



Соусы от **BELLARIA Co. LLC**

ТМ «B-Sauce»

Профессиональная линейка соусов из  
Коста-Рики

Представляем Вам соусы из самой счастливой страны\* мира!

- ✓ Перечные соусы "B-Sauce" изготавливаются на плодородной, экологически чистой земле Коста-Рика.
- ✓ Перечный сок, который является неотъемлемой частью состава наших соусов – имеет уникальные свойства, положительно воздействующие на организм человека.
- ✓ В производстве соусов используются исключительно свежесобранные грунтовые перцы, выращенные в том же регионе Коста-Рики (Центральная Америка – Экватор).
- ✓ Содержание уксуса в составе "B-Sauce" сокращено до минимально допустимых значений по сравнению с конкурентами.
- ✓ "B-Sauce" в информации о составе указывает процентное содержание каждого легендарного перца, определяя его сорт.
- ✓ B-Sauce" не содержит крахмал, глютен, ароматизаторы, красители, консерванты и ГМО.
- ✓ Достаточно произвести сравнительную дегустацию, в которой желательно нанести несколько капель на белый лист бумаги наш соус и соус конкурентов – Вы сами убедитесь: всё то, что мы говорим о "B-Sauce" – это правда, а не рекламный вымысел.
- ✓ Стекланные бутылки 148мл. имеют дополнительный удобный клапан – дозатор, а бутылки объёмом 89мл. имеют узкое горлышко, что позволяет контролировать нужный объём потребления.



**После проработок в рецептуре блюд и сравнительных дегустаций, качество соусов подтвердили именитые заведения города Москвы. Мы работаем с ними через наших партнёров по бизнесу:**

Ресторанный дом А. Деллоса [www.maison-dellos.com](http://www.maison-dellos.com), Белый Кролик [www.wrf.su](http://www.wrf.su), Тануки [www.tanuki.ru](http://www.tanuki.ru), Якитория [www.yakitoriya.ru](http://www.yakitoriya.ru), Шоколадница [www.shoko.ru](http://www.shoko.ru), Кофемания [www.coffeemaniamania.ru](http://www.coffeemaniamania.ru), Ромашка Менеджмент [www.rmcom.ru](http://www.rmcom.ru), Грабли [www.grably.ru](http://www.grably.ru), Жан-Жак [www.jeanjacques.com](http://www.jeanjacques.com), ТоДаСё [www.todase-cafe.ru](http://www.todase-cafe.ru), Кафе Шоколад [www.chocolatemoscow.ru](http://www.chocolatemoscow.ru), Гранд Густо Групп [www.gg-group.ru](http://www.gg-group.ru), Корреас рестораны [www.correas.ru](http://www.correas.ru), Гинза Проджект рестораны [www.ginza.ru](http://www.ginza.ru), Ресторанная группа Аркадия Новикова [www.novikovgroup.ru](http://www.novikovgroup.ru), Друзья-Навсегда [www.friends-forever.ru](http://www.friends-forever.ru), Кулинарная лавка братьев Караваевых [www.karavaevi.ru](http://www.karavaevi.ru), Рестораны Дмитрия Зотова [www.zotman.ru](http://www.zotman.ru), Эль Гаучо [www.elgaucho.ru](http://www.elgaucho.ru), Американ Дайнер [www.americandiner.ru](http://www.americandiner.ru), Вапиано [www.vapianocafe.ru](http://www.vapianocafe.ru), Пана & Олио ресторан [www.paneolio.ru](http://www.paneolio.ru), Этаж сеть ресторанов [www.etaj.ru](http://www.etaj.ru), Огни ресторан [www.restogni.ru](http://www.restogni.ru), Люксор сеть кинотеатров (рестораны) [www.luxorfilm.ru](http://www.luxorfilm.ru), ВосходЪ судоходная компания [www.vodohod.com](http://www.vodohod.com), Дом Семьи [www.casadifamiglia.ru](http://www.casadifamiglia.ru), Ян Примус [www.yanprimus.ru](http://www.yanprimus.ru), Пражечка [www.prazeckarest.ru](http://www.prazeckarest.ru), Джон Мартинс Паб [www.jmpub.ru](http://www.jmpub.ru) и многие другие известные заведения!



Перечные соусы BELLARIA выиграли Золотую медаль на PRODEXPO – 2016 .

В ходе конкурса экспертная комиссия дегустаторов PRODEXPO единогласно подтвердила высокие стандарты качества и оценила соусы BELLARIA наивысшим баллом.



В ходе конкурса «Выбор сетей» экспертная комиссия дегустаторов PRODEXPO 2017 единогласно подтвердила высокие стандарты качества и оценила соусы BELLARIA наивысшим баллом.

## Соус острый Табаско "B-Sauce"

**Состав:** Свежесобранный Кайенский перец 30%, Свежесобранный перец Табаско 10%, Свежесобранный перец Нага Холокия 1,3%, вода, уксусная кислота, ксантановая камедь.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 14ккал/58кДж,
- углеводы 2,8г,
- жиры 0,1г,
- белки 0,3г.

Уровень остроты: Острый.

**Стекло́нная бутылка с защитным колпачком и возможностью дозировать использование соуса.**

Объем 1 шт. - 148 мл./ 12 бутылок в упаковке

Объем 1 шт. - 89 мл./ 12 бутылок в упаковке

Срок годности: 36 месяцев.

Штрих-код 148 мл.: 0742832520485

Штрих-код 89 мл.: 0742832520560



## Соус острый Чипотле "B-Sauce"

**Состав:** Свежесобранный перец Хабанеро 19%, Свежесобранный перец Чипотле 4%, папайя, сок маракуйи, лимонный сок, морковь, лук, чеснок, вода, уксусная кислота, соль, лимонная кислота, ксантановая камедь.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 20ккал/84кДж,
- углеводы 5,0г,
- жиры 0,0г,
- белки 1,0г.

Уровень остроты: Острый.

**Стекло́нная бутылка с защитным колпачком и возможностью дозировать использование соуса.**

Объём: 148 мл./ 12 бутылок в упаковке

Объём: 89 мл./ 12 бутылок в упаковке

Срок годности: 36 месяцев.

Штрих-код 148 мл.: 0742832520515

Штрих-код 89 мл.: 0742832520539

Обращаем внимание на отличие: в таре 148 мл. присутствуют крупные фракции перцев и других компонентов, что вызывает более глубокие вкусовые ощущения





## Соус острый Халапеньо "B-Sauce"

Состав: Свежесобранный перец Халапеньо 18%, Свежесобранный перец Хабанеро 7%, соль, вода, уксусная кислота, ксантановая камедь.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 27ккал/100кДж,
- углеводы 5,6г,
- жиры 0,3г,
- белки 0,6г.

Уровень остроты: Умеренно острый.

Стекло́нная бутылка с защитным колпачком и возможностью дозировать использование соуса.

Объём: 148 мл./ 12 бутылок в упаковке.

Объём: 89 мл./ 12 бутылок в упаковке.

Срок годности: 36 месяцев.

Штрих-код 148 мл.: 0742832520584

Штрих-код 89 мл.: 0742832520546



## Соус острый Луизиана "B-Sauce"

Состав: Свежесобранный Кайенский перец 40%, лук, вода, уксус, лимонная кислота, аскорбиновая кислота (антиоксидант), ксантановая камедь.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 21ккал/88кДж,
- углеводы 5,2г,
- жиры 0,2г,
- белки 0,7г.

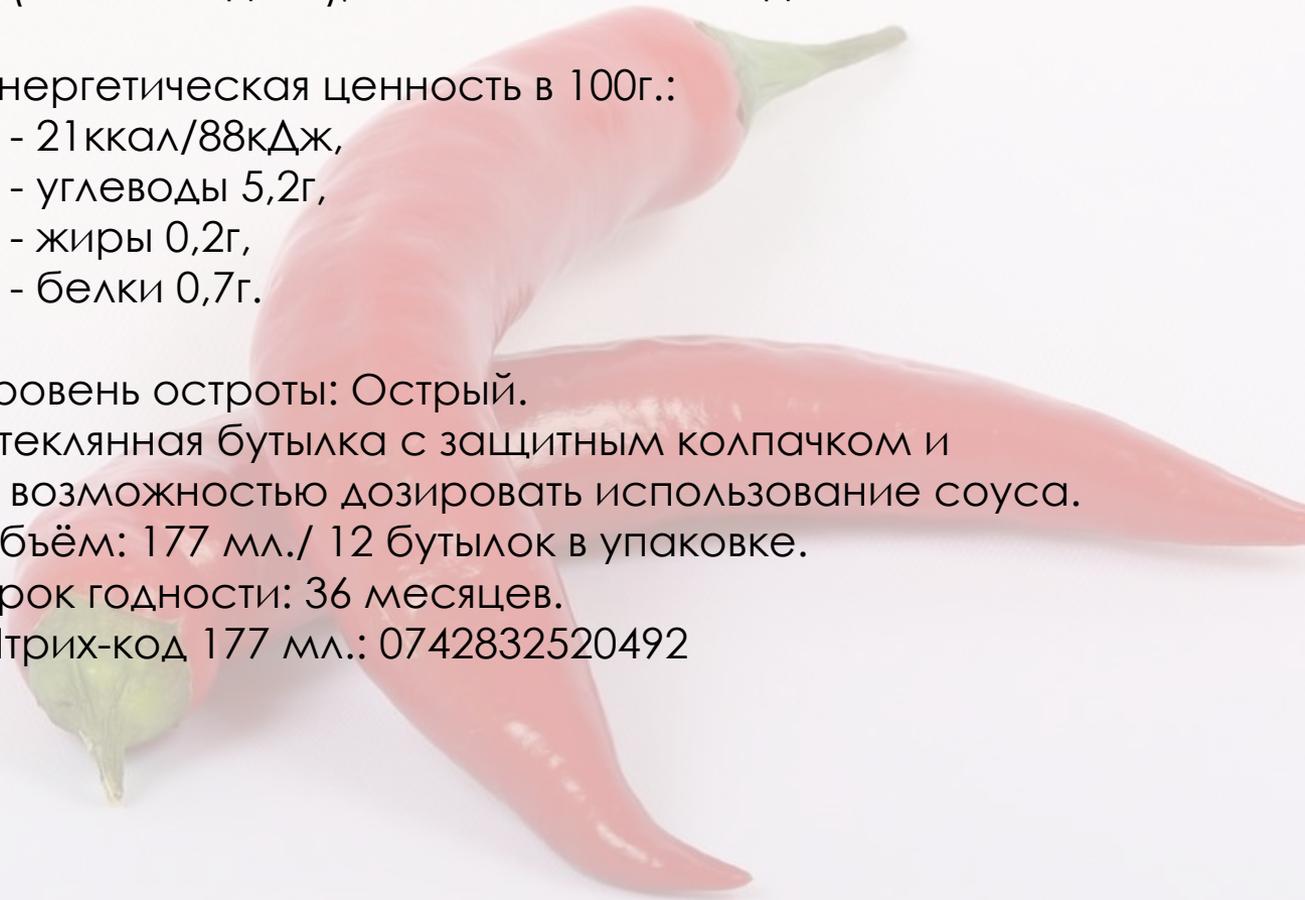
Уровень остроты: Острый.

Стеклоанная бутылка с защитным колпачком и возможностью дозировать использование соуса.

Объём: 177 мл./ 12 бутылок в упаковке.

Срок годности: 36 месяцев.

Штрих-код 177 мл.: 0742832520492





## Соус острый Хабанеро "B-Sauce"

Состав: Свежесобранный перец Хабанеро 20,2%, вода, уксусная кислота, соль, ксантановая камедь.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 20ккал/84кДж,
- углеводы 5,0г,
- жиры 0,0г,
- белки 1,0г.

Уровень остроты: Острый.

Стекло́нная бутылка с защитным колпачком и возможностью дозировать использование соуса.

Объём: 89 мл./ 12 бутылок в упаковке.

Срок годности: 36 месяцев.

Штрих-код 89 мл.: 0742832520461



## Соус Барбекю "B-Sauce"



Состав: Свежесобранный перец Хабанеро 1,5%, соль, лимонная кислота, мед, соя, паприка, натуральный аромат дыма, карамельный цвет, специи, корица, гвоздика, томатная паста, вода, сахар, глюкоза, лук, лимонный сок, чеснок.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 115ккал/480кДж,
- углеводы 29,4г,
- жиры 0,1г,
- белки 0,6г.



Уровень остроты: Острый.

Стекло́нная бутылка с защитным колпачком

Объём: 250 мл./ 12 бутылок в упаковке.

Срок годности: 36 месяцев.



## Соус острый Табаско «B-Sauce» 946 мл

Состав: Свежесобранный Кайенский перец 30%, Свежесобранный перец Табаско 10%, Свежесобранный перец Нага Холокия 1,3%, вода, уксусная кислота, ксантановая камедь.

Энергетическая ценность в 100г.:

- 14ккал/58кДж,
- углеводы 2,8г,
- жиры 0,1г,
- белки 0,3г.

Уровень остроты: Острый.



Товары для сферы  
**HoReCa**

**Соус острый Табаско «B-Sauce»  
5,00 мл**

Состав: Свежесобранный  
Кайенский перец 30%,  
Свежесобранный перец Табаско  
10%, Свежесобранный перец  
Нага Холокия 1,3%, вода,  
уксусная кислота (регулятор  
кислотности, ксантановая  
камедь (загуститель).

Энергетическая ценность в 100г.:

- 14ккал/58кДж,
- углеводы 2,8г,
- жиры 0,1г,
- белки 0,3г.

Уровень остроты: Острый.

Объём: 5,00 мл./ 162 штуки в упаковке.

Срок годности: 24 месяца.

Штрих-код 5,00 мл : 4607066697616



8,5 см

3,5 см



**Единственное  
предложение на  
российском  
рынке**



\*Поскольку острые (жгучие) перцы содержат в своём составе капсаицин (природный антибиотик), они стимулируют кровообращение и обмен веществ, к тому же, на усвоение острого перечного сока приходится затрачивать много калорий. Следовательно, они способствуют расщеплению жировых клеток, предупреждают развитие ожирения, помогают организму выводить токсины и шлаки. Острые перечные соусы стимулируют аппетит и в тоже время снижают повышенный аппетит, помогают в переваривании жирных или тяжёлых белковых продуктах. При употреблении в пищу острых перцев, организм вырабатывает больше эндорфинов, нейтрализуются последствия стрессов и уменьшаются боли различного характера. Благодаря капсаицину, содержащемуся в острых соусах, происходит разжижение крови, улучшается её циркуляция и снижается уровень «вредного» холестерина в крови, предотвращается образование бляшек, очищаются и укрепляются сосуды, нормализуется давление, уничтожаются даже раковые клетки и злокачественные опухоли существенно уменьшаются. Улучшается также зрение, состояние костей и волос. Жгучие перцы являются природным противомикробным средством, уничтожают патогенную флору в кишечнике (нормализуют работу кишечника), укрепляют иммунитет и способствуют скорейшему выздоровлению организма при простуде, кашле, насморке, гриппе, ангине, ОРЗ. Доказано, что чем острее перец, тем больше в нём содержание КАПСАЦИНА.\*

**Чтобы полезные свойства проявили себя в полной мере, экзотические перцы (ключевые компоненты соусов) должны быть свежими, а не засушенными и желательно, чтобы они были выращены не в тепличных условиях, так как в тепличных перцах присутствует большое количество пестицидов и других химикатов.**

\*ИНФОРМАЦИЯ ВЗЯТА ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ

Учитывая тот факт, что соусы компании BELLARIA основаны на перечной мякоти и перечном соке свежесобранных перцев, выращенных в экологически чистом регионе, на грунте, без использования химикатов – можно сделать вывод, что острые перечные соусы ТМ «B-Sauce» обладают всеми полезными свойствами жгучих перцев, которые выявлены учёными и медиками в результате исследований.



- ✓ **Соус острый Табаско "B-Sauce"** – универсальный, всемирно известный соус, который используется в качестве ингредиента ко многим блюдам из мяса, рыбы, овощей, гарниров. Подчеркивает вкус рагу, омлетов и подлив из мяса, маринадов для консервирования, супов, салатов и хлебобулочных изделий, его можно добавлять при приготовлении первых блюд. За счёт низкого содержания уксуса, соус отлично сочетается в алкогольных коктейлях, как например «Кровавая Мэри». При добавлении соуса Табаско в водку получается великолепная перцовка.
- ✓ **Соус острый Чипотле "B-Sauce"** – универсальный, применяется в качестве дополнения при приготовлении всех мясных блюд, рыбы, морских блюд, салатов, гарниров. Используют при тушении мяса и овощей, его можно добавлять при приготовлении первых блюд.
- ✓ **Соус острый Халапеньо "B-Sauce"** – универсальный, прекрасно дополняет самые различные блюда, салаты, гарниры, его можно добавлять при приготовлении первых блюд.
- ✓ **Соус острый Луизиана "B-Sauce"** – универсальный, применяется в качестве дополнения к различным блюдам из мяса, рыбы, гарнирам. Великолепно подходит в качестве готового соуса вместе к куриным крылышкам, ножкам и пиву.
- ✓ **Соус острый Хабанеро "B-Sauce"** – универсальный, применяется в качестве добавки к любым блюдам из мяса, рыбы, салатам, рагу, гарнирам. Хорошо сочетается с жареными блюдами. Используется для приготовления маринадов, добавляется при приготовлении первых блюд.

- ✓ **Соус Барбекю "B-Sauce"** – сложно компонентный универсальный, отлично сочетается с любым жареным мясом, рыбой. Подходит к свиным рёбрышкам, оленине, говядине, баранине, котлетам, курице, утке, гриль-колбаскам, тефтелям, фрикаделькам, бифштексам, картофельным и рисовым блюдам, пельменям, копченым грибам, запечённым овощам, лазанье, кашам, спагетти, гарнирам и прочее.

Перечные соусы – неотъемлемая часть кухонь многих стран. Они употребляются с блюдами в умеренно небольшом количестве. На основе острых перечных соусов готовят также другие, более сложные соусы.

Острые перечные соусы не рекомендуется употреблять детям до 7 лет, беременным женщинам. Их нельзя есть при **воспалительных** заболеваниях ЖКТ, болезнях сердца, и в случае индивидуальной непереносимости.

**Перечные соусы "B-Sauce" в сочетании с блюдами любой кухни возбуждают аппетит, являются апетайзерами, придавая обычным блюдам необычный вкус!**



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Коммерческие условия и ценовая политика  
предоставляется по Вашему запросу.

Больше информации о продукте Вы найдете на нашем  
сайте <http://mybellaria.ru/ru/sauces/all/>

Андрейчук Виктор +7(926)395-1941  
[avs@bellaria.moscow](mailto:avs@bellaria.moscow)