



Каталог продукции



Вкусная и сочная пицца за 20 минут!



Пицца



Ассорти по-Кубански



Состав: основа для пиццы, колбаса вареная «Докторская», колбаса полукопченая, сыр «Российский», грибы шампиньоны жареные с луком, майонез, кетчуп, томаты, перец сладкий, морковь по-корейски, лук свежий зеленый, зелень петрушки свежая.

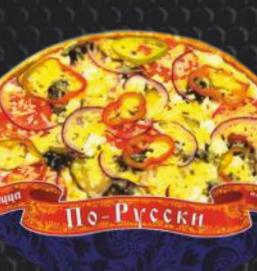
180 г 8 шт

340 г 5 шт

540 г 5 шт

540 г 5 шт

По-Русски



Состав: основа для пиццы, ветчина, сыр «Российский», сыр рассольный «Брынза», грибы шампиньоны жареные с луком, томаты, перец сладкий, соус майонезный с солеными огурцами, лук репчатый.

180 г 8 шт

340 г 5 шт

540 г 5 шт

540 г 5 шт

По-Итальянски



Состав: основа для пиццы, ветчина, твёрдые сорта сыра, грибы шампиньоны жареные с луком, томаты, майонез, кетчуп.

180 г 8 шт

340 г 5 шт

540 г 5 шт

540 г 5 шт

Основа для пиццы



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.

290 г 10 шт

470 г 4 шт

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.

650 г 5 шт



Фаст-фуд



Хот-дог



Состав: изделие хлебобулочное, сосиска, морковь по-корейски, лук репчатый, майонез, кетчуп, горчица, зелень петрушки.

200 г 10 шт

Сэндвич с ветчиной и сыром



Состав: изделие хлебобулочное, ветчина, сыр «Чеддер», соус сырный, томаты, капуста свежая, огурцы соленые, морковь по-корейски, лук репчатый, горчица.

150 г 8 шт

Гамбургер



Состав: изделие хлебобулочное, котлета (филе куриное, свинина, лук репчатый, специи), соус майонезный с огурцами, томаты, лук репчатый, кетчуп.

150 г 8 шт

Чизбургер



Состав: изделие хлебобулочное, котлета (филе куриное, свинина, лук репчатый, специи), сыр «Чеддер», соус майонезный с огурцами, томаты, лук репчатый, кетчуп.

150 г 8 шт

Тесто



тесто слоеное бездрожжевое

Душевное



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, соль, лимонная кислота, яйцо куриное.



500 г



10 шт

тесто слоеное дрожжевое

Душевное



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, сахар, дрожжи хлебопекарные, соль, яйцо куриное.



500 г



10 шт

тесто слоеное бездрожжевое

Для торта «Наполеон»



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, соль, лимонная кислота.



1000 г



7 шт

тесто слоеное бездрожжевое

Душевное



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, соль, лимонная кислота, яйцо куриное.



450 г



10 шт

тесто слоеное дрожжевое

Душевное



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, сахар, дрожжи хлебопекарные, соль, яйцо куриное.



450 г



10 шт

тесто
Дрожжевое раскатанное



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, соль, лимонная кислота.



1000 г



8 шт

Тесто слоеное бездрожжевое



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, соль, лимонная кислота.



2000 г



3 шт

Тесто слоеное дрожжевое



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, сахар, дрожжи хлебопекарные, соль, яйцо куриное.



2000 г



3 шт



Воздушные и нежные слойки



Слойка



С малиной



Состав: тесто слоеное дрожжевое, малина, сахар.

70 г 30 шт

С вишней



Состав: тесто слоеное дрожжевое, вишня, сахар.

70 г 30 шт

С клубникой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, клубника, сахар.

70 г 30 шт

С черной смородиной



Состав: тесто слоеное дрожжевое, черная смородина, сахар.

70 г 30 шт

С яблоком



Состав: тесто слоеное дрожжевое, яблоко, сахар.

70 г 30 шт

С абрикосом



Состав: тесто слоеное дрожжевое, абрикос, сахар.

70 г 30 шт

С клюквой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, клюква, сахар.

70 г 30 шт

С черникой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, черника, сахар.

70 г 30 шт

С ежевикой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, ежевика, сахар.

70 г 30 шт

С персиком



Состав: тесто слоеное дрожжевое, персик, сахар.

70 г 30 шт

С яблоками и корицей



Состав: тесто слоеное дрожжевое, яблоко, корица, сахар.

70 г 30 шт

С творогом и изюмом



Состав: тесто слоеное дрожжевое, творог, изюм, сахар.

90 г 30 шт

С творогом



Состав: тесто слоеное дрожжевое, творог, сахар.

90 г 30 шт



С мясом



Состав: тесто слоеное дрожжевое, фарш куриный, лук жареный, соль, перец черный молотый, чеснок.

70 г 30 шт

С капустой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, капуста, морковь, лук жареный, томатная паста, соль, специи.

90 г 30 шт

С курицей и грибами



Состав: тесто слоеное дрожжевое, фарш куриный, грибы жареные, лук жареный, соль, перец черный молотый, чеснок.

90 г 30 шт

С картофелем и печенью



Состав: тесто слоеное дрожжевое, картофель, печень, лук жареный, соль, перец черный молотый, чеснок.

90 г 30 шт

С картофелем и грибами



Состав: тесто слоеное дрожжевое, картофель, грибы жареные, лук жареный, соль.

90 г 30 шт

С сосиской



Состав: тесто слоеное дрожжевое, сосиска.

105 г 35 шт

С ветчиной и сыром



Состав: тесто слоеное дрожжевое, ветчина, сыр.

90 г 30 шт

С мясом индейки

НОВИНКА



Состав: тесто слоеное дрожжевое, фарш из мяса индейки, лук жареный, соль, перец черный молотый.

90 г 30 шт

С адыгейским сыром



Состав: тесто слоеное дрожжевое, «Адыгейский» сыр, петрушка, соль.

120 г 40 шт

Самса с мясом



Состав: тесто слоеное дрожжевое, мясо свинины кусковое жареное, лук жареный, соль, специи.

100 г 40 шт

Самса с куриным мясом



Состав: тесто слоеное дрожжевое, филе куриное жареное, лук жареный, соль, специи.

100 г 40 шт

С мясом кролика



Состав: тесто слоеное дрожжевое, фарш из мяса кролика, лук жареный, соль, перец черный молотый.

90 г 30 шт

Хачапури с Адыгейским сыром и зеленью



Состав: тесто слоеное бездрожжевое, сыр «Адыгейский», зелень петрушки свежая.

130 г 36 шт

С сыром Хачапури, Три сыра



Состав: тесто слоеное бездрожжевое, сыр «Сулугуни», сыр «Брынза», сыр «Российский».

130 г 36 шт

С ветчиной и сыром



Состав: тесто слоеное бездрожжевое, ветчина, сыр.

140 г 36 шт

Самса с куриным мясом



Состав: тесто слоеное бездрожжевое, филе куриное жареное, лук жареный, соль, специи.

120 г 40 шт

Денши



С яблоком



Состав: тесто слоеное дрожжевое, яблоко, сахар.

100 г 20 шт

С вишней



Состав: тесто слоеное дрожжевое, вишня, сахар.

100 г 20 шт

С клубникой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, клубника, сахар.

100 г 20 шт

С малиной



Состав: тесто слоеное дрожжевое, малина, сахар.

100 г 20 шт

С чёрной смородиной



Состав: тесто слоеное дрожжевое, черная смородина, сахар.

100 г 20 шт

Штрудель

С малиной



Состав: тесто слоеное дрожжевое, малина, сахар.

120 г 20 шт

С вишней



Состав: тесто слоеное дрожжевое, вишня, сахар.

120 г 20 шт

С клубникой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, клубника, сахар.

120 г 20 шт

С яблоками и корицей



Состав: тесто слоеное дрожжевое, яблоко, корица, сахар.

120 г 20 шт

Створогом и малиной



Состав: тесто слоеное дрожжевое, малина, сахар.

120 г 20 шт

Створогом и вишней



Состав: тесто слоеное дрожжевое, вишня, сахар.

120 г 20 шт

Створогом и клубникой



Состав: тесто слоеное дрожжевое, клубника, сахар.

120 г 20 шт



С добной ароматной выпечкой!



Круассан



Классический без начинки



Состав: тесто слоеное дрожжевое,
без начинки.

90 г 25 шт

С «Шоколадом» НОВИНКА



Состав: тесто слоеное дрожжевое,
кондитерская паста «Шоколадная».

90 г 25 шт

С «Вареной сгущенкой» НОВИНКА



Состав: тесто слоеное дрожжевое,
кондитерская паста
«Вареная сгущенка».

90 г 25 шт

Пироги

С мясом



Состав: тесто для пирога, филе
куриное жареное, лук жареный,
соль, специи.

600 г 5 шт

С мясом и грибами



Состав: тесто для пирога, фарш
куриный, филе куриное, грибы
жареные, лук жареный, соль,
перец черный молотый, чеснок.

600 г 5 шт

С картофелем и печенью



Состав: тесто для пирога,
картофель, печень свиная,
лук жареный, соль, специи.

600 г 5 шт

С капустой



Состав: тесто для пирога,
капуста, морковь, лук жареный,
томатная паста, соль, специи.

600 г 5 шт

С яблочной начинкой



Состав: тесто для пирога,
яблоко, сахар.

600 г 5 шт

С вишневой начинкой



Состав: тесто для пирога,
вишня, сахар.

600 г 5 шт

С творогом и изюмом



Состав: тесто для пирога,
творог, изюм, сахар.

600 г 5 шт



Домашние пирожки ручной лепки



Пирожки жареные



С мясом



Состав: тесто для домашних пирожков, фарш мясной куриный, лук жареный, соль, специи.

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт
весовое 100 г 15 шт

С картофелем



Состав: тесто дрожжевое, картофель, лук жареный, соль, специи.

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт
весовое 100 г 15 шт

С картофелем и печенью



Состав: тесто дрожжевое, картофель, печень свиная, лук жареный, соль, специи.

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт
весовое 100 г 15 шт

С картофелем и грибами



Состав: тесто дрожжевое, картофель, грибы жареные, лук жареный, соль, специи.

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт
весовое 100 г 15 шт

С капустой



Состав: тесто дрожжевое, капуста, морковь, лук жареный, томатная паста, соль, специи.

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт
весовое 100 г 15 шт

Сосиска в тесте



Состав: тесто дрожжевое, сосиска.

индивидуал.
упаковка 100 г 12 шт
весовое 100 г 15 шт

Котлета в тесте



Состав: тесто дрожжевое, котлета (свиная, филе куриное, шпик, лук репчатый, соль, специи, панировочные сухари).

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт
весовое 100 г 18 шт

Беляш



Состав: тесто дрожжевое, свинина, филе куриное, шпик, лук репчатый, соль, специи.

индивидуал.
упаковка 100 г 10 шт



Чебуреки жареные



С мясом (в лотке)



в лотке
5
чебуреков

Состав: тесто дрожжевое, свинина бескостная, филе куриное, шпик свиной, лук репчатый, соль, перец черный молотый.



300 г



6 шт

С мясом (весовые)



Состав: тесто дрожжевое, свинина бескостная, филе куриное, шпик свиной, лук репчатый, соль, перец черный молотый.



60 г



60 шт

С мясом курицы (весовые)



Состав: тесто дрожжевое, фарш куриный, жир говяжий, лук репчатый, соль, перец черный молотый.



60 г



60 шт

Беляши жареные

С мясом (в лотке)



в лотке
6
мини беляшей

Состав: тесто дрожжевое, свинина бескостная, филе куриное, шпик свиной, лук репчатый, соль, перец черный молотый.



300 г



6 шт

С мясом (весовые)



Состав: тесто дрожжевое, свинина бескостная, филе куриное, шпик свиной, лук репчатый, соль, перец черный молотый.



120 г



20 шт

Пирожки замороженные



С мясом



Состав: тесто для домашних пирожков, фарш мясной куриный, лук жареный, соль, специи.

700 г 5 шт

С картофелем



Состав: тесто дрожжевое, картофель, лук жареный, соль, специи.

700 г 5 шт

С картофелем и печенью



Состав: тесто дрожжевое, картофель, печень свиная, лук жареный, соль, специи.

700 г 5 шт

С картофелем и грибами



Состав: тесто дрожжевое, картофель, грибы жареные, лук жареный, соль, специи.

700 г 5 шт

С капустой



Состав: тесто для домашних пирожков, капуста, морковь, лук жареный, томатная паста, соль, специи.

700 г 5 шт

С яблоком



Состав: тесто для домашних пирожков, яблоки, сахар.

700 г 5 шт

С вишней



Состав: тесто для домашних пирожков, вишня, сахар.

700 г 5 шт

Тесто для домашних пирожков



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль.

1000 г 5 шт



Берлинский пончик из сладкого теста



С шоколадной начинкой

НОВИНКА



Состав: тесто для берлинера,
кондитерская паста
«Шоколадная».

60 г 6 шт

С вареной сгущенкой

НОВИНКА



Состав: тесто для берлинера,
кондитерская паста «Вареная
сгущенка».

60 г 6 шт

Хлебобулочные изделия (высокой степени готовности)



багет

Французский



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.



150 г



15 шт

багет с кунжутом

Французский



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



150 г



15 шт

булочка

Для сэндвича



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.



60 г



24 шт

булочка с кунжутом

Для сэндвича



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



60 г



24 шт

булочка

Для Хот-дога



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.



100 г



15 шт

булочка с кунжутом

Для Хот-дога



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



100 г



15 шт

багет

Ржано-пшеничный



Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, мука ржаная обдирная, масло растительное, солод ржаной, молочнокислая закваска, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.



150 г



15 шт

багет с кунжутом

Ржано-пшеничный



Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, мука ржаная обдирная, масло растительное, солод ржаной, молочнокислая закваска, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



150 г



15 шт

булочка

Из пшеничной муки



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная, соль, дрожжи.



40 г



40 шт

булочка с кунжутом

Из пшеничной муки



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная, соль, дрожжи, кунжут.



40 г



40 шт

булочка

Из ржано-пшеничной муки



Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, мука ржаная обдирная, масло растительное, солод ржаной, молочнокислая закваска, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар.



40 г



40 шт

булочка с кунжутом

Из ржано-пшеничной муки



Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, мука ржаная обдирная, масло растительное, солод ржаной, молочнокислая закваска, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



40 г



40 шт

булочка с кунжутом

Для сэндвича Блэк

НОВИНКА



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, паста заварная "Черный бургер", маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



60 г



24 шт

НОВИНКА



Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, паста заварная "Черный бургер", маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, кунжут.



100 г



15 шт



Конкурентные преимущества замороженных хлебобулочных изделий "Здоровые продукты"

Производственный комплекс оснащен передовым, современным оборудованием (итальянским, немецким, испанским, японским и отечественным). За счёт шоковой заморозки в наших продуктах сохранены все полезные микроэлементы.

Замороженные хлебобулочные полуфабрикаты «Здоровые Продукты» позволяют значительно сэкономить время и стабильно получать высококачественные изделия.

Пицца

1. Пицца (корж и все ингредиенты) имеет высокую степень готовности и её достаточно разогреть в микроволновой печи или в духовом шкафу.

2. Соотношение начинки к основе (коржу) в пицце «Здоровые Продукты» 50/50, в то время как у конкурентов в лучшем случае 40/60.

3. Мы используем качественное сырье:

- Кубанские овощи и зелень.
- Лучшие колбасы и сыры от отечественных производителей.
- Натуральные замороженные грибы, а не ароматические и вкусовые добавки, имитирующие гриб.

Слоеное тесто «Душевное» (дрожжевое и бездрожжевое)

1. Жесткий контроль технологических процессов и температурных режимов производства.

• Обязательная проверка каждой партии теста, путем контрольной выпечки и сверки по ряду качественных показателей.

2. Мы используем качественное сырье:

- Мука используется только с показателями выше требований ГОСТа (клейковина выше 29-30 ед.).
- Использование высококачественных отечественных маргаринов для слоенного теста.

3. Особенности изготовления теста:

- Каждое слоеное дрожжевое тестовое изделие имеет 48 слоев.
- Процент содержания маргарина в слоеном дрожжевом тестовом изделии 30%, в то время как у конкурентов 20-25%.
- Каждое слоеное бездрожжевое тестовое изделие имеет 144 слоя.
- Процент содержания маргарина в слоеном бездрожжевом тестовом изделии 35%, в то время как у конкурентов 25-30%.

4. Качественная многослойная металлизированная упаковка для слоенного теста позволяет защищать продукт от механических и температурных воздействий.

5. Слоеное тесто при выпечке гарантировано имеет высокий подъем, золотистый верхний слой, превосходный вкус и аромат.

Слойки с различными начинками.

1. Жесткий контроль технологических процессов и температурных режимов производства.

• Обязательная проверка каждой партии слойки, путем контрольной выпечки и сверки по ряду качественных показателей.

2. Мы используем качественное сырье и ингредиенты:

- Кубанские овощи и зелень.
- Натуральный картофель, а не порошок для пюре.
- Натуральные замороженные грибы, а не ароматические и вкусовые добавки, имитирующие гриб.
- Натуральные ягоды и фрукты.
- Адыгейский сыр, а не сырный продукт со вкусо-ароматическими добавками, имитирующими сыр.

3. Все начинки производятся в собственном производственном цехе, с использованием старых рецептов (из Сборника рецептур для предприятий общественного питания СССР) и отличаются высокими вкусовыми качествами.

4. Все овощные и мясные начинки подвергнуты тепловой обработке и полностью готовы.

5. Наши слойки при выпечке гарантировано имеют высокий подъем, золотистый верхний слой, превосходный вкус и аромат.

Пирожки «Домашние» с различными начинками.

1. Производство пирожков полностью основано на домашней рецептуре и делается вручную.

2. Мы используем 100% натуральную «Кубанскую начинку» и высококачественную муку высшего сорта.

3. Особая рецептура теста позволяет как выпекать, так и жарить наши домашние пирожки.

Хлебобулочные изделия высокой степени готовности.

1. Особая технология производства позволяет получать хлебобулочные изделия 90% готовности. Для допекания достаточно 5 минут, что существенно экономит времени.

2. Для получения горячих хлебобулочных изделий достаточно иметь духовую печь. Не требуются навыки и знания в области технологии хлебопекарного производства. Нет необходимости в производственном помещении с соответствующими требованиями. А также нет необходимости в дорогостоящем оборудовании.

3. Благодаря высокой степени готовности, изделия можно допекать в считанные минуты и продавать горячими в любое время суток.

4. Высококачественное сырье и особая технология производства позволяют получить по-настоящему вкусную продукцию.

Жареная продукция.

1. Для получения готовой продукции достаточно разогреть изделия в микроволновой печи. Это значительно экономит время.

2. Мы используем 100% натуральную «Кубанскую начинку» и высококачественную муку высшего сорта.

3. Мы создали особую рецептуру дрожжевого теста для жареной продукции, которая позволяет после разморозки и разогрева получать изделия не отличающиеся от свежеприготовленных.

4. Для жарки используется высококачественное фритюрное масло.

Фастфуд

1. Мы используем высококачественное натуральное сырье.

2. Изделия достаточно разогреть в микроволновой печи.

3. Вкусная продукция изготавливается по классической рецептуре.



Памятка по приготовлению хлебобулочных изделий "Здоровые продукты"

Пицца.

Способ приготовления в духовке.

1. Освободите замороженную пиццу от упаковки и оставьте при комнатной температуре для размораживания, на 8-10 минут.
2. Размороженную пиццу готовьте в предварительно разогретой духовке при $t=200-220^{\circ}\text{C}$. в течение 8-10 минут. Пицца полностью готова, когда сыр на ней равномерно расплавится.

Способ приготовления в микроволновой печи.

1. Освободите замороженную пиццу от упаковки и оставьте при комнатной температуре для размораживания, на 8-10 минут.
2. Размороженную пиццу готовьте в микроволновой печи при мощности 650 W в течение 3-4 минут. Пицца полностью готова, когда сыр на ней равномерно расплавится.

Тесто слоеное бездрожжевое «Душевное».

1. Освободите от упаковки пласти для размораживания. Разложите тесто, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 15-20 минут, до получения мягкого пласта.
2. Посыпая мукою, раскатайте пласти в одном направлении, чтобы не нарушить структуру теста и не потерять объем при выпечке.
3. Придайте любую форму изделию: коржа, печеня, тарталетки и т.д. Используйте предварительно подготовленную начинку: мясную, рыбную, овощную, творожную, кремовую, фруктово-ягодную.
4. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20-25 минут при $t=200-220^{\circ}\text{C}$, до готовности.

Тесто слоеное дрожжевое «Душевное».

1. Освободите от упаковки пласти для размораживания. Разложите тесто, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 15-20 минут, до получения мягкого пласта.
2. Посыпая мукою, раскатайте пласти в одном направлении, чтобы не нарушить структуру теста и не потерять объем при выпечке.
3. Придайте любую форму изделию: пирожки, слойки, круассаны, рулеты и т.д. Используйте предварительно подготовленные начинки: мясную, рыбную, овощную, творожную, кремовую, фруктово-ягодную.
4. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20-25 минут при $t=200-220^{\circ}\text{C}$, до готовности.

Дрожжевые слойки с различными начинками.

Способ приготовления №1. Без размораживания и расстойки:

1. Освободите от упаковки замороженные полуфабрикаты (слойки), разложите на противень на расстоянии 5 см. друг от друга.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 18-22 минуты при $t=170-180^{\circ}\text{C}$, до готовности с обязательной подачей пара.

Способ приготовления №2. С размораживанием и расстойкой:

1. Освободите от упаковки замороженные полуфабрикаты (слойки), разложите на противень на расстоянии 5 см. друг от друга и оставьте, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 30-40 минут для размораживания.
2. Размороженные слойки поместите в расстойную камеру при $t=35-38^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 75-80 % на 30-40 минут для расстойки.
3. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15-20 минут при $t=180-200^{\circ}\text{C}$, с подачей пара.
4. Если в духовой печи отсутствует подача пара, поверхность слойки необходимо смазать яичной массой.

Бездрожжевые слойки с различными начинками.

Способ приготовления №1. Без размораживания:

1. Освободите от упаковки замороженные полуфабрикаты слойки, разложите на противень на расстоянии 5 см друг от друга.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 18-22 мин. при $t=170-180^{\circ}\text{C}$ до готовности с обязательной подачей пара.

Способ приготовления №2. С размораживанием.

1. Освободите от упаковки полуфабрикаты слойки для размораживания. Разложите на противень на расстоянии 5 см друг от друга и оставьте, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 20-25 минут для размораживания.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15-20 минут. при $t=180-200^{\circ}\text{C}$, с подачей пара.
3. Если в духовой печи отсутствует подача пара, поверхность слойки необходимо смазать яичной массой.

Пирожки «Домашние» с различными начинками.

1. Освободите от упаковки полуфабрикаты пирожков. Разложите пирожки швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и оставьте, накрыв салфеткой, в теплом месте (при $t=35^{\circ}\text{C}$) на 15-20 минут до полного размораживания.
2. Оставить пирожки в теплом месте (при $t=35^{\circ}\text{C}$) еще на 25-30 минут, дать изделиям хорошо подойти.

Способ приготовления №1. Выпечка в духовке:

1. Поверхность изделий смажьте яичной массой для придания аппетитного блеска.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15-20 минут при $t=180-200^{\circ}\text{C}$ до готовности.

Способ приготовления №2. Жарка во фритюре или на сковороде:

1. Жарить на предварительно разогретой сковороде.
2. Во время жарки, изделия необходимо периодически переворачивать.
3. Продолжать жарить до образования золотистой корочки по всей поверхности.

Хлебобулочные изделия высокой степени готовности.

1. Освободите от упаковки и выложите хлебобулочные изделия на 15-20 мин. для размораживания при комнатной температуре.
2. Полностью размороженные изделия разложите на противень.
3. Допекайте изделия 3-5 минут в разогретой духовой печи при $t=180-200^{\circ}\text{C}$.

Жареная продукция.

С размораживанием:

1. Освободите от упаковки и выложите жареные изделия на 20-25 мин. для размораживания при комнатной температуре.
2. Полностью размороженные изделия разогрейте в микроволновой печи в течение 1-2 минут.

Без размораживания:

1. Освободите от упаковки изделия.
2. Разогрейте изделия в микроволновой печи в течении 4-5 минут.

Берлинеры.

Разморозить при комнатной температуре, продукт готов к употреблению. Продукт нельзя разогревать в микроволновой печи!

Фастфуд.

1. Освободите от упаковки изделия для размораживания на 15-20 мин., при комнатной температуре.
2. Полностью размороженные изделия разогрейте в микроволновой печи в течение 2-3 минут.

Время приготовления и температурный режим может отличаться в зависимости от типа и индивидуальных особенностей оборудования.



📞 8 (86147) 2-58-00

✉️ info@zdorprod.com

🌐 мирздоровыхпродуктов.рф

📍 Россия, 352430, Краснодарский край,
г. Курганинск, ул. Привокзальная, 1