



Хлеб / Bread



Замороженный хлеб

Замороженные хлеба от КУП «Минскхлебпром» - это великолепная возможность приобрести исконно белорусский хлеб испеченный по традиционным рецептам, пользующийся долгое время высокой популярностью.

Приобретение замороженных хлебов для торговых предприятий весьма выгодно по многим причинам:

- долгий срок хранения;
 - возможность поставки от удаленного (целевого) поставщика;
 - отсутствие необходимости приемки товаров ежедневно;
 - оперативная подача горячего хлеба в торговый зал (до 30 минут);
- и многое другое.

Замороженный хлеб – ржаной и ржано-пшеничный хлеб, изготавливается по действующим рецептам и технологическим инструкциям, выпускается весовым или штучно, упакованный и без упаковки. Качество замороженного хлеба соответствует требованиям СТБ 639 и рецептуре соответствующего изделия до замораживания.

Замороженный хлеб, прежде чем стать товаром, проходит следующие технологические процессы:

1. Выпечка и охлаждение.

Выпеченный хлеб изготавливается в соответствии с действующим ТНПА, с соблюдением санитарных правил и норм производства хлеба.

После выпечки хлеб охлаждается до температуры в центре мякиша (-30+-5) °С в естественных условиях на листах, транспортерах, контейнерах, вагонетках, кулерах.

2. Упаковка (если хлеб нефасованный - эта стадия минуется).

Остывший хлеб упаковывается в полиэтиленовые пакеты, термоусадочную полиолефиновую плёнку или другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом РБ.

3. Замораживание.

Замораживание хлеба производится в морозильных камерах при температуре минус 35+-5 °С. Продолжительность замораживания зависит от множества факторов и колеблется от 5 до 10 часов.



Хлеб / Bread



4. Упаковка в транспортную тару.

Замороженные нефасованные хлеба укладывают в ящики из гофрированного картона (размером 380*285*220 мм) по ТНПА, дно которых застилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, а также другими материалами по ТНПА и/или разрешенными к применению Минздравом РБ для контакта с пищевыми продуктами.

Замороженные фасованные хлеба укладывают в ящики из гофрированного картона (размером 380*285*220 мм) по ТНПА или другие виды тары, разрешенные к применению Минздравом РБ.

5. Маркировка.

Маркируется по ГОСТ 1100, СТБ 639 с дополнением:

- термическое состояние;
- рекомендации по использованию;
- надписи: «Не допускается повторное замораживание»;
- срока хранения и условий хранения после замораживания.

Замороженные хлеба имеют **срок хранения до 6 месяцев** при соблюдении температурного режима (-18+2)оС, так при температуре минус -10-16оС хлеб хранится 1 месяц.

Рекомендации по использованию:

Хлеб готов к употреблению после размораживания.

Размораживание хлеба проводят в упаковке или предварительно освободив от неё.

Режимы размораживания:

- в естественных условиях до температуры в центре мякиша не менее 6 оС в течение 3-5 часов в зависимости от температуры окружающей среды;
- в специальной камере при температуре (40+5) оС и относительной влажности воздуха 70-90% в течение 30-60 мин;
- в микроволновой печи в течение 10-30 минут при помощи печи 160 Вт.

Рекомендация по использованию конкретного наименования хлеба приводится на этикетке.

Хранение хлеба после размораживания (по ГОСТ 8227).

Сроки хранения хлеба не более:

- 24 часов – из ржаной сеянной муки и смеси её с сортовой пшеничной мукой (без упаковки);
- 48 часов – заварной из ржаной муки и смеси её с различными видами муки (без упаковки);
- 36 часов – остальных видов (без упаковки);
- 72 часа – упакованный;
- 5 суток – заварной улучшенный по 4-х стадийной технологии на основе заварок с использованием термостойких молочно-кислых бактерий Дельбрюкка (упакованный).



Хлеб / Bread



ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ (ПРЕИМУЩЕСТВА)

1. Замороженный готовый хлеб после дефростации (разморозки) получается как свежеиспечённый.
2. Аромат свежего хлеба в точке.
3. Покупатель постоянно получает свежий хлеб.
4. Хлеб в заморозке уменьшает брак и отходы, так как можно доставать из заморозки необходимое количество и готовить, непосредственно перед выкладкой на прилавок.
5. Сложные рецептуры – пекарни не в состоянии сделать хлеб такой, как «Маг» либо заварной, как «Нарочанский».
6. Хлеб можно поставлять без упаковки, упаковка будет лежать в коробке. После дефростации паковать. Либо паковать в бумажные крафт пакеты.
7. Замороженный хлеб абсолютно не теряет своих качеств. А замороженные торты становятся лучше за счёт более долгой пропитки.
8. Новый срок годности ставится в точке после дефроста (разморозки).
9. Такие хлеба не производятся в РФ.
10. Готовы пригласить на завод.



Хлеб «Радзівілаў»
«Radzivilau» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 2200 г. 2200 г.
 5 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением льняной муки, меда сахарного янтарного и другого сырья

X3 №2



Хлеб «Юбилейный» бездрожжевой
«Yubilejnij» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 700 г. 700 г.
 12 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением квасного сусла, меда сахарного янтарного и другого сырья. Без дрожжей

X3 №2



Хлеб «Сучасны» бездрожжевой
«Suchasny» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 700 г. 700 г.
 12 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из ржаной муки, солода ржаного с добавлением льняной муки и другого сырья. Без дрожжей. Без сахара

X3 №2



Хлеб «Траецкі» ржаной
«Trajetski» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 560 г. 560 г.
 16 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из ржаной муки, солода ржаного с добавлением сахара, квасного сусла и другого сырья

X3 №2



Хлеб «Сторожевский»
«Storozhowski» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 700 г. 700 г.
 12 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением сахара, семян льна и другого сырья

X3 №2



Хлеб «Нарочанский» классический
«Narochanskij» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 600 г. 600 г.
 14 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением квасного сусла, тмина и другого сырья

X3 №2



Хлеб «Отрада»
«Otrada» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 1200 г. 1200 г.
 7 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением меда сахарного янтарного, квасного сусла и другого сырья

X3 №2



Хлеб «Маг»
«Mag» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

- 700 г. 700 г.
 12 шт. 30 ед.
 3-5 ч.
 6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением кориандра и другого сырья

X3 №2



Хлеб «Маг» с семечками
«Mag» bread with sunflower seeds

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного, с добавлением квасного сусла, семян подсолнечника и другого сырья

X3 №2



Хлеб ржаной «Браво» с черносливом
«Bravo» bread with prunes

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Заварной хлеб из ржаной муки, солода ржаного с добавлением сливы сушеной, семян подсолнечника, квасного сусла, корицы, экстракта стевии. Предназначен для диетического профилактического питания, с высоким содержанием пищевых волокон

диетический
ПРОДУКТ

X3 №2



Хлеб «Бородинский» любительский
«Borodinskiy» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного солода с добавлением квасного сусла, сахара, тмина и другого сырья

X3 №3



Хлеб «Купалінка»
«Kupalinka» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.



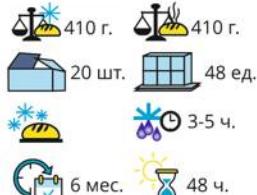
Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного солода с добавлением квасного сусла, сахара, овсяных хлопьев и другого сырья

X3 №3



Хлеб «Минский» с семечками
«Minsky» bread with sunflower seeds

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного солода с добавлением квасного сусла, сахара, семян подсолнечника и другого сырья

X3 №3



Хлеб «Маяк» с семечками
«Maiak» bread with sunflower seeds

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного солода с добавлением квасного сусла, семян подсолнечника, тмина

X3 №3



Хлеб «Шчадрэц»
«Shchadrets» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного солода с добавлением абрикоса сушеного, винограда сушеного, сливы сушеной, фиников, семян подсолнечника и семян кунжута

X3 №3



Хлеб «Овсяно-пшеничный»
Oatmeal wheat bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.



Хлеб из пшеничной муки высшего сорта, овсяных хлопьев с добавлением масла подсолнечного, семян льна, экстракта стевии. Предназначен для диетического профилактического питания при сахарном диабете

диетический
ПРОДУКТ

X3 №3



**Хлеб зерновой «Корабельный» темный
«Korabelniy» dark bread with cereals**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

500 г. 500 г.

16 шт. 48 ед.

3-5 ч.

6 мес. 48 ч.

Зерновой заварной хлеб из ржаной муки с добавлением отборных зерен ржи, пшеницы, ячменя, гречихи, семян подсолнечника, льна, кунжута, натуральным медом и солодом. Предназначен для диетического профилактического питания. Является источником пищевых волокон

X3 №3



**Хлеб зерновой «Корабельный» светлый
«Korabelniy» light bread with cereals**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

500 г. 500 г.

16 шт. 48 ед.

3-5 ч.

6 мес. 48 ч.

Зерновой заварной хлеб из ржаной муки с добавлением пророщенных зерен ржи, пшеницы, ячменя, семян подсолнечника, льна, кунжута, натуральным медом и солодом. Предназначен для диетического профилактического питания. Является источником пищевых волокон

**Хлеб «Овсянник»
«Ovsiannik» bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

500 г. 500 г.

8 шт. 48 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Хлеб диетического профилактического питания при сахарном диабете из муки пшеничной высшего сорта, муки ржаной экструдированной с добавлением овсяных хлопьев, отрубей пшеничных семян льна, экстракта стевии

X3 №3



**Хлеб «Геркулес»
«Hercules» bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

500 г. 500 г.

8 шт. 48 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Хлеб диетического профилактического питания при сахарном диабете из муки пшеничной высшего сорта, муки ржаной экструдированной с добавлением овсяных хлопьев, отрубей пшеничных масла подсолнечного, семян льна, подсолнечника, экстракта стевии

X3 №3

диетический
продукт



**Хлеб «Нарочанский край» заварной
«Narochanskij Kraj» bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

600 г. 600 г.

12 шт. 30 ед.

3-5 ч.

6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением картофельного пюре, квасного сусла, сахара, тмина

X3 №4



**Хлеб бездрожжевой «Рижские традиции»
«Rizhskie traditsii» non-yeasted bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

800 г. 800 г.

10 шт. 30 ед.

3-5 ч.

6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением патоки крахмальной, квасного сусла. Без дрожжей

X3 №4



**Хлеб «Балтийский» заварной новый
«Baltiiskiy» malt bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

500 г. 500 г.

18 шт. 30 ед.

10 шт. 30 ед.

6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением картофельного пюре, квасного сусла, сахара, семян подсолнечника

X3 №4



**Хлеб «Белая Русь» классический
«Belyaia Rus» bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

900 г. 900 г.

10 шт. 30 ед.

12 шт. 30 ед.

6 мес. 48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного с добавлением картофельного пюре, сахара, тмина

X3 №4



Хлеб «Силичи» «Silichy» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

800 г. 800 г.

10 шт. 30 ед.

3-5 ч.

6 мес. 48 ч.

Обогащенный ржано-пшеничный хлеб с добавлением витаминно-минерального премикса, в состав которого входят фолиевая кислота, железо и витамин В12

диетический
ПРОДУКТ

X3 №4



Хлеб «Ржаной любимый» «Rzhanoi liubimiy» rye bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

800 г. 800 г.

10 шт. 30 ед.

3-5 ч.

6 мес. 48 ч.

Ржаной заварной хлеб. Содержит только ржаную муку и солод

X3 №4



Хлеб бездрожжевой «Полезный» диетический «Polezniy» non-yeasted diabetic bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

650 г. 650 г.

16 шт. 30 ед.

3-5 ч.

6 мес. 36 ч.

Хлеб из ржаной муки с высоким содержанием пищевых волокон с добавлением отрубей пшеничных, потоки крахмальной и другого сыра. Предназначен для диетического профилактического питания

диетический
ПРОДУКТ

X3 №4



Хлеб «Панацея» диабетический «Panatseye» diabetic bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

300 г. 300 г.

18 шт. 30 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Пшеничный хлеб с добавлением крупы дробленой, яиц куриных, экстракта стевии, тмина. Предназначен для диетического профилактического питания при сахарном диабете

диетический
ПРОДУКТ

X3 №4



Хлеб белковый «Славяночка» «Slavianochka» diabetic bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

220 г. 220 г.

20 шт. 30 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Пшеничный хлеб из муки высшего сорта с добавлением сухой клейковины, масла сливочного и другого сыра. Предназначен для диетического профилактического питания при сахарном диабете

диетический
ПРОДУКТ

X3 №4



Хлебец «Хлебная диета» с отрубями «Hlebnaia dieta» bran bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

350 г. 350 г.

20 шт. 30 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Пшеничный хлеб с высоким содержанием пищевых волокон с добавлением отрубей пшеничных, сухой клейковины, ячменного солодового экстракта, тмина, кориандра. Предназначен для диетического профилактического питания при сахарном диабете

диетический
ПРОДУКТ

X3 №4



Хлеб «Пшаничка» «Pshanichka» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

250 г. 250 г.

28 шт. 30 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Хлеб из пшеничной муки высшего сорта с большим содержанием зерна пшеницы с добавлением масла подсолнечного и другого сыра. Предназначен для диетического профилактического питания. Является источником пищевых волокон

X3 №6



Хлеб «Цельнозерновой» «Tselnozernovoyi» bread

Продукт готов к употреблению после размораживания.

250 г. 250 г.

28 шт. 30 ед.

3-5 ч.

5 мес. 24 ч.

Хлеб состоит на 90% из зерна пшеницы. Предназначен для диетического профилактического питания. Является источником пищевых волокон

X3 №6



**Хлеб «Охотничий» с салом
«Hunting» bread with bacon**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	300 г.		300 г.
	18 шт.		48 ед.
	3-5 ч.		
	6 мес.		48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного солода, продукт из шпика соленый

X3 №3



**Хлеб «Бабулин» подовый
Bread "Babulin", hearth**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	1000 г.		1000 г.
	8 шт.		36 ед.
	3-5 ч.		
	6 мес.		48 ч.

Заварной хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, солода ржаного, с добавлением сахара, тмина, кориандра молотого

X3 №2



**Хлеб "Чиабатта" светлый
Ciabatta bread is light**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	250 г.		250 г.
	10 шт.		48 ед.
	3-5 ч.		
	5 мес.		48 ч.

Хлеб из муки пшеничной высшего сорта

X3 №3



**Хлеб "Чиабатта" темный
Ciabatta dark bread**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	250 г.		250 г.
	10 шт.		48 ед.
	3-5 ч.		
	5 мес.		48 ч.

Хлеб из муки пшеничной высшего сорта

X3 №3





Торты и пирожные замороженные / Frozen cakes and pastries



Торт «Столичная модница»
«Stolichnaya Modnica» cake

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

	1000 г.		1000 г.
	500 г.		500 г.
	2 шт.		30 ед.
	4 шт.		30 ед.
	3-4 ч.		2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Х3 №2



Коржи – бисквит, пропитанный сиропом.
Крем – на основе растительных масел с
добавлением слив сущеной, начинки на
основе вареного сгущенного молока и
желейной массы со вкусом карамели. Отделка
– глазурь кондитерская, слив сущеная, крем

Торт «Ночное randevu»
«Nochnoe Randevu» cake

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

	1000 г.		1000 г.
	500 г.		500 г.
	2 шт.		30 ед.
	4 шт.		30 ед.
	3-4 ч.		2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Х3 №2



Коржи – бисквит «Кофейный», пропитанный
сиропом. Крем – на основе растительных масел с
добавлением начинки на основе вареного сгущенного
молока, растопленной глазури какаосодержащей,
вины. Отделка – желейная масса со вкусом
карамели, декор из глазури кондитерской
какаосодержащей и черешни засахаренной

**Торт «Королевский десерт»
«Korolevskij Desert» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	1000 г.		1000 г.
	500 г.		500 г.
	2 шт.		30 ед.
	4 шт.		30 ед.
			3-4 ч.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквит «Кофейный», пропитанный сиропом. Прослойка на основе растительных масел с добавлением начинки на основе вареного сгущенного молока и коньяка. Отделка – желейная масса с ароматом карамели, украшенная кремом и глазурью

**Торт «Бархат ночи»
«Barhat Nochi» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	1000 г.		1000 г.
	500 г.		500 г.
	2 шт.		30 ед.
	4 шт.		30 ед.
			3-4 ч.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквит «Шоколад», пропитанный сиропом. Прослойка на основе крема на растительных маслах с добавлением начинки на основе вареного сгущенного молока. Отделка – желейная масса с ароматом карамели, украшенная кремом и глазурью

**Торт «Сказка» классический
«Skazka» classic cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	450 г.		450 г.
	16 шт.		35 ед.
			1-2 ч.
			3-4 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквит. Прослойка – сливочный крем. Отделка – сливочный крем с какао и мармеладом

**Торт «Киевский грильяж»
«Kievski Grilyazh» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	700 г.		700 г.
	6 шт.		35 ед.
			2-3 ч.
			3-4 ч.
	3 мес.		30 сут.

Коржи – воздушный полуфабрикат с фундуком. Прослойка – начинка на основе вареного сгущенного молока. Отделка – глазурь, украшенная начинкой

X3 №2



**Торт «Прага» традиционный
«Praga» traditional cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	900 г.		900 г.
	6 шт.		35 ед.
			3-4 ч.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквит с какао, пропитанный сиропом. Прослойка – крем с какао. Отделка торта – глазурь, украшенная кремом

X3 №3



**Торт «Медовик» классический
«Medovik» classic cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	300 г.		300 г.
	12 шт.		48 ед.
			1-2 ч.
			3-4 ч.
	3 мес.		90 сут.

Коржи – медово-вареный полуфабрикат. Начинка с вареным сгущенным молоком. Отделка торта – крошка медово-вареного полуфабриката

X3 №3



**Набор пирожных «Сувенир»
set of cakes «Souvenir»**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	1500 г.		1500 г.
	2 шт.		36 ед.
			3-4 ч.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Семь видов пирожных. Бисквитный «Рулетик фруктовый» с кремом на растительных маслах и джемом; Бисквитное пирожное «Дубянчик» со сливочным кремом с какао; Песочное пирожное «Недотрога» с джемом и суфле; Заварное пирожное «Фонданит» со сливочным кремом с помадкой; «Полоска бисквитная» со сливочным кремом с какао; Бисквитное пирожное «Литательное»; «Картошка со сливочным кремом»



**Торт «Воздушно-сливочный»
«Vozdushno-slivochni» butter cream cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	800 г.		800 г.
	4 шт.		35 ед.
			3-4 ч.
			2-3 ч.
	5 мес.		5 сут.

Коржи – слои воздушного полуфабриката с ароматом миндаля. Начинка – сливочный крем. Отделка торта – воздушно-кофейный полуфабрикат, крошка воздушно-орехового полуфабриката, глазурь

X3 №3



Продукт готов к употреблению после размораживания.

	700 г.		700 г.
	6 шт.		35 ед.
			2-3 ч.
			3-4 ч.
	3 мес.		30 сут.

Коржи – воздушный полуфабрикат с фундуком. Прослойка – начинка на основе вареного сгущенного молока. Отделка торта – глазурь, украшенная начинкой

X3 №3



**Пирожное «Воздушно-сливочное»
«Vozdushno-slivochni» butter cream cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	0,05 г.		0,05 г.
	0,25 г.		0,25 г.
	40 шт.		48 ед.
	10 шт.		35 ед.
			0,5-1 ч.
			1-2 ч.
	3 мес.		5 сут.

Слои воздушного полуфабриката с ароматом миндаля, соединены сливочным кремом



X3 №3

**Торт традиционный «Ленинградский»
«Leningradsky» traditional cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	900 г.		900 г.
	6 шт.		30 ед.
			3-4 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – песочный полуфабрикат.
Прослойка – сливочный крем с какао.
Отделка – сливочный крем с какао, помадка и арахис



X3 №4

**Торт «Невский сувенир» с вареной сгущенкой
«Nevskiy souvenir» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	900 г.		900 г.
	6 шт.		30 ед.
			2-3 ч.
	3 мес.		30 сут.

Коржи – песочный полуфабрикат.
Прослойка – начинка на основе вареной сгущенки. Отделка – начинка «Нова», арахис



X3 №4

**Торт «Домовенок» с вареной сгущенкой
«Domowenok» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	500 г.		500 г.
	16 шт.		30 ед.
			2-3 ч.
	3 мес.		30 сут.

Торт из песочного полуфабриката с вареной сгущенкой. Отделка – арахис жареный



X3 №4

**Торт «Белорусочка» с масляным кремом
«Belorusochka» butter cream cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	800 г.		800 г.
	6 шт.		42 ед.
			3-4 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквитный полуфабрикат, пропитанный сиропом. Прослойка – сливочный крем. Отделка – сливочный крем, крошка бисквитная, глазурь



X3 №5

**Торт «Белорусочка» с масляным кремом
«Belorusochka» butter cream cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	400 г.		400 г.
	16 шт.		42 ед.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквитный полуфабрикат, пропитанный сиропом. Прослойка – сливочный крем. Отделка – сливочный крем, крошка бисквитная, глазурь



X3 №5

**Торт «Киевский» классический
«Kievskij» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	800 г.		800 г.
	6 шт.		42 ед.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – воздушно-ореховый полуфабрикат. Прослойка – фруктово-сливочный крем. Отделка – фруктово-сливочный крем с какао, с цукатами и обсыпкой воздушно-ореховой крошки



X3 №5

**Торт «Королевское угощение»
«Korolevskoe Ugoschenie» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	500 г.		500 г.
	6 шт.		42 ед.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – бисквит темный, пропитанный сиропом. Прослойка – крем на растительных маслах, смешанный с вареной сгущенкой. Отделка – желебобразная глазурь со вкусом карамели, глазурь кондитерская какаосодержащая, крем на растительных маслах



X3 №5

**Торт «Королевское удовольствие»
«Korolevskoe Uдовольствие» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	1000 г.		1000 г.
	6 шт.		42 ед.
			3-4 ч.
	6 мес.		5 сут.

Коржи – бисквит темный. Прослойка – крем на растительных маслах, смешанный с вареной сгущенкой. Отделка – желебобразная глазурь со вкусом карамели, глазурь кондитерская какаосодержащая, крем на растительных маслах, бисквитная крошка

**Торт «Птица счастья»
«Ptica Schastya» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	300 г.		300 г.
	16 шт.		42 ед.
			1-2 ч.
	3 мес.		7 сут.

Коржи – бисквитный полуфабрикат. Прослойка – суфле. Отделка – суфле, глазурь кондитерская



X3 №5

**Пирожное «Кольцо заварное Ит Ми» с творогом
Choux Pastry «Ring Eat Me» with cottage cheese**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	180 г.		180 г. (4 шт.)
	12 шт.		42 ед.
			0,5-1,5 ч.
	10 мес.		4 сут.

Заварное пирожное с творогом, смешанным с кремом на растительных маслах, посыпанное сахарной пудрой



X3 №5

**Торт «Эстерхази»
«Esterházy» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	300 г.		300 г.
	16 шт.		42 ед.
			1-2 ч.
	3 мес.		7 сут.

Коржи – бисквитный полуфабрикат. Прослойка – суфле. Отделка – суфле, глазурь кондитерская



X3 №5

**Пирожное «Эклер Ит Ми» с масляно-ванильным кремом с посыпкой
«Éclair Eat Me with butter-vanilla cream» with topping**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	250 г.		250 г. (5 шт.)
	18 шт.		42 ед.
			1-2 ч.
	12 мес.		5 сут.

Заварное пирожное с масляным кремом и ванильной начинкой, покрытое этим же кремом и декоративной посыпкой



X3 №5

**Торт «Эстерхази»
«Esterházy» cake**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	800 г.		800 г.
	6 шт.		42 ед.
			2-3 ч.
	3 мес.		5 сут.

Коржи – тонкий воздушно-ореховый полуфабрикат. Прослойка – сливочный крем, смешанный с ванильной начинкой. Отделка – начинка «Ганаш»



X3 №5

**Пирожное «Эклер Ит Ми» с масляно-ликерным кремом с посыпкой
«Éclair Eat Me with butter-vanilla cream» with topping**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	250 г.		250 г. (5 шт.)
	18 шт.		42 ед.
			1-2 ч.
	12 мес.		5 сут.

Заварное пирожное с масляным кремом, смешанным с топпингом «Ликер», покрытое этим же кремом и посыпано кокосовой стружкой



X3 №5

**Пирожные «Профитроли Ит Ми» с вареной сгущенкой
«Profiterole Eat Me» with caramel condensed milk**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	225 г.		225 г. (15 шт.)
	12 шт.		46 ед.
			1-2 ч.
	12 мес.		5 сут.

Заварное пирожное с кремом на растительных маслах и с вареной сгущенкой



X3 №5

**Пирожное «Эклер Ит Ми» с масляным кремом и вареной сгущенкой с посыпкой
«Éclair Eat Me with butter cream and caramel condensed milk» with topping**

Продукт готов к употреблению после размораживания.

	250 г.		250 г. (5 шт.)
	18 шт.		42 ед.
			1-2 ч.
	12 мес.		5 сут.

Заварное пирожное с масляным кремом и с вареной сгущенкой, покрытое этим же кремом и посыпано арахисом



X3 №5

Торт «Наполеон» с масляным кремом
«Napoleon» cake with butter cream

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

300 г. 300 г.

16 шт. 30 ед.

1-2 ч.

3 мес. 5 сут.

Коржи – слоеный полуфабрикат. Прослойка
– сливочный крем со сгущенным молоком.
Отделка – крошка слоенного полуфабриката

X3 №6



Пирожное «Эклер Ит Ми с помадкой»
«Éclair Eat Me with fudge»

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

250 г. 250 г. (5 шт.)

18 шт. 42 ед.

1-2 ч.

12 мес. 5 сут.

Заварное пирожное с кремом на
растительных маслах и вареной
сгущенкой, покрытое помадкой с какао

X3 №5





*Песковые заготовки замороженные /
Frozen dough products*



Полуфабрикат. Тестовые заготовки замороженные для слоеки «Стольная» с сырной начинкой, с наполнителем малина, с наполнителем абрикос, с наполнителем лимон
Semi-finished product. Frozen dough products for puff pastries «Stolnaya» puff pastries with cheese filling, with raspberry filling, with apricot filling, with lemon filling

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	90 г.
	100 шт.
	240-250
	3 мес.



Полуфабрикат. Тестовые заготовки замороженные для круассана «Морозко с начинками»
Semi-finished product. Frozen dough products. «Morozko croissant with fillings»

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	60 г.
	134 шт.
	220-240
	3 мес.



Полуфабрикат. Тестовые заготовки замороженные для круассана «Морозко с маком»
Semi-finished product. Frozen dough products for «Morozko poppy seed» croissant

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	60 г.
	134 шт.
	220-240
	3 мес.



Полуфабрикат. Тестовые заготовки замороженные для круассана «Морозко с шоколадной глазурью»
Semi-finished product. Frozen dough products for «Morozko with chocolate glaze» croissant

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	60 г.
	134 шт.
	220-240
	3 мес.



Полуфабрикат. Тесто слоеное дрожжевое замороженное «Домашнее»
Semi-finished product. «Domashneje» frozen danish dough

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	500 г.
	16 шт.
	180-200
	3 мес.



Полуфабрикат. Тесто слоеное замороженное «Домашнее»
Semi-finished product. «Domashneje» frozen laminated dough

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	500 г.
	16 шт.
	180-200
	3 мес.



Полуфабрикат. Тесто слоеное дрожжевое замороженное «Находка»
Semi-finished product. «Nakhodka» frozen danish dough

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	500 г.
	16 шт.
	180-200
	3 мес.



Полуфабрикат. Основа замороженная для пиццы
Semi-finished product. Frozen pizza base

Продукт готов к употреблению после размораживания и выпечки.

X3 №6

	500 г.
	16 шт.
	180-200
	3 мес.





Изделия булочные и сдобные булочные замороженные / Frozen bakery and bakery products

Булочка «Перекус» (с чесноком; с кунжутом)
(Полуфабрикат высокой степени готовности замороженный)
Roll «Perekus» (garlic; sesame)

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

60 г. 60 г.
 32 шт. 48 ед.
 2-5 ч.
 5 мес.

Ароматная пшеничная булочка из муки высшего
сортса с добавлением масла подсолнечного, сахара,
кунжута/чеснона и другого сырья

Батон «Городской» сдобный
(Полуфабрикат высокой степени готовности замороженный)
«Gorodskoj» long loaf

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

400 г. 400 г.
 14 шт. 30 ед.
 50-60 мин.
 5 мес.

Мягкий и ароматный батон из пшеничной муки
высшего сортса, с добавлением сахара, дрожжей,
масгарина, масла подсолнечного и другого сырья

Х3 №3



Хлеб Французский
(Полуфабрикат высокой степени готовности замороженный)
French bread (semi-finished product)

Продукт готов к употреблению после
размораживания.

60 г. 60 г.
 32 шт. 48 ед.
 2-5 ч.
 5 мес.

Ароматная пшеничная булочка из муки высшего сортса
с добавлением яичного супса, масла подсолнечного,
сахара, кунжута, семян льна и другого сырья

Х3 №3



Х3 №6

