



ОКРАИНА

Ближе к настоящему!

*Знакомьтесь, это душа нашей компании,
наша фирменная героиня по имени Окраинка.
Она заядлая путешественница и гурман -
любит бывать в самых интересных местах
по всему миру и никогда не возвращается
из путешествия с пустыми руками*

КАМПОТСКИЙ ПЕРЕЦ ИЗ КАМБОДЖИ

Окраинка побывала в Камбодже, а точнее - в провинции со звучным, почти гастрономическим названием Кампот, прославившуюся на весь мир своим удивительным кампотским перцем. Здесь, благодаря уникальному сочетанию природных условий, растение с ботаническим названием *pipér nigrum* смогло раскрыться во всем своем совершенстве, подарив миру изумительный аромат, насыщенный и богатый, терпкий и тонкий, придающий любым блюдам изысканность и утонченность. Удивительно, но до 2017 года кампотский перец не поставлялся в Россию, да и сейчас найти его в продаже непросто. Однако специально для вас, наши дорогие гурманы, мы приобретаем этот восхитительный перец и используем его для приготовления продукции ТМ «Окраина», чтобы вы могли насладиться самым лучшим вкусом.



БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ ИЗ ВЬЕТНАМА

Окраинка неутомимая путешественница и искательница гастрономических приключений.

На этот раз она отправилась во Вьетнам, известный как мировой лидер по производству и поставке перца.

Во Вьетнаме выращивают и экспортируют более 100 тысяч тонн перца ежегодно. Отдельно стоит отметить белый перец. Эта специя не так широко распространена, но высоко ценится гурманами во всем мире. Именно на поиски самого качественного белого вьетнамского перца и отправилась наша Окраинка в этот раз.

Выбрать лучший белый перец непросто, ведь многие производители прибегают к хитрости и искусственно отбеливают горошины перца, чтобы они выглядели привлекательнее. Однако, ценность белого перца не во внешнем виде и не в степени его белизны, а в удивительном сочетании аромата и вкуса. Аромат белого перца сложный, в нем преобладают древесные тона с оттенками мускуса и амбры. А вкус его более мягкий и тонкий, менее жгучий, чем у черного перца. Поэтому используется белый перец для приготовления блюд из белого мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, а также различных соусов, светлых супов, маринадов.

Из путешествия по Вьетнаму Окраинка привезла самый лучший белый перец, который теперь мы используем для приготовления продукции ТМ «Окраина». Попробуйте и убедитесь в этом сами.



МУСКАТ ИЗ ИНДОНЕЗИИ

Страсть к путешествиям у некоторых в крови. Их манит вкус новых открытий. Такова и наша героиня Окраинка - она всегда в поисках гастрономического вдохновения, которое она ищет по всему свету.

На этот раз Окраинка отправилась в Индонезию, родину самого лучшего мускатного ореха. Мускат - распространенная специя, которая обладает очень ярким ароматом и сильным, остро-жгучим вкусом. Используют мускат в кулинарии, пищевой промышленности, в медицине, ароматерапии и парфюмерии. Когда-то за мускатный орех велись настоящие войны, ведь ценился он на вес золота. Благодаря этой ценной пряности Колумб открыл Америку - целью его путешествия были именно специи - перец, мускатный орех, гвоздика, корица, произраставшие в «Индии» (в те времена так обобщенно называли Южную и Восточную Азию). Крупнейшие колониальные державы сражались за монополию поставок в Европу мускатного ореха. И эти сражения продолжались несколько столетий, вплоть до XX века. Сейчас Индонезия наконец свободна и сама продаёт своё ароматное "золото" - ост-индийский мускатный орех по праву считается лучшим в мире.

Вот такое сокровище привезла из своего путешествия по Индонезии наша Окраинка. И теперь самый высококачественный мускат мы используем для изготовления продуктов ТМ «Окраина» - вот в чем секрет их потрясающего вкуса: только лучшие ингредиенты!



КОРИАНДР ИЗ РОССИИ

Наша неутомимая искательница вкусных приключений Окраинка на сей раз решила отправиться на поиски лучшего кориандра. Но каково же было ее удивление, когда выяснилось, что на сей раз необязательно совершать кругосветное путешествие, чтобы раздобыть эту ценную специю. Ведь самый высококачественный кориандр производят у нас, в России.

За изящным и замысловатым названием «кориандр» скрываются семена широко известной кинзы. Но это сейчас кинзу можно встретить наряду с укропом и петрушкой в каждом огороде, а в 18 веке о ценных свойствах этой ароматной травы на Руси ещё ничего не знали. В настоящее же время Россия является лидером по производству кориандра, экспортируя его даже на родину этой специи - в Индию. Произрастающая в России кинза значительно превосходит по количеству эфирных масел сырье из других стран благодаря плодородию почвы, на которой произрастает. Таким образом, российское сырье высоко ценится на мировом рынке.

Кориандр входит в состав популярных приправ карри и хмели-сунели, соуса ткемали и аджики. Именно кориандр придает неповторимый вкус бородинскому хлебу.

Используют эту специю и в мясной промышленности при производстве колбасных изделий - кориандр не только делает колбасу ароматной, но ещё и витаминизирует ее.



Мы отобрали самые яркие по вкусу и качественные специи, не противоречащие рецептуре ГОСТ, а деликатно дополняющие ее, не перегружая основной вкус мяса.

Каждый стикер говорит о стране происхождения специи, акцентирует внимание покупателя на вкусовых нюансах продукта.



ДОКТОРСКАЯ ГОСТ КОЛБАСА ВАРЕНАЯ В Ц/О



САРДЕЛЬКИ СВИНЫЕ ГОСТ В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ



МОСКОВСКАЯ ГОСТ КОЛБАСА В/К



КРАКОВСКАЯ ГОСТ ПОЛУКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА