



Смакує по-домашньому!

www.veres.com.ua

Кетчупы



Кетчупы



Наши кетчупы содержат различные виды добавок и специй, создающих неповторимый вкус кетчупов «Верес»:

- **«Томатный»** - мускатный орех, черный перец, кориандр;
- **«Острый»** - черный перец, красный перец, кориандр;
- **«Закусочный»** - душистый перец, гвоздика, лук;
- **«Болгарский»** - сладкий перец, морковь, корица, укроп;
- **«Шашлычный»** - чеснок.



Горчица



НОВИНКА: горчица в стеклобанке



Горчица



- Горчица **«Украинская»** - приготовлена из отборного горчичного зерна с добавлением специй, содержит экстракт «Куркумы».
- Горчица **«Европейская»** - с более мягким, сладковато-пикантным вкусом. Только наилучшие ингредиенты.
- Горчица **«С хреном»** - «изюминка» в ряду горчицы ТМ «Верес». Острая, с насыщенным вкусом хрена.
- Горчица **«Французская»** - нежная из цельного зерна.



Соусы



Хрен



НОВИНКА: хрен в стеклобанке



Хрен



Предлагаем три вкуса:

- Хрен **«Украинский»** - традиционный вкус, производится с добавлением сока свеклы;
- Хрен **«Белый острый»** - создан по принципу «ничего лишнего»;
- Хрен **«Мягкий по-баварски»** - природный вкус хрена и специй. Баварского никогда не бывает много.



Огурцы



В линейке ТМ «Верес» представлены два вида огурцов:

Маринованные 300, 500, 770мл – уникальные рецептуры, предусматривающие использование свежих огурцов. Обладают максимально изысканным вкусом и нежным хрустом. Максимально подходят для ежедневного употребления в качестве закуска, ингредиентов к салатам

Консервированные 500, 770мл;



Томаты



Три вида Томатов:

- Томаты «**Маринованные**» - чуть сладковатые маринованные помидоры с чесноком, укропом, листьями хрена и специями;
- Томаты «**В собственном соку**» - отборные томаты в заливе из натурального томатного сока; продукт 2 в 1 – маринованные томаты в собственном томатном соку
- Томаты «**Черри**» - уникальные томаты-вишенки, которые очень нравятся маленьким детям и взрослым. Отборные томаты с насыщенным чуть сладковатым вкусом, благодаря миниатюрным размерам их можно использовать в качестве украшения других блюд.



Лечо и Перец



Три вида Перца:

- Лечо «Болгарское» - неострое классическое лечо. Сладкий перец, лук и специи в заливке из натурального сока;
- Перец «Сладкий» - перец в маринаде с подсолнечным маслом. Благодаря специальной рецептуре, сладкий перец сохраняется сочным и хрустящим;
- Перец «Острый маринованный» - острый стручковый перец в сочетании с чесноком, укропом и лавровым листом.



Овощные закуски



Аджика



Три вида аджики:

- Аджика **«Острая»** - в меру острая на основе томатов, лука, перца сладкого, чеснока и специй;
- Аджика **«По-грузински»** - острая, ароматная, с пикантным привкусом чеснока, яблока, сладкого перца и специй;
- Аджика **«Кавказская острая»** д/п — острая горчица с настоящим букетом Кавказских специй.



Баклажаны



Четыре вида **Баклажанов**:

- Баклажаны «**В аджике**» - прекрасно сочетают в себе два разных вкуса баклажанов и умеренно острой аджики с лёгким привкусом чеснока; Баклажаны «**Жаренные с овощами**» - отборные баклажаны, поджаренные с луком, морковкой, помидорами, болгарским перцем и специями.
- Баклажаны «**До чарочки**» - отборные овощи, умеренно острые, с чесноком и свежей петрушкой;
- Баклажаны острые «**Закусочные**» - солёные баклажаны в сочетании с красным перцем, чесноком и специями;



Икра



Вкусная нежная икра на основе отборных овощей, настоящий деликатес, с тремя изысканными вкусами:

- Икра экстра **«Из кабачков»** - молодые кабачки, лук, морковь, томаты поджаренные в масле со специями;
- Икра экстра **«Из баклажанов»** - баклажаны, перец сладкий, томаты и морковь поджаренные в масле со специями;
- Икра **«Грибная»** - грибочки с морковкой и лучи



Икру можно употреблять как готовый продукт для бутербродов, для гарниров или вместо гарниров.



Овощные закуски



- Рагу «Овощное» - блюдо из баклажанов и сладкого перца в томатной пасте, с лучком, чесноком, морковью и специями;
- «Соте» - нежный французский салат из обжаренных овощей. Доминантный вкус сочных баклажан с изюминкой сладкого болгарского перца с добавлением моркови и томатов. Ароматная подложка специй на основе чеснока и красного перца.



Сладкая консервация

