

ПИРОЖНЫЕ

| | | ФОТО | ОПИСАНИЕ | КБЖУ в 100 г. продукта | вес | состав | срок годности | температура хранения |
|----|----------------------|---|---|---|-------|---|---------------|---|
| 1 | Эклер ванильный |  | Классический эклер с заварным кремом и сахарной помадкой | Белки - 6 Жиры - 14,6 Углеводы - 22,9 Ккал - 246,5 | 70 г. | молоко, меланж яичный, сахарная помадка, молоко цельное сгущенное с сахаром, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки молочные, маргарин, масло сливочное, смесь для крема, крахмал кукурузный, сахар, желатин говяжий, соль экстра поваренная пищевая, ванилин, консервант. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на активность и внимание детей. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 2 | Эклер шоколадный |  | Классический эклер с заварным кремом и сахарной помадкой | Белки - 5,8 Жиры - 17,1 Углеводы - 29,3 Ккал - 295 | 70 г. | молоко, меланж яичный, сахарная помадка, молоко цельное сгущенное с сахаром, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки молочные, маргарин, масло сливочное, смесь для крема, шоколад темный, крахмал кукурузный, сахар, желатин говяжий, соль экстра поваренная пищевая, ванилин, консервант. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 3 | Шу с черникой |  | Заварная булочка с краклингом с начинкой из легкого мусса и черничного конфитора | Белки - 5,1 Жиры - 15,4 Углеводы - 33,7 Ккал - 291 | 68г. | молоко, меланж яичный, мука пшеничная в/с, конфитор черничный (сахар, черника, черноплодная рябина, загуститель, эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, антиокислитель, ароматизатор, консерванты, краситель кармин), вода, маргарин, крем на растительных маслах, сахар, пудра сахарная, глицерин, краситель, соль поваренная пищевая, соль поваренная пищевая, сорбат калия, ванилин. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 4 | Шу со сливками |  | Заварная булочка с краклингом с начинкой из взбитых сливок | Белки - 5,8 Жиры - 24,7 Углеводы - 32 Ккал - 378 | 55г. | крем на растительных маслах, меланж яичный, мука пшеничная в/с, молоко, вода, маргарин, сахар, смесь для крема, пудра сахарная, глицерин, соль поваренная пищевая, глютен, сорбат калия, ванилин. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 5 | Пирожное Картошка |  | Классическое пирожное «Картошка» в исполнении Шеф кондитера: шоколадный бисквит, сгущенное молоко, заварной крем, какао | Белки - 8,8 Жиры - 24,3 Углеводы - 37,5 Ккал - 404 | 60г. | шоколадный бисквит, сгущенное молоко, заварной крем, какао. меланж яичный, сахар, какао-порошок, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, маргарин, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сгущенное, сыр творожный, сливки молочные, эмульгатор, ванилин, пекарский порошок, соль поваренная пищевая, сорбат калия, вода. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 7 | Эклер Манго Маракуйя |  | Тропический вкус, воздушный крем, очень много кусочков манго, сахарная помадка | Белки - 2,7 Жиры - 18 Углеводы - 38,5 Ккал - 327 | 70г. | манго, глянсаж белый, смесь для заварного полуфабриката, масло подсолнечное, крем на растительных маслах, сахар, пудра сахарная, глазурь кондитерская, какао-порошок, сухая молочная сыворотка, заменитель молочного жира, сухое цельное молоко, ароматизатор натуральный «Манго-маракуйя». | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 9 | Пирожное Буше |  | Классический круглый бисквит с масляным кремом. | Белки - 6 Жиры - 22,3 Жиры - 8,2 Углеводы - 39,5 Ккал - 383 | 65г. | белок яичный, ганаш черный шоколад, вода питьевая, сгущенное с сахаром цельное молоко, мука пшеничная в/с, сахар, меланж яичный, маргарин, молоко сгущенное, сливки молочные, крем на растительных маслах, глазурь шоколадная белая, молочный жир обезжиренный, сыворотка молочная сухая, эмульгатор соевый лецитин, ароматизаторы: «ванилин», « карамель», соль поваренная пищевая, ванилин, эмульгатор, сорбат калия, вода. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 10 | Тарталетка лимонная |  | Песочная тарталетка с лимонным конфитуром под воздушной меренгой | Белки - 3,7 Жиры - 8,2 Углеводы - 55,3 Ккал - 310 | 115г. | начинка лимон 40%, сахар, мука пшеничная в/с, маргарин, белок яичный, пудра сахарная, меланж яичный, смесь айбумин, соль поваренная пищевая, сорбат калия. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |

ТОРТЫ

| | | ФОТО | ОПИСАНИЕ | КБЖУ в 100 г. продукта | вес | состав | срок годности | температура хранения |
|----|--|------|--|--|--------|--|---------------|---|
| 6 | Чизкейк Классический торт | | Тонкий песочный корж, крем из свежего сливочного сыра с цитрусовыми соком и нотками ванили. | Белки - 14,7 гр. Жиры - 11,1 гр. Углеводы - 17,5 гр. кКал - 229 | 1000г. | сыр творожный, сахар, маргарин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, меланж яичный, молоко, лимонная приправа, ароматизатор ванильный, соль поваренная пищевая, сорбат калия, камедь ксантановая, камедь гуаровая. | 120 часов | При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75% |
| 7 | Чизкейк Шоколадный торт | | Классический шоколадный чизкейк из сливочного сыра, бельгийского какао и шоколада. | Белки- 14,6 гр. Жиры - 14,1 гр. Углеводы - 20,5 гр. Ккал - 267 | 1000г. | сыр творожный, меланж яичный, сахар, сметана 20%, шоколад темный, маргарин, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, какао порошок, сахарная пудра, лимонная приправа, соль поваренная пищевая, сорбат калия, пекарский порошок (крахмал кукурузный, эмульгатор, разрыхлитель), ванилин. | 120 часов | |
| 8 | Наполеон Торт | | Классический торт «Наполеон»: слоеное бездрожжевое тесто, заварной крем | Белки- 5,9 гр. Жиры - 23 гр. Углеводы - 38,4 гр. Ккал - 385 | 840г. | молоко, тесто слоеное бездрожжевое (мука пшеничная в/с, маргарин, мука пшеничная в/с, соль поваренная пищевая, пудра сахарная, камедь ксантановая, сорбат калия. | 120 часов | |
| 9 | Захер Торт | | Шоколадный масляный бисквит, абрикос, шоколадная глазурь | Белки- 3,6 гр. Жиры - 19,4 гр. Углеводы - 47,4 гр. Ккал - 378 | 1200г. | конфитюр абрикосовый, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука пшеничная в/с, кефир 2,5%, шоколад темный, меланж яичный, какао порошок, эмульгатор, сода пищевая, соль поваренная пищевая, ванилин, пекарский порошок, сорбат калия, вода очищенная. | 120 часов | |
| 10 | Торт Шведский | | Воздушное тесто «дакуаз», три вида муки: миндальная, арахисовая, пшеничная, миндальный крем и глазурь с орехами. | Белки - 7,5 гр. Жиры - 17,5 гр. Углеводы - 45,6 гр. Ккал - 370 | 600г. | молоко, белок яичный, сахар, смесь для крема, пудра сахарная, глазурь шоколадная молочная; какао-порошок; сухие молочные продукты; эмульгаторы; ароматизаторы, миндаль измельченный, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, начинка, крахмал кукурузный, мука миндальная, мука арахисовая, начинка миндальная, мука пшеничная в/с, смесь для взбивания, соль поваренная пищевая, сорбат калия, ароматизаторы, кислота лимонная. | 120 часов | |
| 11 | Торт Фисташковый | | Воздушный ореховый бисквит, нежный мусс со вкусом фисташки, прослойка малинового мармелада | Белки - 4,3 гр. Жиры - 13,2 гр. Углеводы - 33,6 гр. Ккал - 271 | 1100г. | молоко, крем на растительных маслах, сахар, меланж яичный, малина, мука пшеничная хлебопекарная в/с, глазурь хрустящая, стружка кокосовая, жир молочный обезжиренный, какао масло, эмульгатор лецитин соевый, эмульгатор, ароматизатор «фисташка», краситель, смесь для крема, масло подсолнечное, сироп глюкозный, мука арахисовая, посыпка «Дутый рис», гель нейтральный, посыпка «Амарела», желатин говяжий, эмульгаторы, | 120 часов | |
| 12 | Торт Медовик | | Нежные, очень мягкие медовые бисквиты со сметанным кремом | Белки - 5,4 гр. Жиры - 22,3 гр. Углеводы - 45,2 гр. Ккал - 403 | 750г. | сахар, сметана 20%, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, сливки молочные, белок яичный, маргарин, мёд гречишный, меланж яичный, желток яичный, пудра сахарная, сода пищевая, пекарский порошок, смесь для бисквитов, вода. | 120 часов | |
| 13 | Торт Морковный | | Кексовый морковный бисквит с прослойкой сливочной карамели и кремом «Чиз» на основе сливочного сыра | Белки - 4,4 гр. Жиры - 19,5 гр. Углеводы - 32,7 гр. Ккал - 324 | 1400г. | сметана 20%, белок яичный, ганаш черный шоколад (шоколад темный: какао тертое, сахар, какао-масло, эмульгатор - соевый лецитин, ароматизатор натуральный – ваниль), вода питьевая, сгущенное с сахаром цельное молоко, мука пшеничная в/с, сахар, меланж яичный, маргарин, молоко сгущенное, сливки молочные, крем на растительных маслах, глазурь шоколадная белая, молочный жир обезжиренный, сыворотка молочная сухая, эмульгатор соевый | 120 часов | |

| | | | | | | | |
|----|---------------------------|---|--|--|------|--|-----------|
| 14 | Торт Бабл Гам |  | Молочный заварной бисквит, нежный мусс из сливок со вкусом жевательной резинки из детства, прослойка мангового маршмеллоу. | Белки- 3,5 гр. Жиры - 17 гр. Углеводы - 41,7 гр. Ккал - 333,7 | 880 | сливки молочные, сахар, яйцо куриное, крем на растительных маслах, глянсаж, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пудра сахарная, маршмеллоу, маргарин, сухое цельное молоко, желатин говяжий, ванилин, разрыхлитель, эмульгаторы, ароматизаторы «бабл гам», «манго», консервант, красители, соль экстра поваренная пищевая. | 120 часов |
| 15 | Торт Шоколадно-клубничный |  | Шоколадный сливочный бисквит, четыре слоя нежных муссов из молочного шоколада, йогурта и клубники. | Белки - 4,5 Жиры - 18,5 Углеводы - 44,8 Ккал- 363,1 | 1000 | сахар, меланж яичный, сливки молочные, крем на растительных маслах, клубника, шоколад молочный, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, какао порошок, смесь йогуртовая, кислота лимонная, краситель, ароматизатор натуральный. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на активность и внимание детей. | 120 часов |