



Вилла маркет

Соусы и специи

Соль Можжевельная "Дары гор Абрау -Дюрсо" (можжевельник, паприка сладкая, чеснок, соль) вес 0.1кг, условия хранения: хранить при температуре не выше 25 градусов при относительной влажности воздуха не более 75%. годен 36 месяцев) *Республика Адыгея*

100 гр. 500 руб.

Набор для плова в Казане из Абрау-Дюрсо (кориандр, зира, сладкая паприка, пажитник, тмин) вес 0.1кг условия хранения: хранить при температуре не выше 25 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%. годен 36 месяцев *Чеченская республика*

100 гр. 500 руб.

Набор специй "Вкус Абрау Дюрсо" (перец красный острый, перец сладкий, светофор, лук, базилик, пастернак, фенхель, кориандр, соль) вес 0,1кг, условия хранения: хранить при температуре не выше 25 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%. годен 36 месяцев) *Республика Южная Осетия*

100 гр. 500 руб.

Ткемали из черной смородины по авторскому рецепту от тётушки Вали *Вилла Роз* (чёрная смородина, кинза, хмели сунели, кориандр, соль, перец чёрный дроблёный, чеснок, аджика) вес 0.1кг; срок хранения 12 месяцев с даты изготовления, хранить от 0 до 15 градусов относительной влажности воздуха не более 75%, после вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов) *Абрау Дюрсо*

200 гр. 500 руб.

Набор специй для мяса с огоньком из Абрау- Дюрсо (перец чёрный дроблёный, перец красный, аджика сухая, чеснок сухой, кориандр, петрушка, соль.) вес 0.1 кг; условия хранения: хранить при температуре не выше 25 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%, годен 36 месяцев) *Республика Северная Осетия-Алания*

100 гр. 500 руб.

Аджика по авторскому рецепту от тётушки Вали *Вилла Роз* (перец красный острый, чеснок, хмели сунели, уцхо сунели, кориандр; вес 0.1кг, срок хранения 12 месяцев с даты изготовления, хранить от 0 до 15 градусов при относительной влажности воздуха не более 75%, после вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов) *Абрау Дюрсо*

200 гр. 800 руб.