



№	Наименование	Ед. изм.	Количество в коробе	Цена за 1шт	Цена за короб
1. ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА: СЛАДКИЕ (полуфабрикат замороженный, дефростация/расстойка обязательна/выпекание)					
1.1	Круассан 70гр	шт	40	35 Р	1 400 Р
1.2	Бейгл шоко-вишня 130гр	шт	30	37 Р	1 110 Р
1.3	Улитка ванильная с изюмом 100гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.4	Улитка с маком 100гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.5	Улитка ореховая 100гр	шт	40	40 Р	1 600 Р
1.6	Косичка с вишней 80гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.7	Косичка с яблоком 80гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.8	Косичка со смородиной 80гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.9	Кленовый пекан 70гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.10	Творог-ваниль 90гр	шт	40	30 Р	1 200 Р
1.11	Ваниль-малина 90гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
1.12	Сеточка с вишней 90гр	шт	40	30 Р	1 200 Р
1.13	Сеточка с абрикосом 90гр	шт	40	30 Р	1 200 Р
2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА: СЫТНЫЕ (полуфабрикат замороженный, дефростация/расстойка обязательна/выпекание)					
2.1	Слойка с картофелем и грибами 100гр	шт	40	30 Р	1 200 Р
2.2	Слойка с картофелем и печенью 100гр	шт	40	30 Р	1 200 Р
2.3	Слойка с мясом 100гр	шт	40	45 Р	1 800 Р
2.4	Слойка Три сыра 90гр	шт	40	36 Р	1 440 Р
2.5	Слойка с сыром и шпинатом 90гр	шт	40	35 Р	1 400 Р
2.6	Слойка с курицей и грибами 100гр	шт	40	42 Р	1 680 Р
2.7	Слойка с курицей и сыром 90гр	шт	40	42 Р	1 680 Р
2.8	Слойка с ветчиной и сыром 100гр	шт	40	42 Р	1 680 Р
2.9	Улитка с сыром 100гр	шт	40	30 Р	1 200 Р
2.10	Багет Сырный	шт	30	42 Р	1 260 Р
2.11	Сосиска в слойке бездрожжевая	шт	40	35 Р	1 400 Р
3. ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (полуфабрикат замороженный, дефростация/расстойка обязательна/выпекание)					
3.1	Мини пицца с сосиской, грибами, сыром 110гр	шт	80	40 Р	3 200 Р
3.2	Пицца с ветчиной и сыром 140гр	шт	25	55 Р	1 375 Р
3.3	Сосиска в тесте 100гр	шт	40	39 Р	1 560 Р
3.4	Пирожок с картофелем и грибами 90гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
3.5	Пирожок с картофелем и печенью 90гр	шт	40	32 Р	1 280 Р
3.6	Пирожок с мясом 80гр	шт	40	40 Р	1 600 Р
3.7	Пирожок с капустой 80 гр	шт	40	35 Р	1 400 Р
4. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ (полуфабрикат замороженный, дефростация/выпекание)					
4.1	Хлеб Чабатта/Бокатта классическая 210гр	шт	30	32 Р	960 Р
4.2	Хлеб Чабатта солодовая 210гр	шт	30	32 Р	960 Р
4.3	Хлеб Чабатта луковая 210гр	шт	30	35 Р	1 050 Р
4.4	Багет Парижский 250гр	шт	30	32 Р	960 Р
4.5	Мини хлеб Зерновой 190гр	шт	36	32 Р	1 152 Р
4.6	Багет Пряный 120гр	шт	60	28 Р	1 680 Р
4.7	Багет с вялеными томатами 250гр	шт	30	37 Р	1 110 Р
4.8	Хлеб Крестьянский 300гр	шт	20	32 Р	640 Р
4.9	Хлеб Брянский 300гр	шт	20	32 Р	640 Р
4.10	Основа для пиццы Римской	шт	60	25 Р	1 500 Р
5. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ 95% готовности (полуфабрикат замороженный, дефростация и допекание 5 минут)					
5.1	Хлеб Старославянский 340гр	шт	20	32 Р	640 Р
5.2	Хлеб Пражский 250 гр	шт	10	42 Р	420 Р
5.3	Хлеб Пшеничный 200гр	шт	45	27 Р	1 215 Р
5.4	Хлеб Бородино 230 гр	шт	45	32 Р	1 440 Р
5.5	Хлеб Злаковый 230 гр	шт	45	42 Р	1 890 Р
5.6	Батон Сливочный 200гр	шт	14	30 Р	420 Р
6. ПРОЧИЕ ИЗДЕЛИЯ (полуфабрикат замороженный, готовность 100%, только дефростация)					

6.1	Маффин творожный 80гр	шт	24	32 Р	768 Р
6.2	Маффин шоколадный 80гр	шт	24	37 Р	888 Р
6.3	Бисквит шоколадно-ореховый 90гр	шт	30	55 Р	1 650 Р
7. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (полуфабрикат замороженный, дефростация/выпекание)					
7.1	Сочник с творогом 110гр	шт	30	37 Р	1 110 Р
8. ТЕСТО					
8.1	Тесто дрожжевое 1кг	пласт	4	170 Р	680 Р
8.2	Тесто бездрожжевое 1кг	пласт	4	160 Р	640 Р
9. ПЕЧЕНЬЕ					
9.1	Пальчики			95 Р	
9.2	Мраморное			110 Р	
9.3	Курабье			85 Р	

Технология приготовления слойки (ПОЗИЦИИ 1.1-2.9): **1.** Дефростация (разморозка) не менее 40-50 минут (примерно температура в помещении 20-25 градусов); **2.** Расстойка при 30-35 (не выше 37) градусах в расстоечном шкафу: 30-40 минут; **3.** Выпекание: разогрев печи 240 градусов, температура выпечки 180 градусов, время 12-15 минут. В начале выпечки пароувлажнение 20-40% в течение 1 минуты; **4.** Декорирование.

Технология приготовления сдобы (ПОЗИЦИИ 3.3-3.7): **1.** Дефростация (разморозка) не менее 30-40 минут (примерно температура в помещении 20-25 градусов); **2.** Расстойка при 35 (не выше 37) градусах в расстоечном шкафу: 40-60 минут; **3.** Выпекание: разогрев печи 220 градусов, температура выпечки 180 градусов, время 12-15 минут. В начале выпечки пароувлажнение 20-40% в течение 2 минут; **4.** Декорирование.

Технология приготовления хлебов (ПОЗИЦИИ 4.1-4.9): **1.** Дефростация 40 минут при температуре 30 градусов (не выше 35), под полиэтиленом желательно. **2.** Выпекание: разогрев печи 180 градусов; шаг 1 - температура выпечки 145 градусов, время 10 минут, пар 80%; шаг 2 - температура 180 градусов, время 10 минут, пар 60%; шаг 3 - температура 200 градусов, 5 минут, пар 20%.

Технология приготовления хлебов (ПОЗИЦИИ 5.1-5.5): **1.** Дефростация только под полиэтиленом около 60 минут! **2.** Прогрев печи 210 градусов. **3.** Шаг 1. отпекание при 190 градусах 2 минуты с паром 60%; шаг 2: отпекание при 190 градусах 3 минуты с паром 20%

ВАЖНО!

Перевозка: Хлебобулочные полуфабрикаты подвергаются шоковой заморозке при температуре -40 градусов. Для сохранения всех качеств изделий и заявленных сроков годности их перевозка должна производиться с соблюдением температурного режима -18 градусов.

ПОЛУФАБРИКАТЫ НЕ ПОДЛЕЖАТ ПОВТОРНОЙ ЗАМОРОЗКЕ!

Упаковка: замороженные полуфабрикаты фасуются в гофрокороб повышенной плотности с полиэтиленовыми вкладышами, изделия прокладываются пергаментной бумагой. Для надежной фиксации при перевозке короба дополнительно обертываются стрейч пленкой.

Мы подберем для вас ассортиментную матрицу, пригласим на дегустацию на производство и обучим ваших сотрудников (даже продавцов) делать качественную выпечку!

ЕСЛИ ВАМ НЕ ПОНРАВИТСЯ НАШИ ИЗДЕЛИЯ - МЫ ВЕРНЕМ ДЕНЬГИ!