

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого



*Лучшие
ингредиенты для
кондитерских
изделий,
мороженого и
Хорека*



Компания CRESCO - С 1969 года выпускает широкий ассортимент высококачественных ингредиентов для производства итальянского мороженого, кондитерской и хлебопекарной промышленности. В настоящий момент компания входит в состав мирового концерна Martin Braun Group.

Ассортимент:

- Премиксы для выпечки;
- базы для мороженого;
- фруктовое пюре;
- ингредиенты для мармелада;
- термостойкие желейные шарики;
- ингредиенты для ХОРЕКА.
- украшения;
- начинки;
- кремы;
- десертные пасты;
- глазури;
- покрытия;
- наполнители;
- топпинги

Премиксы для выпечки

Все смеси изготовлены из высококачественного сырья, имеют максимально натуральный состав и в последнее время пользуются большим спросом среди кондитеров!

Использование смесей на производстве дает огромные преимущества и достоинства: постоянство качества готовой продукции, сокращение и упрощение производственного процесса, увеличение сроков хранения, возможность замораживания изделия, великолепный вкус и аромат готового изделия, возможность расширения ассортимента без дополнительных затрат.

| | | | | |
|--------|------------------|--------|--|--|
| 74002. | БИСКВИЗИТ | 15 кг | 1000 г смеси 600 г яиц 200 г воды | Смеси для приготовления классических бисквитов и рулетов. При взбивании смесь увеличивается в размере минимум в 2 раза. Бисквиты, приготовленные на данной смеси, имеют великолепный сбалансированный вкус, высокий объем и равномерную пористую структуру и могут подвергаться замораживанию. |
| 74007. | САВОЯРДИ МИКС | 10 кг | 600 г смеси 600 г яиц 200 г воды | Готовая комплексная пищевая добавка для приготовления палочек савоярди и особых воздушных бисквитов. |
| 74009. | ОВОСИЛ | 1 кг | 100 г смеси 1000 г воды 2000 г сахарного песка | Премикс для приготовления меренги, безе и изделий с наличием взбитых яичных белков. |
| 74081. | ГРИЛЬЯЖ | 0,5 кг | 1000 г смеси 500 г дробленых орехов | Уникальные смеси для быстрого и простого приготовления хрустящих изделий типа грильяж, нугатин, козинаки. |

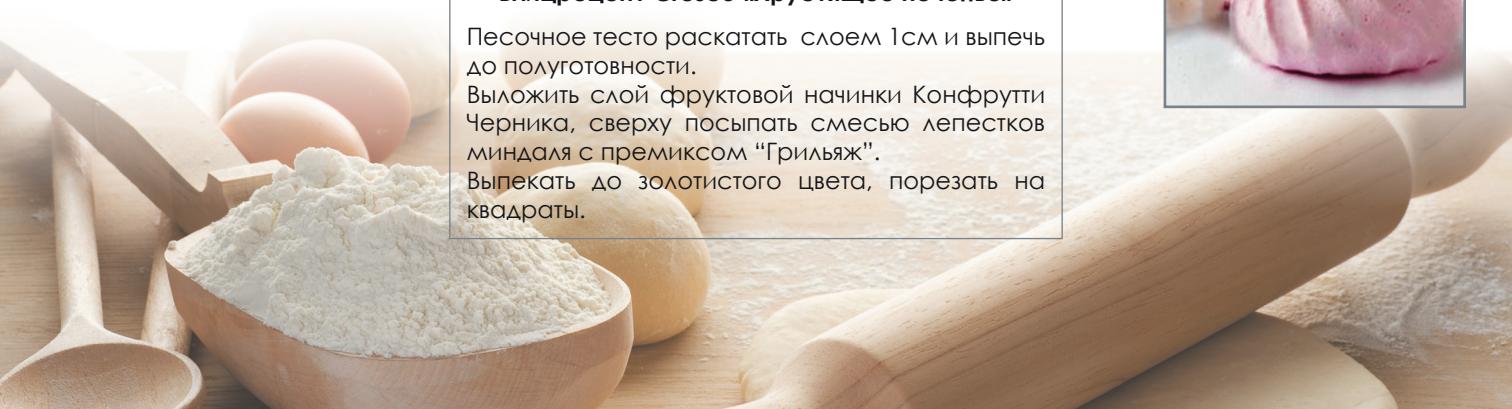


Блицрецепт Cresco «Хрустящее печенье»

Песочное тесто раскатать слоем 1см и выпечь до полуготовности.

Выложить слой фруктовой начинки Конфруити Черника, сверху посыпать смесью лепестков миндаля с премиксом "Грильяж".

Выпекать до золотистого цвета, порезать на квадраты.



Полуфабрикаты для кремов и десертов

Безусловно, в приготовлении тортов, пирожных и десертов самое главное – это крем! Рецептов существует огромное множество, и очень многие из них весьма трудоемкие, для их приготовления потребуется много времени, затрат и, конечно же, опыта! Кроме того, некоторые кремы, например, заварной или взбитые сливки, имеют очень маленький срок хранения. Практичное решение, идеальное для тех, кто хочет быстро и просто получить гарантированный результат – это использование специальных современных кремовых полуфабрикатов, в состав которых входят все необходимые комбинации рецептурных компонентов, включая вкусовую основу. С их помощью можно приготовить крем или десерт за считанные минуты! Еще одним неоспоримым достоинством является возможность замораживания готовой массы без ущерба вкусовым качествам и внешнему виду. Идеальное решение для ХОРЕКА!

73078.

ТИРАМИСУ

1 кг

500 г смеси
700 г хол. воды
500 г раст.сливок

Смесь для приготовления крема со вкусом Тирамису.

73080.

ПАННА КОТТА

1 кг

200 г смеси
600 г молока
400 г сливок

Смесь для приготовления итальянского десерта «Панна Котта».

73082.

МУСС КАКАО

1 кг

500 г смеси
1 кг хол.молока

Смесь для приготовления десертов и муссов со вкусом шоколада.

76032.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

1 кг

Растворить 200 г смеси в 1000 г молока, полученную массу довести до кипения.



Шоколадные пасты Кранфил

72450.

КРАСНЫЕ ФРУКТЫ

3 кг

72451.

МАРАКУЙЯ МАНГО

3 кг

72709.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

3 кг

72707.

КАРАМЕЛЬ

3 кг

72710.

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

3 кг

72708.

ФИСТАШКА

3 кг

Паста шоколадная с добавлением хрустящих вафель для наполнения, прослойки, начинки и оформления кондитерских изделий.



Фруктовые начинки Конфрутти

| | | | |
|--------|---------|------|---|
| 75169. | АБРИКОС | 3 кг | <p>Натуральные термостойкие начинки Конфрутти с кусочками фруктов. Прекрасно подойдут для прослойки тортов, для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях, в том числе для круассанов, для оформления тортов, пирожных и десертов, для основы начинок для макарунс, для приготовления фруктовых муссов и покрытий и многого другого. 45% натуральных отборных фруктов в составе. Термостойки, до 170°C.</p> |
| 75168. | ЧЕРНИКА | 3 кг | |



Фруктовое пюре Конфрутти Натур

| | | | |
|--------|---------------|------|--|
| 75182. | АБРИКОС | 1 кг | <ul style="list-style-type: none"> • Все пюре абсолютно натуральные, содержат 90% фруктов и 10 % сахара • Фруктовое пюре однородно, не содержит семян и кусочков фруктов • Гарантированная гигиеничность при хранении и использовании • Возможность хранения закрытого продукта при комнатной температуре • После вскрытия упаковки может храниться в холодильнике до 7 суток • Допускается однократное замораживание остатков • Легкость использования уже открытой упаковки, благодаря удобному колпачку • Цена и стабильное качество не зависят от времени года. • Тщательный отбор исходного сырья с целью поддержания высокого качества продукта |
| 75180. | БАНАН | 1 кг | |
| 75175. | КЛУБНИКА | 1 кг | |
| 75176. | МАЛИНА | 1 кг | |
| 75178. | МАНГО | 1 кг | |
| 75179. | МАРАКУЙЯ | 1 кг | |
| 75177. | САДОВЫЕ ЯГОДЫ | 1 кг | |
| 75191. | МАНДАРИН | 1 кг | |
| 75190. | ВИШНЯ ГРИОТ | 1 кг | |



Десертные пасты

| | | | | | |
|--------|---------------------|--------|-------|--|---|
| 72263. | ВАНИЛЬ КЛАССИК | 3 кг | 3-5% | Содержит семена ванили. |  |
| 72254. | ГРЕЦКИЙ ОРЕХ | 3 кг | 7-10% | Содержит кусочки грецких орехов. | |
| 72719. | ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА | 3 кг | 8-10% | Вкус и цвет бабл гам. | |
| 72705. | ЗАБАЙОНЕ | 1,2 кг | 8-10% | Вкус и цвет яичного ликера. | |
| 72021. | ЙОГУРТ - 100 | 1 кг | 7-10% | Сухая вкусо-ароматическая добавка на основе йогурта. |  |
| 72018. | КОКОС - 100 | 1 кг | 7-10% | Сухая вкусо-ароматическая добавка на основе кокоса. | |
| 72718. | КОКОС | 3 кг | 4-5% | Паста со вкусом и ароматом кокоса. | |
| 72287. | КАРАМЕЛЬ | 3 кг | 7-10% | Классический вкус темной карамели. | |
| 72234. | ЛЕСНОЙ ОРЕХ | 3 кг | 7-9% | Ярко выраженный вкус фундука, перед употреблением тщательно перемешивать. |  |
| 72704. | МАСКАРПОНЕ | 1,2 кг | 8-10% | Содержит натуральный итальянский сыр «маскарпоне». Хранить в холодильнике. | |
| 72274. | МЯТА | 3 кг | 4-6% | Придает нежный зеленоватый оттенок и охлаждающий мятный вкус. | |
| 72256. | ПЕЧЕНЬЕ | 3 кг | 7-10% | Вкус английского бисквитного печенья. | |
| 72258. | СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ | 3 кг | 6-8% | Вкус сливочного крема. |  |
| 72702. | ТИРАМИСУ | 1,2 кг | 7-10% | Вкус популярного итальянского десерта «тирамису». | |
| 72253. | ФИСТАШКА | 3 кг | 7-10% | Вкус фисташек с легким привкусом миндаля, перед употреблением перемешивать. | |
| 75204. | ФИСТАШКА ИТАЛИЯ НК | 3 кг | 7-10% | Десертная паста со вкусом фисташки с натуральным красителем. | |
| 72289. | ШОКОЛАД | 3 кг | 7-10% | Ярко выраженный вкус и цвет горького шоколада, перед употреблением перемешивать. | |

Десертные пасты - пасты для придания вкуса, цвета и аромата кондитерским изделиям, муссам, мороженому и другим массам.

| | | | | |
|--------|----------------------------------|--------|-------|--|
| 71019. | НОВИНКА КАРАМЕЛЬ-ТОНКА | 3кг | 4-5% | Уникальная паста с невероятным букетом сливочной карамели с добавлением бобов ТОНКА - («высокая кухня») теперь доступнее на вашем производстве |
| 72698. | АНАНАС С КУСОЧКАМИ | 3 кг | 7-10% | Содержит ананасовый сок. |
| 72699. | БАНАН | 3 кг | 7-10% | Сдержит банановое пюре. |
| 72696. | ДЫНЯ С КУСОЧКАМИ | 3 кг | 7-10% | Содержит сок и мякоть дыни. |
| 72697. | ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО С КУСОЧКАМИ | 3 кг | 7-10% | Содержит сок и мякоть зеленых сортов яблок. |
| 72695. | КЛУБНИКА | 1,4 кг | 7-10% | Содержит сок и мякоть клубники. |
| 72521. | ЛЕСНАЯ ЯГОДА | 3 кг | 7-10% | Содержит сок и мякоть ягод |
| 72683. | МАЛИНА | 3 кг | 7-10% | Содержит сок и мякоть малины. |
| 72700. | МАНГО С КУСОЧКАМИ | 3 кг | 7-10% | Содержит мякоть манго. |
| 72685. | МАРАКУЙЯ | 3 кг | 7-10% | Содержит концентрированные соки маракуйи и апельсина. |
| 72684. | ПЕРСИК С КУСОЧКАМИ | 3 кг | 7-10% | Содержит сок и пюре персиков. |



Идеально для выпечки

| | | | | |
|--------|--------------------|--------|------|--|
| 72721. | ЛИМОННАЯ ЦЕДРА | 1,5 кг | 1-2% | Натуральные вкусо-ароматические пасты на основе измельченной цедры лимона с сахаром с добавлением натуральных эфирных масел апельсина (*для пасты Апельсиновая цедра) и натуральными красителями. Благодаря низкой дозировке – 10/20 г пасты на 1 кг массы – паста очень экономична! |
| 72722. | АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА | 1,5 кг | 1-2% | |



Десертные пасты Cresco Арома

| | | | | |
|--------|-----------------|------|----|---|
| 72246. | АПЕЛЬСИН | 1 кг | 1% | Высококонцентрированные термостабильные пасты для придания аромата и цвета кондитерским изделиям и мороженому. Идеальна для ароматизации теста, леденцов и начинок для конфет. Не створаживает сливки! Очень низкая дозировка: 10г на 1кг массы. |
| 72241. | ВАНИЛЬ | 1 кг | 1% | |
| 74083. | ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ | 1 кг | 1% | |
| 72247. | КЛУБНИКА | 1 кг | 1% | |
| 72242. | КОФЕ | 1 кг | 1% | |
| 72245. | ЛИМОН | 1 кг | 1% | |
| 74084. | РОМ КРЕОЛЬСКИЙ | 1 кг | 1% | |
| 72247. | ПАНЕТТОНЕ | 1 кг | 1% | |
| 72248. | ФИСТАШКА | 1 кг | 1% | |



**Скоро в продаже вкусы паст Cresco Арома:
«Малина», «Мандарин», «Банан»**

Ингредиенты для мармелада

| | | |
|--------|--------------------------------|--------|
| 75302. | СИРОП САХАРО-ПЕКТИНОВЫЙ ДЖЕЛЛИ | 1,5 кг |
| 75312. | КЭНДИ КЛУБНИКА | 1,5 кг |
| 75313. | КЭНДИ ЛЕСНАЯ ЯГОДА | 1,5 кг |
| 75317. | КЭНДИ ЛИМОН | 1,5 кг |

Рецепт мармелада:

Вы можете приготовить настоящий мармелад сами, причем процесс приготовления займет несколько минут!

Приготовление: Довести до кипения 1000 г сиропа ДЖЕЛЛИ (не помешивая). Добавить 130 г пасты КЭНДИ нужного вкуса, быстро перемешать, сразу разлить в силиконовые формочки. Застывший мармелад извлечь из форм и обвалять в сахарном песке.



Желейные шарики

Желейные шарики – это уникальный продукт, который Вы можете использовать для многих целей: для украшения тортов и пирожных, в качестве наполнителя для крема, мороженого, как добавку в тесто (вместо цукатов и изюма), для десертов и т.д. В качестве желирующего вещества в составе желейных шариков используется растительный ингредиент альгинат натрия – вещество, получаемое из бурых водорослей. В качестве ароматизаторов и красителей использованы натуральные фруктовые экстракты или идентичные натуральным ароматизаторы и красители.

| | | | |
|--------|--------------|-------|----------|
| 82001. | КЛУБНИКА | 2 кг | 3/4 мм |
| 82011. | ЧЕРЕШНЯ | 2 кг | 9/10 мм |
| 82021. | | 2 кг | 13/14 мм |
| 82027. | | 12 кг | 13/14 мм |
| 82081. | ЯБЛОКО | 2 кг | 3/4 мм |
| 82091. | | 2 кг | 9/10 мм |
| 82131. | ЛЕСНАЯ ЯГОДА | 2 кг | 9/10 мм |
| 82161. | ЛИМОН | 2 кг | 3/4 мм |
| 82171. | | 2 кг | 9/10 мм |
| 82181. | | 2 кг | 13/14 мм |

Желейные шарики имеют разные размеры, вкусы, цвета. Кроме того, обладают уникальным качеством – не теряют вкус, цвет, аромат, форму и консистенцию после замораживания или выпечки.



Глазури желейные и зеркальные

Глазури, предназначенные для желеирования поверхностей изделий со свежими фруктами, для придания аппетитной глянцевой поверхности тортам, пирожным, для заливки десертов и для других видов художественного оформления изделий. К ним относятся холодные гели, полностью готовые к применению; желейные глазури горячего приготовления, гели для рисования, а также уникальные покрытия типа «гляссаж», и «мируар» для придания поверхности суперглянца.

Глазури желейные готовые

| | | | |
|--------|------|------|--|
| 70022. | ФРИО | 7 кг | Гель, полностью готовый к использованию. |
|--------|------|------|--|



Глазурь мягкая Мируар

| | | | |
|--------|----------|------|--|
| 70926. | АПЕЛЬСИН | 3 кг | Продукт представляет собой цветную непрозрачную желеобразную массу для покрытия типа «гляссаж». Перед нанесением глазурь разогревают до 50°C, аккуратно перемешивают и наносят исключительно на заранее замороженную заготовку (-18°C и ниже). Можно добавлять 3% воды в случае, если после разогрева масса будет иметь густую консистенцию. Возможен многократный разогрев. |
|--------|----------|------|--|

| | | |
|--------|--------|------|
| 70927. | ВАНИЛЬ | 3 кг |
|--------|--------|------|

| | | |
|--------|----------|------|
| 70928. | КЛУБНИКА | 3 кг |
|--------|----------|------|

| | | |
|--------|----------|------|
| 70929. | ФИСТАШКА | 3 кг |
|--------|----------|------|

| | | |
|--------|---------|------|
| 70930. | ШОКОЛАД | 3 кг |
|--------|---------|------|



Декор паста

| | | | |
|--------|--------|--------|--|
| 70943. | ЗОЛОТО | 1,5 кг | Продукт рекомендуется использовать для придания металлического эффекта кондитерским покрытиям, особенно желейным глазурям, гляссажам, напажам и др. Рекомендуемая дозировка - 20/100 г на 1 кг массы. Идеальна для мируара, спеджеля, ковергласса. |
|--------|--------|--------|--|



Топпинги

| | | | |
|--------|------------|-----|---|
| 72618. | КАРАМЕЛЬ | 1кг | цвет и вкус жженого сахара. |
| 72495. | МАРШМЕЛЛОУ | 1кг | соус голубого цвета с ароматом зефира. |
| 72717. | ШОКОЛАД | 1кг | густой соус со вкусом и цветом горького шоколада. |
| 72497. | ВИШНЯ | 1кг | содержит сок и мякоть вишни. |
| 72794. | КЛУБНИКА | 1кг | содержит сок и мякоть клубники. |
| 72498. | МАНГО | 1кг | содержит сок и мякоть манго. |
| 72493. | МАЛИНА | 1кг | содержит сок и мякоть малины. |



НОВИНКА

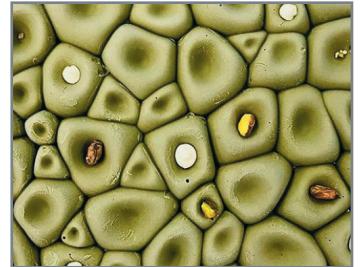
71014. Фисташка
Спалмабиле

7кг
Продукт идеален для прослойки и оформления мороженого, кремино, десертов. Дозировка по вкусу, продукт со временем может подвергаться изменениям цвета, расслоению, загустению, которые не влияют на качество. Перемешать перед использованием.

НОВИНКА

71013. НЕРЕО

3кг.



72712. ВИШНЯ

3кг
кусочки кислой вишни в густом сиропе, не замерзает, вносить непосредственно при выгрузке мороженого из фризера.

72147. ГРАНАТ

3кг
густая паста красно-фиолетового цвета с кусочками граната, с характерным вкусом и ароматом

72127. ИМБИРЬ

3кг
наполнитель для мороженого со вкусом и запахом сладкого имбиря с лимоном

72706. МАКАО

3кг
шоколадная масса, затвердывает при контакте с мороженым, вносить непосредственно при выгрузке мороженого из фризера, перед применением разогреть до жидкого состояния

72146. МОЛОЧНЫЙ
ШОКОЛАД
и ЗЛАКИ

3кг
хрустящая сладкая сливочная паста коричневого цвета с кусочками фундука и злаков

72720. ШОКОЛАД С
ПЕЧЕНЬЕМ

3кг
шоколадно-ореховая масса с кусочками печенья, не замерзает, вносить непосредственно при выгрузке мороженого из фризера.



Базы для мороженого

| | | | | |
|--------|--------------------------|--|--|------|
| 72004. | ВЕНУС-100 | применяется для приготовления мороженого с различными кремовыми вкусами на молоке и сливках с пастеризацией. Отличительная особенность базы – не содержит гидрогенизированных растительных жиров! | 100 г базы 220 г сахара 1 кг молока 3.5% жирности | 1 кг |
| 72006. | ГИДРА-100 | рекомендуется для приготовления мороженого с различными кремовыми вкусами на молоке без пастеризации. | | 1 кг |
| 72007. | ЛИРА-100 | база для приготовления фруктового мороженого холодным способом на воде, придает мороженому особую кремовую структуру! | 100 г базы 220 г сахара 1 кг воды | 1 кг |
| 72001. | НОВИНКА НАТУРА | <ul style="list-style-type: none"> • Чистая этикетка: без пальмового масла, без ГМО, без Е, без эмульгаторов и гидрогенизированных жиров • Без глютена • Подходит для веганов: без ингредиентов животного происхождения • Без аллергенов • Идеальна для приготовления фруктовых и кремовых вкусов • Подходит для приготовления мороженого с пастеризацией и без пастеризации • Большой объемный выход и высокая пластичность. | 250 г базы 200 г сахара 1 кг молока/ воды | 1 кг |

Комплексные базы для мороженого

| | | | | | |
|--------|-----------------|---|--------------------------------|---|---------|
| 72012. | ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД | отличное шоколадное мороженое по относительно недорогой цене! | 1, 25 кг базы 2,5 кг молока | 1, 25 кг базы 2,5 кг молока 0,5-1 кг воды | 1,25 кг |
| 72029. | ЙОГУРТ | База, в состав которой входят живые молочнокислые бактерии. | 1, 2 кг базы 3 кг молока | 1, 2 кг базы 3 кг молока 1 кг воды | 1,2 кг |



Улучшители и стабилизаторы для мороженого

| | | | |
|--------|-----------|-------|--|
| 72035. | СМУТЕР | 1,2кг | Рецепт: Рекомендуется добавлять 40-60 г на 1 литр массы для мороженого для получения продукта более мягкой и кремовой структуры. В готовую массу добавить смутер, перемешать и приготовить мороженое во фризере. Перед применением взбалтывать. |
| 72010. | АНТАРЕС-5 | 1 кг | Стабилизатор, позволяет сохранять однородность консистенции, удерживать влагу и поддерживать структуру мороженого. Дозировка 5 г на 1 кг смеси |



Прочие продукты

| | | | |
|--------|---------------------------------------|-----|---|
| 80402. | САХАРНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ АРТИСТИКО | 1кг | Полуфабрикат высыпать в кастрюлю с толстым дном и поставить на огонь до полного растворения, дать немного остыть, затем приступить к работе с готовой карамельной массой. Можно окрашивать жидкими красителями на водной основе. Краситель вносится в готовый карамельный сироп. Максимальное количество жидкости, которое можно добавить - 20-30 мл на 1 кг АРТИСТИКО. Оставшуюся неиспользованной застывшую карамельную массу можно использовать повторно после разогревания. |
| 72080. | ПРЕМИКС ЖЕЛИРУЮЩИЙ СТАБИ | 1кг | Для приготовления термостойких начинок из соков, из замороженных ягод и фруктов, для приготовления томатного соуса для пиццы, творожных начинок, для придания стабильности замороженным ягодам, для приготовления кремов на основе фруктовых пюре и другого. Для начинки из замороженных ягод: Стаби - 120 г, Сахарный песок - 200 г, Ягода замороженная (без косточек) - 3 кг Для начинки из соков: Стаби -100/130 г, Сахарный песок -200/300 г, сок 1000 г |



Новинки

Пасты Конфрутиссимо

Конфрутиссимо – представляют собой концентрированное пюре из экзотических фруктов с добавлением сахара, очень удобное для для приготовления сорбеттов, напитков типа смузи , десертов «bowl»



71020.

КОНФРУТИССИМО
АСАИ

1,5кг

Асаи – способствуют снижению уровня холестерина в крови, положительно влияют на деятельность ЖКТ и сердечнососудистой системы. Улучшают пищеварение, выводят продукты распада и токсины, что приводит к снижению веса. Ягоды асаи – прекрасный источник энергии для организма, стимулируют мозговую деятельность, и они могут прекрасно заменить кофе и шоколад. Доказано, что плоды помогают избавиться от депрессивного напряжения и стресса. Кроме того, плоды асаи обладают противовоспалительным действием и укрепляют иммунитет.



71022.

КОНФРУТИССИМО
КРАСНАЯ ГУАВА

1,5кг

Красная Гуава – удивительный экзотический фрукт, очень богатый клетчаткой, белками и жирами, кальцием, фосфором и железом, обладающий антимикробным, вяжущим, бактерицидным и спазмолитическим действием, гуаву можно употреблять для улучшения пищеварения, стимуляции работы сердца и нормализации давления.



Рецепт фруктового сорбета:

База для сорбета – 60 г
Конфрутиссимо – 1500 г

Приготовить мороженое во фризере.

Рецепт смузи:

Лед – 150 г
КОНФРУТИССИМО – 100 Г
Йогурт/молоко/вода – 50 г

Пробить в блендере все

Выпечка без глютена

- полезно, модно, востребовано!

ДАННЫЙ ТОВАР БУДЕТ
ДОСТУПЕН ДЛЯ ЗАКАЗА
В НАЧАЛЕ 2020г

- БонКейк Гречка,
- БонКейк Киноа,
- БонКейк Кукуруза,
- РедиКейк Рикотта,
- РедиКейк Йогурт,
- Мурбелла для
песочного теста
без глютена.



www.italika.ru

ООО «Италика-Трейддинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10
Тел: (495) 685-96-85, Факс: (495) 685-96-86, E-mail: info@italika.ru
ООО «Италика Северо-Запад», 192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К
Тел/факс: (812) 670-72-70, E-mail: info-spb@italika.ru

