

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
СИЛЛЕРОВ ВАДИМ ИГОРЕВИЧ  
ОГРН 319911200012181; ИНН 183404504242;

Фактический адрес: 426053, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Исмаила Гаспринского, д. 5























Севастополь +7 978 391 03 87

сайт: [melnica-opt.ru](http://melnica-opt.ru)

Почта: [opt@krym-hleb.ru](mailto:opt@krym-hleb.ru)

Крым +7 978 909 76 72

Прайс-лист с 10.03.2025 г.

Вид	Наименование	Вес изделия, гр.	Количество изделий в упаковке, шт.	Цена за единицу, руб.	Особенности продукта
<b>Новинка!</b> ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ТЕСТА ФИЛО					
	Бурек с ветчиной и сыром 160г 1/35 ХД	160	35	57,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Бурек с картофелем и зеленью 160г 1/35 ХД	160	35	44,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Бурек с мясом 160г 1/35 ХД	160	35	57,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Косичка с курицей и картофелем 160г 1/30 ХД	160	30	53,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Косичка с мясом и картофелем 160г 1/30 ХД	160	30	53,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Улитка греческая с курицей 180г 1/20 ФрМ	180	20	64,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Улитка греческая с мясом 180г 1/20 ФрМ	180	20	74,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Улитка греческая со шпинатом и сыром 180г 1/20 ФрМ	180	20	69,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СЛОЕНОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА					
	Кубете (курица, картофель, лук) 1/30	120	30	57,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Самса королевская (курица, сыр, помидор, лук) 1/30	130	30	68,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Самса с говядиной 1/30	120	30	58,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Самса с говядиной 100 г 1/30 ПСТР	100	30	83,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Самса с курицей 1/30	120	30	58,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Хачапури (творог, сыр, зелень) 1/30	120	30	54,00	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА					
Слойки сладкие					
	Слойка "Солёная карамель" 90г 1/56 ХД	90	56	57,00	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Слойка с абрикосом 90 г 1/50 из слоеного дрожжевого теста ПСТ	90	50	48,00	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Слойка с вишней 90 г 1/50 ПСТ	90	50	54,00	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Слойка с клубникой 90 г 1/50 из слоеного дрожжевого теста ПСТ	90	50	52,00	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Слойка с Лимон 90г 1/50 из слоеного дрожжевого теста ПСТ	90	50	51,00	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Слойка с малиной 90 г 1/50 ПСТ	90	50	59,00	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес

	Слойка с Творогом 90 г 1/50 из слоеного дрожжевого теста ПСТ	90	50	<b>50,00</b>	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Слойка с яблоком 90 г 1/50 ПСТ	90	50	<b>48,00</b>	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин с обязательным пароувлажнением. Срок хранения при t -18С 12 мес
<b>Слойки сытные</b>					
	Слойка с начинкой ветчина/сыр 90г 1/50	90	50	<b>56,00</b>	Не размораживать. Смазать меланжем. Посадочная температура 200 °С, выпекание 180-190°С 15-20 минут. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Слойка с начинкой картофель/грибы 90г 1/50	90	50	<b>48,00</b>	Не размораживать. Смазать меланжем. Посадочная температура 200 °С, выпекание 180-190°С 15-20 минут. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Слойка с начинкой курица/сыр 90г 1/50	90	50	<b>58,00</b>	Не размораживать. Смазать меланжем. Посадочная температура 200 °С, выпекание 180-190°С 15-20 минут. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Слойка с сосиской 100г 1/50 ХД	100	50	<b>52,00</b>	Разморозить в течение 20-30 минут, температура выпекания 180-190 С 15-20 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
<b>Круассаны</b>					
	Круассан Премиум с кремом 85г 1/50 ПСТ	85	50	<b>61,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 4 мес
	Круассан с шоколадной начинкой 65г 1/50 из слоеного дрожжевого теста ХД	65	50	<b>38,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 4 мес
	Круассан французский без начинки 90г 1/40 ВТ	90	40	<b>45,00</b>	Расстойка при t 30-35° С в течение 1-1,5 ч (если есть в расстойке функция "Влажность", то 75%). Заветривание в течение 20-30 мин, смазать меланжем, посадочная t 200°С, t выпекания 170-180°С, 15-22 мин
	Круассан французский классический маленький без начинки 1/50 ВТ	60	50	<b>33,00</b>	Расстойка при t 30-35 С в течение 1-1,5 ч (если есть в расстойке функция "Влажность", то 75%). Заветривание в течение 20-30 мин, смазать меланжем, посадочная t 200 С, t выпекания 170-180 С, 15-22 мин
	Круассан с добавлением сливочного масла 85г 1/60 ХД	85	60	<b>47,00</b>	Расстойка при t не более 30 С, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Круассан французский классический ГИГАНТ 120г 1/50	120	50	<b>47,00</b>	Расстойка при t 30-35 С в течение 1-1,5 ч (если есть в расстойке функция "Влажность", то 75%). Заветривание в течение 20-30 мин, смазать меланжем, посадочная t 200 С, t выпекания 170-180 С, 15-22 мин
<b>Розаны, пеканы</b>					
	Косичка "Кленовая" "Экспресс-выпечка" 100г 1/50 ФрМ	100	50	<b>65,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Пекан кленовый 85 г 1/30 из слоеного дрожжевого теста ПСТ	85	30	<b>88,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Розан с абрикосом 110г 1/50 из слоеного дрожжевого теста ПСТ	110	50	<b>62,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Розан с ветчиной и белым соусом 120г 1/50 ПСТ	120	50	<b>64,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Розан с картофелем и беконом со шпинатным соусом 120 г 1/50шт ПСТ	120	50	<b>62,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Розан со смородиной и ванильным кремом 110г 1/50 ПСТ	110	50	<b>64,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА</b>					
	Булочка с вишней и шоколадом (1/30)	120	30	<b>53,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Булочка с заварным кремом (1/30)	120	30	<b>56,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Булочка с корицей 90г 1/56 ХД	90	56	<b>49,00</b>	Выпекается с расстойкой, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Пирог домашний с творожной начинкой (ватрушка) 100г 1/36 ФрМ	100	36	<b>59,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Пирожок постный с картофелем и грибами 90 г 1/50 ПСТ	90	50	<b>38,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Пирожок с капустой (1/30)	90	30	<b>44,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Пирожок с картофелем (1/30)	90	30	<b>44,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Пирожок с мясом (1/30)	90	30	<b>53,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес

	Сосиска в тесте (1/30)	130	30	<b>58,00</b>	Выпекается с расстойкой после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 6 мес
	Улитка с кремом и изюмом 95 г 1/32 ПСТ	95	32	<b>63,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
	Улитка с кремом и шоколадными каплями 95 г 1/32 ПСТ	95	32	<b>61,00</b>	Выпекается без расстойки после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес
<b>ГОТОВЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ сытные</b>					
	Пирожок с картофелем 90г 1/25 ВТ	90	25	<b>41,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 2 мес, после дефростации 72 часа
	Пирожок с капустой 90г 1/25 ВТ	90	25	<b>41,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 2 мес, после дефростации 72 часа
	Беляш ЖАРЕНый 140г 1/40шт ПСТ	140	40	<b>81,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 3 мес, после дефростации 72 часа
<b>ГОТОВЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ сладкие</b>					
	Круассан с клубничной начинкой 70г 1/18 из слоеного дрожжевого теста ХД	70	18	<b>68,00</b>	В индивидуальной упаковке. Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Круассан с орехово-шоколадным вкусом 70г 1/18 ХД	70	18	<b>68,00</b>	В индивидуальной упаковке. Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Пекан кленовый 75 г 1/20 ПСТ	75	20	<b>92,00</b>	В индивидуальной упаковке. Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Маффин с шоколадной начинкой (1/18)	80	18	<b>56,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Маффин со сгущенкой (1/18)	80	18	<b>53,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Пирожные «Колечки с творогом» 50г 1/36шт ПСТ	50	36	<b>68,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Сочник с творогом (1/16)	80	16	<b>53,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
	Эклеры с заварным кремом 50г 1/50 ПСТ	50	50	<b>69,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 6 мес, после дефростации 72 часа
<b>ДОНАТЫ глазированные с начинкой</b>					
	Пончики Ассорти SET28.1 (соленая карамель, вишнёвый, банановый, черничный) 80г 1/28	80	28	<b>63,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 12 мес, после дефростации 72 часа
	Пончики Ассорти SET28.2 (ванильный, шоколадный, клубн, лесные ягоды) 80г 1/28	80	28	<b>63,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 12 мес, после дефростации 72 часа
	Пончики Ассорти SET28.3 (фисташковый, тирамису, манго, кокосовый) 80г 1/28	80	28	<b>63,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 12 мес, после дефростации 72 часа
	Пончики Ассорти SET28.4 (ананасовый, черная смородина, яблочный, малиновый) 80г 1/28	80	28	<b>63,00</b>	Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 12 мес, после дефростации 72 часа
	Пончик глазированный с начинкой со вкусом "Шоколад" 65г 1/24	65	24	<b>49,00</b>	<b>АКЦИЯ!</b> <b>При заказе 1-2 коробок - скидка 20%</b> <b>При заказе 3-х коробок - скидка 25%! При заказе от 4-х коробок - скидка 30%</b> Дефростация около часа. Срок хранения при t -18С 12 мес, после дефростации 72 часа
	Пончик глазированный с начинкой со вкусом "Клубника" 65г 1/24	65	24	<b>49,00</b>	
	Пончик глазированный с начинкой со вкусом "Черника" 65г 1/24	65	24	<b>49,00</b>	
	Пончик глазированный с начинкой со вкусом "Яблоко-корица" 65г 1/24	65	24	<b>49,00</b>	
	Пончик глазированный с начинкой со вкусом десерта «Красный бархат» 65г 1/24	65	24	<b>49,00</b>	

С уважением,



И. Силлеров