

# Мельница

г. Симферополь

## **Мельница** – это пекарня у дома, предлагающая

по доступным ценам свежий хлеб, горячие пироги и вкусную выпечку из натуральных продуктов, которую любят и приобретают покупатели по всему Крыму каждый день. Обладая опытом розничной торговли, мы создали цех по производству замороженных полуфабрикатов.

Мы чутко прислушиваемся к нашим клиентам, улучшая качество и сервис, что позволяет ежемесячно обслуживать более 70 тыс. человек.

Доставляем выпечку по всей территории Крыма.

## **Почему замороженные полуфабрикаты - лучшее решение для вашего бизнеса?**

### **Сохранение вкуса**

Шоковая заморозка сохраняет вкус и свойства настоящей выпечки.

Аромат выпечки ничем не уступает свежим хлебобулочным изделиям.



Симферополь, ул. Киевская, д. 37а



Симферополь, ул. Киевская ул., 69А

### **Долгое время хранения**

Шоковая заморозка увеличивает срок хранения выпечки до 12 месяцев без добавок и консервантов.



Симферополь, ул. Кирова, 57Б



Симферополь, проспект Победы, 222

### **Снижение затрат на персонал и оборудование**

Легко приготовить в обычной духовке, не требует специального оборудования.



Симферополь, ул. Киевская, д. 7Д



Симферополь, ул. Дж.Ульянова, д. 4Б

### **Экономия площади на производстве**

Не требуется покупка профессионального оборудования и инвентаря.

### **Легко приготовить без профессиональных навыков**

Легко приготовить даже в домашних условиях.

**Обеспечение покупателей качественными товарами и высокий уровень сервиса – наше любимое дело, и мы занимаемся этим ежедневно, 24/7**



Симферополь, бул. Ленина, 15 корп 1.



Симферополь, ул. Киевская, д. 136



Симферополь, просп. Победы, 44

# **Наша продукция**

# Тесто Фило

**Хит сезона 2024-2025 гг!**

Один из шедевров, которые греки подарили миру – это тончайшие слои практически невесомого **теста Фило**.

Именно из него готовят столь любимый многими сытный перекус – **Улитки греческие**. Нежное, легкое, хрустящее тесто фило и много вкусной сырной начинки.

**Инструкция по приготовлению:** полуфабрикат разложить на листы. Разморозить при комнатной температуре 30-40 минут. Выпекать при 195 °C, 23-25 минут, без подачи пара.



Бурек с картофелем  
и зеленью, 160г.  
В коробке 35 шт.



Косичка с курицей  
и картофелем, 160г.  
В коробке 30 шт.



Бурек с ветчиной и сыром, 160г.  
В коробке 35 шт.



Бурек с мясом, 160г.  
В коробке 35 шт.



Косичка с мясом  
и картофелем, 160г.  
В коробке 30 шт.

# Тесто Фило



Улитка греческая  
со шпинатом  
и сыром, 180г.  
В коробке 20 шт.



Улитка греческая  
с мясом, 180г.  
В коробке 20 шт.



Улитка греческая  
с курицей, 180г.  
В коробке 20 шт.

# Слоеное бездрожжевое тесто

## Традиционная крымско-татарская кухня

**Инструкция по приготовлению:** Выпекаются без рассстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание при температуре 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при температуре -18°C 6 месяцев.



Самса королевская, 130г.  
(курица, сыр, помидор, лук)  
В коробке 50 шт.



Кубете, 120г.  
(курица, картофель, лук)  
В коробке 30 шт.



Самса с курицей, 120г.  
В коробке 30 шт.



Самса с говядиной, 120г.  
В коробке 30 шт.

Хачапури, 120г.  
(творог, сыр, зелень)  
В коробке 50 шт.



# Слоеное дрожжевое тесто

**Круассан** - популярный продукт французской кухни, подаётся на завтрак к кофе для взрослых или к какао («горячему шоколаду» по-французски) для детей. **Секрет лёгкости и воздушности круассана** – в дрожжевом слоёном тесте, покрытом слоями масла или маргарина. Чем больше слоёв – тем лучше круассан. В одной булочке может быть более 50 слоёв теста.

**У круассана есть свой праздник – это Всемирный день круассана, который отмечается 30 января**

## Круассаны классические без начинки



Круассан  
маленький, 60г.  
В коробке 50 шт.



Круассан  
с добавлением  
слив. масла, 85г.  
В коробке 60 шт.



Круассан  
французский, 90г.  
В коробке 40 шт.



Круассан  
французский  
ГИГАНТ, 120г.  
В коробке 50 шт.

## Круассаны Премиум с начинкой, 85 г

- с вареной сгущенкой;
  - с заварным кремом;
  - с шоколадом;
  - с ветчиной и сыром.
- В коробке 50 штук.



Круассан с шоколадной начинкой, 65г.  
В коробке 50 штук

# Слоеное дрожжевое тесто

## Слойки сладкие

**Инструкция по приготовлению:** 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 "Солёная карамель", 90г.  
В коробке 56 шт.



Слойка с лимоном, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с абрикосом, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с малиной, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с вишней, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с творогом, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с клубникой, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с яблоком, 90г.  
В коробке 50 шт.

# **Слоеное бездрожжевое тесто**

## **Слойки сытные**

**Инструкция по приготовлению:** выпекаются без рассстойки  
после дефростации, посадочная  $t$  220С, выпекание 190-200С  
20-25 мин. Срок хранения при  $t$  -18С 12 мес.



Слойка с ветчиной и сыром, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с курицей и сыром, 90г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с сосиской, 100г.  
В коробке 50 шт.



Слойка с картофелем  
и грибами, 90г.  
В коробке 50 шт.



# **Слоеное дрожжевое тесто**

## **Розаны**

**Инструкция по приготовлению:** выпекаются без рассстойки  
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.  
В коробке 50 шт.



Розан с картофелем и беконом  
со шпинатным соусом, 120г.  
В коробке 50 шт.



Розан с абрикосом, 110г.  
В коробке 50 шт.



Розан со смородиной  
и ванильным кремом, 110г.  
В коробке 50 шт.

# Слоеное бездрожжевое тесто

## Пеканы

**Инструкция по приготовлению:** выпекаются без рассстойки  
после дефростации, посадочная t 220С, выпекание 190-200С  
20-25 мин. Срок хранения при t -18С 12 мес.

Косичка "Кленовая"  
"Экспресс-выпечка", 100г.  
В коробке 50 шт.



Пекан кленовый, 85г.  
В коробке 30 шт.



# Слоеное дрожжевое тесто

## Полуфабрикаты

**Инструкция по приготовлению:** выпекаются с рассстойкой  
после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин.  
Срок хранения при t -18С 6 мес.



Булочка с вишней и шоколадом, 120г.  
В коробке 30 шт.

Булочка с заварным кремом, 120г.  
В коробке 30 шт.



Булочка с корицей, 90г.  
В коробке 56 шт.

# Сдобное дрожжевое тесто

## Полуфабрикаты

**Инструкция по приготовлению:** выпекаются с расстойкой  
после дефростации, посадочная  $t = 200\text{C}$ , выпекание  $180\text{C}$  20-25 мин.  
Срок хранения при  $t = 18\text{C}$  6 мес.



Улитка с кремом  
и шоколадными каплями, 95г.  
В коробке 32 шт.

Улитка с кремом и изюмом, 95г  
В коробке 32 шт.



Пирог домашний с творожной  
 начинкой (ватрушка), 110г.  
 В коробке 48 шт.

# Дрожжевое тесто

## Полуфабрикаты

**Инструкция по приготовлению:** выпекаются с рассстойкой  
после дефростации, посадочная t 200С, выпекание 180С 20-25 мин.  
Срок хранения при t -18С 6 мес.



Пирожок с капустой, 90г.  
В коробке 30 шт.



Пирожок с картофелем, 90г.  
В коробке 30 шт.



Пирожок с мясом, 90г.  
В коробке 30 шт.



Сосиска в тесте, 130г  
В коробке 30 шт.



## Готовая продукция

### Сытные хлебобулочные изделия

Дефростация около часа.

Срок хранения при  $t = 18^{\circ}\text{C}$  2 мес, после дефростации 72 часа.



Пирожок с картофелем, 90г.

В коробке 25 шт.

Пирожок с капустой, 90г.

В коробке 25 шт.



Беляш (жареный), 140г.

В коробке 40 шт.

# Готовая продукция

## Сладкие хлебобулочные изделия и десерты



Дефростация около часа.

Срок хранения при  $t = 18^{\circ}\text{C}$  2 мес, после дефростации 72 часа.



Круассан с орехово-шоколадным вкусом, 70г.  
В коробке 18 шт.

Круассан с клубничной начинкой, 70г.  
В коробке 18 шт.



Пирожные «Колечки с творогом», 50г.  
В коробке 36 шт.

Эклеры с заварным кремом, 50г.  
В коробке 50 шт.



## Готовая продукция

### Сладкие хлебобулочные изделия и десерты

Дефростация около часа.

Срок хранения при  $t = 18^{\circ}\text{C}$  2 мес, после дефростации 72 часа.



Маффин со сгущенкой, 80г.  
В коробке 18 шт.



Маффин с шоколадной начинкой, 80г.  
В коробке 18 шт.

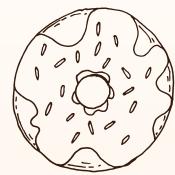
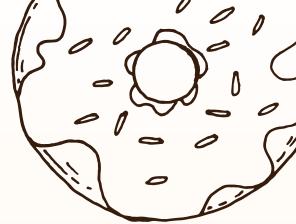


Сочник с творогом, 80г.  
В коробке 16 шт.



Пекан кленовый, 75г.  
В коробке 20 шт.

# Готовая продукция



## Донатсы глазированные с начинкой (Сеты Ассорти)

Дефростация около часа.

Срок хранения при t -18C 12 мес, после дефростации 72 часа.



Пончики Ассорти SET28.1  
(соленая карамель,вишнёвый, банановый,  
черничный), 80г. В коробке 28 шт.

Пончики Ассорти SET28.2  
(ванильный, шоколадный,  
клубничный, лесные ягоды), 80г.  
В коробке 28 шт.

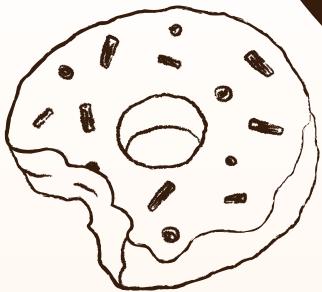


Пончики Ассорти SET28.3  
(фисташковый, тирамису,  
манго, кокосовый), 80г.  
В коробке 28 шт.

Пончики Ассорти SET28.4  
(ананасовый, черная смородина,  
яблочный, малиновый), 80г.  
В коробке 28 шт.



# Готовая продукция



## Донатсы глазированные с начинкой (монаовкусы)

Дефростация около часа.

Срок хранения при t -18С 12 мес, после дефростации 72 часа.



Пончик глазированный  
с начинкой со вкусом "Шоколад", 65г.  
В коробке 24 шт.



Пончик глазированный  
с начинкой со вкусом "Клубника", 65г.  
В коробке 24 шт.



Пончик глазированный с начинкой  
со вкусом "Яблоко-корица", 65г.  
В коробке 24 шт.



Пончик глазированный с начинкой  
со вкусом "Черника", 65г.  
В коробке 24 шт.



Пончик глазированный  
с начинкой со вкусом десерта «Красный бархат», 65г.  
В коробке 24 шт.

 +7 978-960-33-30       opt@krym-hleb.ru

 г. Симферополь, ул. Исмаила Гаспринского, д. 5

© «Мельница»