

# Петербургский Harrods

Недавно Петербургу вернули обновленный «Елисеевский», известный на весь мир гастрономом с вековыми традициями, богатым культурным наследием и обширным выбором уникальных товаров. Магазин с ретро-интерьером и эксклюзивной «начинкой» притягивает как культовое место, в этом уверен Руи Де Суза, генеральный менеджер Магазина купцов Елисеевых, до этого проработавший 13 лет на управляющей должности в легендарном лондонском универсаме Harrods.



Будущее гастронома Руи Де Суза связывает с высокими стандартами качества и обслуживания. Исключительный сервис и только эксклюзивные продукты: «Мы установили высочайшие стандарты, мы на порядок лучше подавляющего большинства торговых точек города в том, что касается ассортимента. Наши товары – это не просто еда, это концепция многомерности чувственных ощущений, это целая философия».

Магазин купцов Елисеевых противопоставлен масс-маркету: «Наши поставщики – это не актеры массовых рынков – мы очень щепетильны в выборе партнеров, - продолжает Руи Де Суза, - Предпочтение отдается, прежде всего, национальным производителям и поставщикам, конечно же, если речь не идет о каких-то оригинальных импортных товарах. На наши прилавки попадает все только самое свежее, натуральное и полезное».

По словам генерального менеджера магазина, каждая позиция ассортимента имеет «3D»-формат: вкус, аромат и текстура. Уникальные для всего города сыры, хамоны,



выпечка и алкоголь представляют собой гастрономические шедевры, сложные композиции утонченных вкусовых оттенков. «Ели-

сеевский» - это настоящая находка для гурмана, место скопления гастрономических изысков «с характером» и многомерной вкусовой структурой.

«Большой процент нашего ассортимента – традиционные продукты из других стран. Мы продаем не просто мясо или колбасы, а настоящие произведения искусства. Например, всемирно известный хамон Пата Негро (Pata Negra) или буквально «черная нога», который изготавливается из мяса свиней черной

иберийской породы, потомков диких свиней, обитающих на границе Испании и Португалии. Эти животные питаются исключительно экологически чистыми продуктами, и их уникальность в том, что они сохраняют большую массу жира, которая не скапливается целыми пластами, а проникает в мышечные волокна, в результате чего мясо приобретает глубокий и насыщенный вкус и буквально тает во рту».



Магазин купцов Елисеевых Невский пр., 56 Тел.: 456 66 66 [www.kupetzelseevs.ru](http://www.kupetzelseevs.ru)