



ВЫПЕКАТЬ МОЖЕТ КАЖДЫЙ!

С 2011 ГОДА СОЗДАЕМ ДЕСЕРТЫ

- Ежемесячно производим более 340 тыс. единиц-десертов;
- В управлении компании находится два цеха, укомплектованы европейским оборудованием;
- Общая производительность предприятия 1,2 млн. единиц десертов в месяц;
- Опыт работы в каналах сбыта: собственная сеть, франчайзинговая сеть, HoReCa и АЗС, продуктовые сети, национальные дистрибьюторы;
- Ассортимент продукции - более 45 видов;
- Доставка продукции осуществляется в рефрижераторах;
- В 2015 году открыто экспортное направление.



НАШИ КЛИЕНТЫ:



БИСКВИТНОЕ ТЕСТО



Бисквитное тесто замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чиста кухня



можно в мультиварке

Состав: сахар, песок, яйца куриные, масло растительное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, ваниль, смесь для маффинов (мука пшеничная высшего сорта, сахар, песок, крахмал кукурузный, разрыхлители Е450, сода пищевая, соль, загуститель камеди коагулянт), пропаренный кукурузный крахмал, подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизатор ванильный, антиоксидант, эмульгатор. Энергетическая ценность (на порцию): на 100 г (г) продукта: 1682,0 кДж (402,6 ккал (ккал)). Питательная (пищевая) ценность на 100 г (г) продукта: белки-5,54 г (г), жиры-22,5 г (г), углеводы-44,34 г (г), вода хранения при температуре не выше минус 18°С. Срок годности - не более 180 д (суток). Допустимые отклонения по массе - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. ВЕЗ ТМКО. Вес нетто: 550 г (г).

Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры в помещении). Затем тесто отсадить в подготовленные формы. Перед выпечкой можно начинить тесто фруктами, ягодами или шоколадом. Выпекать при температуре 170°С в течение 23 минут.

Выпекать может каждый!



Бисквитное тесто замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чиста кухня



можно в мультиварке

Состав: сахар, песок, яйца куриные, масло растительное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая, смесь для маффинов (мука пшеничная высшего сорта, сахар, песок, крахмал кукурузный, какао-порошок, разрыхлители Е450, сода пищевая, соль, загуститель камеди коагулянт, кокосовый пропаренный кукурузный крахмал, подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизатор ванильный, антиоксидант, токоферол), эмульгатор, витамин Е (токоферол). Энергетическая ценность (на порцию): на 100 г (г) продукта: 1678,7 кДж (401,2 ккал (ккал)). Питательная (пищевая) ценность на 100 г (г) продукта: белки-5,34 г (г), жиры-20,8 г (г), углеводы-48,0 г (г). Углеводы крахмал при температуре не выше минус 18°С. Срок годности - не более 180 д (суток), допустимые отклонения по массе - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. ВЕЗ ТМКО. Вес нетто: 650 г (г).

Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры в помещении). Затем тесто отсадить в подготовленные формы. Перед выпечкой можно начинить тесто фруктами, ягодами или шоколадом. Выпекать при температуре 170°С в течение 23 минут.

Выпекать может каждый!

ПРЕМИАЛЬНОЕ ТЕСТО



Тесто для Фондана замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чистая кухня

Состав: шоколад черный 56%, яйца куриные, сливки 30%, масло сливочное 73,5%, сахарная пудра, мука пшеничная высшего сорта, соль, ванилин пищевой, ароматизатор ваниль, какао-порошок. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 (g) продукта: 2099 кДж (497 ккал). Питательная (пищевая) ценность на 100 (g) продукта: белки-9,46 (g), жиры-34,95 (g), углеводы-35,34 (g) г. Условия хранения: при температуре не выше +18°C. Срок годности - не более 180 (дней). Документ об отклонении по маслу - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. БЕЗ ГМО. Вес нетто: 300 (g) ч.

Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры в помещении). Затем тесто отсадить в подготовленные формы. Выпекать при температуре 170°C в течение 7 минут.

Выпекать может каждый!



Тесто для брауни замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чистая кухня

Состав: горький шоколад, яйца куриные, сахар, сливочное масло, мука, какао-порошок, ванилин, соль. Энергетическая ценность (калорийность) в 100 (g) продукта: 1678,7 кДж (401,2 kcal (жир)). Питательная (пищевая) ценность на 100 (g) продукта, (g): белки-3,51 (g), жиры-20,8 (g), углеводы-48,0 (g) г. Условия хранения: при температуре не выше +18°C. Срок годности - не более 180 (дней), допустимые отклонения по маслу - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. БЕЗ ГМО. Вес нетто: 300 (g) ч.

Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания) для зависит от температуры в помещении). Затем тесто отсадить в подготовленные формы. Перед выпеканием возможно начинить тесто фруктами, ягодами или шоколадом. Выпекать при температуре 180°C в течение 30 минут.

Выпекать может каждый!

ПРЕМИАЛЬНОЕ ТЕСТО



Творожное тесто замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чистая кухня

Состав: сахар-песок, сливочный сыр (жирность 15%), сметана, яйца, соклимона, цедрa лимона, соль. Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г (г) продукта: 1678,7 кДж (401,2 kcal (ккал)). Питательная (пищевая) ценность на 100 г (г) продукта, (г): белки-5,54 (г), жиры-20,8 (г), углеводы-49,0 (г) ч. Условия хранения: при температуре не выше минус 18°С. Срок годности - не более 180 д (суток), допустимые отклонения по массе - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. БЕЗ ГМО. Вес нетто: 650 (г) ч. Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры в помещении). Затем тесто отсадить в подготовленные формы. Перед выпечкой можно начинить тесто фруктами, ягодами или шоколадом. Выпекать при температуре 150°С в течение 50 минут.

Выпекать может каждый!



Тесто для макаронс замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чистая кухня

Состав: миндальное муку, сахарная пудра, сахар, яичный белок, вода. Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г (г) продукта: 1678,7 кДж (401,2 kcal (ккал)). Питательная (пищевая) ценность на 100 г (г) продукта, (г): белки-5,54 (г), жиры-20,8 (г), углеводы-49,0 (г) ч. Условия хранения: при температуре не выше минус 18°С. Срок годности - не более 180 д (суток), допустимые отклонения по массе - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. БЕЗ ГМО. Вес нетто: 300 (г) ч. Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры в помещении). Затем тесто отсадить в подготовленные формы. Перед выпечкой можно начинить тесто фруктами, ягодами или шоколадом. Выпекать при температуре 140°С в течение 10 минут.

Выпекать может каждый!

ОСНОВА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ



Печенье для выпечки замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чистая кухня

Состав: шоколад черная 50%, яйца куриные, сливки 30%, масло сливочное 73,5% сахарная пудра, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная пищевая, крахмал кукурузный, какао порошок. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 (g) г продукта: 2039,6 (g) (kcal) (857,16 kcal (kcal)). Питательная (пищевая) ценность на 100 (g) г продукта: белки-10,46 (g) жиры-34,95 (g) углеводы-35,38 (g) ч. Условия хранения: при температуре не выше +18°C. Срок годности - не более 180 д (суток). Допустимые отклонения по массе - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. БЕЗ ГМО. Вес нетто: 650 (g) ч.

Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры и влажности). Затем тесто отсадить в гидроизолятивные формы. Выпекать при температуре 170°C в течение 7 минут.

Выпекать может каждый!



Печенье для выпечки замороженное



легко готовить



в 2 раза быстрее



чистая кухня

Состав: шоколад черная 50%, яйца куриные, сливки 30%, масло сливочное 73,5%, сахарная пудра, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная пищевая, крахмал кукурузный, какао порошок. Энергетическая ценность (калорийность) на 100 (g) г продукта: 2039,6 (g) (kcal) (857,16 kcal (kcal)). Питательная (пищевая) ценность на 100 (g) г продукта: белки-10,46 (g) жиры-34,95 (g) углеводы-35,38 (g) ч. Условия хранения: при температуре не выше +18°C. Срок годности - не более 180 д (суток). Допустимые отклонения по массе - 3%. Дата производства указана на упаковке. Номер партии соответствует дате производства. БЕЗ ГМО. Вес нетто: 650 (g) ч.

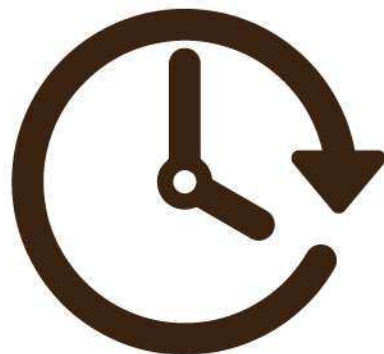
Способ приготовления: разморозить в упаковке при комнатной температуре в течение 60 мин. (Время размораживания зависит от температуры и влажности). Затем тесто отсадить в гидроизолятивные формы. Выпекать при температуре 170°C в течение 7 минут.

Выпекать может каждый!

ПРЕИМУЩЕСТВА ФОРМАТА



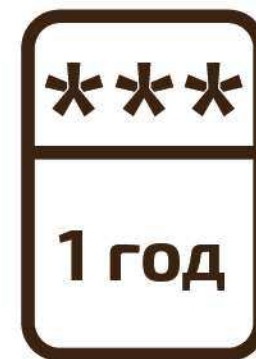
**Тесто готовое
для выпечки - не
нужно смешивать**



**Экономия
времени
в два раза!**



**Чистая
кухня**



**Срок хранения
в морозилке
1 год!**

ДОСТАВКА



Продукция в торговые точки доставляется рефрижератором. Размораживается в течении часа при комнатной температуре



Среднее количество продукции в ящике от 12 шт. Максимальное количество на поддоне 120 ящиков



**Растем
вместе!**