Royal Mediterranean Peppadoro Sweet Red Peppers Перцы Ро́ял Медитеррэ́ниан Пеппадо́ро сладкие красные

Страна: Греция, г. Ксанти

Производитель: Tsatsoulis Bros S.A.

Категория: перец красный фаршированный сыром в масле

Состав: перец красный сладкий 28% (красный перец, сахар, соль, уксус), сливочный

сыр 22%, масло подсолнечное рафинированное

Вкус: яркий, сладковатый, со свежими акцентами перца, дополненными кремовыми и

солоноватыми нюансами в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

• в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;

- в сочетании с хлебными закусками сопровождая легкие красные вина (например кьянти, бардолино);
- как ингредиент для салатов, пиццы и закусок.

Royal Mediterranean Orange Mini Peppers Перцы Ро́ял Медитеррэ́ниан оранжевые мини

Страна: Греция, г. Ксанти

Производитель: Tsatsoulis Bros S.A.

Категория: перец оранжевый фаршированный сыром в масле

Состав: перец мини оранжевый сладкий 38,7% (перец мини оранжевый сладкий;

сахар; соль; уксус винный), сыр сливочный 17,2%, масло подсолнечное

рафинированное

Вкус: маслянистый, сладковатый, со свежими акцентами перца, дополненными кремовыми и солоноватыми нюансами в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в сочетании с хлебными закусками сопровождая легкие красные вина (например кьянти, бардолино);
- как ингредиент для салатов, пиццы и закусок.



Компания берет свое начало в прошлом веке, в Кавале, здесь Алексиос Цацулис, родом из Эпируса, решает превратить свое хобби — готовку и любовь к хорошей еде — в источник дохода своей семьи. Он привозит рецепты со своей родины и многолетнее искусство естественного сохранения свежих овощей круглый год.

Он начинает с производства соленых огурцов, но своим собственным, уникальным способом: выбирая лучшие сезонные овощи, созревшие в нужное время и только от надежных фермеров, которых он хорошо знает. С такой же тщательностью он отбирает и все остальные необходимые ему материалы.

Вскоре соленья Алексиоса стали настолько особенными, что их репутация быстро распространилась за пределы города Кавалы. Слава следует за ним. С годами его бизнес по соленьям растет, маленькая мастерская превращается в небольшое производство и переходит от отца к сыну.

Сегодня эта небольшая компания превратилась в одну из крупнейших в стране, с двумя современными заводами, десятками рецептов и продукцией, экспортируемой по всему миру. Что не изменилось и никогда не изменится, так это тщательный отбор овощей, использование лучших материалов, преемственность управления, преданный своему делу, опытный персонал и постоянные инвестиции в новое оборудование, последовательное применение всех международных стандартов управления качеством и безопасностью. Все это вы найдете в каждом продукте Royal Mediterranean.



