Добро пожаловать в лучшую жизнь

furore

Самые изысканные вкусы из Австрии

Наша кулинарная история началась в Брегенцервальде.

Именно там в 2001 году два выдающихся гастронома начали свой поиск самого лучшего.

Продукты компании «furore» - это необычайно вкусный результат этого поиска. И мы охотно делимся им с вами.

ГАНС-ПЕТЕР МЕЦЛЕР / КРИСТИАН ГРЕБЕР

Гастрономическое наслаждение - это самое прекрасное в жизни: быть с друзьями, готовить вместе, наслаждаться едой в уюте ... Мы очень это ценим.

На нашем производстве деликатесных продуктов мы производим изысканные горчичные соусы и другие деликатесы, которые отлично сочетаются с сыром, рыбой или мясом. У нас уже есть более 15 различных сортов.

Для нас всегда важно подчеркивать оригинальный вкус блюд, а не заглушать его. Пикантные фруктовые нотки наших соусов постоянно дают вам возможность ощутить новые оригинальные вкусовые сочетания. И в сочетании с сыром вкус будет абсолютно не таким как с мясом.
Или с рыбой. Вы увидите ...

Лучшие друзья
сыр и фрукты

FURORE
Самые изысканные вкусы из Австрии

Горчичный соус с инжиром

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С ПРЯНЫМ ТВЕРДЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Жареное мясо (телячья спинка, свинина, говяжье филе) намазать горчичным соусом с инжиром и затем обвалять в мелко порубленных пряностях.*

Вес: 50 г | 180 г | 250 г | 1,3 кг

Горчичный соус с инжиром и бузиной

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С НАРЕЗНЫМ СЫРОМ И ТВЕРДЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Мясные рулеты (говядина) перед укладыванием начинки (сало, чернослив, перец, соль) намазать горчичным соусом с инжиром и бузиной.*

Вес: 180 г

Горчичный соус с инжиром и розовым перцем

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С НАРЕЗНЫМ СЫРОМ И ТВЕРДЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Подходит к любому мясу, также отлично сочетается с дичью.*

Вес: 180 г

Горчичный соус с инжиром и имбирем с лимонным вкусом

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КАМАМБЕРОМ И СЫРОМ «БРИ»

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Создавайте блюда из птицы и рыбы на азиатский манер.*

Вес: 180 г

Для вас из нашего

собственного фруктового сада

FURORE
Самые изысканные вкусы из Австрии

Горчичный соус из яблок с Боденского озера с кальвадосом

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С ПРЯНЫМ МЯГКИМ СЫРОМ

***СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ:** Готовьте отличный маринад для салатов или используйте этот соус в качестве дип-соуса к террину из дичи и паштету из птицы.*

Вес: 180 г | 1,3 кг

Горчичный соус с виноградом

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ СЫРОМ И СЫРОМ С КРАСНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

***СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ:** Придает темным соусам с красным вином легкий сладковатый привкус и ароматную ноту, очень вкусен с паштетами и терринами.*

Вес: 180 г | 250 г | 1,3 кг

Горчичный соус с грушами

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ СЫРОМ И СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

***СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ:** Дополните блюдо из дичи или темного мяса, например, седло оленя, корочкой хлеба с горчичным соусом с грушами.*

Вес: 180 г | 250 г | 1,3 кг

Горчичный соус с абрикосами и миндалем

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С ОВЕЧЬИМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

***СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ:** В конце запекания намажьте кожу утиной грудки горчичным соусом с абрикосами. После этого запекать еще 3 - 5 минут, пока кожа не станет хрустящей.*

Вес: 180 г | 250 г | 1,3 кг

Издалека

Для вашего кулинарного удовольствия мы можем отправиться на край света

Горчичный соус с манго и маракуйей

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ СЫРОМ И СЫРОМ С КРАСНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Отлично подходит в качестве соуса чатни к блюдам, приготовленным на гриле, в качестве дип-соуса к приготовленной на шампуре телятине или скампиям, идеально оттеняет вкус дичи и терринов из гусиной печени.*

Вес: 180 г | 250 г

Горчичный соус с карри и ананасами

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ СЫРОМ, КОЗЬИМ И ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Отлично сочетается с белым мясом (курица, индейка, кролик).*

Вес: 180 г

Горчичный соус с яблоком и гранатом

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И МЯГКИМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Удивительно приятен на вкус также с блюдами из дичи.*

Вес: 180 г

Горчичный соус с амареной и вишней

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РАКЛЕТОМ, ФОНДЮ ИЗ СЫРА И ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Отлично подходит к горячим блюдам из сыра и придает венскому шницелю соблазнительную фруктовую нотку.*

Вес: 180 г

Горчичный соус
с помидорами

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Используйте горчичный соус с помидорами в качестве основы для кисло-сладких соусов к жареной курице, рыбе и свинине.

Вес: 180 г

Горчичный соус
со сладким перцем и чили

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И КИСЛОМОЛОЧНЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Смажьте нарезанную кубикам куриную грудку горчичным соусом и щепоткой пищевого крахмала с острия ножа; мясо останется сочным и приобретен изысканный азиатский аромат.

Вес: 180 г | 250 г

Горчичный соус
с айвой и кунжутом

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С НАРЕЗНЫМ СЫРОМ И ТВЕРДЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Отлично сочетается с небольшим количеством кунжута, в том числе для маринадов для салатов.

Вес: 180 г | 250 г | 1,3 кг

Горчичный соус
с апельсином

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ СЫРОМ и СЫРОМ С КРАСНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Используйте этот деликатес для суши или придания изюминки маринованной рыбе.

Вес: 180 г | 1,3 кг

Соус для гурманов с яблоком и брусникой

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С ВЕНСКИМ ШНИЦЕЛЕМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Отличное сочетание для венского шницеля: Сладкий вкус яблок и легкий пикантный вкус брусники в виде целых кусочков создают вкусовое сочетание, перед которым невозможно устоять.

Вес: 50 г | 160 г | 1,3 кг

Камберлендский соус для гурманов

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С БЛЮДАМИ ИЗ ДИЧИ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Дополните блюда из дичи, паштеты, террины, жаркое, барашка и говядину.

Вес: 160 г

Соус-конфи/дип-соус с луком и чили

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С БЛЮДАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ НА ГРИЛЕ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Идеален в качестве дип-соуса к мясу и рыбе, приготовленным на гриле. Также придает изюминку соусам и основам для приготовления соусов. Также очень быстро можно приготовить закуску для нежданных гостей: Просто сделать тосты из французского батона и намазать соусом-конфи.

Вес: 160 г

Вперед, к новым берегам!

Приступаем к рыбе!

Горчичный соус с укропом

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РЫБНЫМИ БЛЮДАМИ И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Попробуйте горчичный соус с укропом в качестве дип-соуса к копченому лососю, коктейлю из креветок, копченому филе форели или в качестве основы для соусов к рыбным блюдам.*

Вес: 160 г

Медовый горчичный соус

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РЫБОЙ И МАРИНАДАМИ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Великолепным открытием будет использовать его в качестве дип-соуса к рыбе, для медово-горчичного маринада, в качестве основы для салатной заправки. Без него нельзя себе представить: холодные блюда.*

Вес: 160 г

Горчичный соус с карри и ананасами

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С БЕЛОЙ РЫБОЙ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Изысканное сочетание с карибскими и азиатскими рыбными блюдами.*

Вес: 180 г

Горчичный соус с апельсином

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ МАРИНОВАННЫМИ И ЖАРЕНЫМИ БЛЮДАМИ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: *Используйте этот деликатес для суши или придания изюминки маринованной рыбе.*

Вес: 180 г | 1,3 кг

Изысканная еда

Трюфель и мед

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С БЛЮДАМИ ИЗ СЫРА

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Дополните холодные закуски, такие как сливочный сыр, террины или ветчина из дичи, неожиданно деликатным вкусом.

Вес: 120 г

Желе с белым вином и ликером «Калуа»

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И КИСЛОМОЛОЧНЫМ СЫРОМ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: «Калуа», изысканный фруктово-кофейный ликер из Мексики, - это настоящий подарок для гурманов, который отлично сочетается с рыбой и блюдами азиатской кухни, а также со сладкими блюдами.

Вес: 160 г

Желе с глинтвейном

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯГКИМ И ТВЕРДЫМ СЫРОМ, А ТАКЖЕ СО СЛАДКОЙ ВЫПЕЧКОЙ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Используйте желе в качестве начинки для тортов и пирогов. И: для идеального сочетания с блюдами из дичи, паштетами и соусами.

Вес: 160 г

Желе со смородиновым шампанским

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

СОВЕТ ДЛЯ ГУРМАНОВ: Гурманы предпочитают намазывать это желе на хлеб или хлеб-плетенку, использовать в качестве начинки для фруктовых паев, в качестве изысканного соуса к мороженому и фруктам.

Вес: 160 г

ТЕКСТ: Метцлер Меерсбург • www.bessere-texte.de | ГРАФИКА: DRUCKGRAF • www.DRUCKGRAF.com | ФОТОГРАФИИ: furore Handelsgesellschaft mbH • Shutterstock

Дорогие любители изысканной кухни,

мы в furore любим то, что дарит нам природа. Мы осознанно не производим товары массового потребления, но предпочитаем самое высокое качество. Этим мы занимаемся каждый день.

furore использует исключительно фрукты и ингредиенты, выращенные под самым строгим контролем.

С момента основания компании в 2001 году мы ориентируемся на оригинальность, качество и региональный характер. На это вы можете положиться.

Наслаждайтесь едой! Мы в компании furore поможем вам в этом.

Всего хорошего!

Ваши

Кристиан Гребер

Ваши

Ганс-Петер Мецлер

FURORE

Самые изысканные вкусы из Австрии

- С 2001 ГОДА -

IFS Food

furore Handelsgesellschaft mbH
Hans-Berchtold-Straße 52 • A-6840 Götzis (н.п. Гётцис, Австрия)
Тел.: +43 (0) 5574 58029 • Факс: +43 (0) 5574 90840
Эл. почта: office@furore.at • Онлайн-магазин: www.furore.at

CORPUS CULINARIO