

ВкусВилл

ПОЛЕЗНЫЕ СТАТЬИ, НОВОСТИ, РЕЦЕПТЫ

ОКТАБРЬ
2020

*вкусный
урожай*



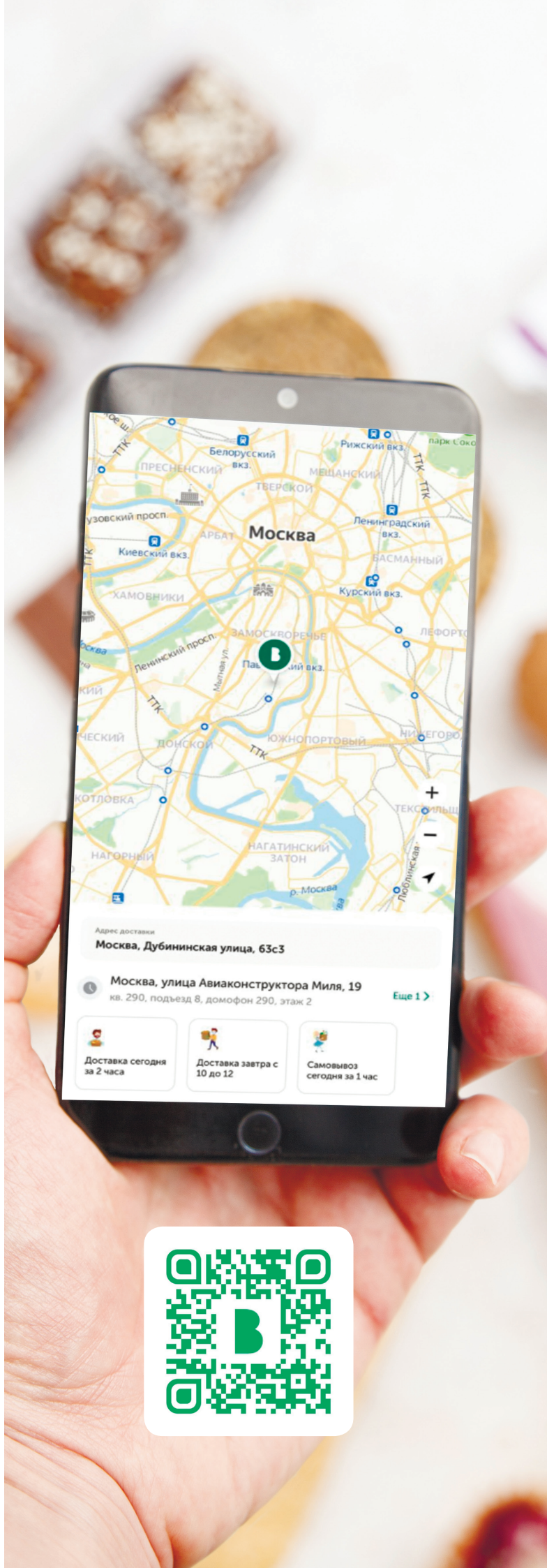
ВСЁ ВКУСНОЕ — НА ДОМ

Друзья, надеемся, вы уже попробовали нашу бесплатную доставку? Заказать продукты на нашем сайте и в мобильном приложении «ВкусВилл» можно **в любое время, даже ночью**. В интернет-магазине вы найдёте варианты доставки на все случаи:

- Точно знаете, что понадобится завтра, или нужны любимые продукты в большом количестве? «Доставка завтра с 10 до 12» — то, что вам нужно. А при заказе до 13:00 вы сможете выбрать товары из более широкого ассортимента.
- В течение дня нет времени подумать о покупках? Даже ночью можно оформить «Доставку сегодня с 10 до 12». Утром мы соберём для вас самое свежее и доставим в течение 2 часов.
- А если продукты нужны сегодня? Выбирайте «Доставку за 2 часа» — и вкусные продукты скоро будут у вас дома.
- Если не хочется ждать курьера, вспомните про самовывоз и заберите готовый заказ в любимом магазине уже через 30 минут. А не так давно мы запустили «Самовывоз завтра с 10 до 12» — оформите его до 13 часов текущего дня, чтобы выбрать товары из максимального ассортимента.

НЕМНОГО О ПРИНЦИПАХ

- ♥ Мы доставляем продукты бесплатно и без минимальной суммы заказа.
- ♥ Все заказы «на завтра» начинаем собирать после 10 утра, чтобы выбирать только свежее.
- ♥ Оплатить заказ можно картой онлайн, а стоимость спишется после того, как мы проверим наличие товаров и сроки годности.
- ♥ Все скидки и акции учтутся, как и при обычной покупке в магазине. Накопились бонусы на карте «Давайте дружить!»? Оплатите ими покупки — хотите полностью, хотите частично.
- ♥ Не устроило качество продукта? Оформите **возврат прямо в мобильном приложении**.



Друзья,

мы знаем, что вы не прочь начать день с отличного йогурта, заморить им червячка во время рабочего дня или даже заменить любимым кисломолочным продуктом лёгкий ужин. И, конечно, в вашем холодильнике наверняка всегда найдётся несколько баночек для детей, то и дело заглядывающих туда в поисках вкусного перекуса.

Именно поэтому в нашем ассортименте такое йогуртовое разнообразие!

Есть питьевые и густые, греческие, йогурты с разными наполнителями, сладкие и без сахара, из овечьего молока и безлактозные. Есть те, что вы покупаете каждый день, и такие, которые добавляете в корзину, когда хочется чего-то необычного. Например, кофейный или йогурт со вкусом авокадо-апельсин.

А задумывались ли вы, что значит качественный и вкусный йогурт?



Вот наши правила отлично приготовленного продукта:

1 Минимальный состав

Причём не только самого йогурта, но и его наполнителя.

2 Правильная консистенция

Если йогурт питьевой — должен литься, если густой — удобно черпать ложкой. А если двухслойный, то наполнителя в нём никак не меньше 15 граммов — чтобы вкус ягод и фруктов хорошо чувствовался!

3 Короткие сроки годности

Чтобы сохранить максимальную пользу продукта.

4 Разной жирности

Чтобы вы могли выбрать для себя подходящий. Кстати, чем меньше жирность — тем слаще будет наполнитель: продукт, не содержащий жира и сахара, не имеет вкуса.





Вся правда о козах. «Сернурський сырзавод»

Во «ВкусВилл» мы поставляем свыше 20 видов сыра и иной молочной продукции, включая наши новинки. В числе последних – **кефигурт**.



Как устроена на производстве система контроля качества?

Всё начинается с фермы. Ведь качество продукции во многом зависит от используемого сырья. Если животные получают должную заботу, внимание и уход, то и молоко будет на уровне. А отследить поступление качественного сырья на завод нам помогает **анализатор молока** MilkoScan.

Это небольшой металлический ящик, который позволяет выявить уже на приёмке молока содержание в нём меламина, нитрита натрия, циануровой кислоты и других запрещённых соединений. Обнаружение таких фальсификатов – очень важный момент для нас, поскольку мы используем не только собственное козье и овечье молоко, но и закупаем коровье у частных хозяйств. Каждая партия поступившего сырья проходит тщательный контроль: технологи берут пробу и «сканируют» на приборе. Если оборудование обнаруживает хоть малейшее несоответствие, то подозрительный образец сразу выделяется красным цветом. Такой партии молока уже не стать любимым сыром «Сернурський халумис» или натуральными сливками.



Пишет поставщик

Наши поставщики рассказывают о своих производствах, контроле качества и любви к еде.

Гранола счастья. ООО «Гранола.Лаб»

Мы поставляем три вида гранолы – «Кофейную», «Гречневую» и гранолу «Мята-шоколад».



Почему именно этот продукт производите, с чего всё началось?

История началась на домашней кухне летом 2015 года – основатель проекта Елена Наумова готовила гранолу для себя и друзей. Ей очень нравился продукт, и она решила принять участие в нескольких фестивалях. Первым официальным выходом был фестиваль Go Vegan в парке Сокольники. Посетителям настолько понравился продукт, что его раскупили ещё до окончания мероприятия. Тогда Елена решила попробовать превратить своё увлечение в нечто большее. Она нашла первое небольшое производство, наняла сотрудника и стала развивать проект.

Кофе как образ жизни. LEBO Coffee

Наша компания производит натуральный молотый и растворимый сублимированный кофе.



Большая ли команда у вас? И какая самая необычная профессия в компании?

Наша команда насчитывает более 150 человек, это профессионалы своего дела. Есть представители таких редких профессий, как обжарщик кофе (оператор обжарочной машины) или мельник (наладчик мельничного оборудования). От них напрямую зависит качество нашего кофе.



Как добиваетесь идеального качества и вкуса продукта?

Постоянным контролем и большой любовью, с которой мы относимся к кофе. Кофейное зерно проходит проверки на каждом этапе производства. У нас очень сильный технологический отдел, опытные сотрудники которого занимаются отбором зелёного зерна, самостоятельно создают купажи и проводят каппинги.

Как выбрать мясные деликатесы В ПУТЬ ПО МЯСНОЙ ПОЛКЕ

Колбасы и сосиски, рулеты и паштеты, буженина и карпаччо — запутаться в десятках наименований мясной гастрономии несложно. Каждый месяц на полках появляется не меньше десятка новинок, и все они отвечают строгим требованиям. Основа — мясо без хрящей и жил, добавки — только натуральные специи, травы и овощи. Но как искать мясные вкусы, тем, у кого есть особые запросы? Разберёмся вместе.



Для самых МАЛЕНЬКИХ

Сложно найти детского специалиста, который с уверенностью станет рекомендовать мясные деликатесы малышам. Большинство из них детям не подходит: маленьким гурманам нужны исключительно лёгкие мясные угощения, прошедшие деликатную обработку. Но не лишать же ребёнка любимых сосисок? Чтобы малышам было полезно, а родителям спокойно, мы разработали линейку мясных деликатесов из филе птицы, которые подходят для питания детей от 3 лет. У нас есть нежные сардельки, ароматные сосиски «Сказка» и любимая даже взрослыми колбаса «Тимка». Стоит такая гастрономия дороже привычной — но разве может **сосиска из куриного филе** стоить дешевле натурального мяса?

Для самых СПОРТИВНЫХ

Спортсмены привыкли питаться варёной птицей: в куриной грудке и индейке минимум калорий, зато щедрая порция белка. Разнообразить спортивное питание сложно. Но у нас получилось! При разработке новых рецептов на первом месте как всегда стоял вопрос простого натурального состава, а на втором — минимальная калорийность блюда. Мы **стремились к 100 ккал на 100 г**: ровно столько в куриных сосисках «Суперсила» и сосисках из индейки с морковью и брокколи. Чуть больше — в ветчине из индейки с травами и сардельках со шпинатом и морковью. Отдельная линейка из птицы — филе в маринадах, приготовленное по технологии су-вид. Мясо томится в вакууме при щадящих температурах и превращается в самостоятельное блюдо или основу здорового салата. После вскрытия такой деликатес хранится всего сутки: без консервантов мясо долго не живёт.

Для самых ГУРМАНИСТЫХ

Нашу варёную колбасу по стандарту «ВкусВилл» любят за знакомый вкус той самой «Докторской». Но иногда хочется чего-то особенного, чего-то удивительного. Значит, время обратить внимание на чёрные упаковки: это наши версии мировых хитов мясной гастрономии. **Дома такое не сделать**: утку готовят по технологии «Хамон», шпек из свинины вызревает в специальных камерах, а брикет из говядины коптят на натуральной щепе. Им самое место на праздничном столе.

Для самых ГОЛОДНЫХ

А здесь никаких советов не будет. Смело берите любую упаковку на нашей полке. Вы гарантированно получите свежий и вкусный продукт, приготовленный из натурального мяса с отборными специями, травами и овощами. Никаких красителей и консервантов в составе не будет: о наших серых сосисках уже ходят легенды. А вот без сахара не обойтись. Зачем он колбасе? Он связывает специи с мясом, чтобы вкус был однородным и стабильным. На крупных производствах для этого используют фосфаты, а мы больше доверяем привычному сахару. Тем более в букете специй его всего щепотка.

Богатства осени

Лето закончилось, а его вкусные подарки — нет! Многие овощи, фрукты и ягоды только-только налились и готовы радовать нас сочным разнообразием.

Давайте смотреть, что созрело к октябрю — и вместе набираться пользы перед долгой зимой.

Овощи и фрукты, полные витаминов, клетчатки и минеральных веществ — основа здорового питания. **5 порций овощей и фруктов ежедневно** помогают существенно улучшить качество и продолжительность жизни. К тому же разнообразие растительных продуктов поддерживает баланс микроорганизмов в кишечнике. Это положительно влияет на иммунитет, усвоение полезных веществ и наше настроение.

Почему на полках магазинов лучше всего искать именно сезонные и локальные овощи, ягоды и фрукты?

Растущие поблизости овощи и фрукты не требуют долгой транспортировки — а значит, дополнительной заботы о сохранности. Поэтому собираются уже спелыми! Дозревшие самостоятельно овощи и фрукты содержат больше витаминов, чем сорванные «зелёными». А ещё покупка местных овощей и фруктов — оптимальный выбор с точки зрения экологии.

Конечно, составить весь рацион из одних сезонных продуктов не получится. А вот сделать на них яркий акцент можно легко! К тому же собранные на пике зрелости сезонные продукты можно заморозить и есть ещё в течение нескольких месяцев. По количеству витаминов и фитонутриентов они будут сопоставимы со свежими.

Королева осени — **тыква!**

Этот чудо-овощ абсолютно универсален. Из тыквы здорово делать супы и смузи, добавлять её в кашу и выпечку. А сладкие сорта грызть свежими! Тыква, как и другие оранжевые овощи, богата каротиноидами. Они выполняют

антиоксидантную функцию и поддерживают работу сердца, сосудов и глаз.

На что ещё обратить внимание в октябре? На хурму, репу, редьку и поздние сорта яблок!

И, конечно, **осенние ягоды**.

Первые заморозки им не помеха: клюква, брусника и облепиха от лёгкого мороза становятся только полезнее и сочнее. Ягоды здорово не только есть свежими, но и заготовить на зиму, чтобы потом доставать из морозилки и готовить пироги, освежающие морсы и ароматные согревающие чаи.



PRONUTR.COM

Материал помогала готовить нутрициолог
Виктория Вишнякова

Просто здорово

приготовить фаршированную
тыкву



- тыква — 1,5-1,8 кг • рис длиннозёрный — 100 г • изюм — 50 г
- грецкие орехи — 50 г • репчатый лук — 1 шт.

СПЕЦИИ зира — 0,5 ч. ложки • острый перец молотый — щепотка
• мускатный орех — щепотка • корица молотая — щепотка
• куркума — 0,5 ч. ложки • топлёное масло (или оливковое) • соль

Изюм промойте и замочите в тёплой воде, орехи порубите ножом.
У тыквы срежьте верхушку, аккуратно выньте серединку с косточками.

Рис промойте и отварите в подсоленной воде до полуготовности, воду слейте. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на топлёном масле вместе со специями. Затем добавьте изюм, орехи, рис, перемешайте и посолите по вкусу. Начинка должна получиться достаточно влажной.

Положите начинку внутрь тыквы, закройте «крышечкой». Оберните тыкву фольгой и запекайте при 190°C час-полтора до мягкости.

Готовую тыкву лучше подать на стол целиком — это очень красиво!
А затем раскладывать рис по тарелкам при помощи ложки, аккуратно зачерпывая тыквенную мякоть.

**Этот рецепт —
настоящий конструктор!**

Добавьте обжаренное мясо, особенно уместна здесь баранина — и получится **плов в тыкве**.
Уберите лук и положите побольше сухофруктов (вяленую вишню, курагу, чернослив) — будет **замечательный десерт!**



7 ВОПРОСОВ ТЕХНОЛОГУ О ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

В постоянной рубрике нашего Instagram подписчики задают вопросы сотрудникам «ВкусВилл». В этот раз о работе и продуктах рассказал Артём Ситников – технолог категории «Фрукты и овощи»:

Чем обычное авокадо отличается от Хасс?

Авокадо Хасс коричневое и немного другой формы. Оно более маслянистое, поэтому и вкус у него насыщеннее. Среди наших покупателей это настоящий хит.

Когда начинается сезон киви?

Сезонность киви зависит от страны. Сейчас на полках вы можете увидеть киви Голд из Новой Зеландии.

Почему в магазины поступает такая ужасная зелень? Она же портится на 3-4 день.

К сожалению, любая зелень быстро портится. Советую не хранить её долго, а сразу есть. А если всё же зелень остаётся в холодильнике, держите в контейнере – так она лучше сохраняет свои свойства.

Можно ли цветную капусту есть сырой?

Любую капусту можно есть сырой.

Проверяете ли вы фрукты и овощи на нитраты?

Обязательно! При решении о работе с поставщиком мы проверяем продукцию в независимой лаборатории, а затем из каждой поставки отбираем образцы для исследования в нашей собственной лаборатории, которая находится в распределительном центре.

Манго жёлтые недавно брала – огонь! Будут ли ещё ананасы Голд сладкие?

У нас на полках есть очень сладкие ананасы Медовые. Советую вам их попробовать.

Как вы попали в команду «ВкусВилл»?

В компанию я пришёл, когда было всего 60 магазинов «ВкусВилл». Меня позвал мой друг-технолог. И вот уже 5 лет я работаю в лучшей команде.

Если и вы хотите задавать вопросы нашим сотрудникам, узнавать полезное о еде и быть в курсе новостей компании, подписывайтесь на наш Instagram @vkusvill_ru.



ВОПРОСЫ ЗАДАВАЛИ
НАШИ ПОЛЬЗОВАТЕЛИ
В ИНСТАГРАМЕ.

Давайте дружить!

Карта «Давайте дружить!» уже давно перешла в **электронный** формат. Сегодня можно не получать пластиковую карту, и если вы ещё не подключились к нашей программе лояльности, достаточно зарегистрироваться на сайте или установить наше мобильное приложение «ВкусВилл» — все акции и скидки будут вам доступны.



ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ

Установите «Любимый продукт» и покупайте его со скидкой 20% в течение 7 дней. Вы сами решаете, какой продукт сделать любимым. И каждый день можете выбирать новых любимчиков — просто сделайте это до 7 утра текущего дня и наслаждайтесь покупками.

Как получить «Любимый продукт»? Очень просто: купите продуктов на 500 рублей. Можно сразу, а можно суммарно за два дня подряд. И скидка ваша.

Скидка 20% суммируется с вашей скидкой по акции «Разнообразное питание», в остальных случаях в приоритете скидка большего размера.

Назначать и менять «Любимый продукт» можно на кассе магазина, в личном кабинете на сайте или в приложении «ВкусВилл».



АБОНЕМЕНТ

Всё очень просто. Если вы авторизованы на нашем сайте, рекомендуем каждый день заглядывать в каталог. В нём вы сразу увидите ваш абонемент — скидку 20% на 6 товаров. Действует абонемент 1 день, но и обновляется ежедневно.

Абонемент — это персональные скидки именно для вас.

А если вы пользуетесь нашим приложением, нажмите на главном экране «Я в магазине», выберите адрес, куда планируете пойти за покупкой — робот выдаст ваш абонемент. И повторять это можно тоже каждый день.

Подробнее обо всех акциях и программе лояльности читайте на сайте vkusvill.ru и в мобильном приложении «ВкусВилл» в разделе Акции.

Вкусные новинки

Мы очень любим говорить про наши продукты. Но ещё больше – когда про них говорите вы!

Четыре покупателя «ВкусВилл» попробовали новинки и поделились впечатлениями.



Виктория ДЕСЕРТ НА КОКОСОВОЙ ОСНОВЕ «КЛУБНИКА»

Нежное облачко кокосовых сливок дополняет натуральная основа из клубничного варенья.

Замечательный вариант для любителей не сильно сладких десертов.

ДЕСЕРТ ВЕГАНСКИЙ «ПАНАКОТА МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Не приторный десерт с манговой кислинкой. Хорошо освежает. Нежная и лёгкая текстура кокосовой основы.



Анастасия

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И СОУС «САЛЬСА»

Хоть я и не фанат покупной, приготовленной пищи (люблю всё сама и своими руками!), но это безумно вкусно 😊! Смело купила мужу на работу для вкусного завтрака и сама под горячий чай ☕ с удовольствием кушаю! Обязательно грейте в микроволновке или на сковороде, чтобы сыр как следует расплавился – и наслаждайтесь в меру пряным, в меру солёным и очень сытным блюдом 🍴!



Альфия ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С СЫРОМ

Мы всей семьёй очень любим классическую творожную запеканку и запеканку с прослойкой. Эта новинка больше пришлась по вкусу старшему поколению, нам с ребёнком привычнее сладкий вариант. Запеканка сытная, вкус сыра гармонично дополняет вкус творога.



СМУЗИ ЙОГУРТНЫЙ «ТРОПИК» 1,3%

Классный продукт, пришёлся по вкусу всей семье. Лёгкий и одновременно сытный. Много фруктовых кусочков в йогуртной основе. Оригинальный летний вкус. Отличный вариант для перекуса. Точно будем брать ещё.



Оксана

ТВОРОГ МЯГКИЙ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КОЗЬЕГО МОЛОКА

Однородная достаточно плотная масса с ощутимым вкусом и ароматом, свойственным продукции из козьего молока.

ЙОГУРТ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КОЗЬЕГО МОЛОКА С КЛУБНИКОЙ 3-4,5%

Вкусняшка – вердикт обеих дочек. Вкусный, ярко клубничный, не приторно-сладкий, вкус и аромат козьего молока не считаются. Вместе сервируются в прекрасный завтрак или перекус, орешки и ягоды приветствуются!

Делимся свежими новостями

❖ Доставка продуктов «ВкусВилл» на полных парах ворвалась в десятку крупнейших в стране и не сбавляет темп. Напомним, теперь мы **доставляем даже горячий свежесваренный кофе и свежевыжатый сок**. Обязательно попробуйте, если ещё не успели!

● А в Черноголовке попробовали доставлять продукты на машине **на водородном топливе**.

■ Наши экологи подвели первые итоги отказа от бумажных чеков. Мы предложили вам перейти на электронный вариант 2 месяца назад — и за это время вместе сохранили 400 000 чеков! А значит, сделали планету немного чище.

Команда «ВкусВиллАйс» теперь эксперт не только в замороженных продуктах, но и в их доставке. Рекомендуем заглянуть в раздел десертов — среди новинок есть очаровательные пирожные в виде овощей! Очень вкусно и необычно.

Наши коллеги из магазина VkusVill в Амстердаме тоже не скушали. Запустили доставку по 9 городам, приучили голландцев к запеканке и сырникам, добавили в ассортимент 5 видов хлеба.

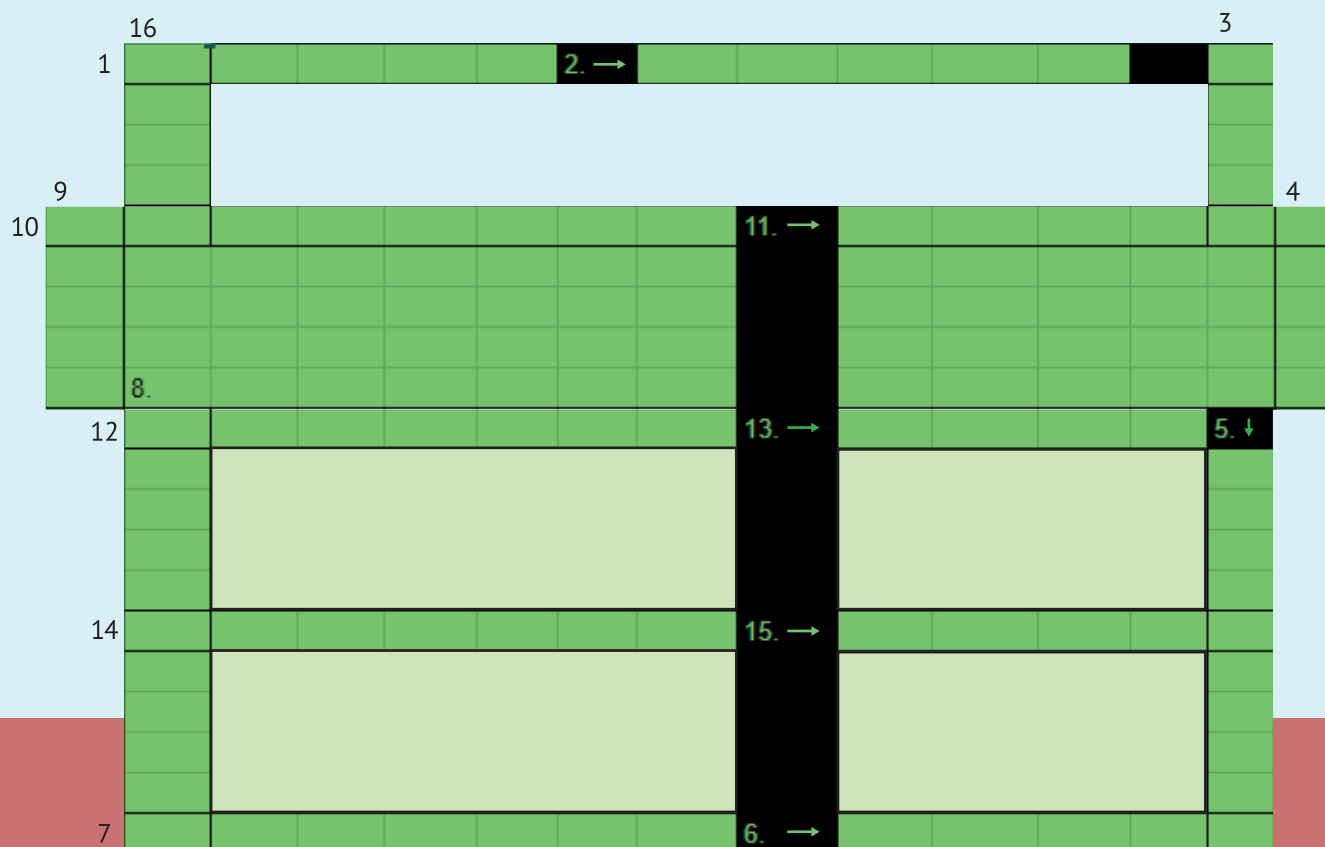
❖ Микромаркеты «ВкусВилл» **возвращаются!** Уже около 150 «микриков», закрывшихся на период карантина, готовы накормить офисников завтраком и обедом. А ещё команда принимает заявки на установку новых в коворкингах, медицинских учреждениях, бизнес-центрах, спортивных клубах и офисах.



Из чего состоит корзина?

Мы выбрали **16 хитов** продаж
и сложили из этих слов корзинку для покупок.

Угадай каждый продукт!



1. Этот сочный кусок мяса жарится буквально 7 минут.
2. Чёрный принц среди фруктов. А может быть, ягод.
3. Главное в этом пирожном — начинка из крема.
4. Без него ни пельмени, ни пирог не приготовить.
5. Самая простая из всех дынь.
6. Внутри самых популярных блинчиков прячется эта рыбка.
7. Чем он мягче, тем лучше. Косточка не в счёт.
8. Самый тянучий из наших мягких сыров.
9. Советский бутерброд: сыр, масло и он.
10. 5 бифидобактерий в жидком виде.
11. Если он греческий, то точно двухслойный.
12. Популярный перекус, который не обходится без хлеба.
13. И суп, и гарнир, и детское питание.
14. Летний оранжевый фрукт родом из Армении.
15. Эта часть курочки всегда сочная.
16. Что будет, если ягоды и фрукты поместить в бутылочку?

Ваш «ВкусВилл»
всегда на связи

www.VkusVill.ru
+ 7 (495) 663-86-02
8 (800) 550-86-02

Мы есть в соцсетях

 vkusvill_ru

 facebook.com/vkusvill.ru

 vk.com/vkusvill_ru

Приложение «ВкусВилл»
есть в Google Play и AppStore.

Отзывы и предложения можно
отправить через приложение
«ВкусВилл», Телеграм-бот
или на почту info@izbenka.msk.ru

Хотите у нас работать?
Пишите на job@vkusvill.ru

