



Мама
хочет®

Всё, что вы хотели знать, но боялись спросить.



«Каждый ребенок скажет, что его мама самая лучшая,
что его мама самая добрая и заботливая.

А мы ответим: мама у каждого ребенка своя, поэтому для каждого она самая особенная.
По-другому и быть не может!»

При разработке ТМ «Мама хочет», мы намеренно
ушли от определенного визуального видения персонажа,
т.к. в «сердце» каждого человека, свой,
узнаваемый образ мамы.

**Мама
хочет.**



Все мамы разные, но всех объединяет любовь к своим детям.



Мама всегда хочет: накормить, угостить, удивить,
порадовать, побаловать...

**Мама
хочет.**



Характеристика продукта: Вареная колбаса «МАМА ХОЧЕТ «С МАСЛИЦЕМ»»

Очередная новинка от ТАВРИИ в линейке «МАМА ХОЧЕТ» сразу же порадовала покупателей своим вкусом и качеством. Сливочное масло в составе колбасы придает аппетитный аромат и нежный вкус. Три вида мяса в сочетании с натуральными специями – это тот состав колбасы, к которому вы не останетесь равнодушными. Колбаса МАМА ХОЧЕТ «С МАСЛИЦЕМ» идеально подходит на завтрак для бутербродов и к омлету.

Горячие бутерброды с варёной колбасой с маслицем, сыром и помидорами в духовке

1. Для приготовления горячих бутербродов нам понадобится нарезать мелкими кубиками колбасу.
2. Зелень мелко рубим, помидоры режем кубиками, чеснок пропускаем через чеснокодавилку. Отправляем это все в емкость с колбасой.
3. Добавляем в полученную смесь кетчуп и майонез, затем все перемешиваем.
4. Теперь режем хлеб, выкладываем на противень. Далее на каждый кусочек хлеба кладем по 1,5 ложки нашей смеси и присыпаем черным молотым перцем. Сверху посыпаем перетертым на крупной терке сыром. Разогреваем духовку до 180 градусов и отправляем в нее наши бутерброды на 15 минут.

С любовью, мама!



Характеристика продукта: Вареная колбаса «МАМА ХОЧЕТ «С ТОПЛЕННЫМ МОЛОКОМ»

В тесном тандеме с ведущими европейскими технологами мы создали эксклюзивную коллекцию мясных деликатесов. Колбаса МАМА ХОЧЕТ «С топлёным молоком» - абсолютно новый рецепт вареной колбасы. Вареная колбаса МАМА ХОЧЕТ «С топлёным молоком» — это идеальное соотношение высокого качества и уникального вкуса. Отборное нежирное мясо от лучших поставщиков России, букет натуральных специй от ведущих европейских производителей с добавлением настоящего топлёного молока — нежный кремовый вкус и сливочный аромат, перед которыми невозможно устоять.его, только нежный вкус и качество от производителя.

Вкусный завтрак с вареной колбасой с топлёным молоком

1. Хлеб нарезать на порционные кусочки
2. Колбасу натереть на крупной терке. Можно просто порезать
3. Натереть сыр. Помидоры порезать кубиками
4. Все смешать и заправить майонезом
5. Намазать полученную смесь на куски хлеба, разложить их на бумагу для выпечки
6. Выпекать около десяти минут в заранее разогретой до 180 С

С любовью, мама!



Характеристика продукта: «МАМА ХОЧЕТ Сосиски "Сметанковые"»

Название сосисок говорит само за себя. Ими может полакомиться вся Ваша семья. В составе нежное куриное филе и свинина. И самая нежная, домашняя сметанка!

Приготовьте утром своей семье на завтрак омлет и «Сметанковые» сосиски МАМА ХОЧЕТ, и вы увидите, как выстроится очередь за добавкой

Голубцы с сосисками

1. Сыр натереть на терке, сосиски очистить от оболочки, каждую разрезать на две равные части.
2. Капустные листья отварить до полуготовности в крутом кипятке.
3. Мелко нарубить укроп, смешать его с тертым сыром. Получившуюся начинку одинаковыми порциями выложить на подготовленные и слегка остывшие капустные листья. Сверху расположить по половине сосиски.
4. Завернуть заготовки плотными аккуратными конвертами.
5. Перед подачей к столу уложить готовые голубцы на сковородку с хорошо разогретым растительным маслом, обжарить их до легкой румяности.

С любовью, мама!



Характеристика продукта: «МАМА ХОЧЕТ "Сервелат с маслицем" в/к в/у

Колбаса «МАМА ХОЧЕТ «Сервелат с маслицем», изготовленная из самого качественного сырья, станет долгожданным гостем в вашем доме. Сочетание нежной свинины, куриного филе и шпика придаёт изделию особую сочность. Букет ароматных специй из чёрного перца и мускатного ореха подчёркивают яркий вкус. А натуральное маслице – непередаваемую нежность!

Аппетитный, ароматный, сочный – такой сервелат стоит попробовать!

Бутерброд с сервелатом

Сытная закуска, которая может послужить полноценным завтраком!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок пропустить через пресс
2. Брынзу натереть на мелкой терке, добавить сметану чеснок. Перемешать
3. Намазать хлеб брынзой со сметаной, сверху положить 2 кусочка «Сервелата с маслицем»
4. При подаче украсить помидором и зеленью.

С любовью, мама!



Характеристика продукта: «МАМА ХОЧЕТ Сардельки "Сливочные"»

Ни для кого не секрет, что в наше время из огромнейшего разнообразия сарделек очень трудно выбрать достойные. Сардельки "МАМА ХОЧЕТ Сливочные" от ТАВРИИ не задержатся в вашем холодильнике, порадуют вас своим нежным сливочным вкусом и качеством. Сочные, вкусные, идеального размера - вы выделите их среди множества других сарделек. А скорость с которой они будут съедены вашими домочадцами прекрасно охарактеризует их вкус.

Вам непременно скажут спасибо за идеальный обед!

Сардельки с сыром и беконом

Сардельки с добавлением сыра - идеальное сочетание, а бекон добавит изысканности! Сытно, вкусно и просто!

1. Сардельки надрезать вдоль пополам, не дорезая до конца примерно 5-7 мм.
2. Разрезать каждый ломтик сыра на 2 прямоугольных кусочка. Вложить кусочки сыра в надрезы внутри сарделек.
3. Обернуть каждую сардельку ломтиком бекона. Обжаривать сардельки в беконе на среднем огне в сухой (без масла), слабо разогретой сковороде с антипригарным покрытием, поворачивая, чтобы бекон подрумянился со всех сторон, а сыр начал плавиться. Подавать с горчицей и тостами.

С любовью, мама!