

**Прайс-лист на замороженные кондитерские изделия ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Краткая характеристика | Отпускная цена FCA без НДС, росс.руб. | Фото | Сроки год-ности после разморозки, ч/сут |
| Торт «Апельсиновый восторг» 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита "Молочный", пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Апельсиновый", прослоенные кремом "Заварной" новый и полуфабрикатом начинка фруктовая "Апельсин" нестерилизованная. Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Заварной" новый. Боковая поверхность обсыпана кокосовой стружкой. Верхняя поверхность отделана полуфабрикатом "Ганаш" белый и гелем Berrybert "Апельсин" со вкусом и ароматом апельсина. | 514,36 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Карамелька» 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита темный, пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Заварной" новый и наполнителем Ароматик "Карамельный". Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Заварной" новый. Боковая поверхность обсыпана крошкой бисквита темного. Верхняя поверхность отделана кремом "Заварной" с какао-порошком, наполнителем Ароматик "Карамельный" и полуфабрикатом "Ганаш" белый. | 529,60 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Домочай «Киевский» 0,7кгСТБ 961-2005 | Слой полуфабриката воздушно-ореховый «Киевский», прослоенный кремом «Новый» № 61. Верхняя и боковые поверхности заглазированы кремом «Новый» шоколадный № 62. Верхняя поверхность отделана кремом «Новый» № 61, боковые поверхности обсыпаны крошкой полуфабриката воздушно-орехового «Киевский».  | 554,30 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Домочай «Красная гвоздика» 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слой полуфабриката «Красная гвоздика», прослоенные кремом сливочно-фруктовым. Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом «Новый» № 61. Верхняя поверхность отделана этим же кремом, абрикосами сушеными и повидлом. Боковая поверхность обсыпана крошкой полуфабриката «Красная гвоздика». | 601,87 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Грибочки» 0,4 кгСТБ 961-2005 | Два слоя бисквитного полуфабриката соединены фруктово-белковым кремом. Поверхность покрыта и отделана белковым кремом и орехами. Боковые стороны отделаны фруктово-белковым кремом и обсыпаны жаренными дроблеными орехами. | 153,36 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Домочай-птичье молоко» новый 0,8 кгСТБ 961-2005 | Два слоя бисквита «Нежный», пропитанные сиропом для промочки (крепленый) № 96, прослоенные суфле «Птичье молоко». Верхняя и боковые поверхности заглазированы шоколадной глазурью, смешанной с маслом из коровьего молока. Поверхность декорирована глазурью кондитерской молочной. | 357,64 |  | 7 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Домочай фундук» новый 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои полуфабриката воздушно-орехового № 27, прослоенные начинкой молочно-масляной с добавлением коньяка. Боковые поверхности заглазированы этой же начинкой и обсыпаны крошкой полуфабриката воздушно-орехового № 27. Верхняя поверхность заглазирована молочно-масляной начинкой, отделана шоколадной глазурью и ядром фундука. | 906,76 |  | 8 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Шпинатный» 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита со шпинатом, пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Заварной" особый, полуфабрикатом начинка фруктовая "Малина" нестерилизованная. Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Заварной" особый и обсыпаны крошкой бисквита со шпинатом. | 497,90 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Чайное лакомство» 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои полуфабриката "Медовый", пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные начинкой молочно-масляной и бананом. Верхняя и боковые поверхности заглазированы начинкой молочно-масляной и обсыпаны крошкой полуфабриката "Медовый". | 566,50 |  | 72 ч при темпе-ратуре (4±2)° С |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Торт «Ореховый соблазн» 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои полуфабриката воздушно-орехового "Соблазн" и полуфабриката "Маковый", прослоенных кремом "Новый" №61 и полуфабрикатом "Карамель". Верхняя поверхность заглазирована кремом "Новый" №61, полуфабрикатами "Карамель" и "Ганаш". Верхняя и боковые поверхности отделаны полуфабрикатом "Пралине". | 709,49 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Сказка» 0,5 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквитного полуфабриката пропитанные сиропом для промочки (крепленый) № 96, прослоенные кремом «Новый» № 61. Верхняя поверхность отделана кремом «Новый» № 61, кремом «Новый» № 62 и украшена курагой. Боковая поверхность отделана бисквитной крошкой. | 278,68 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Европейский» 1,0кг СТБ 961-2005 | Слои полуфабриката бисквита «Нежный», пропитанные сиропом для промочки (крепленый) новый, прослоенные молочно-масляной начинкой. Боковая поверхность заглазирована начинкой молочно-маслянной и обсыпана кокосовой стружкой. Верхняя поверхность заглазирована суфле «Птичье молоко» и отделана начинкой молочно-масляной, кремом белковым с лимонной кислотой (заварным) № 90 и кокосовой стружкой. | 482,96 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт «Кураж» в шоколаде 0,8 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита шоколадного, пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Пломбир", кремом "Клубничный" с добавлением банана. Верхняя и боковая поверхности покрыты полуфабрикатом "Ганаш" оригинальный. Нижняя часть боковой поверхности обсыпана ядром арахиса жареным дробленым. Верхняя поверхность украшена глазурью шоколадной. | 486 |  | 72 чпри темпе-ратуре (4±2)° С |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Торт «Фрутти» 1,2 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита "Молочный", пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Пломбир", кремом на растительных маслах и ананасом консервированным. Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Пломбир", кремом на растительных маслах, покрыты гелем Berrybert "Киви" со вкусом и ароматом киви. Боковая поверхность обсыпана кокосовой стружкой. Верхняя поверхность украшена полуфабрикатом "Ганаш". | 568,33 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт "Банановая сказка" 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слой бисквита "Сладость", прослоенный кремом "Пломбир" и кремом "Новый" №61 с добавлением бананов, покрытых полуфабрикатом "Ганаш" белый, и свернутый в виде рулета. Поверхность заглазирована кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61 и обсыпана крошкой бисквита "Сладость". | 569,85 |  | 72 чпри темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт шоколадный "Сникерсон" 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита темного особого, пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61, наполнителем Ароматик "Карамельный" и ядром арахиса обжаренным. Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61 и покрыты полуфабрикатом "Ганаш" ореховый. | 589,67 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт шоколадный "Банути" 1,0кгСТБ 961-2005 | Слой бисквита "Банути", пропитанный сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенный кремом "Пломбир", кремом на растительных маслах с кокосовой стружкой, и свернутый в виде рулета. Поверхность покрыта полуфабрикатом "Ганаш" и обсыпана кокосовой стружкой. | 611,62 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Торт "Шоколадное лакомство" 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита темного особого, пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Новый" №61, наполнителем Ароматик "Какава-паста". Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Новый" №61, наполнителем Ароматик "Какава-паста". Боковая поверхность обсыпана крошкой бисквита темного особого. Вехняя поверхность отделана начинкой фруктовой "Вишня" нестерилизованной, черешней коктейльной красной с веточкой, крошкой бисквита темного особого, лепестками миндаля обжаренными и глазурью шоколадной. | 589,43 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт "Морковный десерт" 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита "Морковный", пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61. Верхняя и боковые поверхности заглазированы кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61. Боковая поверхность обсыпана крошкой бисквита "Морковный". Верхняя поверхность украшена кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61, крошкой бисквита "Морковный", глазурью кондитерской белой и орехом грецким. | 561,64 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Торт "Сникерсон" 1,0 кгСТБ 961-2005 | Слои бисквита темного особого, пропитанные сиропом для промочки (крепленый) "Ирисово-сливочный", прослоенные кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61, наполнителем Ароматик "Карамельный" и ядром арахиса обжаренным. Верхняя и боковая поверхности заглазированы кремом "Пломбир", кремом "Новый" №61 и покрыты полуфабрикатом "Ганаш" ореховый. Верхняя поверхность украшена глазурью кондитерской белой. | 556,81 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом», 0,06 кг | Представляет собой слои бисквитного полуфабриката, пропитанные сиропом для промочки № 95 и соединенные кремом «Новый» №61. Поверхность изделия отделана кремом «Новый» №61 и повидлом. | 31,10 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4 ± 2)° С |
| Пирожное «Домочай – птичье молоко» особое, 0,1 кг | Представляет собой слои полуфабриката бисквита «Нежный», пропитанные сиропом для промочки (крепленым) № 96, прослоенные суфле «Птичье молоко» особым. Верхняя поверхность заглазирована шоколадной глазурью смешанной с маслом сливочным и декорирована глазурью кондитерской белой. | 57,93 |  | 7 сут при темпе-ратуре (4 ± 2)° С |
| Пирожное картошка обсыпное, 0,06 кг | Крошковая масса с кремом отформована в виде "картошки". Поверхность обсыпана какао-порошком (алкализованным) с сахарной пудрой и отделана сливочным кремом. | 28,05 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4 ± 2)° С |
| Пирожное «Корзиночка сливочно-белковая», 0,06 кг | Представляет собой полуфабрикат песочный в форме корзиночки, заполненный кремом сливочно-фруктовый «Могилевский». Верхняя поверхность отделана кремом белковый (заварной) и украшена мармеладом. | 29,27 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2) |
| Пирожное «Любительское» люкс, 0,06 кг | Представляет собой полуфабрикат заварной, заполненный кремом из сливок растительных с молоком сгущенным с сахаром вареным "Лакомка". Поверхность отделана помадкой сахарной. | 36,89 |  | 5 сут при темпера-туре (4±2)° С |
| Пирожное «Трубочка слоеная» новая, 0,06 кг | Представляет собой полуфабрикат слоеный № 21 новый в виде трубочки, заполненный кремом белковым № 87. Торцы трубочки обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката № 21 нового. Поверхность изделия отделана сахарной пудрой. | 26,22 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Пирожное заварное «Эстель», 0,06 кг | Полуфабрикат заварной заполненный кремом (масло сливочное, сахар, молоко цельное сгущенное с сахаром, пудра ванильная, вино десертное, коньяк). Верхняя поверхность отделана помадой сахарной. | 37,81 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Пирожное «Ай-лю-лю», 0,065 кг | Представляет собой полуфабрикат песочный в форме корзиночки, заполненный молоком сгущенным с сахаром вареным «Лакомка». Верхняя поверхность изделия обсыпана ядром арахиса жареным дробленым. | 34,76 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |
| Пирожное «Наполеон» оригинальное, 0,1 кг | Представляет собой полуфабрикат слоеный «Наполеон», прослоенный кремом «Оригинальный» особый. Верхняя и боковые поверхности отделаны этим же кремом и обсыпаны крошкой полуфабриката слоеного "Наполеон". | 70,74 |  | 5 сут при темпе-ратуре (4±2)° С |