



*Spice up  
my life*



# АССОРТИМЕНТНЫЙ КАТАЛОГ 2026



#### Панировочная смесь с луком и розмарином

**Состав:** панировочные сухари (пшеничная мука, вода, соль, дрожжи), яичный порошок, кукурузный крахмал, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), чеснок, соль йодированная (соль, калия йодид), лук, розмарин, белый перец, куркума.

#### Панировочная смесь с чесноком и пряностями

**Состав:** панировочные сухари (пшеничная мука, вода, соль, дрожжи), чеснок, яичный порошок, соль йодированная (соль, калия йодид), лук, тмин, кориандр, белый перец, кайенский перец, майоран.

#### Панировочная смесь с сыром и зеленью

**Состав:** панировочные сухари (пшеничная мука, вода, соль, дрожжи), (10%) сырный порошок (содержит молоко), соль йодированная (соль, калия йодид), яичный порошок, кукурузный крахмал, натуральный ароматизатор (содержит молоко), шнитт-лук, лук, петрушка, розмарин, кайенский перец.

#### Панировочная смесь с копченой паприкой

**Состав:** панировочные сухари (пшеничная мука, вода, соль, дрожжи), паприка, яичный порошок, соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, натуральный ароматизатор, лук, зерна горчицы, паприка копченая, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), розмарин, тмин, майоран, петрушка, базилик, кайенский перец, белый перец.

| №  | Название                                              | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Панировочная смесь с луком и розмарином <b>NEW</b>    | 380111  | 70     | 16      | Австрия                            |
| 2. | Панировочная смесь с чесноком и пряностями <b>NEW</b> | 380211  | 70     | 16      | Австрия                            |
| 3. | Панировочная смесь с сыром и зеленью <b>NEW</b>       | 380311  | 70     | 16      | Австрия                            |
| 4. | Панировочная смесь с копченой паприкой <b>NEW</b>     | 380511  | 70     | 16      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

**KOTÁNYI**  
1881  
**SMOKED**



#### 5 перцев копченые

Состав: перец черный копченый (40%), перец (черный, белый, зеленый), розовый перец.

#### Травы с копченой солью

Состав: соль морская копченая (38%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чеснок, чабер садовый, розмарин, тимьян, натуральный ароматизатор.

#### Чеснок с копченой солью

Состав: чеснок (47%), соль морская копченая (36%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), натуральный ароматизатор, чабер садовый, розмарин, тимьян.

#### Чили с копченой солью

Состав: соль морская копченая (38%), чили (16%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), лук, чеснок, томаты гранулированные, паприка гранулированная, натуральный ароматизатор.

#### Смесь перцев с копченым чипотле

Состав: соль морская, перец (черный, белый, зеленый), чеснок, лук, зерна горчицы, чили чипотле копченый, чили.

| №  | Название                        | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|---------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | 5 перцев копченые               | 19881111 | 15     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Травы с копченой солью          | 19851111 | 20     | 30      | Австрия                            |
| 3. | Чеснок с копченой солью         | 19871111 | 20     | 30      | Австрия                            |
| 4. | Чили с копченой солью           | 19861111 | 20     | 30      | Австрия                            |
| 5. | Смесь перцев с копченым чипотле | 19731111 | 20     | 27      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

## ИЗЫСКАННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ПАКЕТИКОВ И МЕЛЬНИЦ

### ВКУС И АРОМАТ НАТУРАЛЬНОГО КОПЧЕНИЯ



#### 5 перцев копченые

Состав: перец черный копченый (40%), перец горошек (черный, белый, зеленый), розовый перец.

#### Травы с копченой солью

Состав: соль морская копченая (50%), чеснок, соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чабер садовый, розмарин, тимьян.

#### Чеснок с копченой солью

Состав: чеснок (47%), соль морская копченая (45%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чабер садовый, розмарин, тимьян.

#### Чили с копченой солью

Состав: соль морская копченая (50%), чили (12%), лук, чеснок, паприка, томаты.

| №  | Название                | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | 5 перцев копченые       | 440611  | 40     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Травы с копченой солью  | 440511  | 50     | 4       | Австрия                            |
| 3. | Чеснок с копченой солью | 440811  | 56     | 4       | Австрия                            |
| 4. | Чили с копченой солью   | 440711  | 53     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

# ГРИБНЫЕ ПРИПРАВЫ



## Приправа с белыми грибами и ароматом трюфеля

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), кукурузный крахмал, ароматизатор «трюфель», белые грибы, рапсовое масло.

## Приправа Белые грибы и травы

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), (23,4%) белые грибы гранулированные, (4,3%) травы (петрушка, чабер садовый), гороховая клетчатка.



| №  | Название                                                | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|---------------------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа с белыми грибами и ароматом трюфеля <b>NEW</b> | 437111  | 90     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Приправа Белые грибы и травы <b>NEW</b>                 | 412211  | 42     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

Грибные приправы способны преобразить вкус как основных блюд, так и гарниров, супов и соусов. Они придают блюдам яркий грибной аромат и насыщенный вкус. Подходят для мясных и овощных блюд, блюд из птицы, пасты, для картофеля и других гарниров, а также для приготовления супов, соусов и подлив.



## Грибы & Лук

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), порошок из шампиньонов (мальтодекстрин, экстракт шампиньонов) (24%), лук (20%), натуральный ароматизатор (содержит пшеницу), сахар, куркума, черный перец, кориандр, кукурузный крахмал, мускатный орех, тмин.

## Грибы & Травы

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), порошок из шампиньонов (мальтодекстрин, экстракт шампиньонов) (24%), сахар, натуральный ароматизатор (содержит пшеницу), петрушка, лук, майоран, розмарин, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), чеснок, черный перец, тимьян.

## Грибы & Чеснок

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), порошок из шампиньонов (мальтодекстрин, экстракт шампиньонов) (24%), чеснок (10%), натуральный ароматизатор (содержит пшеницу), сахар, томатный порошок, черный перец, паприка, розовый перец, кукурузный крахмал, кайенский перец.

| №  | Название       | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Грибы & Лук    | 19941111 | 20     | 25      | Австрия                            |
| 2. | Грибы & Травы  | 19931111 | 20     | 25      | Австрия                            |
| 3. | Грибы & Чеснок | 19951111 | 20     | 25      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## Перцы и перечные смеси

Черный перец – самая популярная и широко известная специя. Черный молотый перец или горошек жгучей специи можно найти практически на каждой кухне. Эта специя придает пикантную «перчинку» блюдам и вносит в кулинарную композицию особую пряную ноту аромата.



| №  | Название             | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Белый перец молотый  | 15481111 | 20     | 25      | Вьетнам                            |
| 2. | Черный перец горошек | 15451111 | 20     | 22      | Вьетнам                            |
| 3. | Черный перец молотый | 15461111 | 20     | 29      | Вьетнам                            |



### 4 перца горошек

**Состав:** перец (черный, белый, зеленый, розовый).

### Смесь перцев дробленая

**Состав:** перец (черный, белый, зеленый), кориандр, паприка.

| №  | Название               | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | 4 перца горошек        | 11321111 | 20     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Смесь перцев дробленая | 11651111 | 12     | 28      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Перцы и перечные смеси



### Апельсиновый перец

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), черный перец (13%), апельсиновый порошок (12%) (апельсиновый сок, мальтодекстрин), сахар, апельсиновая цедра (8%), паприка, декстроза, имбирь, кукурузный крахмал, кайенский перец, куркума, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), рапсовое масло, натуральный ароматизатор «апельсин» (0,5%).

### Перечная смесь с лимоном

**Состав:** перец (черный и зеленый) (36%), соль морская йодированная (соль, калия йодат), коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), лук, чеснок, цедра апельсина, цедра лимона, натуральный ароматизатор лимон.

### Перечная смесь с паприкой

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), перец (зеленый и черный) (19,1%), зерна горчицы, паприка, петрушка.

### Перечная смесь с розмарином

**Состав:** перец (зеленый и черный) (36%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), розмарин, декофенизированный растворимый кофе, розовый перец, карамелизированный сахар (сахар, мальтодекстрин).

| №  | Название                    | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-----------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Апельсиновый перец          | 19571111 | 15     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Перечная смесь с лимоном    | 19321111 | 20     | 24      | Австрия                            |
| 3. | Перечная смесь с паприкой   | 19341111 | 20     | 24      | Австрия                            |
| 4. | Перечная смесь с розмарином | 19331111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Чили и паприка

Найдите для себя любимую степень остроты  
в ассортименте перцев Чили и Паприки от KOTÁNYI!



**Красный перец паприка копченая острая молотая**  
**Состав:** паприка копченая (90%), паприка острая.

| №  | Название                                                 | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Красный перец паприка острая молотая                     | 19211111 | 25     | 21      | Испания                            |
| 2. | Красный перец паприка копченая молотая                   | 19261111 | 25     | 22      | Испания                            |
| 3. | Красный перец паприка сладкая молотая                    | 19201111 | 25     | 22      | Испания                            |
| 4. | Красный перец чили острый молотый                        | 15081111 | 25     | 20      | Китай                              |
| 5. | Красный перец паприка копченая острая молотая <b>NEW</b> | 19971111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

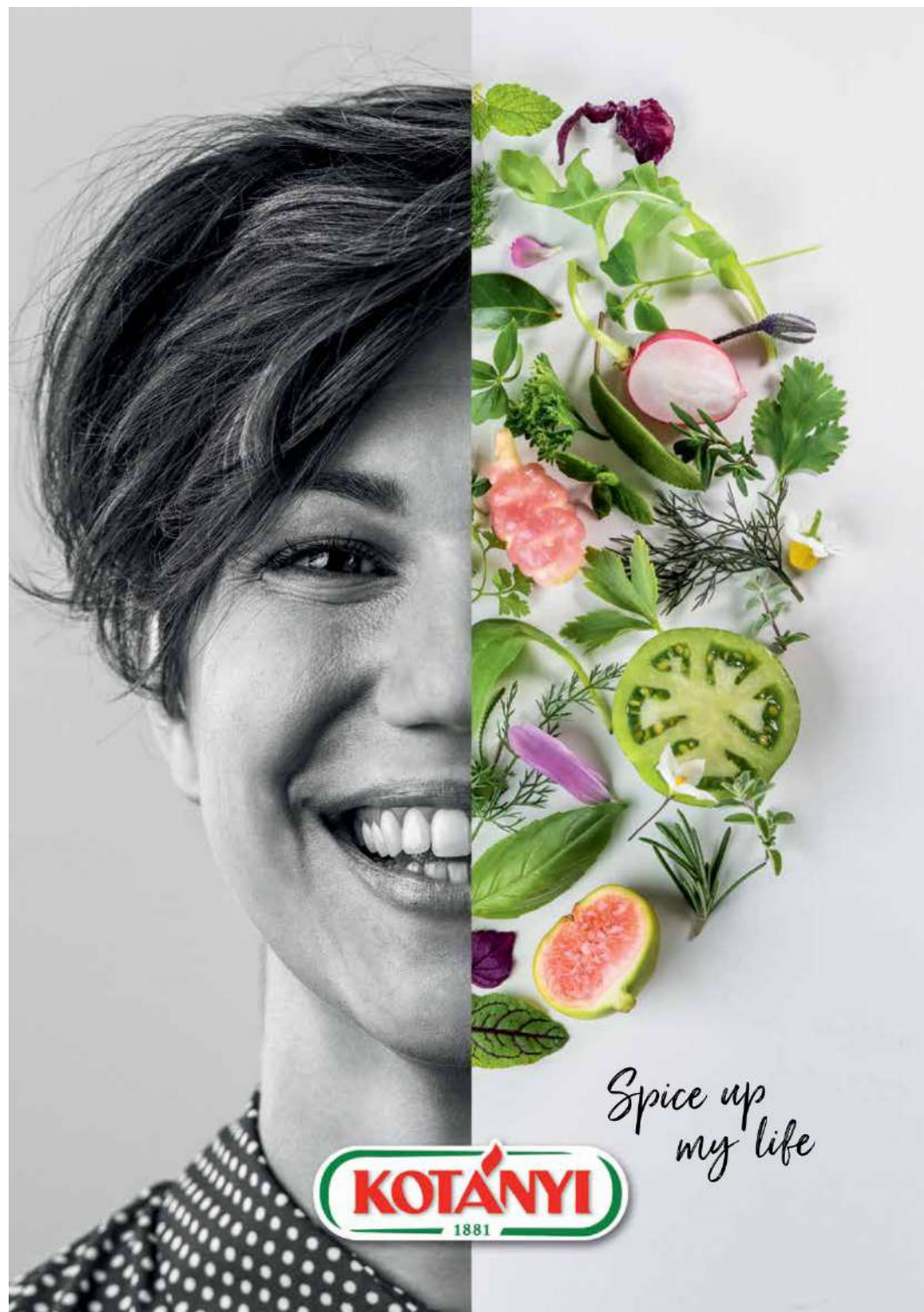
## Классические специи

Идеальный продукт высочайшего качества для тех, кто хочет придать своим блюдам уникальный и восхитительный вкус!



| №   | Название                        | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|-----|---------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1.  | Анис звездчатый (бадьян)        | 158311   | 8      | 20      | Китай/Вьетнам                      |
| 2.  | Анис семена                     | 15011111 | 25     | 20      | Сирия                              |
| 3.  | Барбарис целый                  | 149911   | 8      | 25      | Иран                               |
| 4.  | Гвоздика целая                  | 15401111 | 18     | 15      | Мадагаскар                         |
| 5.  | Душистый перец горошек          | 15501111 | 15     | 15      | Мексика                            |
| 6.  | Зерна горчицы целые             | 15541111 | 30     | 20      | Россия                             |
| 7.  | Имбирь молотый                  | 15241111 | 15     | 28      | Китай                              |
| 8.  | Кардамон молотый                | 15071111 | 10     | 25      | Гватемала                          |
| 9.  | Кориандр молотый <b>NEW</b>     | 15291111 | 30     | 15      | Россия                             |
| 10. | Кориандр целый                  | 15281111 | 20     | 20      | Россия                             |
| 11. | Корица молотая                  | 15651111 | 25     | 24      | Индонезия                          |
| 12. | Корица целая                    | 156411   | 17     | 25      | Индонезия                          |
| 13. | Кумин (Зира) молотый <b>NEW</b> | 15021111 | 10     | 20      | Сирия/Индия                        |
| 14. | Кумин (Зира) целый              | 15981111 | 20     | 20      | Сирия/Индия                        |
| 15. | Куркума молотая                 | 15991111 | 20     | 25      | Индия                              |
| 16. | Лук репчатый сушеный            | 15661111 | 20     | 25      | Индия                              |
| 17. | Мускатный орех молотый          | 15391111 | 18     | 20      | Индонезия                          |
| 18. | Мускатный орех целый            | 153811   | 9      | 25      | Гренада                            |
| 19. | Пажитник (Шамбала)              | 19741111 | 15     | 25      | Индия                              |
| 20. | Сумах                           | 18581111 | 10     | 25      | Турция                             |
| 21. | Тмин семена                     | 15301111 | 28     | 20      | Австрия                            |
| 22. | Чеснок измельченный             | 15261111 | 28     | 25      | Китай                              |
| 23. | Шафран натуральный              | 100811   | 0,12   | 25      | Иран                               |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления



## Травы и смеси трав

Ароматные травы для придания пикантного вкуса вашим блюдам.



### Зеленый лук нарезанный

Состав: лук зеленый (80%), лук-порей (20%).

| №   | Название                          | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|-----|-----------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1.  | Базилик измельченный              | 18001111 | 9      | 20      | Египет                             |
| 2.  | Зеленый лук нарезанный <b>NEW</b> | 38001111 | 10     | 20      | Австрия                            |
| 3.  | Кинза нарезанная                  | 18891111 | 6      | 22      | Египет                             |
| 4.  | Лемонграсс нарезанный             | 15671111 | 15     | 20      | Египет                             |
| 5.  | Майоран измельченный              | 15371111 | 6      | 15      | Египет                             |
| 6.  | Мята измельченная                 | 17971111 | 9      | 18      | Египет                             |
| 7.  | Орегано (Душица) измельченный     | 15421111 | 8      | 20      | Турция                             |
| 8.  | Отборный лавровый лист целый      | 087711   | 5      | 25      | Турция                             |
| 9.  | Петрушка измельченная             | 15441111 | 7      | 15      | Сербия                             |
| 10. | Розмарин нарезанный               | 18081111 | 15     | 20      | Марокко                            |
| 11. | Тимьян (Чабрец) измельченный      | 15591111 | 14     | 15      | Польша                             |
| 12. | Укроп измельченный                | 15101111 | 11     | 20      | Сербия                             |
| 13. | Эстрагон (тархун)                 | 15141111 | 7      | 21      | Иран                               |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## Травы и смеси трав



### Прованские травы

Состав: базилик, майоран, розмарин, чабер садовый, орегано, тимьян, мята, шалфей.

### Итальянские травы

Состав: орегано, базилик, майоран, розмарин, чабер, тимьян, шалфей.

### Кавказские травы

Состав: кинза, петрушка, сельдерей, базилик, чабер садовый.

### Французские травы

Состав: розмарин, тимьян, чабер садовый, базилик, эстрагон.

### Приправа травы для мяса

Состав: петрушка, розмарин, тимьян, эстрагон, листья сельдерея, любисток.

### Приправа травы для рыбы

Состав: петрушка, укроп, кервель, базилик, кинза, тимьян, эстрагон, лемонграсс.

| №  | Название                           | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Прованские травы                   | 19831111 | 10     | 23      | Австрия                            |
| 2. | Итальянские травы                  | 18031111 | 14     | 15      | Австрия                            |
| 3. | Кавказские травы                   | 18801111 | 9      | 15      | Австрия                            |
| 4. | Французские травы                  | 15861111 | 17     | 16      | Австрия                            |
| 5. | Приправа травы для мяса <b>NEW</b> | 19981111 | 15     | 20      | Австрия                            |
| 6. | Приправа травы для рыбы <b>NEW</b> | 19991111 | 15     | 13      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

## Травы и смеси трав



### Азиатская кухня

Состав: чеснок, кориандр, кинза, чили, лемонграсс, имбирь, пажитник, куркума, кумин.

### Средиземноморская кухня

Состав: лук, розмарин, тимьян, базилик, паприка, орегано, шалфей, мята.

### Тоскана. Итальянская кухня

Состав: томатные хлопья (томаты, кукурузный крахмал) (57%), соль йодированная (соль, калия йодид), базилик, чеснок, орегано, лук, петрушка.

| №  | Название                   | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Азиатская кухня            | 18731111 | 15     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Средиземноморская кухня    | 18711111 | 15     | 20      | Австрия                            |
| 3. | Тоскана. Итальянская кухня | 12001111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

## Травы и смеси трав



### Ароматные травы с луком и чесноком

**Состав:** чабер садовый, лук, чеснок, петрушка, соль йодированная (соль, калия йодид), пажитник.

### Зелень для супа (нарезанная)

**Состав:** смесь трав и овощей (пастернак, морковь, корень сельдерея, лук-порей, любисток, петрушка), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат).

### Травы для салатов

**Состав:** петрушка, лук, пастернак, морковь, сельдерей, шнитт-лук, лук-порей, паприка, любисток, укроп.

### Хмели-сунели

**Состав:** петрушка, базилик, чабер садовый, укроп, листья сельдерея, пажитник, кориандр, зеленая мята.

| №  | Название                           | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Ароматные травы с луком и чесноком | 18591111 | 20     | 16      | Австрия                            |
| 2. | Зелень для супа нарезанная         | 18791111 | 24     | 15      | Австрия                            |
| 3. | Травы для салатов                  | 16021111 | 16     | 20      | Австрия                            |
| 4. | Хмели-сунели                       | 15131111 | 30     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

## Травы и смеси трав

Сладкие томатные хлопья в сочетании с ароматными травами, пикантными оливками и пряным чесноком для приготовления блюд итальянской и средиземноморской кухни.



### Томаты и Оливки

**Состав:** томатные хлопья (томаты, кукурузный крахмал) (56,5%), соль йодированная (соль, калия йодид), оливки (7,5%), базилик, лук, орегано, чеснок, сахар, шалфей.

### Томаты и Чеснок

**Состав:** томатные хлопья (томаты, кукурузный крахмал) (57%), чеснок (15%), соль йодированная (соль, калия йодид), базилик, лук, петрушка, орегано.

| №  | Название        | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-----------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Томаты & Оливки | 18851111 | 20     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Томаты & Чеснок | 18861111 | 20     | 25      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

## Приправы для курицы



### Приправа для курицы и индейки

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), паприка, кукурузный крахмал, чеснок, белый перец, майоран, розмарин.

### Приправа для курицы с чесноком

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок (26%), паприка, лук, белый перец, майоран, тмин, зерна горчицы, розмарин, шалфей.

### Приправа для курицы по-провански

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), лук, тимьян, чеснок, паприка, кайенский перец, розмарин, чабер садовый, белый перец, майоран.

### Приправа для крылышек BBQ с копченой паприкой

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), паприка копченая, коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), чеснок, чили, розмарин, паприка гранулированная, черный перец, тимьян, кумин.

| №  | Название                                      | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-----------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для курицы и индейки                 | 15051111 | 30     | 26      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для курицы с чесноком                | 18291111 | 30     | 19      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для курицы по-провански              | 15751111 | 25     | 24      | Австрия                            |
| 4. | Приправа для крылышек BBQ с копченой паприкой | 10931111 | 20     | 26      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Приправы для рыбы и морепродуктов



### Приправа для морской рыбы и морепродуктов

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, лук, петрушка, сахар, паприка, укроп, лимонная цедра, белый перец, тимьян, кайенский перец, розмарин.

### Приправа для рыбы

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), зерна горчицы, лук, розмарин, чеснок, белый перец, кукурузный крахмал, укроп, кайенский перец, лимонная цедра, куркума, кориандр, натуральный ароматизатор «лимон», пажитник, имбирь, тмин.

### Приправа для рыбы с лимоном

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), лук, чеснок, черный перец, куркума, розмарин, лимонная цедра (2,5%), тимьян, петрушка, мята, чабер садовый, базилик, натуральный ароматизатор «лимон», эстрагон.

| №  | Название                                  | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для морской рыбы и морепродуктов | 15491111 | 30     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для рыбы                         | 15171111 | 26     | 20      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для рыбы с лимоном               | 19291111 | 25     | 25      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Приправы для мяса и фарша



### Приправа для котлет и тефтелей с копченой паприкой

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, лук, черный перец, паприка копченая, майоран.

### Приправа для мяса по-домашнему

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), лук, чеснок, паприка, тмин, черный перец, кайенский перец, майоран, петрушка.

### Приправа для свинины

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, тмин, кориандр, лук, черный перец, паприка.

| №  | Название                                           | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для котлет и тефтелей с копченой паприкой | 11881111 | 25     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для мяса по-домашнему                     | 10211111 | 25     | 25      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для свинины                               | 15881111 | 30     | 28      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Приправы для картофеля



### Приправа для картофеля

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), лук, чеснок, пшеничная мука, сахар, паприка, тимьян, розмарин, куркума, кайенский перец.

### Приправа для картофеля Деревенская с луком и чесноком

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), лук, чеснок, кукурузный крахмал, паприка, розмарин, тимьян, куркума, кайенский перец.

### Приправа для картофеля Средиземноморская с томатами и розмарином

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), лук, розмарин, черный перец, томаты сушеные, кардамон, эстрагон, лавровый лист.

### Приправа для картофеля Техасская с копченой паприкой

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), зерна горчицы, коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), лук, чеснок, паприка, паприка копченая, кайенский перец, черный перец, орегано.

| №  | Название                                                         | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для картофеля                                           | 15581111 | 30     | 25      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для картофеля Деревенская с луком и чесноком            | 19401111 | 20     | 30      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для картофеля Средиземноморская с томатами и розмарином | 19381111 | 20     | 20      | Австрия                            |
| 4. | Приправа для картофеля Техасская с копченой паприкой             | 19391111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Приправы для гарниров



### Приправа для гарнира по-восточному

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), куркума, мускатный орех, паприка, чеснок, кориандр, черный перец, лук, кумин, мята, гранулированная паприка, базилик, петрушка, орегано.

### Приправа для гарнира традиционная

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), паприка, томаты, лук, хлопья томатов (томатная паста, кукурузный крахмал), кукурузный крахмал, петрушка, шнитт-лук, базилик, черный перец, розмарин.

| №  | Название                                      | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-----------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для гарнира по-восточному <b>NEW</b> | 19751111 | 20     | 25      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для гарнира традиционная <b>NEW</b>  | 19761111 | 20     | 25      | Австрия                            |

## Универсальное применение



### Приправа Умами

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), натуральные ароматизаторы, кукурузный крахмал, лук, пажитник, пастернак, томатный порошок, куркума, петрушка, корень любистка, розмарин.

| №  | Название                  | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|---------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа Умами <b>NEW</b> | 38071111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Приправы для других блюд



### Приправа для моркови по-корейски

**Состав:** сахар, соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, лук, кориандр, паприка, имбирь, чили.

### Карри

**Состав:** куркума, кориандр, пажитник, имбирь, кумин, соль йодированная (соль, калия йодид), кукурузный крахмал, кайенский перец.

### Приправа для омлета и яичницы с томатами и травами

**Состав:** томаты, чеснок, паприка, лук, кориандр, орегано, базилик, черный перец, куркума.

### Приправа для плова

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), паприка, кориандр, барбарис, сахар, кумин, чеснок, кайенский перец, лук, куркума.

### Приправа для тушеных овощей и рагу

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, тмин, кориандр, лук, черный перец.

| №  | Название                                           | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для моркови по-корейски                   | 19811111 | 20     | 23      | Австрия                            |
| 2. | Карри                                              | 15091111 | 27     | 24      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для омлета и яичницы с томатами и травами | 19301111 | 20     | 20      | Австрия                            |
| 4. | Приправа для плова                                 | 18681111 | 20     | 25      | Австрия                            |
| 5. | Приправа для тушеных овощей и рагу                 | 19281111 | 25     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Приправы для гриля и шашлыка



### Приправа для Мяса на углях

**Состав:** соль, покрытая твердым подсолнечным маслом (соль, масло подсолнечное), хлопья горчицы, лук, белый перец, сахар, кориандр, паприка, декстроза, чеснок, петрушка.

### Приправа для Овощей и грибов на углях

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), чеснок, лук, розмарин, тимьян, оливковое масло, базилик, чабер садовый, оливки, эстрагон.

### Приправа для Птицы на углях

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), паприка, тимьян, лук, чеснок, розмарин, перец белый, майоран, чабер, базилик, эстрагон.

### Приправа для Шашлыка на углях

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), паприка, тмин, чеснок, кайенский перец.

### Приправа для рыбы и морепродуктов на углях

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, тростниковый сахар, лук, апельсиновый порошок (апельсиновый сок, мальтодекстрин), имбирь, черный перец, лемонграсс, кинза.

### Приправа для гриля и шашлыка BBQ

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), коричневый сахар (сахар, сахарный сироп, карамельный сироп), лук, копченая соль, чеснок паприка, кориандр, майоран, петрушка, черный перец, розмарин, имбирь, любисток, тмин, рапсовое масло.

## Приправы для гриля и шашлыка



### Приправа для гриля и шашлыка Жаркий Даллас

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), лук, кориандр, кумин, паприка копченая, чипотле чили копченый, черный перец, орегано, корица.

### Приправа для гриля и шашлыка Сочный Бомбей

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, куркума, коричневый сахар (сахар, сироп сахарного тростника, карамельный сироп), имбирь, кориандр, лук, кумин, корица, чили, черный перец, кардамон, гвоздика, розовый перец, мускатный орех.

### Приправа для гриля и шашлыка Страстный Буэнос-Айрес

**Состав:** петрушка, чеснок, соль йодированная (соль, калия йодат), лук, чили, орегано, черный перец, лавровый лист.

### Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодат), паприка, тростниковый сахар, черный перец, чеснок, лук, чили копченый, кайенский перец.

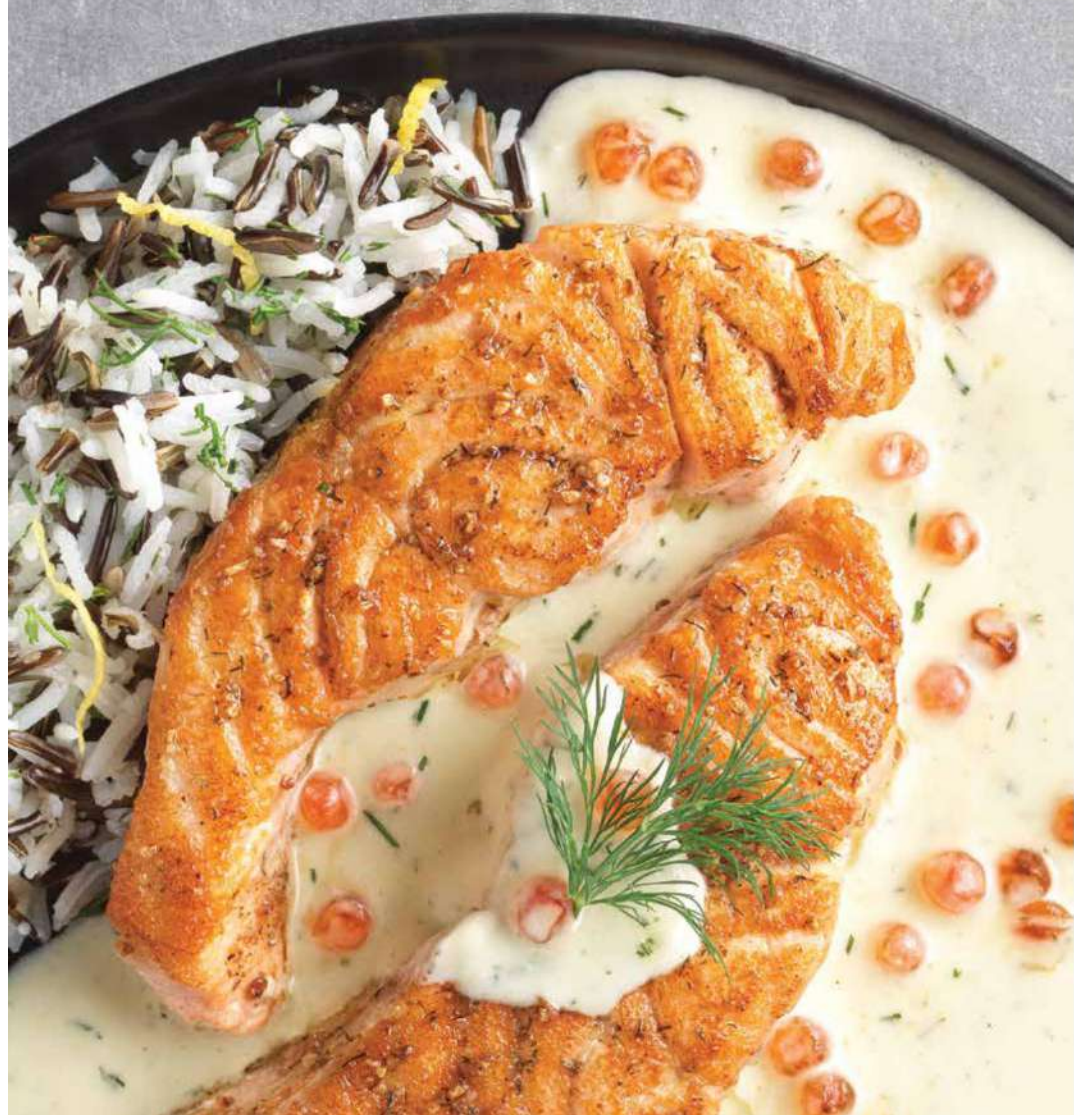
| №  | Название                                              | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для Мяса на углях                            | 11601111 | 30     | 25      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для Овощей и грибов на углях                 | 18251111 | 30     | 20      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для Птицы на углях                           | 18241111 | 30     | 20      | Австрия                            |
| 4. | Приправа для Шашлыка на углях                         | 15191111 | 30     | 25      | Австрия                            |
| 5. | Приправа для рыбы и морепродуктов на углях <b>NEW</b> | 19801111 | 20     | 20      | Австрия                            |
| 6. | Приправа для гриля и шашлыка BBQ <b>NEW</b>           | 19581111 | 25     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

| №  | Название                                               | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|--------------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для гриля и шашлыка Жаркий Даллас             | 19421111 | 25     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для гриля и шашлыка Сочный Бомбей             | 19431111 | 25     | 25      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для гриля и шашлыка Страстный Буэнос-Айрес    | 19441111 | 20     | 18      | Австрия                            |
| 4. | Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust | 19371111 | 20     | 25      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

# ПРИПРАВЫ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД



На праздники мы хотим порадовать себя и своих близких чем-то особенным, чтобы эти мгновения запомнились надолго. Компания KOTÁNYI разработала уникальные рецепты, чтобы превратить праздничный ужин в настоящее наслаждение вкусом. Только лучшие травы и специи в специальных приправах KOTÁNYI.



## Приправа для буженины с клюквенным соусом

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, зерна горчицы, паприка, медовый порошок (мед, мальтодекстрин), черный перец, тмин.

## Приправа для курицы в медовой глазури

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, имбирь, медовый порошок (мед, мальтодекстрин) (6%), апельсиновый порошок (апельсиновый сок, мальтодекстрин) (5%), розмарин, черный перец.

## Приправа для рыбы в сливочно-икорном соусе

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, лук, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), кукурузный крахмал, зеленый перец, розмарин, укроп, имбирь, куркума, натуральный ароматизатор.

## Приправа для утки с мандаринами

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), сахар, паприка, имбирь, лавровый лист, медовый порошок (мед, мальтодекстрин), белый перец, майоран, кукурузный крахмал, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), корица, натуральные ароматизаторы, розмарин, лук, пажитник, пастернак, томатный порошок, куркума, петрушка, корень любистка.

| №  | Название                                   | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|--------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для буженины с клюквенным соусом  | 19651111 | 20     | 25      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для курицы в медовой глазури      | 19671111 | 20     | 20      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для рыбы в сливочно-икорном соусе | 19681111 | 20     | 22      | Австрия                            |
| 4. | Приправа для утки с мандаринами            | 19661111 | 20     | 25      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления



# ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

## QUICK & EASY

Проще  
не бывает!



### Приправа с лимоном ДЛЯ РЫБЫ НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ

**Состав:** чеснок (27%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), лук, лимонная цедра (8%), лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), зеленый перец, розмарин, имбирь, петрушка, орегано, тимьян, шалфей, кукурузный крахмал, натуральный ароматизатор «лимон».

### Приправа с манго ДЛЯ КУРИЦЫ КАРРИ

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), куркума, кориандр, рисовый порошок, пажитник, паприка, тростниковый сахар, порошок манго (пюре манго, сахар, кукурузный крахмал), лук, имбирь, кайенский перец, зеленый перец.

| №  | Название                                       | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа с лимоном для рыбы на овощной подушке | 359711  | 20     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа с манго для курицы карри              | 358811  | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления



# ДЛЯ САЛАТОВ

## QUICK & EASY

Проще  
не бывает!



### Приправа с томатами ДЛЯ ТОСКАНСКОГО САЛАТА

**Состав:** лук, соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чили, чеснок, томаты гранулированные, паприка, петрушка, хлопья томатов (томаты, кукурузный крахмал), орегано, базилик.

### Приправа с манго ДЛЯ ЛЕГКОГО САЛАТА

**Состав:** соль морская, лук, черный тмин, порошок манго (пюре манго, сахар, кукурузный крахмал), куркума, пажитник, паприка, петрушка, натуральный ароматизатор «имбирь», базилик, шнитт-лук.

| №  | Название                                   | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|--------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа с томатами для тосканского салата | 370811  | 15     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа с манго для легкого салата        | 370711  | 15     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй - страна происхождения сырья, для приправ - страна изготовления

# ПРИПРАВЫ ДЛЯ САЛАТОВ И СОУСОВ



## Приправа для салата Капрезе

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, томаты гранулированные, лук, паприка гранулированная, базилик, черный перец, петрушка.

## Приправа для салата Греческая

**Состав:** декстроза, сахар, соль йодированная (соль, калия йодид), лук, кукурузный крахмал, чеснок, петрушка, базилик, рапсовое масло, куркума, любисток, шнитт-лук, укроп.

## Приправа для салата Цезарь

**Состав:** декстроза, сахар, соль йодированная (соль, калия йодид), лук, кукурузный крахмал, чеснок, зерна горчицы, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), черный перец, шнитт-лук, томаты гранулированные, тимьян, базилик, рапсовое масло, паприка, душистый перец.

| №  | Название                      | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для салата Капрезе   | 109711  | 13     | 30      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для салата Греческая | 106611  | 13     | 30      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для салата Цезарь    | 106311  | 13     | 30      | Австрия                            |

## Приправа для соуса Гуакамоле

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), петрушка, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), томаты, хлопья томатов (томатная паста, кукурузный крахмал), кукурузный крахмал, лук, чеснок, черный перец, чили, кинза, розмарин.

## Приправа для соуса Сальса

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), лук, кукурузный крахмал, чеснок, кориандр, томатный порошок, орегано, тростниковый сахар, кумин, кинза, сумач, петрушка, чили.

## Приправа для соуса Чесночный

**Состав:** (33%) чеснок, сахар, соль йодированная (соль, калия йодид), лук, кукурузный крахмал, гороховые волокна, рапсовое масло, белый перец, натуральный ароматизатор «лимон».

| №  | Название                     | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для соуса Гуакамоле | 109611  | 13     | 30      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для соуса Сальса    | 109511  | 13     | 30      | Австрия                            |
| 3. | Приправа для соуса Чесночный | 109411  | 13     | 30      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления



## НАШИ ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Узбекский плов и грузинское харчо – все это любимые и знакомые с самого детства блюда. Для того, чтобы помочь приготовить их такими, как они должны быть, KOTANYI предлагает классические рецепты этих блюд, для которых лучшие специи и травы самого высокого качества были специально отобраны со всего мира.



### Приправа для грузинского харчо

**Состав:** уцхо-сунели, соль йодированная (соль, калия йодид), томаты гранулированные, имеретинский шафран, кориандр, черный перец, кайенский перец, лавровый лист.

### Приправа для узбекского плова

**Состав:** зира, соль йодированная (соль, калия йодид), черный перец, барбарис, кориандр, перец чили.

| №  | Название                       | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|--------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для грузинского харчо | 19461111 | 17     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для узбекского плова  | 19471111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

С универсальной приправой KOTANYI ваши привычные блюда станут по-новому аппетитными благодаря великолепному овощному вкусу. Эта приправа универсальна в своем применении и придаст приятный аромат и вкус любым блюдам из овощей, мяса, рыбы, риса, макарон.

ДЛЯ  
ПЕРВЫХ  
БЛЮД

ДЛЯ  
ВТОРЫХ  
БЛЮД

ДЛЯ  
МАРИНА-  
ДОВ

ДЛЯ  
СОУСОВ

ДЛЯ  
САЛАТОВ



### Универсальная приправа

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), усилители вкуса и аромата: E621 и E631, сахар, морковь, пастернак, лук, петрушка, черный перец, краситель: рибофлавин.

| №  | Название               | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Универсальная приправа | 120111  | 70     | 25      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

# ЛУК ЖАРЕННЫЙ



Лук жареный

Состав: лук (75%), растительное масло, пшеничная мука, соль.

| №  | Название                                  | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Лук жареный, стандартный пакет <b>NEW</b> | 47811   | 50     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Лук жареный, алюминиевый пакет            | 110011  | 60     | 20      | Австрия                            |
| 3. | Лук жареный, ПЭТ банка 400 мл             | 735111  | 110    | 6       | Австрия                            |

# ПРИПРАВЫ ДЛЯ ЗАСОЛКИ И МАРИНОВАНИЯ



ПРИГОТОВЛЕНО  
СОБСТВЕННЫМИ РУКАМИ

НАТУРАЛЬНОЕ  
КОНСЕРВИРОВАНИЕ

\*Do it yourself – сделай сам

## Приправы для засолки и маринования

Это идеально подобранные смеси трав и специй для консервирования овощей. Все, что вам нужно, тщательно подобрано и собрано в одном пакетике. 100% натуральные ингредиенты помогут добиться насыщенного вкуса и аромата традиционных солений.

**Маринованные или соленые огурчики** – это не только любимая закуска, но и неотъемлемый компонент многих салатов, сэндвичей и прекрасное дополнение к основным блюдам. Сочетание душистого перца и зерен горчицы, ароматного укропа и лаврового листа, пряного чеснока и хрена идеально подходит для приготовления классических хрустящих малосольных, соленых и маринованных огурчиков.

**Маринованные или соленые помидорчики** станут ярким дополнением к горячим блюдам. «Приправа для засолки и маринования помидоров» KOTANYI – это ароматная смесь отборных трав и специй, которая отлично подходит не только для помидоров, но и для засолки и маринования любых других овощей, например, огурцов, кабачков, патиссонов, перца, чеснока, капусты и т. д. Приправа придает овощам пикантную остроту и пряный вкус и аромат.



### Приправа для засолки и маринования огурцов

**Состав:** зерна горчицы, стебли укропа, хрен, чеснок, семена укропа, лавровый лист, душистый перец.

### Приправа для засолки и маринования помидоров

**Состав:** зерна горчицы, семена укропа, черный перец, имбирь, душистый перец, гвоздика, лавровый лист.

| №  | Название                                     | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для засолки и маринования огурцов   | 19641111 | 20     | 16      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для засолки и маринования помидоров | 19631111 | 20     | 16      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления





## Специи для сладких блюд и выпечки

Специи и приправы для сладких блюд, напитков и выпечки придадут пряный и неповторимый аромат вашим разнообразным десертам!



### Ванильный сахар с натуральной ванилью

**Состав:** сахарная пудра, ваниль молотая, экстракт ванили.

### Сахар с ароматом апельсина

**Состав:** сахар, натуральный ароматизатор «апельсин» (содержит антиокислитель: Е307) (1%), куркума, кукурузный крахмал, розмарин.

### Сахар с корицей

**Состав:** сахар, корица.

| №  | Название                              | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|---------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Ванильный сахар с натуральной ванилью | 10121111 | 10     | 25      | Австрия                            |
| 2. | Сахар с ароматом апельсина            | 11811111 | 50     | 15      | Австрия                            |
| 3. | Сахар с корицей                       | 11831111 | 50     | 15      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## Специи для сладких блюд и выпечки



| №  | Название                                | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-----------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Апельсиновая цедра измельченная         | 16151111 | 15     | 20      | Испания                            |
| 2. | Ваниль натуральная бурбонная в стручках | 300111   | 1      | 25      | Мадагаскар                         |
| 3. | Лимонная цедра измельченная             | 16031111 | 15     | 20      | Испания                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## Специи для сладких блюд и выпечки



**Агартин. Желирующая смесь с агаром**

**Состав:** мальтодекстрин, агент желирующий: агар.

**Приправа для яблочного штруделя и шарлотки**

**Состав:** корица, сахар, лимонный порошок (мальтодекстрин, лимонный сок), гвоздика, имбирь.

**Разрыхлитель теста**

**Состав:** пшеничная мука, разрыхлитель: дигидропирофосфат натрия Е 450 (i), разрыхлитель: гидрокарбонат натрия Е 500 (ii).

| №  | Название                                   | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|--------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Агартин. Желирующая смесь с агаром         | 149311   | 10     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для яблочного штруделя и шарлотки | 15931111 | 26     | 20      | Австрия                            |
| 3. | Разрыхлитель теста                         | 11591111 | 20     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления



## ПРИПРАВЫ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



Приправа для глинтвейна моментальная

Состав: сахар, порошок лайма (сок лайма, мальтодекстрин), агент антислеживающий: E551, ароматизаторы натуральные: корица, гвоздика, имбирь, ароматизатор: ванилин.

Приправа для глинтвейнов и пуншей классическая

Состав: корица, гвоздика, цедра лимона, цедра апельсина, кардамон, имбирь.

| №  | Название                                       | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для глинтвейна моментальная           | 17981111 | 35     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Приправа для глинтвейнов и пуншей классическая | 10411111 | 10     | 20      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ В МЕЛЬНИЦАХ

Мельницы KOTÁNYI придадут неповторимый аромат блюдам, а также станут элегантным и стильным дополнением к интерьеру на вашей кухне. Возможность добавлять специи свежего помола как во время приготовления, так и в уже готовое блюдо по вкусу.

✓ 1 мельница, 2 степени помола.

Крупный или мелкий помол.

✓ Улучшенный перемалывающий механизм.

Наслаждение вкусом и ароматом до последней перчинки.

✓ Цветовое кодирование.

Меньше времени на выкладку товара, быстрый поиск на полке.

✓ Яркий привлекательный дизайн.

Привлекает внимание потребителей.

✓ Крупный шрифт.

Легко выбрать нужный продукт.

✓ Высококачественное стекло.

Продукт отлично виден.



## Перцы и перечные смеси



### 4 перца

Состав: перец горошек (черный, белый, зеленый, розовый).

### Перечная смесь с паприкой

Состав: черный перец (45%), паприка гранулированная, соль йодированная (соль, калия йодат), морковь гранулированная.

### Перцы с копченым чипотле

Состав: соль морская (соль морская, калия йодат), перец (черный, белый, зеленый), чеснок, хлопья горчицы, лук, чипотле чили копченый (6%), чили.

### Приправа для перченого стейка

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), черный перец (20%), лук гранулированный, чеснок гранулированный, кориандр, розмарин, розовый перец, тимьян, чили.

### Смесь перцев

Состав: перец (черный, белый, зеленый) (67%), кориандр, паприка, чили, розовый перец.

| №  | Название                      | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | 4 перца                       | 411911  | 35     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Перец черный                  | 411111  | 36     | 4       | Вьетнам                            |
| 3. | Перечная смесь с паприкой     | 439211  | 50     | 4       | Австрия                            |
| 4. | Перцы с копченым чипотле      | 438411  | 62     | 4       | Австрия                            |
| 5. | Приправа для перченого стейка | 439411  | 45     | 4       | Австрия                            |
| 6. | Смесь перцев                  | 437611  | 35     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## Острые



### Чили острый

**Состав:** хлопья перца чили (50%), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат).

| №  | Название    | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Чили острый | 411511  | 35     | 4       | Австрия                            |



\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Травы и смеси трав



### Для салатов

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чеснок, лук, томаты, чили, розмарин, тимьян, базилик, чабер, любисток, эстрагон.

### Итальянские травы

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), розмарин, тимьян, паприка, розовый перец, чабер, базилик, эстрагон.

### Средиземноморская кухня

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чеснок, томаты гранулированные, чили, базилик, орегано, розмарин.

### Тоскана. Итальянская кухня

**Состав:** гранулированные томаты, соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), базилик, чеснок, лук, орегано, петрушка.

### Французские травы

**Состав:** соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), розмарин, тимьян, паприка, петрушка, куркума, пажитник, базилик, чабер, эстрагон.

| №  | Название                   | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Для салатов                | 413711  | 40     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Итальянские травы          | 411711  | 48     | 4       | Австрия                            |
| 3. | Средиземноморская кухня    | 438311  | 37     | 4       | Австрия                            |
| 4. | Тоскана. Итальянская кухня | 416911  | 32     | 4       | Австрия                            |
| 5. | Французские травы          | 411811  | 33     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Специи и приправы



**Для курицы**

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), паприка, чеснок, пажитник, лук, черный перец.

**Для мясных блюд**

Состав: перец (зеленый, черный, белый), соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чеснок, лук, паприка, зерна горчицы, петрушка, морковь, пастернак.

**Для рыбных блюд**

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), перец черный, имбирь, чеснок, лук, хлопья горчицы, кориандр, цедра лимона, семена укропа, петрушка, мята.

**Чеснок-травы-соль**

Состав: соль морская йодированная (соль морская, калия йодат), чеснок, любисток, розмарин, чабер, кервель, кукурузный крахмал.

| №  | Название          | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|-------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Для курицы        | 417011  | 52     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Для мясных блюд   | 412611  | 40     | 4       | Австрия                            |
| 3. | Для рыбных блюд   | 413911  | 44     | 4       | Австрия                            |
| 4. | Чеснок            | 413511  | 48     | 4       | Китай                              |
| 5. | Чеснок-травы-соль | 412011  | 50     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

## Соль в мельницах



**Гималайская соль с прованскими травами**

Состав: гималайская соль (95%), розмарин, тимьян, чабер садовый, базилик, эстрагон.

**Соль-перец**

Состав: соль морская пищевая, черный перец.

| №  | Название                               | Артикул  | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|----------------------------------------|----------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Гималайская соль                       | 41631101 | 88     | 4       | Пакистан                           |
| 2. | Гималайская соль с прованскими травами | 439811   | 72     | 4       | Австрия                            |
| 3. | Соль морская                           | 413611   | 92     | 4       | Израиль                            |
| 4. | Соль-перец                             | 417511   | 65     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

# МЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ



## Апельсиновая карамель для десертов и выпечки

**Состав:** ароматизированный сахар (сахар, декстроза, карамельный сироп, ароматизатор «ваниль», ароматизатор «карамель»), апельсиновая цедра (20%), натуральный ароматизатор «апельсин».

## Карамель с ароматом ванили для десертов и выпечки

**Состав:** сахар, виноградный сахар, ароматизаторы: «ваниль», «карамель», карамельный сироп.

## Корица-сахар

**Состав:** сахар, корица, глюкозный сироп, карамельный сироп, подсолнечное масло, натуральный ароматизатор.

| №  | Название                                          | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|---------------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Апельсиновая карамель для десертов и выпечки      | 410311  | 42     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Карамель с ароматом ванили для десертов и выпечки | 410811  | 53     | 4       | Австрия                            |
| 3. | Корица-сахар                                      | 411011  | 66     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления



#### Мянящий кардамон

Состав: ароматизированный сахар (сахар, декстроза, кармелльный сироп, ароматизаторы), сахар в гранулах (сахар, корица, глюкозы сироп, кармелльный сироп, подсолнечное масло, натуральнй ароматизатор), кардамон.

#### Соленая карамель

Состав: сахар, сироп глюкозы, соль йодированная, кармелльный сироп (1,4%).

#### Нежная корица

Состав: сахар в гранулах (сахар, обезжиренный какао-порошок, глюкозный сироп, какао тертое, растительные масла (какао, рапсовое), декстроза, эмульгатор: лецитин, загуститель: гуммиарабик, ароматизатор, кармелльный сироп, антислеживающий агент: тальк), гранулированный сахар (сахар, корица, глюкозный сироп, кармелльный сироп, подсолнечное масло, натуральнй ароматизатор).

| №  | Название         | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Мянящий кардамон | 437711  | 63     | 4       | Австрия                            |
| 2. | Соленая карамель | 437911  | 65     | 4       | Австрия                            |
| 3. | Нежная корица    | 437811  | 70     | 4       | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья, для приправ – страна изготовления

## ЭКОНОМИЧНАЯ УПАКОВКА

- ✓ Удобная экономичная упаковка
- ✓ Самые востребованные позиции
- ✓ Цветовое кодирование, как на пакетах и мельницах
- ✓ Яркая и привлекательная упаковка и фото



| №  | Название                                 | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|------------------------------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Черный перец горошек                     | 96311   | 70     | 20      | Вьетнам                            |
| 2. | Паприка молотая<br>Красный сладкий перец | 90011   | 50     | 20      | Испания                            |
| 3. | Паприка копченая молотая                 | 91411   | 50     | 20      | Испания                            |
| 4. | Куркума молотая                          | 69311   | 50     | 10      | Индия                              |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

### Приправа для курицы

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), паприка, кукурузный крахмал, чеснок, белый перец, майоран, розмарин.

### Прованские травы

**Состав:** розмарин, тимьян, чабер садовый, базилик, эстрагон.

### Лук жареный

**Состав:** лук (75%), растительное масло, пшеничная мука, соль.

### Кавказская соль

**Состав:** соль йодированная (соль, калия йодид), чеснок, кориандр, куркума, паприка, пажитник голубой, укроп, тмин, кайенский перец.

| №  | Название            | Артикул | Вес, г | шт./уп. | Страна происхождения/изготовления* |
|----|---------------------|---------|--------|---------|------------------------------------|
| 1. | Приправа для курицы | 91011   | 90     | 20      | Австрия                            |
| 2. | Прованские травы    | 98811   | 30     | 10      | Австрия                            |
| 3. | Лук жареный         | 110011  | 60     | 20      | Австрия                            |
| 4. | Кавказская соль     | 98111   | 140    | 14      | Австрия                            |

\* Для моно трав и специй – страна происхождения сырья,  
для приправ – страна изготовления

# БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ КРЕМ-СОУСЫ



Бальзамические крем-соусы KOTÁNYI отличаются своей изысканностью, приятным послевкусием и нежной кремовой консистенцией.

Как определить качество бальзамического соуса?

- Высокое содержание виноградного сока (виноградного сусла)
- Низкое содержание уксуса
- Отсутствие сиропа глюкозы и других подсластителей

В бальзамических соусах KOTÁNYI

- Концентрированный виноградный сок (сусло) ~ 80 %
- Бальзамический уксус Модены ~ 20 %

| №  | Название                                       | Артикул | Вес, мл | шт./уп. | Страна изготовления |
|----|------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------------|
| 1. | Бальзамический крем-соус классический          | 225901  | 500     | 6       | Италия              |
| 2. | Бальзамический крем-соус классический          | 226001  | 250     | 6       | Италия              |
| 3. | Бальзамический крем-соус со вкусом лесных ягод | 226101  | 250     | 6       | Италия              |
| 4. | Бальзамический крем-соус со вкусом апельсина   | 226201  | 250     | 6       | Италия              |



## МАСЛА

Масла высочайшего качества. Воплощение идеи современной кухни. Для тех, кто ценит качество и вкус, заботится о своем здоровье и любит готовить.

| №  | Название                   | Артикул | Вес, мл | шт./уп. | Страна изготовления |
|----|----------------------------|---------|---------|---------|---------------------|
| 1. | Масло Тыквенное            | 611311  | 500     | 6       | Австрия             |
| 2. | Масло Кунжутное            | 611511  | 500     | 6       | Мексика             |
| 3. | Масло Тыквенное <b>NEW</b> | 613111  | 250     | 6       | Австрия             |
| 4. | Масло Кунжутное <b>NEW</b> | 613011  | 250     | 6       | Мексика             |