

*Выращено и произведено в Грузии*

ОТ ТЕХ,  
КТО ЗНАЕТ ТОЛК...





*Выращено и произведено в Грузии*



Производственные мощности  
2.5-3 млн бутылок в год.  
Регион производства: Грузия,  
г. Тержола

Конкурентные преимущества:

- Аутентичность и исконность рецептов.
- 100% натуральный состав
- выращено фермерами и произведено в Грузии.
- по ряду позиций нет аналогов в России.
- Без искусственных красителей, консервантов и загустителей



Для производства нашей продукции мы используем исключительно только 100% натуральные ингредиенты – томатное пюре, пюре сливы ткемали, специи и травы - все с заботой выращено фермерами Грузии. Способ консервации – пастеризация, срок годности 24 месяца.

**Мы НЕ используем:**

- Искусственные загустители и
- Искусственные консерванты и стабилизаторы



**АДЖИКА АБХАЗСКАЯ  
и  
АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ**

Аджика производится из особого сорта перца, который выращивается в горах Кавказа.

Перец для аджики ТМ Madli собирается в несколько этапов, называемых – сбором.

Чем старше сбор, тем ценнее и лучше перец. Максимум удается получить 3-4 сбора перца, в зависимости от погодных условий и почвы. Для производства аджики ТМ Madli используется перец не ниже 3-его сбора.

**Применение:** Аджику добавляют к абсолютно любому блюду, мясу, рыбе, птице, соусам, заправкам, овощным рагу, супам, при мариновании мяса для шашлыка.

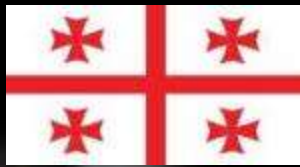
Ложка такой аджики и Вы получите новый рецепт с изысканным пикантным вкусом!

Идеально для приготовления харчо!

**Вкус:** Острый, соленый

Два вида: из зеленого и красного перца

*Выращено и произведено в Грузии*



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Аджика Абхазская, приправа острая	перец острый свежий, чеснок, соль, кориандр молотый, пажитник, шафран	120 гр.	24 мес.	4860102000515
Аджика зеленая, приправа острая	перец зеленый, чеснок свежий, кориандр свежий, соль, мята молотая	120 гр.	24 мес.	4860102001413



**СОУС ТОМАТНЫЙ  
АДЖИКА ПО-ГРУЗИНСКИ**

Аджика по-грузински ТМ MADLI - это очень сочный, острый и аппетитный соус с выразительным и натуральным вкусом на основе **свежих томатов, чеснока и болгарского перца.**

**Применение:** Это отличный соус к шашлыку и другим блюдам из мяса и птицы, а также к пасте для тех, кто любит томатный соус поострее, но не такой острый как аджика из перца!

Можно добавлять как при приготовлении блюд из мяса, птицы, картофеля, супов для придания тонкого острого послевкуся и насыщенности аромата, так и как соус к уже готовому блюду.

**Острота:** средняя

**Вкус:** солоновато-чесночный, с ярким ароматом томатов.

*Выращено и произведено в Грузии*



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Аджика по-грузински»	болгарский перец, томатное пюре, перец красный, чеснок, уксус винный натуральный	270 гр.	24 мес.	4860102001147



*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТОМАТНЫЙ  
«САЦЕБЕЛИ КЛАССИЧЕСКИЙ»  
ОСТРО-СЛАДКИЙ**

Соус сацебели не менее популярен в Грузии, чем ткемали. Его заготавливают в больших количествах на зиму. Но теперь это не обязательно делать, ведь у Madli соус вкусный по-домашнему.

Сацебели мы готовим по классическому рецепту – используем свежие томаты, а не томатную пасту в качестве основы

Сацебели ТМ MADLI, так как только свежие помидоры дают потрясающий вкус и аромат настоящего соуса сацебели.

**Применение:** К шашлыку, к любому виду мяса, к блюдам из картофеля, к пасте, к гречке (популярно в пост), детям вместо кетчупа к макаронам (так как в отличие от кетчупа с искусственными добавками в нашем соусе настоящие помидоры и специи), и даже для изготовления коктейлей (например «Кровавая Мэри»), для тех, кто готов к экспериментам на кухне. Можно добавлять в борщ, в рагу, при пассировке овощей для супа.

**Острота :** слабо-выраженная

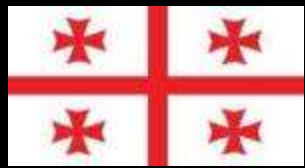
**Вкус:** сладко-острый, с ярким ароматом томатов и трав



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Сацебели классический»	свежие помидоры, пюре из болгарского перца, сахар, перец красный молотый, лук, чеснок, соль, кориандр молотый, кориандр свежий, уксус винный натуральный, укроп молотый, зира молотая	270 гр.	24 мес.	4860102000553



*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТОМАТНЫЙ  
«САЦЕБЕЛИ ШАШЛЫЧНЫЙ»  
ОСТРО-СЛАДКИЙ**

Мы используем свежие помидоры, а не томатную пасту в качестве основы соуса Сацебели ТМ MADLI, так как только свежие помидоры дают потрясающий вкус и аромат настоящего соуса сацебели. А все нюансы и секреты рецепта знают только на Родине этих соусов - там, где они были впервые созданы

**Применение:** К шашлыку, к любому виду жареного мяса, к блюдам из картофеля, к пасте, к гречке (популярно в пост), Можно добавлять в борщ, в рагу, при пассировке овощей, в пиццу или бургер.

**Острота :** слабо-выраженная  
**Вкус:** солоновато-острый, пряный



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Сацебели шашлычный»	свежие помидоры, чеснок свежий, перец красный молотый, соль, зелень кориандра свежая, кориандр молотый, укроп молотый, уксус винный натуральный	270 гр.	24 мес.	4860102000560



*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТОМАТНЫЙ  
«САЦЕБЕЛИ ОХОТНИЧИЙ»  
ОСТРО-СЛАДКИЙ**

Мы используем свежие помидоры, а не томатную пасту в качестве основы соуса Сацебели TM MADLI, так как только свежие помидоры дают потрясающий вкус и аромат настоящего соуса сацебели. А все нюансы и секреты рецепта знают только на Родине этих соусов - там, где они были впервые созданы.

**Применение:** К шашлыку, к любому виду жареного мяса, к блюдам из картофеля, к пасте, к гречке (популярно в пост). Можно добавлять в борщ, в рагу, при пассировке овощей для супа, в бургер, пиццу.

**Острота:** более ярко выражена, чем у классического и шашлычного сацебели.

**Вкус:** сладко-острый, пряный



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Сацебели охотничий»	свежие помидоры, перец красный молотый, соль, чеснок свежий, сахар, кориандр молотый, уксус винный натуральный, укроп молотый, зира молотая	270 гр.	24 мес.	4860102001000



Выращено и произведено в Грузии



**КЕТЧУП КЛАССИЧЕСКИЙ,  
КЕТЧУП ОСТРЫЙ**

Для кетчупов ТМ MADLI мы используем свежие помидоры как основу и добавляем меньше сахара на 70-90%, чем в кетчупах из томатной пасты, при этом сохраняя аромат и свежий вкус томатов. Мы считаем, что лучшие ингредиенты для производства кетчупа – помидоры и перец выращивают в Грузии.

**Кетчуп ТМ MADLI вкус:**  
натуральный, сладко-пряный.  
**Кетчуп ТМ MADLI острый вкус:**  
остро-пряный, натуральный  
**Острота:** умеренно-выраженная.  
Для приготовления используются сочный лук, острый чеснок и свежий перец хабанеро.  
К мясу, котлетам, к картофелю, пасте, гречке, в бургер.



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Кетчуп классический	помидоры свежие, сахар, томатная паста, лук, уксус винный натуральный, соль, пектин	270 гр.	24 мес.	4860102000805
Кетчуп острый	помидоры свежие, сахар, уксус винный натуральный, томатная паста, лук, соль, пектин, чеснок, перец острый	270 гр.	24 мес.	4860102000812





*Выращено и произведено в Грузии*



### Соус Чили Томатный

Наш оригинальный соус Чили это энергичное сочетание грузинских помидоров, тайского чили и утонченных специй. Ощутите яркость вкуса в каждой капле – пикантность и огненный вкус, который поднимет любое блюдо на новый уровень. Идеально подойдет для шашлыка, стейков, бургеров и многих других блюд.



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус Чили Томатный	Свежие помидоры, пюре из красного перца чили, чеснок, лук, горчица, сахар, соль, регулятор кислотности-уксус винный натуральный	270 гр.	24 мес.	4860102001888



*Выращено и произведено в Грузии*



### СОУС ГРАНАТОВЫЙ «НАРШАРАБ»

Исключительность вкуса Наршараб ТМ MADLI приобретает благодаря аутентичному грузинскому рецепту приготовления, за счет добавления лишь одних пряностей.

Ведь полезные эффекты и благотворное влияние на организм от этого прекрасного восточного соуса можно получить только, если в него не добавлены искусственные компоненты.

У Наршараба удивительно богатый вкус: приятная кислинка, деликатная фруктовая сладость, небольшая горчинка. Аромат выраженно пряный.



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Наршараб»	гранатовый сок концентрированный, сахар, соль, пряности	350 гр.	24 мес.	4860102001130



СОУС ТКЕМАЛИ

«ТКЕМАЛИ КЛАССИЧЕСКИЙ»  
КИСЛО-ПРЯНЫЙ

Для производства соуса «Ткемали классический 1-ег Cru» TM MADLI мы используем плоды с особых участков сливовых садов, где деревья, благодаря почве и расположению к солнцу, уже на протяжении многих лет дают лучший урожай.

Приготовлен по классической грузинской рецептуре, когда в соус не добавляется сахар и используется свежая зелень. Сахар в соусе мешает почувствовать вкус основного блюда, а не подчеркивает его.

**Соус из кислых фруктов с травами и специями это идеальное сочетание к мясу для его лучшего усвоения и улучшения пищеварения и обмена веществ.**

**Применение:** Идеально подчеркнет вкус блюд из рыбы, тушеного/жареного мяса, варёного картофеля. Можно добавлять в мясной суп, при приготовлении, например, в харчо.

В Грузии подают к вареной телятине, добавляют в салат из вареной свеклы.

**Вкус:** кисло-пряный  
**Без добавления сахара**  
**Основа:** красный ткемали

*Выращено и произведено в Грузии*



**Основа настоящего соуса ткемали – это кислая слива сорта ткемали, в зависимости от срока сбора - зеленая, желтая или красная.**

У каждого сорта свой вкус, который раскрывается в сочетании с добавлением разных трав и специй по особенному.

С глубокой древности известно, что ароматные травы и специи не только гармонизируют и улучшают вкус блюда, являются натуральным консервантом, но и улучшают пищеварение, обмен веществ и в целом их регулярное употребление благотворно влияет на здоровье человека. Конечно, этими целебными свойствами обладают только настоящие и натуральные специи.

Именно такие мы используем при производстве наших соусов MADLI, произрастающие и собранные на плодородных чистых полях в Грузии.

Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Ткемали классический»	пюре красного ткемали, чеснок, зелень кориандра свежая, соль, перец красный молотый, зелень укропа свежая	270 гр.	24 мес.	4860102000539



*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТКЕМАЛИ  
«ТКЕМАЛИ  
КИСЛО-СЛАДКИЙ»**

Кисло-сладкий ткемали ТМ MADLI - это сочетание кислоты красного зрелого ткемали и сладости фруктов, что придает соусу мягкий и насыщенный вкус и аромат.

С глубокой древности известно, что ароматные травы и специи не только гармонизируют и улучшают вкус блюда, являются натуральным консервантом, но и улучшают пищеварение, обмен веществ и в целом их регулярное употребление благотворно влияет на здоровье человека.

**Применение:** к любому мясному блюду, жареному или запечённому на гриле, к блюдам из картофеля, к гречке, к сыру, в бургер. В Грузии подают к запечённой свинине.

Для тех, кто предпочитает более сладкий вкус соуса.

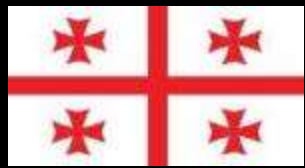
**Вкус:** кисло-сладкий, пряный  
**Добавлен сахар**  
**Основа:** красный ткемали



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Ткемали кисло-сладкий»	пюре красного ткемали, сахар, чеснок, соль, перец красный, кориандр молотый, укроп молотый	270 гр.	24 мес.	4860102001123



*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТКЕМАЛИ  
«ТКЕМАЛИ ШАШЛЫЧНЫЙ»  
ОСТРО-КИСЛЫЙ**

По классической рецептуре Ткемали - это кислый соус, и в него вообще не добавляется сахар. В «Ткемали Шашлычный» ТМ MADLI мы добавляем всего 3,8% сахара, чтобы немного смягчить кислотность соуса, но при этом не заглушить вкус блюда.



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Ткемали шашлычный»	пюре красного ткемали, сахар, чеснок свежий, соль, перец красный молотый, кориандр молотый, укроп молотый	270 гр.	24 мес.	4860102000522



*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТКЕМАЛИ  
«ТКЕМАЛИ ДАМСКИЙ»  
КИСЛО-ПРЯНЫЙ**

Классическое сочетание зеленого Ткемали - это молодой картофель или рыба. Зеленый ткемали более кислый чем красный, собирается ранней весной.

*Соус из кислых фруктов с травами и специями это идеальное сочетание к мясу или рыбе для их лучшего усвоения и улучшения пищеварения и обмена веществ.*

**Применение:** Идеально подчеркнет вкус блюд из рыбы, варёного картофеля. Можно добавлять в мясной суп, при приготовлении, например, в харчо, или в грузинское блюдо из телятины ЧАКАПУЛИ.

**Вкус:** кисло-пряный

Добавлен сахар (за счет этого кислота менее выражена )

Основа: зеленый ткемали (ранний сбор)



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Ткемали дамский»	пюре зеленого ткемали, сахар, чеснок свежий, соль, перец красный молотый, кориандр молотый, укроп молотый	270 гр.	24 мес.	4860102000546



*Выращено и произведено в Грузии*



**Соус фруктово-ягодный  
«ТКЕМАЛИ ЕЖЕВИЧНЫЙ»  
кисло-сладкий**

В основе - свежие сладкие ягоды ежевики и кислинка сливы сорта, в сочетании с пряными специями придают необыкновенный вкус и аромат этому настоящему грузинскому соусу.

С глубокой древности известно, что ароматные травы и специи не только гармонизируют и улучшают вкус блюда, являются натуральным консервантом, но и улучшают пищеварение, обмен веществ и в целом их регулярное употребление благотворно влияет на здоровье человека. Пробуя вкус нашего ежевичного Ткемали, Вы как будто переноситесь в прекрасную солнечную Грузию, слышите запахи ароматных трав с полей и чувствуете нежный вкус спелой ежевики.

**Применение:** к ребрышками на гриле, запечённой курице, к любым другим мясным блюдам и рыбе, сырам, можно добавлять в каши, пасту, йогурт или творог.

**Вкус:** сладко-кислый, пряный, ягодный  
Добавлен сахар

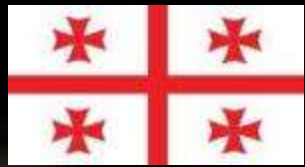
Основа: ежевика и красный ткемали



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Ткемали ежевичный»	ягоды ежевики, пюре ткемали, сахар, соль, чеснок свежий, специи	270 гр.	24 мес.	4860102001383



*Выращено и произведено в Грузии*



### СОУС ТКЕМАЛИ «ЦАРСКИЙ» КИСЛО-СЛАДКИЙ

Желтая спелая слива сорта ткемали – основа нашего соуса ткемали «Царский» ТМ MADLI. А грузинские травы и специи в составе придают традиционный вкус и необыкновенный аромат этому соусу и конечно способствуют хорошему аппетиту.

*Соус из кислых фруктов с травами и специями это идеальное сочетание к мясу или рыбе для их лучшего усвоения и улучшения пищеварения и обмена веществ.*

**Применение:** прекрасно подходит к мясу, рыбе, птице, картофелю и сырам.

**Вкус:** кисло-сладкий, пряный  
**Добавлен сахар**

**Основа:** желтый ткемали



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус ткемали «Царский»	пюре желтого ткемали, сахар, соль, чеснок свежий, кориандр молотый, укроп молотый, перец красный молотый	270 гр.	24 мес.	4860102001444





*Выращено и произведено в Грузии*



**СОУС ТКЕМАЛИ  
«ТКЕМАЛИ РАННИЙ»  
КИСЛО-ПРЯНЫЙ**

Зеленый (ранний) Ткемали - это особый соус, который готовят из еще не созревшей зеленой сливы, поэтому по классической рецептуре - это кислый соус, и в него вообще не добавляется сахар.



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Соус «Ткемали ранний»	пюре зеленого ткемали, чеснок свежий, соль, кориандр свежий, перец красный, укроп свежий, мята болотная молотая	270 гр.	24 мес.	4860102001017



*Выращено и произведено в Грузии*



Соль «Сванская классическая» ТМ MADLI - это ароматная универсальная смесь соли и пряностей, придуманная жителями Сванетии, горной местности на северо-западе Грузии с богатой растительностью.

Эту пряную смесь можно использовать для приготовления приправ и любых блюд из овощей, мяса и рыбы, в супах и бульонах, соусах и маринадах, омлетах, добавлять в котлеты и начинки для пирогов, в качестве панировки для рыбы. Сванская соль придаст Вашим блюдам особенный пикантный вкус и неповторимый аромат, характерный для грузинской кухни.

Удобная крышка с дозатором!

**Вкус: пряный, ароматный, натуральный. Два вида: пряная и пряно-острая**



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Сванская соль классическая	соль, чеснок, кориандр молотый, уцхо-сунели молотый, зира молотая, перец красный молотый, укроп молотый, шафран молотый	170 гр.	24 мес.	4860102001116
Сванская соль острая	соль, чеснок, перец красный молотый, кориандр молотый, уцхо-сунели молотый, зира молотая, укроп молотый, шафран молотый	170 гр.	24 мес.	4860102001161



**СУХАЯ АДЖИКА  
ПРИПРАВА ОСТРАЯ**

Пряная смесь из множества компонентов – АДЖИКА – это королева приправ на столах народов Кавказа. В переводе аджика означает «соль с перцем» и изначально возникла для долгих походов абхазских чабанов. Жгучий красный перчик в составе аджики ТМ MADLI придает приправе насыщенный цвет и характерный острый вкус и позволяет добиться неповторимого вкуса блюда. На Кавказе аджику добавляют к абсолютно любому блюду: мясу, рыбе, птице, соусам, заправкам, котлетам, овощным рагу, супам, при мариновании мяса для шашлыка для придания остроты.

Удобная крышка с дозатором!

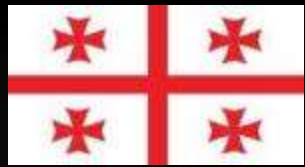
*Выращено и произведено в Грузии*



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Аджика сухая	перец красный острый, соль, чеснок, кориандр молотый, пажитник, шафран	120 гр.	24 мес.	4860102001178



*Выращено и произведено в Грузии*



**Джемы  
Мандарин  
Айва и Лимон  
Фейхоа и Лимон**

Бог дал Грузии плодородные земли, чистейший горный воздух, кристальную воду рек. Мы постарались соединить все это с вековыми традициями кавказской кухни для создания вкусных, натуральных и богатых продуктах Madli.

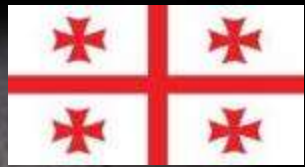
Джемы MADLI с любовью приготовлены для Вас из свежих плодов Мандарина, Айвы, Фейхоа и Лимона



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Джем Мандарин	Мандарин,сахар	220 гр.	24 мес.	4860102001932
Джем Айва и Лимон	Айва,лимон,сахар	220 гр.	24 мес.	4860102001925
Джем Фейхоа и Лимон	Фейхоа,лимон,сахар	220 гр.	24 мес.	4860102001918



*Выращено и произведено в Грузии*



### Закуска из Болгарского Перца По-Грузински

Наши соления и закуски приготовлены по старинным рецептам, без добавления консервантов, красителей, ароматизаторов, только из натуральных компонентов. Мы используем плоды, выращенные в самых экологически чистых регионах Грузии. Закуску из Болгарского перца в каждой стране готовят по своему. Венгерский лечо и французский рататуй близки по рецептуре к грузинской закуске. «По-грузински» – это особое сочетание спелого перца с овощами, ароматными специями и чесноком.



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Закуска из Болгарского Перца По-Грузински	Болгарский перец, морковь, томатное пюре, лук, масло растительное, чеснок, соль, зелень петрушки, перец красный молотый, регулятор кислотности-уксус винный натуральный	465 гр.	24 мес.	4860102001901



*Выращено и произведено в Грузии*



### **Аджапсандали (Баклажаны по Грузинский)**

Наши соления и закуски приготовлены по старинным рецептам, без добавления консервантов, красителей, ароматизаторов, только из натуральных компонентов. Мы используем плоды, выращенные в самых экологически чистых регионах Грузии. Аджасандали-ароматная закуска грузинской кухни из запечённых овощей с добавлением пряностей, зелени и чеснока. Прекрасно подходит для поста, вегетарианского и диетического питания, имеет низкую калорийность .



Наименование	Состав	Масса нетто	Срок годности	Штрих-код
Аджапсандали	Баклажаны, томатное пюре, болгарский перец, лук, чеснок, перец острый молотый, соль, зелень кинзы, зелень петрушки, базилик свежий, орегано свежий, масло растительное, регулятор кислотности-уксус винный натуральный	465 гр.	24 мес.	4860102001895



В производстве соуса важно все – какие овощи и травы используются, где они выращены, какой водой поливались, как и когда были собраны, где разлиты по бутылкам. Все нюансы и секреты рецептов знают только на родине соусов – там, где они были придуманы и впервые приготовлены.

Только такие соусы можно называть настоящими. Только такими соусами будут заправлять свои блюда ценители и лучшие рестораны.

Выбирая продукты **TM MADLI** - Вы гарантированно получаете качество, высокие кулинарные стандарты и многовековые традиции, по которым как и 100 лет назад создаётся наша продукция.



ООО "ДЕЛФУД"

Тел. +74952110285; +79167892532

[www.madli.ru](http://www.madli.ru)

E-mail: [super@madli.ru](mailto:super@madli.ru)