

## Enjoy Food

### Инджой Фуд Вяленый Томат

**Страна:** Республика Дагестан

**Производитель:** ООО "ПОШ"

**Состав:** томат, масло растительное, чеснок, соль

**Особенность:** не содержит консервантов, без сахара

**Вкус:** концентрированный, сладко-солоноватый, гармоничный, натуральный. Нежная текстура. Маслянистое, немного кисловатое послевкусие с пряными нюансами

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, в сочетании с хлебной нарезкой (бутерброды, брускетты), можно добавлять к разным блюдам (салатам, омлетам, овощным рагу и т.д.), великолепное дополнение к соусу для пасты, пиццы или мяса. Сочетается с винами, текилой, зерновыми дистиллятами и водкой.



## Enjoy Food

### Инджой Фуд Вяленый Томат Пряный

**Страна:** Республика Дагестан

**Производитель:** ООО "ПОШ"

**Состав:** томат, масло растительное, чеснок, орегано, ароматические травы, перец красный молотый, соль

**Особенность:** не содержит консервантов, без сахара

**Вкус:** натуральный, насыщенный, с приятной кислинкой, яркими нюансами пряностей, деликатно острый. Нежная текстура. Обволакивающее, слегка жгучее послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, в сочетании с хлебной нарезкой (бутерброды, брускетты), можно добавлять к разным блюдам (салатам, омлетам, овощным рагу и т.д.), великолепное дополнение к соусу для пасты, пиццы или мяса. Сочетается с винами, текилой, зерновыми дистиллятами и водкой.



## Enjoy Food

### Инджой Фуд Вяленый Томат с Прованскими Травami

**Страна:** Республика Дагестан

**Производитель:** ООО "ПОШ"

**Состав:** томат, масло растительное, чеснок, орегано, ароматические травы, соль

**Особенность:** не содержит консервантов, без сахара

**Вкус:** классический, яркий, маслянистый, приятно-сладкий, с пряным акцентом. Нежная текстура. Продолжительное пикантное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, в сочетании с хлебной нарезкой (бутерброды, брускетты), можно добавлять к разным блюдам (салатам, омлетам, овощным рагу и т.д.), великолепное дополнение к соусу для пасты, пиццы или мяса. Сочетается с винами, текилой, зерновыми дистиллятами и водкой.



## Enjoy Food

### Инджой Фуд Брускетта из Маслин

**Страна:** Республика Дагестан

**Производитель:** ООО "ПОШ"

**Состав:** маслины, томаты вяленые, масло оливковое, чеснок, орегано, прованские травы, перец красный молотый, соль

**Особенность:** не содержит консервантов

**Вкус:** богатый, многогранный, насыщенный, маслянистый, с нюансами пряных трав, немного острый. Текстура неоднородная. Приятное пикантное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, с хлебной нарезкой или подсушенным хлебом, прекрасно сочетается с мясом, рыбой, овощами, в качестве соуса к пасте, начинки к рулетикам из курицы или индейки, к фаршированным овощам. Можно подать к пиву, водке, зерновым дистиллятам, виски, вермутам, винам тихим и игристым.



## Enjoy Food

### Инджой Фуд Брускетта из Оливок

**Страна:** Республика Дагестан

**Производитель:** ООО "ПОШ"

**Состав:** оливки, томаты вяленые, масло оливковое, чеснок, орегано, прованские травы, перец красный молотый, соль

**Особенность:** не содержит консервантов

**Вкус:** яркий, сложный, приятно кислый, слегка острый, терпковатый, с нюансами пряных трав. Текстура неоднородная. Глубокое многогранное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, с хлебной нарезкой или подсушенным хлебом, прекрасно сочетается с мясом, рыбой, овощами, в качестве соуса к пасте, начинки к рулетикам из курицы или индейки, к фаршированным овощам. Можно подать к пиву, водке, зерновым дистиллятам, виски, вермутах, винам тихим и игристым.



Enjoy Food - современный производитель вяленых томатов и натуральных продуктов из вяленых помидоров.

Преимущества производителя: **НАТУРАЛЬНОСТЬ** - натуральное растительное сырье без ГМО и пестицидов; **ЭКОЛОГИЧНОСТЬ** - строгий многоступенчатый контроль за качеством сырья; **ЛОКАЛЬНОСТЬ** - локальное производство (от грядки до банки один шаг).

Завод оснащен в основном отечественным технологическим оборудованием, отличающимся мощностью, глубиной и типом переработки исходной продукции.

Команда профессионалов каждый день работает над выпуском высококачественной вкусной и натуральной продукции, а также занимается разработкой и тестированием новых рецептов и расширением ассортиментной линейки.

Все производственные площадки отвечают критериям экологичности сырья и воды, доступности электроэнергии и трудовых ресурсов.

При переработке плодов производитель использует современные машины в сочетании с точечным «ручным контролем», осуществляемым подготовленными специалистами на ключевых этапах производственного процесса. Данный подход позволяет производить практически фермерскую продукцию в промышленных масштабах.