Табрис
Супермаркет
24
часа

Краснодарский край

Привет из солнечной Кубани

Табрис

Супермаркет

– это более 20 лет успешной работы, ориентированной на открытие новых вкусов для потребителей и создание гастрономической культуры.

Краснодарский край

23 года торговли

14 магазинов

(Краснодар, Новороссийск, Геленджик)

1 киоск-кафетерий

(на набережной Геленджика)

70 000 кв.м. общей площади

17400 кв. м. торговой площади

Табрис

Журнал «Табрис»

Табрис

сентябрь 2013

сентябрь 2015

февраль 2021

Табрис

РЕЦЕПТЫ
Кукурузная мука имеет тонкий аромат и мягкую бархатистую текстуру
Кукурузные блинчики
Ингредиенты
Приготовление
НАШ ИМПОРТ
Блины с кукурузной мукой без добавления пшеничной я готовила впервые. Выяснилось, что у кукурузного теста есть ряд плюсов. Например, после смешивания сухих и влажных ингредиентов сухому ингредиенту нужно дать настояться 10–20 минут, чтобы мука впиталась. Иначе готовые блины будут растекаться. А еще перед выпечкой каждого блина надо менять тесто: тяжелая кукурузная мука быстро оседает на дно и тормозит повышение температуры, поэтому консистенция теста должна быть максимально однородной. Сегодня было возможно, но я осталась довольна результатом: получились с хрустинкой, пышные и вкусные блинчики с ограниченным количеством дырочек. При этом они были эластичными и отлично переворачивались на сковороде. Правда, текстура у них была чуть плотнее, чем у пшеничных с классической мукой. А потому соус клубничный с семенами чиа был как нельзя кстати, ты более легкий и добавка блинчикам сочность.
При выпечке важно взять сковороду с антипригарным покрытием и убедиться, что она достаточно разогрета. Если сковорода будет недостаточно раскалена, блины получатся тягучими, без дырочек.

ПРОДУКТЫ
Свой выбор
Несколько личных поводов заглянуть в супермаркет «Табрис».
Мы попросили Елену Михайлову, одну из постоянных покупательниц нашей сети, рассказать о любимых товарах и составить «Табрис-карту» среди нескольких десятков товаров связались и эти.
КАМАМБЕР
Елена Михайлова, руководитель направления по работе с ключевыми партнерами компании «Бриз-Фуд», владелец сервиса по закупкам СкажСъешь
НАШ ИМПОРТ

ИСТОРИИ
Агенты национальной кухни
ТЕМА НОМЕРА
Истории о перемещениях продуктов по миру не менее увлекательны, чем приключения самих путешественников. Рассказываем: кто, что, откуда и куда.
Заморские штучки
Ярослав Мудрый
ОТКРЫТИЯ, КОТОРЫЕ ИЗМЕНИЛИ НАШ РАЦИОН
1492
1498
1522
1492–1599
1606
1642
1580–1640-е
Мы — вам, вы — нам
КТО ПРИВЕЗ РИС В АВСТРАЛИЮ
Мэн Чжэн Хэ

Табрис

Фермеры в Табрис

Табрис

ФЕРМЕРЫ В «ТАБРИС»

Трава у дома

#вместесгрядкой

Микропродукт с большим потенциалом

Городская ферма «МикроШЕФ»

Главный продукт — микрозелень

«МикроШЕФ»
Краснодар

MICROCHIEF.RU

12+

Мода на микрозелень зародилась в 80-х годах прошлого столетия в Калифорнии, США, но в России молодые побеги овощных культур стали появляться не в ресторанных, а в повседневных блюдах относительно недавно. Так, в 2018 году в Краснодаре открылась сити-ферма «МикроШЕФ», выращивающая микрозелень. У ее истоков — несколько единомышленников, больше года обучения у зарубежных специалистов, тернистый путь проб и ошибок, а также огромное желание познакомить людей с полезным продуктом.

«Конечно, рискованно было предлагать зелень жителям юга, когда у каждого второго есть огород, дача или хотя бы деленка под окном.

От бокса с горохом или дайконом можно получить второй урожай, хоть и не такой интенсивный. Достаточно после среза первых ростков помить субстрат и поставить бокс в теплое и хорошо освещенное место.

Но риск есть почти в любом деле, особенно если это что-то непривычное. Мы хотим, чтобы микрозелень заняла свое место в повседневном рационе как можно большего количества людей», — поделилась Мария Чаурина, управляющая фермы «МикроШЕФ».

Для выращивания своей микрозелени компания заказывает семена из Италии — они обладают отличной всхожестью и при этом абсолютно ничем не обработаны. Растениям создают максимально комфортные условия: их выращивают на 100%-ном кокосовом субстрате, а поливают очищенной водой, в которую добавляют экстракт кедра, тростниковый сахар или споробактерии — эти натуральные средства препятствуют появлению плесени. Солнце росткам заменяют белые и красные лампы, которые попеременно освещают урожай в течение 10 часов в сутки.

От посева до готовности зелени в среднем проходит всего 4–10 дней — в зависимости от культуры. Самые быстрые в этом деле — редисы, самый медлительный — горох.

Молодые побеги растений — это не только стильное украшение блюд, но и вполне самостоятельный ингредиент. Их можно есть без ничего, добавлять к бутербродам, в салаты, супы, смузи, в качестве гарнира к мясу.

2000–2500 боксов с микрозеленью в неделю выращивает «МикроШЕФ»

Вкус у микрозелени более тонкий, но уникальный и соответствует своей культуре: например, ростки редиса напоминают молодой корнеплод, стебельки подсолнечника похожи на молодые семена. А витаминов в микрозелени содержится в несколько раз больше, чем во «взрослых» растениях.

Ухаживать за микрозеленью после покупки проще простого: лоток можно оставить на кухонном столе или подоконнике и периодически поливать. Чтобы замедлить рост стебельков, можно хранить лоток в холодильнике при температуре 1–4 °С — так зелень может прожить около 3 недель.

Попробуйте приготовить песто по любимому рецепту, заменив базилик на микрозелень подсолнечника. Соус получится с необычным, но очень интересным и сочным вкусом. Если захочется вариант поострее, используйте зелень редисов.

«Мы, как и «Табрис», разделяем философию органичной и экологичной еды, выращенной в непосредственной близости, буквально рядом с домом каждого из нас. Покупатели торговой сети интересуются здоровым образом жизни, вкусным и правильным питанием, качественной фермерской продукцией, поэтому это совершенно точно «наши» люди».

МАРИЯ ЧАУРИНА,
УПРАВЛЯЮЩАЯ ФЕРМОЙ «МИКРОШЕФ»

ФЕРМЕРЫ В «ТАБРИС»

«Наш главный ингредиент — совесть. Эта надпись на этикетке — демонстрация нашего жизненного принципа, наша миссия, которая распространилась и на производство. Она просит обратить внимание покупателя на состав нашего продукта — это попытка вернуть веру в существование настоящих, честных продуктов, а также своего рода призыв к совести прочих производителей, ведь мы не одним мороженым питаемся».

МАКСИМ И ИРИНА ВНУКОВЫ,
ВЛАДЕЛЬЦЫ БРЕНДА «ВНУКОВЫ»

Честное мороженое

Холодный десерт, согревающий душу

Семейная мастерская натурального мороженого ручной работы «Внуковы»

Главный продукт — мороженое

@ICECREAM_VNUKOVY

12+

«Внуковы»
Краснодар

#именноемороженое

8 сортов «веганского» мороженого в постоянном ассортименте бренда «Внуковы»

Около 13 лет назад Максим и Ирина Внуковы всерьез занялись здоровым питанием, включили в рацион продукцию фермеров и даже задумались о создании собственного крестьянского хозяйства. Но была у супругов одна общая слабость — безграничная любовь к мороженому. Поэтому, когда встал вопрос о собственном деле, идея выпускать собственное лакомство оставила все прочие далеко позади.

Сегодня в постоянном ассортименте бренда «Внуковы» 33 классических сорта, а на очереди — еще 15 сортов совершенно оригинального мороженого и сорбетов. Вдохновляющие рецепты Максим и Ирина находят повсюду.

Идеальный состав мороженого Внуковы рассчитывают по сложным формулам и графикам, которые делаются с учетом молекулярной массы всех составляющих. Одна ошибка — и лакомство после заморозки превратится в сухой, с песочными крапинками продукт. Или станет излишне грубым из-за образовавшихся кристаллов льда.

Немаловажный ингредиент мороженого — воздух, именно он отвечает за нежность текстуры. Бо́льшая часть промышленного мороженого имеет взбитость 40–70%, а джелато — примерно 30%, что делает его более плотным и компактным продуктом. По этой характеристике мороженое «Внуковы» можно смело именовать «джелато».

Полный цикл производства мороженого «Внуковы» — 15–17 часов. Все ингредиенты с высокой точностью взвешиваются, а после добавляются в будущее мороженое: каждый — в определенный момент и при требуемой температуре. Но важно не только правильно все смешать, но и дать мороженому созреть, чтобы все ингредиенты в полной мере раскрыли свой вкус. После этого мороженое подвергается шоковой заморозке и отправляется в холодильники магазинов, включая «Табрис».

«Мы не коренные жители края, — рассказывает Максим, — и как только попали в Краснодар, то открыли для себя огромное разнообразие местных и эксклюзивных продуктов со всего мира именно в супермаркетах сети «Табрис». Для нас, гурманов, это стало спасением. Однажды Ирина сказала мне: «Я хочу быть здесь!» И вдруг осенью 2016 года мы получили запрос от сети «Табрис». С того момента для нас все изменилось. Теперь это наш ключевой стратегический партнер. Именно «Табрис» позволил нам вырасти и встать на ноги, получить обратную связь от покупателей, многочисленные отзывы и пожелания, которые позволили совершенствовать наш продукт. И это классно!»

Бренд «Внуковы» не использует в производстве готовые полуфабрикаты, смеси, заготовки, пасты. Так, для мороженого «Страчателла» не только измельчают шоколад в мельчайшие хлопья, но и выпекают пироги и печенье в самой мастерской.

5 сортов мороженого «Внуковы» не содержат сахара. В качестве подсластителя в них используются дынный эритрит и стевия.

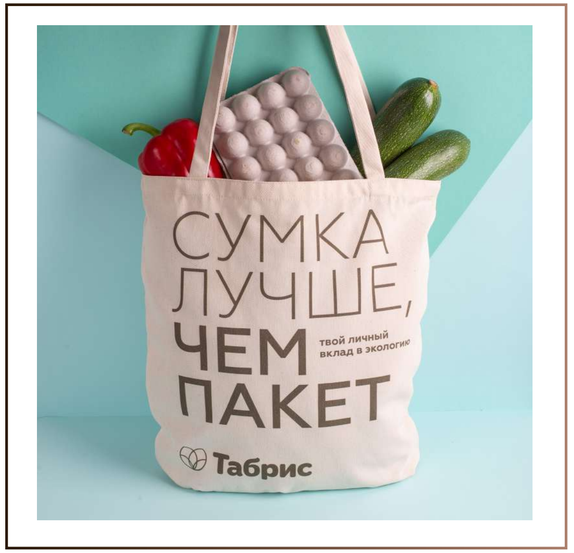
ФЕРМЕРЫ В ТАБРИС

Табрис

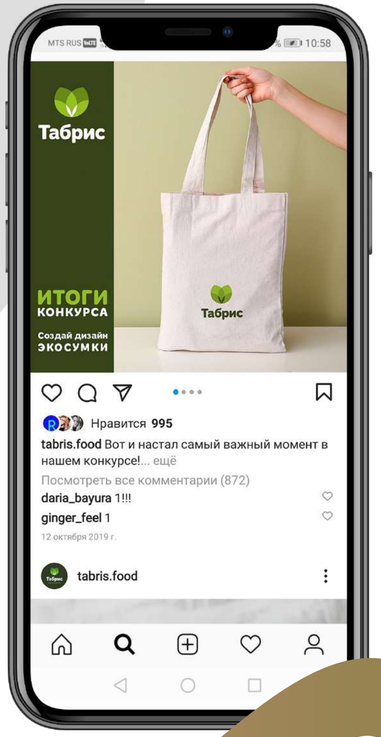
Рецептные карточки

Табрис

Мерч — как искусство



Табрис



Экосумки

«Табрис» объявляет конкурс во имя нашей планеты и бескрайнего творчества креативных дизайнеров. Когда искусство встает на защиту природы, получаются самые необычные, яркие и экологичные сумки.

Табрис

МОИ МЫСЛИ
ТОЛЬКО О ЕДЕ

а может..?

почему
нет?
когда ДА!

Не сегодня!

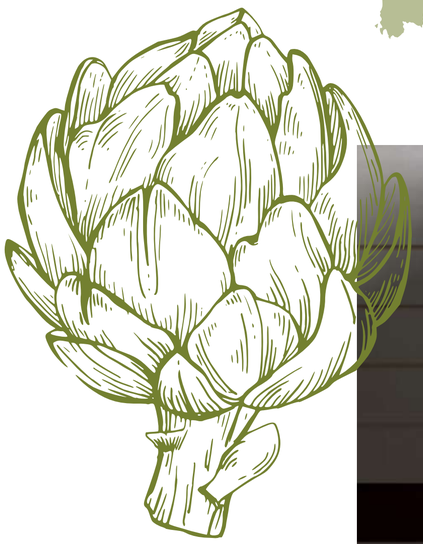
цвет
весенних полевых
цветов
цвет
ромки реликтового
леса
цвет
ромки реликтового
леса
2XL
M

цвет
реликтового леса
Табрис

Табрис

Тематическое оформление магазинов

Табрис



АНГЛИЯ
5

ШВЕЙЦАРИЯ
30

АНГЛИЯ
45
ИТАЛИЯ
33

БЕЛЬГИЯ
170
ИТАЛИЯ
30
ТАБРИС
20
ШВЕЙЦАРИЯ
30
АНГЛИЯ
5
КОРЕЯ
10

Табрис

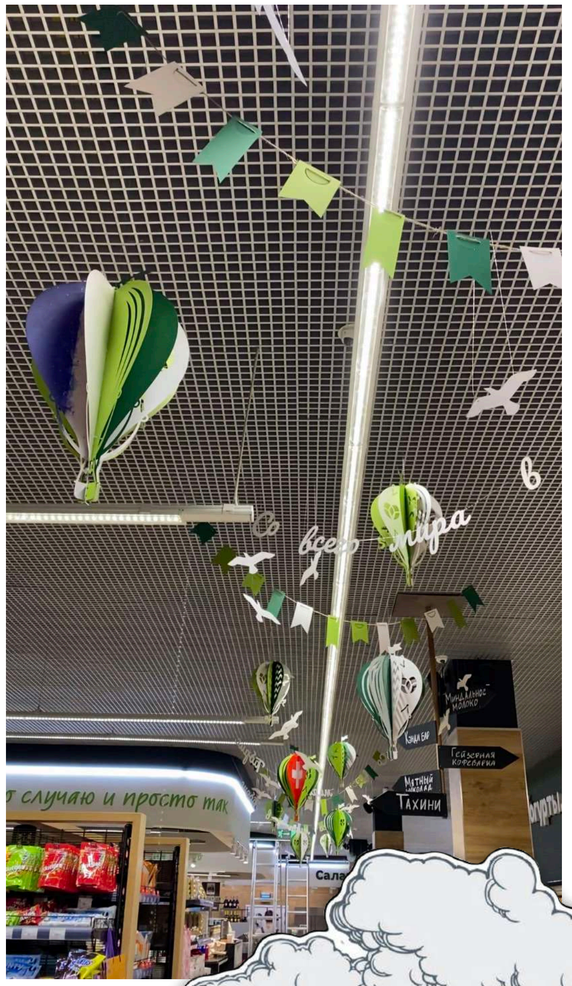
ПЕРМАРКЕТ

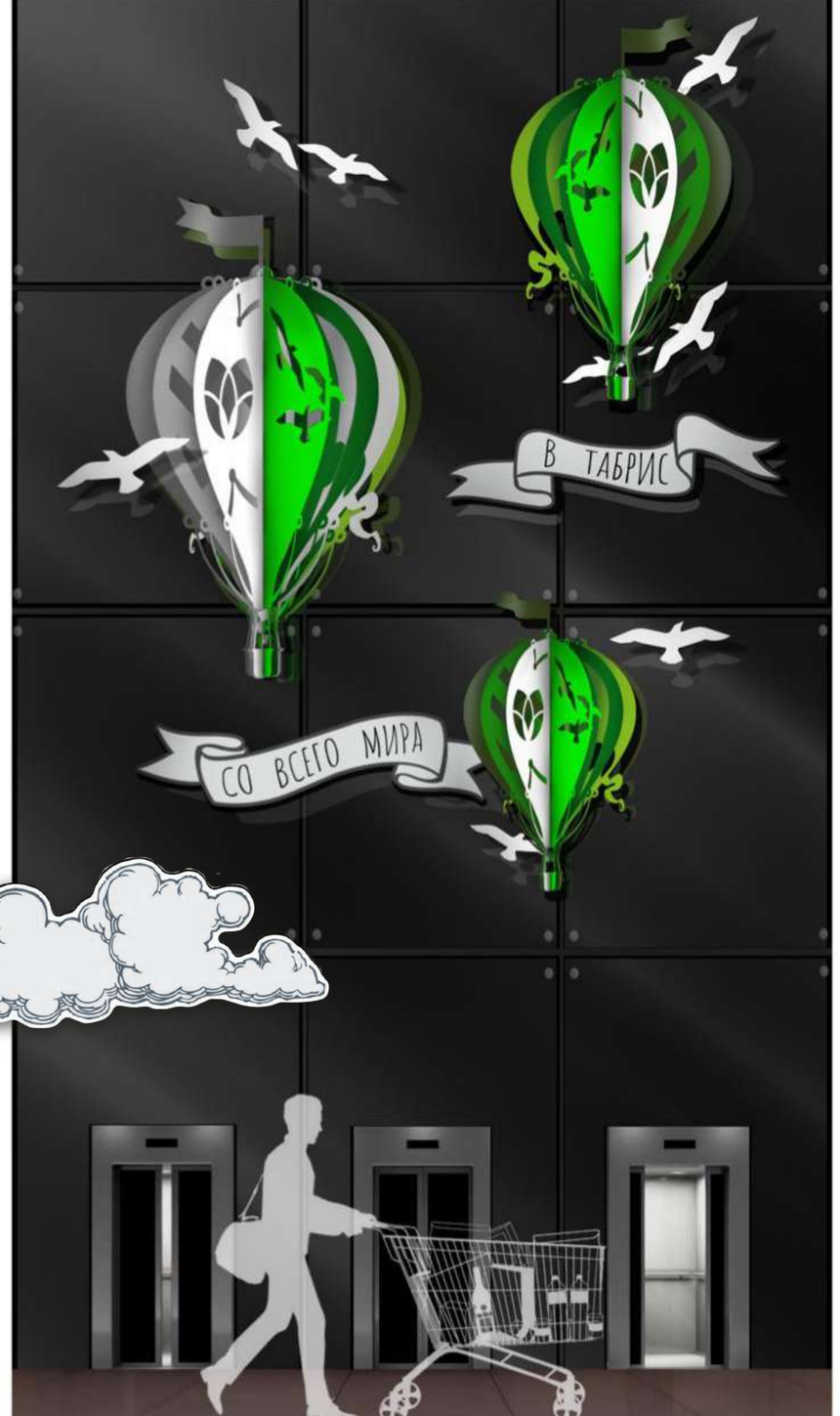
2020
20
20
20
алаты
СДЕЛАЙТЕ И ВОЗЬМИТЕ
illy

SEASON'S
Новым годом
2019

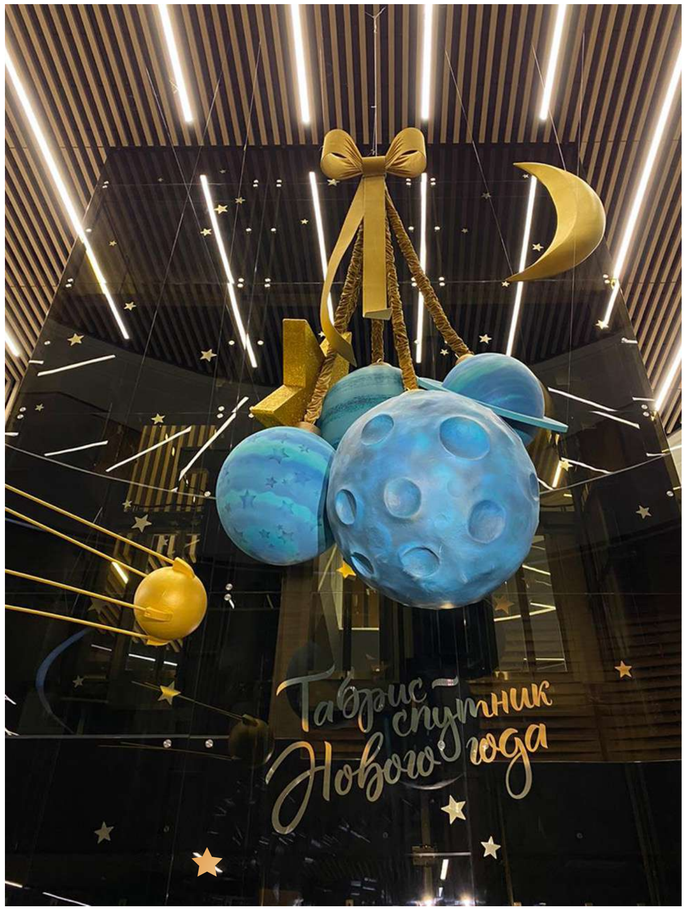
20
Табрис

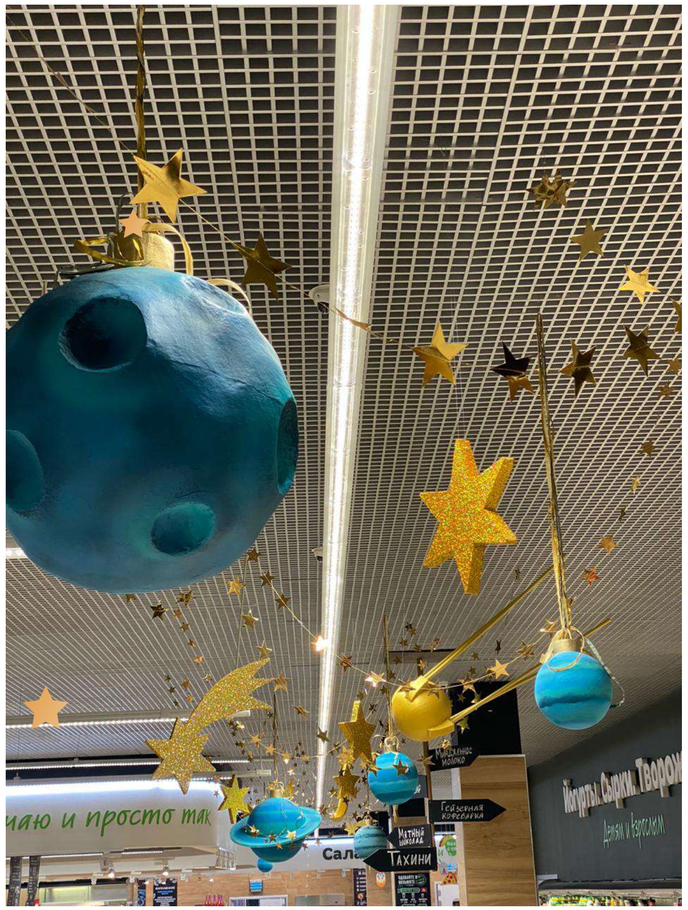
Табрис





Табрис





Табрис – спутник Нового года

Табрис

На одной волне с Табрис!

На одной волне с Табрис
На одной волне с Табрис

волне
с Табрис

На одной волне с Табрис!

Спасибо
за внимание!

Табрис