



Нижнетуринский хлебокомбинат



*Качество, достойное
Вашего внимания!*

Заявки принимаются по телефонам:
(34342)2-01-28; 98-4-09; 2-03-30, 8-902-274-69-49
Адрес: г.Нижняя Тура, ул.Декабристов, 2а
sbytnthk@bk.ru

НАША КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ

№ п/п	Наименование продукции	Срок хранения	вес/кг	Примечание
Торты				
1	"Карамелька" с черносливом	120 ч	0,90	Слой шоколадного бисквита соединены карамельным суфле с прослойкой карамель с черносливом
2	"Восточный"	120 ч	0,70	Бисквита прослоен масляно-молочным кремом "Мечта" с добавлением кураги, чернослива и грецкого ореха.
3	"Графские развалины"	72 ч	0,60	Шоколадный бисквит покрыт масляным кремом, декорирован шоколадной глазурью.
4	"Дамские пальчики" домашний	72 ч	0,50	Палочки из заварного теста покрыты сметанным кремом, декорирован шоколадной крошкой.
5	"Дракоша"	120 ч	0,70	Бисквит прослоен кремом из взбитых сливок с добавлением кураги, чернослива и грецкого ореха.
6	"Звездный"	120 ч	0,45	Шоколадный бисквит на кефире прослоен масляно-молочный кремом с халвой
7	"Тирамису" сливочный	120 ч	0,60	Бисквит пропитан кофейным сиропом и прослоен сливочным кремом "Тирамису" с добавлением сыра Маскарпоне.
8	"Тирамису" кофейный	120 ч	0,70	Шоколадный бисквит пропитан кофейным сиропом и соединен сливочно-кофейным кремом "Тирамису" с добавлением сыра Маскарпоне.
9	"Киви каприз"	120 ч	0,80	Бисквит прослоен крем из взбитых сливок с топингом "Киви", декорирован дольками киви
10	"Королевский" (домашний)	120 ч	0,70	Три слоя сметанного бисквита (один с маком, второй с изюмом, третий с какао) покрыты кремом "Мечта" (молоко сгущенное вареное+ масло сливочное)
11	"Круиз"	120 ч	0,80	Два слоя бисквита (один светлый, второй темный) покрыты масляно-молочным кремом с грецким орехом и черносливом
12	"Катрин" (домашний)	120 ч	1,00	Шоколадный бисквит прослоен нежым сливочным пралине, покрыт шоколадной глазурью
13	"Рыжик" (домашний)	120 ч	0,60	Медовый бисквит прослоен масляно-молочным кремом "Мечта"

14	"Млечный путь"	120 ч	0,70	Два слоя бисквита (один светлый, второй темный) пропитаны сиропом и покрыты кремом из взбитых сливок сливок
15	"Мон Плезир"	120 ч	0,80	Три песочных коржа: один с изюмом, второй с маком, третий с арахисом прослоены кремом "Мечта"
16	"Наслаждение"	120 ч	0,80	Три слоя бисквита покрыты кремом "Наслаждение" (сметана+грецкий орех+молоко сгущенное вареное+масло сливочное)
17	"Хоффер"	120 ч	0,80	Медовый бисквит прослоен сливочным кремом с добавлением кураги, чернослива, грецкого ореха.
18	"Черемуховый"	120 ч	0,70	Черемуховый бисквит прослоен сливочно-сметанным кремом
19	"Тайна парижанки"	168 ч	0,80	Три слоя бисквита с какао соединены послойно кремом Ганаш, светлым шоколадным муссом с грецким орехом и коньяком, и темным шоколадным муссом с черносливом и коньяком
20	"Творожный"	72 ч	0,80	Слои бисквита соединены кремом из сливок, поверхность украшена консервированными фруктами
21	"Три орешка в шоколаде"	120 ч	0,80	Шоколадный бисквит покрыт кремом трюфельным и кремом из сливок и грецкого ореха
22	"Эстерхази"	120 ч	0,40	Два коржа, выпеченные из взбитой белковой массы с добавлением грецкого ореха и корицы, прослоены заварным кремом.
23	"Трюфельный"	120 ч	0,80	Шоколадный бисквит пропитан ромовым сиропом и прослоен жидким шоколадом
24	"Медовый с черникой"	120 ч	0,80	Медовые коржи прослоены сливочно-молочным кремом с черничным джемом, поверхность торта покрыта шоколадной глазурью.
25	Заказной "Традиционный"	120 ч	0,80	Торт украшен свежими или консервированными фруктами и (или) цветами из крема. (бисквит и крем на выбор)

Пирожное

1	Пирожное "Золотая трюфелька"	120 ч	0,40	Шоколадный бисквит на кефире, пропитан сиропом и промазан шоколадным кремом.
2	Пирожное "Шанти"	120 ч	0,40	Бисквит пропитан сиропом и покрыт сливочным кремом, поверхность украшена фруктовым гелем.
3	Пирожное "Зиг-Зак"	120 ч	0,40	Бисквит пропитан сиропом, покрыт кремом из взбитых сливок
4	Пирожное "Праздничное"	120ч	0,30	Набор пирожных (5 видов по 3 шт.): шоколадный бисквит на кефире, светлый бисквит, заварной полуфабрикат, пропитаны сиропом, покрыты клубничным наполнителем, масляным кремом, кремом из сливок, поверхность украшена этими же кремами, гелем карамельным, гелем шоколадным, ядром фундука.
5	Пирожное медовое "Умка"	120ч	0,06	Два медовых коржа прослоены сметанным кремом
6	Пирожное "Картошка"	120 ч	0,45	Пирожное состоит из бисквитного полуфабриката, масла сливочного, молока сгущенного и какао

7	Пирожное "Эклер"	72 ч	0,05	Заварной полуфабрикт с кремом из сливок
8	Пирожное "Эклер" глазированный	120 ч	0,06	Заварной полуфабрикт с сгущенкой вареной, покрыт шоколадной глазурью
9	Пирожное "Трухлявый пень"	120ч	0,12	Бисквит со сметанным кремом, посыпается грецким орехом
10	Пирожное "Тирамису"	72 ч	0,10	Сметанный бисквит перемешивается с кремом " Тирамису" с добавлением сыра Маскарпоне.
11	Пирожное заварное "Профитроли"	120 ч	1,00	Заварной полуфабрикат
12	Пирожное заварное "Профитроли" с начинкой	120 ч	1,00	Заварной полуфабрикат начиненный кремом (сливки+сгущенка вареная)
13	Пирожное "Трубочки" слоеные с начинкой	120 ч	0,06	Слоеный полуфабрикат начиненный кремом (сливки+сгущенка вареная)
14	Пирожное "Ореховое"	120 ч	0,35	Бисквит покрыт масляным кремом и посыпан молотым арахисом
15	Пирожное "Лимонное"	121 ч	0,35	Бисквит прослоен сливочно-лимонным кремом.

Пироги

1	Пирог (торт) "Мозайка"	72 ч	0,80	Сметанный бисквит, прослоен сгущенкой вареной, украшен цветной шоколадной соломкой
2	Пирог (торт) "Шахматный"	120 ч	1,00	Песочные коржи прослоены повидлом
3	Пирог (торт) "Сметанный" "Медовик" домашний	72ч	0,60	Бисквит медовый прослоен сметанным кремом
4	Сметанник	72 ч	0,50	Песочный корж прослоен сметанным кремом
5	Пирог песочный с фруктовой начинкой	73 ч	0,40	Песочный корж покрыт фруктовым гелем с фруктами, декорирован взбитыми сливками

Рулеты, кексы

1	Рулет "Мечта"	120 ч	0,35	Бисквитный полуфабрикат прослоен кремом "Мечта" (сливочное масло+сгущенка вареная)
			0,60	
2	Рулет "Сластена"	120 ч	0,36	Бисквитный полуфабрикат прослоен сгущенкой вареной
			0,60	
3	Рулет бисквитный с фруктово-ягодной начинкой	120 ч	0,40	Бисквитный полуфабрикат прослоен кремом из сливок с фруктово-ягодным наполнителем
			0,60	
5	Рулет с черносливом и курагой	120ч	0,40	Бисквитный полуфабрикат прослоен кремом "Мечта" (сливочное масло+сгущенка вареная) с черносливом и курагой
			0,60	
7	Рулет "Южный"	120 ч	0,50	Бисквитный полуфабрикат прослоен абрикосовым повидлом
6	Кекс "Кушвинский"	7 сут	0,40	Кекс с какао, украшен дробленным ядром арахиса
7	Кекс "Лимончик"	7 сут	0,20	Кекс с цедрой лимона, покрыт сиропом
8	Кекс "Свердловский"	7 сут	0,40	Кекс с изюмом, покрытый глазурью

Мы работаем для Вас!