

г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 8

пн.-пт. 9.00-17.00

тел. +7(919)877-44-33

www.hlebprivoz.ru

"01" апреля 2024 г.



№	Наименование	Ед. изм.	Количество в коробе	Цена за 1шт	Цена за короб
1. ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА: СЛАДКИЕ					
1.1	Круассан 70гр	шт	40	30 ₽	1 200 ₽
1.2	Бейгл шоко-вишня 130гр	шт	30	33 ₽	990 ₽
1.3	Улитка ванильная с изюмом 100гр	шт	40	28 ₽	1 120 ₽
1.4	Улитка с маком 100гр	шт	40	29 ₽	1 160 ₽
1.5	Улитка ореховая 100гр	шт	40	36 ₽	1 440 ₽
1.6	Улитка с сыром 100гр	шт	40	28 ₽	1 120 ₽
1.7	Косичка с вишней 80гр	шт	40	28 ₽	1 120 ₽
1.8	Косичка с яблоком 80гр	шт	40	28 ₽	1 120 ₽
1.9	Кленовый пекан 70гр	шт	40	30 ₽	1 200 ₽
1.10	Слойка творог ваниль 90гр	шт	40	25 ₽	1 000 ₽
1.11	Слойка ваниль малина 90гр	шт	40	28 ₽	1 120 ₽
1.12	Слойка сеточка с вишней 90гр	шт	40	26 ₽	1 040 ₽
1.13	Слойка сеточка с абрикосом 90гр	шт	40	26 ₽	1 040 ₽
1.14	Улитка с корицей	шт	40	30 ₽	1 200 ₽
2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА: СЫТНЫЕ					
2.1	Слойка с картофелем и грибами 100гр	шт	40	25 ₽	1 000 ₽
2.2	Слойка с картофелем и печенью 100гр	шт	40	25 ₽	1 000 ₽
2.3	Слойка с мясом 100гр	шт	40	39 ₽	1 560 ₽
2.4	Слойка Три сыра 90гр	шт	40	32 ₽	1 280 ₽
2.5	Слойка с сыром и шпинатом 90гр	шт	40	33 ₽	1 320 ₽
2.6	Слойка с курицей и грибами 100гр	шт	40	39 ₽	1 560 ₽
2.7	Слойка с курицей и сыром 90 гр	шт	40	39 ₽	1 560 ₽
2.8	Багет Сырный	шт	30	32 ₽	960 ₽
3. ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА					
3.1	Мини пицца 110гр	шт	80	30 ₽	2 400 ₽
3.2	Сосиска в тесте 100гр	шт	40	30 ₽	1 200 ₽
3.3	Пирожок с яблоком 80гр	шт	40	27 ₽	1 080 ₽
3.4	Пирожок с натуральной вишней 90гр	шт	40	37 ₽	1 480 ₽
3.5	Пирожок с картофелем и грибами 90гр	шт	40	23 ₽	920 ₽
3.6	Пирожок с картофелем и печенью 90гр	шт	40	23 ₽	920 ₽
3.7	Пирожок с мясом 80гр	шт	40	33 ₽	1 320 ₽
3.8	Пирожок с капустой 80 гр	шт	40	25 ₽	1 000 ₽
3.9	Пирожок с яйцом и луком 90гр	шт	40	32 ₽	1 280 ₽
3.10	Рогалик 120гр	шт	20	20 ₽	400 ₽
4. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ (полуфабрикат замороженный)					
4.1	Хлеб Чиабатта классическая 210гр	шт	30	25 ₽	750 ₽
4.2	Хлеб Чиабатта солодовая 210гр	шт	30	25 ₽	750 ₽
4.3	Хлеб Чиабатта луковая 210гр	шт	30	28 ₽	840 ₽
4.4	Багет Парижский 250гр	шт	30	25 ₽	750 ₽
4.5	Мини хлеб Зерновой 190гр	шт	36	25 ₽	900 ₽
4.6	Багет Пряный 120гр	шт	60	15 ₽	900 ₽
4.7	Багет с маслинами 250гр	шт	30	33 ₽	990 ₽
4.8	Багет с томатами 250гр	шт	30	35 ₽	1 050 ₽
4.9	Хлеб Крестьянский 300гр	шт	20	25 ₽	500 ₽
4.10	Хлеб Брянский 300гр	шт	20	27 ₽	540 ₽

5. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ 95% готовности					
5.1	Хлеб Старославянский 340гр	шт	20	27 ₺	540 ₺
5.2	Хлеб Ржано-пшеничный 250 гр	шт	14	27 ₺	378 ₺
5.3	Хлеб Пшеничный 200гр	шт	45	25 ₺	1 125 ₺
5.4	Хлеб Бородино 300 гр	шт	45	27 ₺	1 215 ₺
5.5	Хлеб Здоровье 300 гр	шт	45	27 ₺	1 215 ₺
5.6	Батон Сливочный 200гр	шт	14	25 ₺	350 ₺
6. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА (готовность 100%)					
6.1	Маффин творожный 80гр	шт	24	30 ₺	720 ₺
6.2	Маффин творожный с шоколадом 80гр	шт	24	35 ₺	840 ₺
6.3	Маффин шоколадный 80гр	шт	24	35 ₺	840 ₺
6.4	Маффин с вишней 80гр	шт	24	35 ₺	840 ₺
7. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА					
7.1	Сочник с творогом 110гр	шт	30	30 ₺	900 ₺
7.2	Коржик 110гр	шт	40	20 ₺	800 ₺
7.3	Струдель с вишней 90гр	шт	40	25 ₺	1 000 ₺
7.4	Струдель с яблоком 90гр	шт	40	26 ₺	1 040 ₺
8. ТЕСТО					
8.1	Тесто дрожжевое 1кг	пласт	4	140 ₺	560 ₺
8.2	Тесто бездрожжевое 1кг	пласт	4	130 ₺	520 ₺
9. КУЛИЧИ ПАСХАЛЬНЫЕ					
9.1	Кулич Пасхальный творожный бездрожжевой 150гр	шт	20	100 ₺	2 000 ₺
9.2	Кулич Пасхальный творожный бездрожжевой 350гр	шт	12	145 ₺	1 740 ₺
9.3	Кулич Пасхальный сдобный 90гр	шт	20	75 ₺	1 500 ₺
9.4	Кулич Пасхальный сдобный 220гр	шт	12	110 ₺	1 320 ₺

Технология приготовления слойки (ПОЗИЦИИ 1.1-2.8): **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 3.3-3.10): **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 4.1-4.10): **1.** Расстойка+дефростация 40 минут при температуре 30 градусов (не выше 35). **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 5.1-5-6): **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 коробка дополнительно обертывается 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!