



ПРАГМАТИКА

ВСЕ САМОЕ ВКУСНОЕ
ДЛЯ ВАШИХ НАБОРОВ
Сезон 2022

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ХРУСТЯЩИЙ СЫР
ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
ГРИБЫ СУШЕНЫЕ
СТЕЦИИ И СОУСЫ

Средиземноморские деликатесы с вялеными томатами



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Вяленые томаты в масле	250	330
Вяленые томаты с прованскими травами в масле	140	210
Вяленые томаты с греческими каперсами в масле	140	210
Вяленые томаты дольки	100	210
Полусушеные томаты в масле	250	250
Соус домашний итальянский с вялеными томатами и базиликом	250	150
Рататуй из запеченных кабачков с вялеными томатами	250	240
Кaponата из запеченных баклажанов с вялеными томатами	250	240
Айвар из запеченного сладкого перца с вялеными томатами	250	280
Лютеница из запеченных баклажанов с вялеными томатами	250	280
Энсалада из запеченных огурцов с вялеными томатами	250	230
Икра из запеченных баклажанов с вялеными томатами	250	210
Икра из запеченного сладкого перца с вялеными томатами	250	260
Икра из запеченных грибов с вялеными томатами	250	270
Икра из запеченного лука с вялеными томатами	250	200
Икра из запеченных кабачков с вялеными томатами	250	210
Икра из вяленых томатов	250	290

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.

Средиземноморские деликатесы с вялеными томатами



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Брускетта из вяленых томатов с прованскими травами	140	260
Брускетта из вяленых томатов с кешью	140	270
Брускетта из вяленых томатов с кедровыми орешками	140	280
Брускетта из запеченных оливок с вялеными томатами	140	200
Брускетта из запеченных оливок с прованскими травами	140	190
Брускетта из вяленых томатов с запеченными оливками и орешками	140	270
Брускетта из запеченных оливок с вялеными томатами и каперсами	140	260
Лук жареный премиум	200	150
Софрито из запеченного лука с вялеными томатами	250	240
Запеченный на гриле молодой картофель с вялеными томатами	250	190
Соус Релиш с вялеными томатами	250	160
Соус из полусушеных томатов с прованскими травами	250	160
Соус мохито с полусушеными томатами	250	160
Запеченные на гриле кабачки с вялеными томатами	250	250
Запеченные на гриле баклажаны с вялеными томатами	250	250
Запеченные на гриле огурцы с вялеными томатами	250	230



Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Белые грибы сушеные	45	670
	95	1360
Подосиновики сушеные	45	330
	95	630
Лисички сушеные	45	430
Смесь лесных грибов сушеных	45	430
Сморчки сушеные	20	450
Грибы сушеные Таежный сбор с Белыми грибами	40	410
Грибы сушеные Шиитаки	30	250
Грибы сушеные Таежный сбор Ассорти	40	280

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Белые грибы маринованные резаные	250	750
Белые грибы маринованные целые	277	940
Белые грибы маринованные нестерилизованные	280	830
Польские Белые грибы маринованные нестерилизованные	280	350
Маслята консервированные маринованные резаные	250	340
Маслята консервированные маринованные целые	277	420
Маслята маринованные нестерилизованные	280	350
Опята маринованные резаные	250	330
Опята маринованные нестерилизованные	280	320
Лисички маринованные резаные	250	380
Лисички маринованные целые	277	500
Грузди белые соленые резаные	250	380
Рыжики соленые резаные	250	380

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



ПРАГМАТИКА



НАТУРАЛЬНЫЕ ПАШТЕТЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ (террины, риеты) ПО ТРАДИЦИОННЫМ ФРАНЦУЗСКИМ РЕЦЕПТАМ

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Традиционный фермерский паштет-террин из утки	180	510
Острый фермерский паштет-террин	180	530
Традиционный фермерский паштет-террин из утки	180	600
Паштет-террин из утки с фисташками	180	620
Паштет-террин из утки с инжиром	180	620
Традиционный фермерский паштет из кролика	180	630
Риет из утки	180	680
Риет из индейки	180	600
Риет из свинины	180	600
Риет из кролика	180	680

Стоимость указана при тираже от 100 шт.



Колбаски сырокопченые

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Колбаски сырокопченые «Кабанишки»	140	540	120 сут. при t 0+20°C
Колбаски сырокопченые «Медведь с васабидом» (лось)	140	620	120 сут. при t 0+20°C
Колбаски сырокопченые «Черный принц» (лось)	140	560	120 сут. при t 0+20°C
Колбаски сырокопченые "Белый олень"	140	620	120 сут. при t 0+20°C



ЧИПСЫ МЯСНЫЕ

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Чипсы мясные с/вял "МЕДВЕДЬ"	35	310	12 мес. при t 0+20°C
Чипсы мясные с/вял "ОЛЕНЬ"	35	260	12 мес. при t 0+20°C
Чипсы мясные с/вял "ЛОСЬ"	35	280	12 мес. при t 0+20°C
Чипсы мясные с/вял "КАБАН"	35	260	12 мес. при t 0+20°C
Чипсы мясные с/вял "КУРОПАТКА"	35	270	12 мес. при t 0+20°C



СУШЕНОЕ МЯСО

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Мясо сушеное "КОНИНА"	35	300	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "МЕДВЕДЬ"	35	330	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ОЛЕНЬ"	35	300	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ЛОСЬ"	35	310	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "КАБАН"	35	310	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ЗАЯЦ"	35	310	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "СТРАУС"	35	310	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ГУСЬ"	35	300	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "БАРАНИНА"	35	310	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "МЕДВЕДЬ"	100	650	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ОЛЕНЬ"	100	540	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "БАРАНИНА"	100	510	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "КОНИНА"	100	510	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ЛОСЬ"	100	540	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ЗАЯЦ"	100	540	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "КАБАН"	100	510	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "СТРАУС"	100	540	12 мес. при t 0+20°C
Мясо сушеное "ГУСЬ"	100	540	12 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



СТЕЙКИ МЯСНЫЕ ВЯЛЕННЫЕ

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Стейк вяленый "ОЛЕНЬ"	35	300	12 мес. при t 0+20°C
Стейк вяленый "ЛОСЬ"	35	320	12 мес. при t 0+20°C
Стейк вяленый "МЕДВЕДЬ"	35	320	12 мес. при t 0+20°C
Стейк вяленый "СТРАУС"	35	320	12 мес. при t 0+20°C
Стейк вяленый "КАБАН"	35	280	12 мес. при t 0+20°C
Стейк вяленый "ЗАЯЦ"	35	320	12 мес. при t 0+20°C

ТУШЕНОЕ МЯСО / ГОТОВЫЕ БЛЮДА (ж/б)



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Мясо косули тушеное	325	370	36 мес. при t 0+20°C
Мясо лося тушеное	325	370	36 мес. при t 0+20°C
Медвежатиная тушеная	325	440	36 мес. при t 0+20°C
Мясо оленя тушеное	325	320	36 мес. при t 0+20°C
Мясо кабана тушеное	325	320	36 мес. при t 0+20°C
Мясо бобра тушеное	325	370	36 мес. при t 0+20°C
Ветчина из мяса кабана	325	230	36 мес. при t 0+20°C
Томленое мясо кабана	325	180	36 мес. при t 0+20°C
Утка томлёная в собственном соку	325	380	36 мес. при t 0+20°C
Куропатка томленая в винном соусе	325	370	36 мес. при t 0+20°C
Конина тушеная	325	310	36 мес. при t 0+20°C
Баранина тушеная	325	320	36 мес. при t 0+20°C
Мясо тушеное "Страус"	325	380	36 мес. при t 0+20°C
Мясо тушеное "Заяц"	325	380	36 мес. при t 0+20°C
Мясо тушеное "Фазан"	325	370	36 мес. при t 0+20°C
Целая тушка перепелов в собств. соку	325	350	36 мес. при t 0+20°C
Гречка с олениной ж/б	325	120	24 мес. при t 0+20°C
Плов с лосятиной ж/б	325	120	24 мес. при t 0+20°C
Перловка с медвежатиной ж/б	325	120	24 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



МЯСО ТОМЛЕННОЕ

Наименование	Упаковка/Вес	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Томленное мясо Лось	ж/б, 325 г	450	36 мес. при t 0+20°C
Томленное мясо Олень	ж/б, 325 г	400	36 мес. при t 0+20°C
Томленное мясо Медведь	ж/б, 325 г	680	36 мес. при t 0+20°C
Томленное мясо Кабан	ж/б, 325 г	400	36 мес. при t 0+20°C
Мясо косули томленное с лесными грибами и белым вином	стекло, 220 г	390	24 мес. при t 0+20°C
Медвежатина томленная с лесными грибами	стекло, 220 г	580	24 мес. при t 0+20°C
Мясо лося томленное с клюквой	стекло, 220 г	390	24 мес. при t 0+20°C
Оленина томленная с лесными ягодами и шалфеем	стекло, 220 г	350	24 мес. при t 0+20°C
Мясо бобра томленное в сырном соусе с грибами	стекло, 220 г	480	24 мес. при t 0+20°C
Мясо кабана томленное с можжевельновыми ягодами и розмарином	стекло, 220 г	350	24 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



ПРАГМАТИКА

РИЕТЫ ИЗ ДЕЛИКАТЕСНОГО МЯСА



Наименование	Упаковка/Вес	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Риет из оленины	ж/б, 200 г	250	24 мес. при t 0+20°C
Риет из мяса кабана	ж/б, 200 г	250	24 мес. при t 0+20°C
Риет из гусиной печени	ж/б, 200 г	280	24 мес. при t 0+20°C
Риет из мяса кабана с лесными грибами и красным вином	стекло, 190 г	260	12 мес. при t 0+20°C
Риет из утиной печени	стекло, 190 г	280	12 мес. при t 0+20°C
Риет из гусиной печени	стекло, 190 г	280	12 мес. при t 0+20°C
Риет из оленины с лесными грибами и клюквой	стекло, 200 г	290	24 мес. при t 0+20°C
Риет из мяса лося с лимоном	стекло, 200 г	290	24 мес. при t 0+20°C
Риет из мяса кабана с лесными грибами и красным вином	стекло, 200 г	290	24 мес. при t 0+20°C
Риет из мяса бобра с орехами и коньяком	стекло, 200 г	350	24 мес. при t 0+20°C
Риет из мяса косули с грушей и мягким сыром	стекло, 200 г	290	24 мес. при t 0+20°C
Риет из гусиной печени	стекло, 200 г	310	24 мес. при t 0+20°C
Риет из утиной печени	стекло, 200 г	310	24 мес. при t 0+20°C
Риет из медвежатины с черносливом и коньяком	стекло, 200 г	350	24 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



ПАШТЕТЫ ИЗ ДЕЛИКАТЕСНОГО МЯСА

Наименование	Упаковка/Вес	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Паштет из Кабана (по Старорусскому рецепту)	ж/б, 200 г	200	24 мес. при t 0+20°C
Паштет из Лося (Финские традиции)	ж/б, 200 г	200	24 мес. при t 0+20°C
Паштет с Медвежатиной (Охотничьи гастрономические изыски)	ж/б, 200 г	200	24 мес. при t 0+20°C
Паштет из Утиной печени (Высокая кухня европейских монархов)	ж/б, 200 г	200	24 мес. при t 0+20°C
Паштет из Гусиной печени Фуагра (Французская классика)	ж/б, 200 г	220	24 мес. при t 0+20°C
Паштет из Оленя (по рецептам Северных народов)	ж/б, 200 г	200	24 мес. при t 0+20°C
Паштет из утиной печени с шампиньонами	стекло, 190 г	190	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из мяса лося с пряными травами	стекло, 190 г	190	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из печени кабана маринованной в пиве	стекло, 200 г	220	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из мяса лося с пряными травами	стекло, 200 г	220	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из медвежатины с языком и грибами	стекло, 200 г	220	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из утиной печени с шампиньонами	стекло, 200 г	220	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из гусиной печени Фуагра	стекло, 200 г	240	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из мяса бобра с вялеными томатами	стекло, 200 г	220	12 мес. при t 0+20°C
Паштет из оленины с вяленой клюквой и шпинатом	стекло, 200 г	220	12 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ С ДЕЛИКАТЕСАМИ



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Набор "Подарок от души" (стейк заяц, паштет утка, томленое мясо лося, паштет кабан, томленое мясо медведь премиум)	980	940	12 мес. при t 0+20°C
Подарочный Набор "23 февраля" (Стейк страус, плов с лосятиной, томленое мясо кабан, паштет фуагра, паштет медведь) Размер 40x30x6 см	1000	700	12 мес. при t 0+20°C
Набор "Золотая коллекция" (риеты: косуля, медведь, кабан, лось; паштет утка)	950	610	12 мес. при t 0+20°C
Набор "Дикий вкус лета" (паштет утка, медведь, лось, фуагра)	760	510	12 мес. при t 0+20°C
Набор "Черно-белое" (паштеты кабан, лось, фуагра, медведь)	800	830	12 мес. при t 0+20°C
Набор "Русский лес" (паштеты: олень, лось; риеты: утка, кабан)	800	560	24 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



ПРАГМАТИКА



ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ С ДЕЛИКАТЕСАМИ

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.	Условия хранения
Набор "Зимний пейзаж ассорти" (паштет фуагра, рьет косуля, томлёнка медведь)	620	610	12 мес. при t 0+20°C
Набор "Зимний пейзаж" томленое мясо (томл. мясо стекло медведь, олень, лось)	660	690	12 мес. при t 0+20°C
Набор "Тубус Лесные звери" (Фуагра паштет из гусиной печени, паштет из утиной печени, паштет из оленя, паштет из лося, паштет из медведя, паштет из кабана). Деревянный пенал 100x109x259 мм	1200	720	24 мес. при t 0+20°C
Набор "Твистер Риеты" (Риеты из Оленя, Косули, Медведя, Кабана, Утки, Гуся). Деревянная коробка 177x282x47 мм	1200	1050	24 мес. при t 0+20°C
Набор "Чудо ящик" (томленный медведь, кабан, лось, олень). Деревянная коробка 181x171x86 мм	880	930	24 мес. при t 0+20°C
Набор "Лесной домик" из тушеного мяса (Лось, Олень, Косуля, Медведь, Кабан). Деревянная коробка 226x339x55 мм	1600	1050	36 мес. при t 0+20°C

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.

ГОТОВЫЕ СОУСЫ РЕСТОРАННОГО УРОВНЯ



Наименование	Стоимость, руб./шт.	Описание
Соус Red wine на основе мясного бульона демиглас с красным вином, 170 мл	340	Соус готовится 40 часов на основе мясного демигласа. Идеален для приготовления стейка говядины, баранины, цыпленка и овощей
Соус Curry со спелым бананом и кокосовыми сливками, 170 мл	270	В составе спелый банан, кокосовые сливки и 12 ароматных специй. Подходит для приготовления риса, морепродуктов, курицы и овощей
Соус Tomato Pelati со спелыми итальянскими томатами, специями и травами, 170 мл	270	В упаковке 2 спелых томата и 10 трав и специй. Идеален для приготовления пасты, пиццы, морепродуктов, белого и красного мяса
Соус BBQ с томатами и копчеными перцами халапеньо, 170 мл	270	В составе копченые перцы халапеньо, 2 спелых томата. Отлично сочетается с птицей, говядиной, бараниной и овощами-гриль
Соус Brusnika с дикорастущей карельской брусникой и красным вином, 170 мл	340	В упаковке более 200 ягод дикорастущей карельской брусники, бальзамический крем и безалкогольное красное вино. Соус идеален для приготовления индейки, стейков, утки и десертов
Соус Veggies из запеченных овощей, 170 мл	270	Соус готовится 5 часов в режиме медленного томления на запеченных овощах. Не содержит сахара. Идеален для приготовления курицы, индейки, овощей и салатов
Набор соусов 6 шт. по 170мл	1620	Соус Brusnika; Соус BBQ; Соус Red wine; Соус Tomato Pelati; Соус Curry; Соус Veggies

Цены указаны по состоянию на 21 марта 2022 г.
и подлежат пересчету на момент заказа.



ПРАГМАТИКА

Набор специй

Набор состоит из 3х специй, варианты наполнения указаны в таблице. Чтобы составить свой вариант, сложите стоимость любых 3 видов специй, в зависимости от тиража. Цена за упаковку, колбы и фасовку уже заложена в стоимость.



Наименование	до 100 шт.	от 100 шт.	от 1000 шт.
Гвоздика	250	240	220
Перец белый	210	200	180
Перец душистый горошек	240	220	210
Перец черный горошек	240	220	200
Лимонный перец	230	220	200
Смесь пять перцев	300	280	270
Уцхо сунели	220	210	190
Хмели-сунели	220	200	190
Розмарин	210	200	180
Мускатный орех молотый	230	220	200
Имбирь	210	200	180
Горчица (семена)	220	200	180
Куркума	220	210	190
Паприка красная молотая	220	200	180

Наименование	до 100 шт.	от 100 шт.	от 1000 шт.
Паприка красная хлопья	250	230	210
Карри	230	210	190
Прованские травы	240	220	210
Аджика сухая	230	210	200
Приправа для мяса	230	210	190
Приправа для говядины	240	220	210
Приправа для свинины	240	220	200
Приправа для курицы	240	220	200
Приправа для рыбы	230	210	190
Приправа для шашлыка	220	210	190
Приправа для гриля	240	220	210
Приправа для плова	230	220	200
Приправа для картофеля	230	220	200
Приправа для корейских салатов	230	220	200

Специи для глинтвейна



Наименование	Вес	Стоимость, руб./шт.	Состав
Классический	50 г	330	Корица в палочках. Перец душистый горошек. Имбирь корень. Цедра апельсина. Кардамон. Гвоздика. Бадьян
Классический цитрусовый	50 г	410	Апельсин сушеный. Корень имбиря. Палочка корицы. Кардамон. Гвоздика. Бадьян. Душистый перец горошком.
Глинтвейн с изюмом	50 г	190	Имбирь корень. Корица в палочках. Гвоздика. Бадьян. Изюм. Душистый перец горошком.
Глинтвейн ананасовый	50 г	340	Ананас сушеный. Корица в палочках. Кардамон. Гвоздика. Имбирь дольки. Душистый перец. Бадьян.
Глинтвейн ягодный	50 г	500	Клубника сублимированная. Корица колотая. Малина сублимированная. Мускатный орех. Бадьян. Корень имбиря. Кардамон зеленый. Изюм сушеный



Специи и пряности в баночках ПЭТ

Сушеные травы и приправы



Смеси специй и пряностей



Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Укроп	40	80
Петрушка	35	80
Базилик	40	80
Тимьян	30	90
Орегано	40	90
Розмарин	50	120
Майоран	35	80
Чабер	35	90
Чеснок сушеный гранулированный	95	130
Корень петрушки сушеный дробленый	55	150

Наименование	Вес, г	Стоимость, руб./шт.
Пряная смесь для овощей (паприка сладкая, зелень петрушки, корень петрушки, тмин, семена укропа)	70	130
Душистые травы с паприкой (чеснок, паприка сладкая, лук репчатый, зелень петрушки и укропа)	65	120
Пряная зелень и чеснок (чеснок, лук репчатый, зелень петрушки, паприка сладкая, корень петрушки, майоран, укроп, тмин)	60	120
Сухой маринад с травами (лук репчатый, чеснок, базилик, зелень петрушки, розмарин, тмин)	60	110
Весенняя зелень (корень петрушки, лук репчатый, чеснок, майоран, петрушка, базилик, лук зеленый, укроп)	50	110
Итальянские травы (орегано, базилик, лук репчатый, чеснок, тимьян, лук зеленый)	45	100
Французские травы (базилик, тимьян, розмарин, чабер, эстрагон)	35	110
Прованские травы (базилик, тимьян, орегано, розмарин, майоран, чабер)	35	90
Средиземноморские травы (чеснок, базилик, петрушка, тимьян, орегано, паприка сладкая, лук зеленый)	40	100



ПРАГМАТИКА

pragmagifts.ru
pragmatica.gifts

info@pragmatica.ru

Москва

+7 926 998-48-36

Огородный проезд, 5, стр. 6, оф. 503

Екатеринбург

(343) 253-15-76

ул. Бажова, 68

Челябинск

(351) 247-50-70

пр-т Ленина, 35, оф. 313

Тюмень

(3452) 796-707 (708, 709)

ул. Республики, 143, к. 1, оф. 812