

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

Снижение затрат на персонал и оборудование

Легко приготовить в обычной духовке, не требует специального оборудования.



Симферополь, проспект Победы, 222

Экономия площади на производстве

Не требуется покупка профессионального оборудования и инвентаря.



Симферополь, ул. Киевская, д. 7Д

Легко приготовить без профессиональных навыков

Легко приготовить даже в домашних условиях.

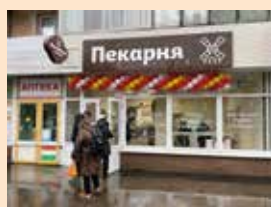


Симферополь, ул. Дм. Ульянова, д. 4Б

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 сытной начинки.

Инструкция по приготовлению: полуфабрикат разложить на листы. Разморозить при комнатной температуре 30-40 минут. Выпекать при 195 °С, 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 расстойки после дефростации, посадочная t 220С, выпекание при температуре 190-200С 20-25 мин. Срок хранения при температуре -18°С 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 парувлажнением. 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 расстойки 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 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.
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 расстойки
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 расстойкой 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 200С, выпекание 180С 20-25 мин.
Срок хранения при t -18С 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 расстойкой 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.



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.

Сладкие хлебобулочные изделия и десерты



Дефростация около часа.

Срок хранения при t -18С 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.



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.



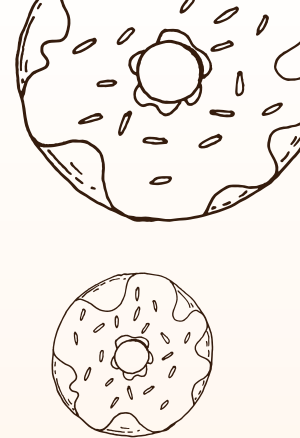
Пекан кленовый, 75г.
В коробке 20 шт.

Готовая продукция

Донатсы глазированные с начинкой (Сеты Ассорти)

Дефростация около часа.

Срок хранения при t -18С 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.



Донатсы глазированные с начинкой (моновкусы)

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»