



Вводный курс
по продуктам итальянской кухни

для развивающихся



Итальянская кухня – большой сегмент рынка в России

По популярности стоит на 3-м месте после русской и японской кухонь

Итальянский проект компании «Восток-Запад», стартовал с мая 2012 г, собственный импорт части позиций

Ассортимент «Восток-Запад»

- 1 Сыры
 - 2 Окорочка, ветчины, брезаола
 - 3 Оливковое масло
 - 4 Паста, рис
 - 5 Овощная консервация
 - 6 Мука
 - 7 Приправы
- Прочее

СЫРЫ	Тип сыра	Использование
Пармезан	твердый	Сырная тарелка, в салаты, пасты, пиццы, ризотто
Моцарелла	полутвердый рассольный	в салаты, сырную тарелку, пиццу
Маскарпоне	мягкий	десерт тирамису
Проволоне (скаморца)	полутвёрдый	Сырная тарелка, в пиццу, пасту, соусы
Горгонзола	мягкий	Сырная тарелка, пасту, соусы
Рикотта	мягкий	десерты, соусы
Сыр с плесенью	мягкий	сырная тарелка, в пиццу, соусы, суп
Буррата	рассольный	сырная тарелка

Твёрдый сыр в ассортименте «Восток-Запада»

Наименование	Срок выдержки	Страна произ-ва
Сыр Пармезан твердый 38% ~5 кг	12 мес	Иран
Сыр Пармезан 42% ~7 кг, MONCASA GOURMET	9 мес	Уругвай
Сыр Пармезан 33% ~7,5 кг, MONCASA GOURMET	6-9 мес	Чили
Сыр Пармезан 33% ~1,8 кг, MONCASA GOURMET	6-9 мес	Чили



Твёрдый сыр в ассортименте «Восток-Запада»

Наименование	Срок выдержки	Страна произ-ва
СЫР Пармезан 45% ~7 кг, LA PAULINA	6-9 мес	Аргентина
СЫР Гойя Пармезан 40% ~4,5 кг, LA PAULINA	4-6 мес	Аргентина
СЫР Реджанито 32% 8 кг, GALBANI	4-6 мес	Уругвай
СЫР Пармезан Дольче 40% ~6 кг, DOLCE	4-6 мес	Россия



Твёрдый сыр в ассортименте «Восток-Запада»

Наименование	Срок выдержки	Страна произ-ва
СЫР Пармизано де Люкс 45% ~ 5 кг	3 мес	Белоруссия
СЫР Пармезан Гранд 45% ~4 кг	3 мес	Белоруссия



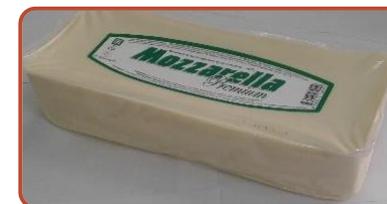
Моцарелла для пиццы в ассортименте «Восток-Запада»

Описание	Производитель	Страна пр-ва
СЫР Моцарелла 42% 3,5 кг, LA PAULINA	LA PAULINA	Аргентина
СЫР Моцарелла 40% для пиццы 1 кг, BONFESTO	ТМК	Белоруссия
СЫР Моцарелла 34% "Bella" ~2 кг	МУЛЬТИПРО	Россия
СЫР Моцарелла 40% "Filare" ~2 кг	МОЛСЕРВИС	Россия



Моцарелла для пиццы в ассортименте «Восток-Запада»

Описание	Производитель	Страна пр-ва
СЫР Моцарелла 46% ~2 кг	МУЛЬТИПРО	Россия
СЫР Моцарелла 48% Premium ~2 кг	МОЛСЕРВИС	Россия
СЫРНЫЙ ПРОДУКТ Моцарелла 50% 2 кг	МУЛЬТИПРО	Россия
СЫРНЫЙ ПРОДУКТ Моцарелла Classic 50% ~1 кг	МОЛСЕРВИС	Россия



Моцарелла в рассоле в ассортименте «Восток-Запад»

Описание	Бренд	Страна пр-ва
Сыр Моцарелла мини в рассоле 45% 150 г	GALBANI	Россия
Сыр Моцарелла мини в рассоле 45% 100 г	BONFESTO	Белоруссия
Сыр Моцарелла в рассоле 45% 125 г	GALBANI	Россия
Сыр Моцарелла в рассоле 45% 125 г	BONFESTO	Белоруссия



Маскарпоне

Наименование	Страна произ-ва
СЫР Маскарпоне 80% 500 г, GALBANI	Сербия
СЫР Маскарпоне 78% 500 г, BONFESTO	Белоруссия
КРЕМ творожный Маскарпоне 70% 400 г, «КЕЗЕШЛЁСС»	Россия
СЫР Маскарпоне 78% 500 г, VITALAT	Россия



Сыр в ассортименте Восток-Запад

Наименование	Страна произ-ва	
Сыр Провола копченый 45% 235 г, BONFESTO	Белоруссия	
Сыр Горгонзола 50% ~3 кг, TIROLEZ	Бразилия	
Сыр с голубой плесенью «ГрандБлю Милкана» сливочный 56% 2,6 кг, MILKANA	Аргентина	
Сыр «Рокфорти» с голубой плесенью 55% ~2,6 кг, МОЛОДЕЯ	Белоруссия	
Сыр Рикотта Light 40% 250 г, BONFESTO	Белоруссия	

Буррата

Наименование	Страна произ-ва
Сыр Буррата 50% 125 г, GALBANI	Россия
Сыр Буррата 50% 200 г, GALBANI	Россия



Блюдо «Сырная тарелка/доска» – это десерт.
Искать в меню в разделе Десертов!



Блюда в меню и продукты



Ассорти итальянских сыров



Салат Цезарь/Чезаре
Сыры: Пармезан,
твердый сыр



Карпаччо из говядины с сыром
Сыры: Пармезан,
твердый сыр



Салат Парма Руккола
Сыры: Пармезан,
твердый сыр



Ризотто с белыми грибами
Сыры: любые твердые и
полутвердые



МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ



Копп
а



Панчетта



Прошутто
Котто



Прошутто Крудо



крудо



мотанелла



нарезк
а



коппа



панчетта



котто

Окорок и ветчина в переводе на итальянский – PROSCIUTTO

Бывает: **Сыровяленая (Prosciutto crudo) и Вареная (Prosciutto cotto)**



Прошутто Крудо S.LEONARDO и VERITALI

Прошутто Крудо – вяленый свиной окорок без кости со шкурой, целый

Особенности - не высокая цена.

Вес 5-7 кг

Наименование	Бренд	Срок созревания	Страна производства
ОКОРОК сыровяленый без кости "Прошутто Крудо" 6 кг	S.LEONARD	9 мес	Италия
ОКОРОК сыровяленый без кости "Прошутто Крудо" ~6 кг	VERITALI	9 мес	Италия
ОКОРОК сыровяленый без кости "Прошутто Крудо" 6 кг (12 мес.)	S.LEONARD	12 мес	Италия
ОКОРОК сыровяленый без кости "Прошутто Крудо" ~6 кг (12 мес.)	VERITALI	12 мес	Италия



Прошутто Маттонелла S.LEONARDO

Прошутто Маттонелла – вяленый свиной окорок без кости и шкуры, блок.

Особенности - упакован блоком, готов к нарезке (!)

Наименование	Срок созревания	Страна производства
ОКОРОК сыровяленый без кости "Маттонелла" блок ~2 кг	9 мес	Италия
ОКОРОК сыровяленый без кости "Маттонелла" блок ~2 кг (11 мес.)	11 мес	Италия

Созревание 9 и 11 месяцев

Вес 2 кг



Прошутто Маттонелла VERITALIA

Прошутто Маттонелла – вяленый свиной окорок без кости и шкуры, **блок**.

Особенности - упакован блоком, готов к нарезке (!)

Наименование	Срок созревания	Страна производства
ОКОРОК сыровяленый без кости "Маттонелла" блок ~2.3 кг	9 мес	Италия
ОКОРОК сыровяленый без кости "Маттонелла" блок ~2.4 кг (12 мес.)	12 мес	Италия

Созревание 9 и 12 месяцев

Вес 2-3 кг



Коппа (Сорпа) S.LEONARDO

Коппа - вяленая свиная шея насыщенного рубинового цвета с жиром оттенка слоновой кости.

Технология производства:

Отборную свиную шею солят, посыпают специями

Шейку помещают в искусственную оболочку и оставляют для созревания в естественных условиях

После созревания оболочку удаляют, продукт готов к применению

Наименование	Бренд	Страна производства
ШЕЙКА сыровяленая "Коппа" ~1 кг	S.LEONARD	Италия

Созревание 2-3 мес



Панчетта (pancetta) S.LEONARDO

Панчетта – мясо с прослойками жира, (грудинка свиная)

Панчетта схожа с беконом, **НО принципиальное отличие:**
бекон коптят, а Панчетту вялят.

Технология производства:

- Грудинку натирают смесью соли, перца и гвоздики (иногда применяют и др. специи)
- Вялят

Наименование	Бренд	Страна производства
ГРУДИНКА сыровяленая "Панчетта" ~2 кг	S.LEONARDO	Италия

Созревание 2-3 месяца

Вес 2-3кг



Вареная ветчина S.LEONARDO.

Наименование	Бренд	Страна производства
ВЕТЧИНА вареная ~5 кг,S.LEONARDO,ИТАЛИЯ	S.LEONARD	Италия



Шпек – копченый свиной окорок с небольшим количеством жира имеющий легкий пряный аромат.

По способу приготовления Шпек похож на бекон, с основным отличием, бекон готовят из грудинки, шпек – из окорока.

Созревание 1-6 месяца



Брезаола

ГОВЯДИНА Брезаола Пунта Данка сыровяленая BORDONI

Наименование	Бренд	Страна производства
ГОВЯДИНА сыровяленая БРЕЗАОЛА 1/2 "Пунта Данка" 1,5 кг	BORDONI	Италия

Брезаола – вяленая говядина.

Брезаола на срезе очень темная и почти не содержит жира (4%).

Созревание 2-3 месяца

Вес 1,5 кг



Классическая итальянская мясная гастрономия

	Срок выдержки	Использование
Сыровяленые окорока	от 9 мес и старше (до 24 мес)	на тарелку (ассорти), паста
Ветчины	-	на тарелку (ассорти), паста, ризотто, пицца
Коппа	от 1 мес и старше (до 6 мес)	на тарелку (ассорти), паста
Панчета	от 1 мес и старше (до 6 мес)	паста, ризотто, пицца
Брезаола	от 1 мес и старше (до 6 мес)	на тарелку (ассорти), самостоятельное блюдо
Шпек свиной	от 1 мес и старше (до 6 мес)	паста, ризотто, пицца
Колбаски: сальсича, пеперони	от 1 мес и старше (до 6 мес)	паста, ризотто, пицца

Блюда в меню и продукты



Ассорти итальянских копченостей
Предлагают в дополнение хлеб
фокаччо



Ассорти итальянских колбас
Предлагают в дополнение хлеб
фокаччо



Салат Парма Руккола



Пицца из Пармской ветчины



Куриная грудка, завернутая
в пармскую ветчину



Канопе из пармской
ветчины и дыни

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО



Почему оливковое масло?

1. Оливковое масло – самый распространенный продукт в любой кухне.
2. Каждый ресторан использует минимум 1 вид оливкового масла, а иногда 2 и более.
3. Среднее потребление: ресторан = 20 литров/месяц, сеть = 150-200 л/месяц
4. Оливковое масло – VIP SKU, средняя цена продажи:

Extra Virgin = 400 р/л

Olio di Sansa (Pomace) = 220 р/л



Виды оливкового масла

Extra Vergin - масло холодного отжима, получают без каких – либо биохимических добавок исключительно механическим способом. Его применение в «чистом виде» для салатов и т.п. блюд (не для термообработки)

Oil 100% Pure Olive; Olio di Sansa; Pomace - рафинированное оливковое масло, делают из низкокачественного оливкового масла высокой кислотности не пригодного при приготовлении пищи. С помощью химических веществ его очищают, вследствие чего оно теряет вкус, запах и все полезные компоненты.

В ассортименте Восток-Запад, данное масло, с добавлением незначительного количества Extra Vergin.

Blended Sunflower – масло оливковое холодного (15%) отжима смешанное с маслом подсолнечным рафинированным (85%)

Смешанные масла пригодны не только для жарки, но и в салаты.

Вводный курс по итальянским продуктам для развивающихся



Наименование	Бренд	Разновидность	Упаковка
МАСЛО оливковое Extra Virgin blended Sunflower пэт 1л	REGINA	Blended	пэт
МАСЛО оливковое Extra Virgin blended Sunflower пэт 5л	REGINA	Blended	пэт
МАСЛО оливковое Sansa Pomace пэт 1 л	REGINA	Pomace	пэт
МАСЛО оливковое Sansa Pomace ст/б 1 л,	REGINA	Pomace	ст/б
МАСЛО оливковое Sansa Pomace пэт 5 л	REGINA	Pomace	пэт
МАСЛО оливковое Extra Virgin пэт 1 л	REGINA	Extra Virgin	пэт
МАСЛО оливковое Extra Virgin ст/б 1 л	REGINA	Extra Virgin	ст/б
МАСЛО оливковое Extra Virgin пэт 1 л	SALVADORI	Extra Virgin	пэт
МАСЛО оливковое Extra Virgin ст/б 1 л	SALVADORI	Extra Virgin	ст/б
МАСЛО оливковое Extra Virgin пэт 5 л	REGINA	Extra Virgin	пэт
МАСЛО оливковое Extra Virgin ж/б 5 л	REGINA	Extra Virgin	ж/б
МАСЛО оливковое Extra Virgin ж/б 5 л	SALVADORI	Extra Virgin	ж/б
МАСЛО оливковое Extra Virgin пэт 5 л	SALVADORI	Extra Virgin	пэт



ПАСТА



Виды пасты

Короткая паста - длиной не более 5 см, в том числе совсем маленькие макаронные изделия (звездочки, рисинки и колечки), предназначенные, в основном, для супов;

Длинная паста - lunga - длиной более 5 см. Это всем известные спагетти, тальятелле и лингуине.

Градация по способу производства пасты:

Сухая паста (*pasta secca*) вымешивается из муки и воды, формуется мощными машинами, после чего высушивается

Сырая «паста» (*pasta fresca*), которую часто называют «яичной» (*pasta all'uovo*), делается из муки мягких сортов пшеницы с добавлением яиц.

Основные виды пасты

Spaghetti – спагетти (маленькие веревки)

Бывают потолще – спагеттони, потоньше – спагеттини. Отлично комбинируются с любыми томатными соусами, используются и в запеканках.



Fettuccine – феттучини (ленточки)

Лапша – плоская, длинная, толщиной в полсантиметра и шириной в сантиметр. Подавать принято с пикантными соусами на томатной или рыбной основе (например, с макрелью или копченым тунцом), а также со сливочным соусом маскарпоне (mascarpone).



Penne – пенне

Название идет от итальянского «penna» – перо. Эти трубочки длиной до 4, а шириной до 1 см, с их скошенными краями. Обычно ее отваривают не до полной готовности (аль денте – «на зубок») заправляют горячими соусами, чаще густыми. Хороша пенне и в запеканках, и в салатах



*** Эти звездапасты по нашим продажам занимают 70% оборота**

Основные виды пасты

Tagliatelle – тальятелле (яичная лапша)

Похожая на феттучини длинная, плоская, но более узкая «ленточная» паста. Пористая структура тальятелле идеально подходит для густых соусов. Ее часто подают с соусом болоньез, с пикантными соусами на томатной или рыбной основе, а также со сливочным соусом маскарпоне (mascarpone).



Lasagne или lasagna – лазанья

Плоская паста для запекания. Разных размеров тонкие пластины с прямыми или «собранными» краями. Лазанья складывается в форму, как торт, прослаивается мясными, овощными, сырными начинками и начинками из морепродуктов, густыми соусами, обычно бешамель и болоньез, и запекается в духовке.



Farfalle – фарфалле (бабочки)

Говорят, появились они еще в 16-м веке. Бабочки есть и цветные. Подаются они обычно с яркими овощными соусами, основа которых – томаты



Основные виды пасты

Rotini – ротини (спиральки)

Подобная короткая «пружинка» получилась бы, если спагетти обвить вокруг спицы. Так она когда-то и делалась вручную. Лучшие соусы для ротини – очень густые, с кусочками мяса и овощей. С этой пастой делают салаты.



Fusilli - фузилли

Фигурная паста – спираль длиной около 4 см. С добавлением шпината обретает зеленый цвет, томатов – красный. Более крупные фузилли с более закрученной спиралью называются «ротини». Очень хорошо «вбирают» соус. Комбинируются почти со всеми соусами, но идеальная пара – с соусом Песто (pesto). Используются и в салатах.



Рожки

Загнутые полые рожки, которые традиционно используют для

приготовления macaroni cheese, т.е. макаронны с сыром. Используют в

Компания «Восток-Запад» | 36 стр

запеченных блюдах. и в макаронных салатах.



Наше предложение – бренды

DE CECCO



BARILLA



ЭКСКЛЮЗИВ
Восток-Запад



BORGES



PASTA ZARA



ЦЕНА



Блюда в меню и продукты

- Спагетти карбонара: паста с ветчиной и сливками
- Спагетти болоньезе: паста с томатным соусом и мясным фаршем
- Спагетти по-неаполитански: паста с томатным соусом
- Лазанья (мясная, рыбная, овощная): паста с добавлением мясного фарша и помидор; лосося и шпината; овощей



Мука 3 вида

Мука из твердых сортов пшеницы делает тесто более твердым, изделие впоследствии держит форму, используют для приготовления пасты, хлебо-булочных и кондитерских изделий (слойка, эклеры)

Мука высшего сорта (смесь твердых и мягких сортов пшеницы)

Мука из мягких сортов пшеницы – тесто мягкое, воздушное, тягучее, предназначено для приготовления пиццы

Важно знать о клейковине:

Чем меньше процент клейковины, мука легче, воздушнее

Мука Сокольники высшего сорта (смесь твердых и мягких сортов пшеницы)– клейковина 25%

Мука для пиццы «00» из мягких сортов пшеницы – клейковина 15%

Для ПИЦЦЫ используют муку из мягких сортов пшеницы (аббревиатура «00»)!

Предложение «Восток Запад» по муке для пиццы:

156100436 МУКА для пиццы (00) 25 кг, MOLINO MAGRI, ИТАЛИЯ – производство Италия

156100473 МУКА для пиццы (00) 10 кг, МАММА МΙΑ PIZZA, РОССИЯ – производство Россия

Спасибо за внимание!