бисквита



Зия Шахбазов
консультант ресторана авторской кухни «Тыква»
г. Серпухов, сертифицированный судья WICS

Зия Шахбазов – многократный золотой, серебряный и бронзовый призер международных конкурсов кулинарного мастерства в Баку, Молдове, Румынии, Туркменистане, Индии, Азербайджане и Сербии в классах – паста, грибы, курица, свинина, этно, сладости, национальный десерт, «Долма» старинный рецепт.

Свою карьеру повара я начал с мытья посуды, как все известные шеф-повара 😊. Мой интерес к кухне заметил шеф-повар отеля – Абдулла Гянджар, вице-президент ассоциации шеф-поваров Турции. Некоторое время спустя, он перевел меня на должность помощник повара. С его лёгкой руки началось мое кулинарное путешествие по миру пятизвёздочных отелей. Мне довелось пора-

ботать и получить колоссальный опыт у таких именитых шеф-поваров, как Фабриз Патекуа (Франция), Серджио Мардзули (Италия), Али Ронай (Америка) и многих других. Я поставил себе цель стать таким же профессионалом и авторитетом в гастрономической сфере, и кажется... мне это удалось.

В дальнейшем я стал часто принимать участие в кулинарных мастер-классах по разным странам, представляя свою национальную кухню 😊. В определенный момент мою кухню и работу высоко оценил обладатель двух звезд Мишлен – Сильвестр Вахид.

2022 г. – золотая медаль от Всемирной ассоциации ресторанного спорта

2020 г. – сертифицированный судья с медалью Мировой ассоциации мастер-шефов

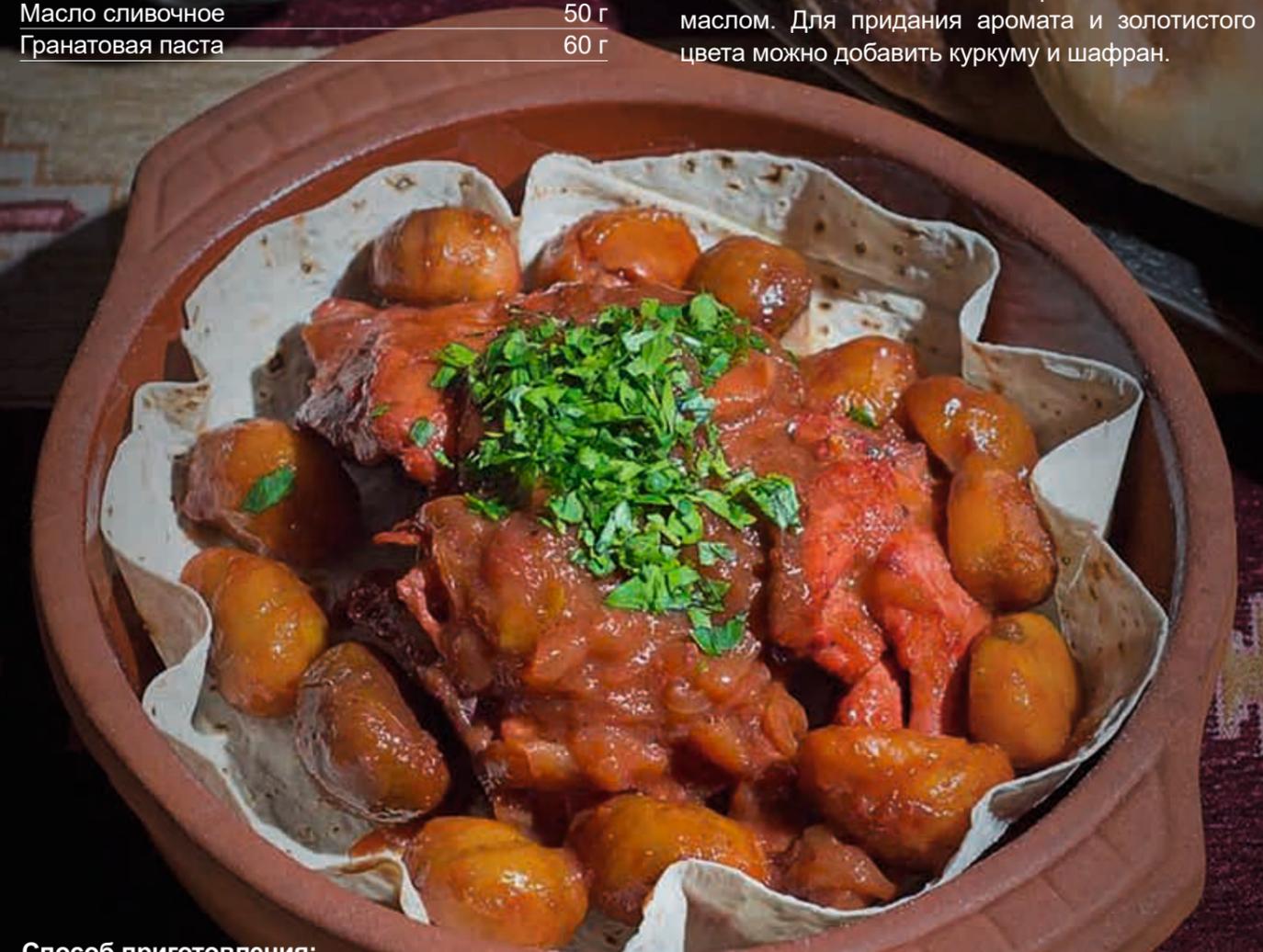
Мютанджам плов

Ингредиенты:

Курица	200 г
Курага	60 г
Каштан	70 г
Лук репчатый	120 г
Грецкий орех	20 г
Сок незрелого винограда	100 мл
Сироп из фиников	80 г
Масло сливочное	50 г
Гранатовая паста	60 г

и каштан, через 5 минут – сироп из фиников. В процессе тушения все ингредиенты непрерывно помешиваем, солим и добавляем гранатовую пасту (можно кизилую или желе из алычи).

- В другой кастрюле доводим воду до кипения, солим и добавляем рис для плова. Через 10-15 минут воду сливаем через дуршлаг. Даем воде полностью стечь, смешиваем рис со сливочным маслом. Для придания аромата и золотистого цвета можно добавить куркуму и шафран.



Способ приготовления:

- На горячую сковороду выкладываем нарезанный перьями лук. Слегка обжариваем его, добавляем нарезанную на небольшие кусочки курицу. Потушив мясо с закрытой крышкой 10 минут, вливаем сок незрелого винограда (если нет в наличии можно заменить на сухое белое вино). Продолжаем тушить 5-7 минут, затем добавляем курагу

- Когда блюдо загустело, пробуем на вкус. Оно должно быть кисло-сладким, при необходимости добавляем сахар. Выкладываем рис на тарелку, делаем небольшое углубление в центре и туда выкладываем плов. Украшаем измельчённым грецким орехом. По желанию посыпаем зеленью.

Приятного аппетита! 😊



“Я представляю компанию FIL D'OR, так как они являются единственными поставщиками фруктов, который по настоящему понимают наши потребности”

Жан-Томас Шнайдер

Вся продукция FIL D'OR® класса люкс, производится из 100% натуральных фруктов, без добавления сахара, консервантов и контролируемых пестицидов, а также из лучших сортов фруктов, отобранных в результате плотных и долгосрочных отношений с фермерами.

533 ₺
цена за 1 шт



Пюре ананаса
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55179)

639 ₺
цена за 1 шт



Пюре банана
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55169)

610 ₺
цена за 1 шт



Пюре вишни
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (56312)

529 ₺
цена за 1 шт



Пюре клубники
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (56311)

687 ₺
цена за 1 шт



Пюре кокоса
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55171)

640 ₺
цена за 1 шт



Пюре лайма
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55174)

773 ₺
цена за 1 шт



Пюре малины
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (56307)

585 ₺
цена за 1 шт



Пюре черной смородины
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (56306)

692 ₺
цена за 1 шт



Пюре маракуйи без косточек
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55177)

680 ₺
цена за 1 шт



Пюре маракуйи с косточками
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55178)

523 ₺
цена за 1 шт



Пюре манго
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55168)

591 ₺
цена за 1 шт



Пюре лимона
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55175)

629 ₺
цена за 1 шт



Пюре дыни
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55176)

610 ₺
цена за 1 шт



Пюре ежевики
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (56315)

640 ₺
цена за 1 шт



Пюре каламанси
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D'OR Вьетнам (55170)

Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск, Ижевск

+7 (343) 289-90-96 / +7 (343) 287-32-08

Тюмень – клиентский отдел +7 (3452) 49-49-90

Краснодар +7 (861) 203-47-27

Сочи – клиентский отдел +7 (861) 201-23-55

Ростов-на-Дону – клиентский +7 (988) 353-14-88

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Ярославль – клиентский отдел +7 (961) 973-41-36

Золотое кольцо России +7 (961) 973-41-36

Другие города +7 (906) 623-26-40

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75

