

RUSSIA

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



ЯНВАРЬ 2023



ПОБЕДИТЕЛЬ
НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРЕМИИ
«ТОВАР ГОДА 2021»
В НОМИНАЦИИ
«ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ.
ЗА ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
И УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС»

VLADHLEB.RU

СДЕЛАНО В РОССИИ

О НАС

АО «Владхлеб» — лидер в области производства хлебобулочных и кондитерских изделий в Приморском крае.

В основу производственной деятельности компании положены как традиционные, так и современные технологии хлебопечения. С 1998 года компания «Владхлеб» производит кондитерские изделия, соответствующие европейским стандартам.

Предприятие имеет свою собственную лабораторию, осуществляющую физико-химический, бактериологический, органолептический контроль входящего сы-

рья и готовой продукции. Вся продукция компании сертифицирована в соответствии с международными стандартами ISO 9001 и ISO 22000.

Продукция компании ежегодно участвует в региональных и федеральных конкурсах, занимая почётные призовые места.

«Владхлеб» — уникальный приморский бренд, тесно связанный с жизнью края и города Владивостока. Сохраняя традиции, сформированные веками, «Владхлеб» продолжает развиваться и совершенствоваться.

КОНТАКТЫ

690014, Приморский край,
Владивосток, Народный проспект, д. 29


ОТДЕЛ ПРОДАЖ:
8 (423) 220-68-19

ОТДЕЛ КАЧЕСТВА:
8 (423) 220-71-50


ОТДЕЛ СНАБЖЕНИЯ:
8 (423) 220-82-68


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ


 Индивидуальная упаковка


 Срок хранения в ненарушенной упаковке

 Вес в граммах

 Срок хранения после дефростации

 Вложение в транспортную тару

 Штрихкод

 Замораживаемый продукт

 Пирожные

СОДЕРЖАНИЕ



ТОРТЫ И РУЛЕТЫ	4
Европейские каникулы	5
Любимое настроение	8
Для маленькой компании	16
За чаем не скучаем	17
ПИРОЖНЫЕ	18
Европейские каникулы	19
За чаем не скучаем	21
МЕДОВИК	22
ПАХЛАВА	23
АССОРТИМЕНТ	24

ТОРТЫ И РУЛЕТЫ





ЕВРОПЕЙСКИЕ КАНИКУЛЫ



Последние тенденции в мире кондитерского искусства. Классические европейские рецепты в новом прочтении. Торты, с которыми приходит праздник!



Торт «Александрия»

Торт от экстравагантного австрийского кондитера Франца Мазелля. Десерт необычный и оригинальный, нежный и очень вкусный. Шоколадный бисквит прослоен сырным и шоколадно-сырным муссами.

- весовой, коррек
- ≈ 990 г
- 6 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167390881
- пирожное



Торт «Витязь»

Строгое оформление и красноречивое название делают этот торт великолепным подарком настоящему мужчине. Нежный сметанный бисквит гармонично сочетается с воздушным сырным муссом. Торт оформлен желе, рисунком из шоколадной глазури и шоколадным декором.

- весовой, коррек
- ≈ 1000–1200 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167390683
-



Торт «Прага»

Десерт с именем европейской столицы сочетает в себе шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом, со сливочно-шоколадным кремом.

- штучный, коррек
- 960 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4610088681501
- пирожное



Торт «Чёрный лес» (Шварцвальд)

Классический немецкий торт. Слои шоколадного бисквита пропитаны сметаной и соединены нежным сырным кремом с вишнёвым лефрутом. Торт оформлен шоколадной стружкой и ягодами черешни.

- штучный, коррек
- 1000 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4607167399594
-







ЕВРОПЕЙСКИЕ КАНИКУЛЫ



Торт «Красный бархат»







Красный бархатный бисквит, нежный сметанный крем и сочные ягоды смородины. Торт покрыт сахарной пудрой, оформлен ягодами вишни и шоколадным декором.

-  штучный, коррек
-  820 г
-  6 шт.
-  90 сут. -18 °C
-  72 ч. (+4±2) °C
-  4610088681440
-  пирожное



Торт «Брауни»








Настоящий шоколадный десерт! Слои насыщенного шоколадного бисквита чередуются с шоколадной пастой. Торт покрыт мягким шоколадом и оформлен шоколадным декором и дроблёным орехом.

-  весовой, коррек
-  ≈ 1100 г
-  6 шт.
-  90 сут. -18 °C
-  120 ч. (+4±2) °C
-  4607167395985
-  —



Торт «Творожно-ягодный»

Слои нежного бисквита пропитаны сметанным сиропом, соединены творожно-брусничным кремом. Торт украшен гелем, шоколадным декором и мармеладными ягодами ежевики.

-  штучный, коррек
-  850 г
-  6 шт.
-  90 сут. -18 °C
-  72 ч. (+4±2) °C
-  4610088681549
-  —



Торт «Морковный»

Классический европейский десерт — морковный бисквит, сметанный сироп и сметано-сырный крем. Оформлен торт декором из шоколадной массы.

-  штучный, коррек
-  970 г
-  6 шт.
-  90 сут. -18 °C
-  72 ч. (+4±2) °C
-  4610088681471
-  пирожное



Торт «Эстерхази» арахисовый

Венгерский торт Эстерхази в новом исполнении обретает другие грани вкуса! Мягкий шоколадный крем сочетается с воздушным беже из арахисовой муки. А под стать вкусу — изящное оформление с тыквенными семечками и арахисом.

- штучный, коррек
- 790 г
- 6 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4610088681624
-



Торт «Эстерхази»

Ореховые воздушные коржи с масляным кремом на основе сливочно-заварного сиропа. Края торта декорированы лепестками миндаля, торт оформлен шоколадной паутинкой.

- штучный, коррек
- 910 г
- 6 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4610088681617
- пирожное



Торт «Блинный» сметанный

Тонкие блинчики прослоены нежным сметанным кремом. Торт декорирован сахарной пудрой и курагой.

- штучный, коррек
- 940 г
- 6 шт.
-
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4607167395381
- пирожное



Торт «Блинный» сметанный с брусникой

Тонкие блинчики прослоены нежным сметанным кремом с добавлением ягод брусники. Торт декорирован сахарной пудрой и декоративной вишней.

- штучный, коррек
- 990 г
- 6 шт.
-
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4607167395398
-



ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ

Просто • Вкусно • С любовью. Торты нашего детства, которые навевают воспоминания о семейных торжествах. Они не утратили своей популярности и сегодня. Это классика, проверенная временем, и новые вкусы.



СНЯТ С ПРОИЗВОДСТВА

Торт «Милашка»

Слои домашнего бисквита, сметанная пропитка и клубничный конфитюр с лёгким творожным кремом порадуют детей любого возраста. А мягкая молочная глазурь и шоколадный декор поднимут настроение.

- штучный, коррек
- 1060 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088680979
-



Торт «Дашенька»

Слои домашнего бисквита со сметанной пропиткой соединены масляным кремом с добавлением чернослива и натурального творога. Торт оформлен взбитыми сливками и гелем в виде ярких ягод.

- штучный, коррек
- 780 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681426
-



СНЯТ С ПРОИЗВОДСТВА

Торт «Дракоша»

Слои домашнего бисквита, сметанная пропитка и клубничный конфитюр с лёгким творожным кремом порадуют детей любого возраста. А мягкая молочная глазурь и шоколадный декор поднимут настроение.

- штучный, коррек
- 1060 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088680986
-



Торт «Праздничный»

Бисквитные слои чередуются со сливками и конфитюром. Торт обсыпан кокосовой стружкой, оформлен цветами из взбитых сливок.

- штучный, коррек
- 1020 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681518
-



ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ



НОВИНКА



Торт «Карамелис»

Торт сделан из нежного шоколадного бисквита, пропитанного сметанным сиропом. В начинке крем-нуга, обжаренный арахис и солёная карамель. Торт покрыт глазурью из молочного шоколада и украшен декором из орешков и мини-плиток шоколада.

- штучный, коррекс
- 1060 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4610088681433
-



Торт «Классика» (сырный)

Для любителей нежных сырных тортов. Сочный бисквит, пропитанный сиропом, прекрасно сочетается с нежнейшим сырным муссом. Торт украшен гелем, крошкой белого шоколада, курагой и орехами.

- штучный, коррекс
- 910 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4610088681402
-



Торт «Птичка»

Тонкий слой бисквита и нежное сливочное суфле, приготовленное по классической рецептуре на основе натурального агар-агара. Торт покрыт мягким натуральным шоколадом и украшен сахарной золотой посыпкой.

- штучный, коррекс
- 700 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167395893
-



Торт «Трюфель»

Великолепный торт на основе нежного домашнего бисквита с какао и крема «Пражский». Оформлен кремом и шоколадными конфетами «Трюфель», какао-пудрой.

- штучный, коррекс
- 850 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167395565
-



ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ



Торт «Медалька»

Домашний бисквит со сметанной пропиткой прослоен вкуснейшим масляным кремом с вареным сгущенным молоком. Торт украшен нежными сливками и бисквитными медальонами с шоколадной глазурью.

- штучный, коррек
- 830 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681464
-



Торт «Сказка»

Любимый многими классический сметанный торт на основе шоколадного бисквита. Торт украшен сливками, какао и шоколадным декором.

- штучный, коррек
- 930 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681631
-



Торт «Шоколадный»

Нежный шоколадный бисквит прослоен шоколадным кремом с грецким орехом. Торт украшен шоколадной стружкой и глазурью.

- штучный, коррек
- 1130 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681594
-



Торт «Магия»

Слои кефирного шоколадного бисквита, пропитанные сиропом, дополняет нежный шоколадный масляный крем. Верх покрыт мягкой шоколадной глазурью. Оформлен декором из молочного шоколада, сливочным кремом, крошкой сметанного бисквита с какао и сахарными, золотыми кристаллами

- штучный, коррек
- 920 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681457
-



ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ



НОВИНКА



Торт «Полёт» мини

Торт, который приморцы знают и любят с детства, в новом мини-формате. В основе лакомства — воздушное безе с хрустящими орешками, кремовые завитки и невесомые медальоны, украшающие торт.

- штучный, коррек
- 480 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681495
-



Торт «Полёт»

Этот торт приморцы знают и любят с детства: воздушное безе с хрустящими орешками, кремовые завитки и воздушные медальоны, украшающие торт.

- штучный, коррек
- 960 г
- 4 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681488
-



Торт «Белый медведь»

Два слоя нежного бисквита, пропитанные сметанным сиропом, и слой воздушного безе соединены масляно-йогуртовым кремом. Торт украшен вишнями и листиками шоколадной глазури.

- штучный, коррек
- 850 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681419
-



Торт «Тирамису»

Воздушный кефирный бисквит прослоен кремом со вкусом Тирамису и оформлен легкими сливками с кофе!

- штучный, коррек
- 900 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681556
-



ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ



Торт «Черепашка»

Торт «Черепашка» — это классический торт. А, как известно, классика всегда в моде! Сочетание, любимое многими: бисквит со сметанной пропиткой прослоен нежным йогуртовым кремом. Торт покрыт мягкой шоколадной глазурью.

- штучный, коррек
- 820 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681587
-



Торт «Элита»

Настоящее торжество вкуса! Необычный куполообразный торт весь покрыт сливками и шоколадной стружкой. Внутри шоколадный бисквит сочетается с нежными взбитыми сливками и сочными фруктами.

- штучный, коррек
- 1240 г
- 6 шт.
- 21 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681600
-



СНЯТ С ПРОИЗВОДСТВА

Торт «Фристайл»

Великолепное сочетание ароматного шоколадного бисквита и изумительного крема из шоколадных сливок с вареной сгущенкой и фундуком создают неповторимый вкус. Торт оформлен легкими белоснежными сливками, шоколадной глазурью и вишенками.

- штучный, коррек
- 900 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 120 ч. (+4±2) °C
- 4610088681570
-



Торт «Успех»

Слои нежнейшего темного и светлого бисквитов соединены легким кремом из взбитых сливок с вареным сгущенным молоком. Украшен торт сочными фруктами, декоративной вишней и шоколадной стружкой.

- весовой, коррек
- ≈ 1250 г
- 6 шт.
- 90 сут. -18 °C
- 72 ч. (+4±2) °C
- 4610088681563
-



ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ



Торт «Сгущенник»

Нежный бисквит со сметанной пропиткой, сливочный крем с варёной сгущёнкой и крошка шоколадного бисквита. Такое угощение гарантирует вам самую уютную атмосферу и только приятные разговоры за столом.

	штучный, коррек	весовой, коррек
	730 г	≈ 590 г
	6 шт.	21 шт.
	90 сут. -18 °С	90 сут. -18 °С
	72 ч. (+4±2) °С	72 ч. (+4±2) °С
	4610088681525	4630018767860
	—	—



Торт «Сметанник»

По своей рецептуре он максимально приближён к домашним тортам. Слои светлого и темного бисквитов пропитаны сметаной и соединены сметанно-сливочным кремом. Шоколадная стружка и легкая, воздушная сахарная пудра прекрасно дополняют торт.

	весовой, коррек	штучный, коррек
	≈ 1400 г	580 г
	4 шт.	21 шт.
	90 сут. -18 °С	90 сут. -18 °С
	72 ч. (+4±2) °С	72 ч. (+4±2) °С
	4607167396920	4610088681532
	—	—



СНЯТ С ПРОИЗВОДСТВА



Торт «Аленушка» (сырный)

Три слоя нежнейшего бисквита пропитаны сметанным сиропом, соединены сырным муссом. Поверхность покрыта декоративным гелем, украшена шоколадной глазурью, коктейльными вишнями, боковые части обсыпаны миндальными лепестками.

	весовой, коррек
	≈ 930 г
	4 шт.
	—
	90 сут. -18 °С
	72 ч. (+4±2) °С
	4607167392427



СНЯТ С ПРОИЗВОДСТВА



Торт «Аленушка» (творожный с брусникой)

Четыре слоя бисквита пропитаны сметанным сиропом и соединены творожно-сливочным кремом с шоколадной стружкой и брусникой. Украшен гелем, кремом из лёгких сливок и шоколадной глазурью. Боковые части обсыпаны белой и тёмной шоколадной соломкой.

	весовой, коррек
	≈ 1070 г
	4 шт.
	—
	90 сут. -18 °С
	72 ч. (+4±2) °С
	4607167392434



Торт «Питерский»

Настоящая советская классика! Вкус песочных коржей прекрасно оттеняет масляный шоколадный крем. Торт украшен шоколадной помадкой, кремовыми цветами и орешками.

	штучный, коррек
	1000 г
	6 шт.
	—
	90 сут. -18 °С
	120 ч. (+4±2) °С
	4607167390966



ДЛЯ МАЛЕНЬКОЙ КОМПАНИИ

Не нужен повод, чтобы позволить себе мини-торт. Для подруги, на романтический ужин, для мамы..., для маленькой компании. Простое выражение ваших чувств.



Торт «Беллиссимо»

Нежный светлый кефирный бисквит со сметанным кремом оформлен белым гелем с шоколадным декором, грецким орехом и фи-сташкой.

- штучный, коррекс
- 420 г
- 15 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4630018768485
-



Торт «Каприз»

Нежнейший бисквит со вкусом настоящего бельгийского шоколада.

- штучный, коррекс
- 395 г
- 15 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4630018768515
-



Торт «Комильфо»

Тонкий слой бисквита и нежный сырный мусс. Торт покрыт гелем, оформлен курагой и грецким орехом.

- штучный, коррекс
- 440 г
- 15 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4630018768508
-



Торт «Презент»

Слои светлого бисквита с творожным кремом с добавлением брусники. Торт покрыт белыми сливками, оформлен красным гелем с миндалём и шоколадным декором.

- штучный, коррекс
- 450 г
- 15 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4630018768492
-



ЗА ЧАЕМ НЕ СКУЧАЕМ



Домашняя серия объединила любимые рулеты, приготовленные по домашним бабушкиным рецептам. Так приятно собраться всей семьей вечером за чашкой чая.



Рулет сметанный

Нежный воздушный бисквит, пропитанный сметанным сиропом, прослоен лёгким сметанным кремом. Рулет покрыт сахарной пудрой.

- штучный, коррек
- 525 г
- 21 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167391680



Рулет творожно-брусничный

Воздушный бисквит пропитан сметанным сиропом и прослоен нежным творожным кремом с брусникой. Рулет покрыт сахарной пудрой.

- штучный, коррек
- 560 г
- 21 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167391703



Рулет сметанный с персиком

Бисквитный рулет пропитан сметанным сиропом, прослоен нежным сметанным кремом с кусочками персика. Сверху — сахарная пудра.

- штучный, коррек
- 600 г
- 21 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4607167391697



Рулет со сгущённым молоком

Бисквитный рулет пропитан сметанным сиропом и прослоен кремом со сгущённым молоком и шоколадной стружкой.

- штучный, коррек
- 580 г
- 15 шт.
- 90 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4610088680818



Пирожное «Антошка»

Советская классика, покрытая шоколадной глазурью. Тонкий аромат коньяка делает пирожное идеальным дополнением к напиткам на основе кофе и крепкого чёрного чая.

- | | | |
|--|------------------|------------------|
| | штучный | штучный, коррек |
| | 75 г | 225 г (3×75г) |
| | 10 шт. | — |
| | 21 сут. -18 °С | 21 сут. -18 °С |
| | 120 ч. (+4±2) °С | 120 ч. (+4±2) °С |
| | 4607167394797 | 4610088681044 |

ПИРОЖНЫЕ





ЕВРОПЕЙСКИЕ КАНИКУЛЫ



Пирожное «Морковное»

Классический европейский десерт — морковный бисквит, сметанный сироп и сметано-сырный крем.

- штучный, коррекс
- 105 г
- 5 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4610088681648



Пирожное «Блинное» сметанное

Тонкие блинчики прослоены нежным сметанным кремом и украшены курагой.

- штучный, коррекс
- 107 г
- 5 шт.
-
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4630018763732



Пирожное «Александрия»

Австрийский десерт, необычный и оригинальный, нежный и очень вкусный. Состоит из воздушных сырного и шоколадного муссов на бисквитной основе.

- штучный, коррекс
- 92 г
- 5 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4610088681655



Пирожное «Эстерхази»

Ореховые воздушные коржи с масляным кремом на основе сливочно-заварного сиропа.

- штучный, коррекс
- 75 г
- 5 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4610088681686



Пирожное «Красный бархат»

Красный бархатный бисквит, нежный сметанный крем и сочные ягоды смородины.

- штучный, коррекс
- 90 г
- 5 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 72 ч. (+4±2) °С
- 4610088681693



Пирожное «Прага»

Десерт с именем европейской столицы сочетает в себе шоколадный бисквит со сливочно-шоколадным кремом.

- штучный, коррекс
- 96 г
- 5 шт.
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. (+4±2) °С
- 4610088681679



НОВИНКА

пирожное Суфле

С Пониженным
на **50%**
содержанием сахара



Меньше сахара — больше нежности!

* НА 50% МЕНЬШЕ ДОБАВЛЕННОГО САХАРА (САХАРОЗЫ) ПО СРАВНЕНИЮ С ПРЕДЫДУЩИМИ РЕЦЕПТУРАМИ СУФЛЕ АО «ВЛАДХЛЕБ».







Пирожное «Суфле» — невероятно нежный десерт в стаканчике с воздушной текстурой и популярными вкусами. Лакомство идеально дополнит кружечку ароматного кофе или чая.

НОВИНКА



**Пирожное «Суфле»
сливочное**

Суфле «Сливочное» — лёгкая текстура и классический сливочный вкус.







-  штучный
-  100 г
-  6 шт.
-  30 сут. (+4±2) °C
-  —
-  4610088681709

НОВИНКА



**Пирожное «Суфле»
клубнично-малиновое**

Суфле «Клубнично-малиновое» — лёгкое лакомство с деликатным ягодным вкусом.







-  штучный
-  100 г
-  6 шт.
-  30 сут. (+4±2) °C
-  —
-  4610088681730

НОВИНКА



**Пирожное «Суфле»
топлёное молоко**

Суфле «Топлёное молоко» — нежный десерт с карамельным вкусом.







-  штучный
-  100 г
-  6 шт.
-  30 сут. (+4±2) °C
-  —
-  4610088681716

НОВИНКА



**Пирожное «Суфле»
шоколадное**

Суфле «Шоколадное» — воздушное суфле с насыщенным вкусом шоколада.

-  штучный
-  100 г
-  6 шт.
-  30 сут. (+4±2) °C
-  —
-  4610088681723



МЕДОВИК



Пирожное «Медовик» с ламинарией

Пирожное «Медовик» — вкусный и нежный десерт, знакомый с детства. Ароматный медовый бисквит в шоколадной глазури хорош для перекуса. Сгущённое молоко со сливочным кремом подарят нежный вкус, а экстракт ламинарии наполнит силой моря.

- шоубокс, флоупак
- 318 г (6×53 г)
- 15 шт.
- 90 сут. +18 °С
- 4630018766870



Пирожное «Медовик» с женьшенем

Пирожное «Медовик» — вкусный и нежный десерт, знакомый с детства. Ароматный медовый бисквит в шоколадной глазури хорош для перекуса. Сгущённое молоко со сливочным кремом подарят нежный вкус, а экстракт женьшеня наполнит силой тайги.

- шоубокс, флоупак
- 318 г (6×53 г)
- 15 шт.
- 90 сут. +18 °С
- 4630018766856



Пирожное «Медовик» с лаймом

Пирожное «Медовик» — вкусный и нежный десерт, знакомый с детства. Ароматный медовый бисквит в шоколадной глазури хорош для перекуса. Сгущённое молоко со сливочным кремом подарят нежный вкус, а нотки лайма — приятную кислинку.

- шоубокс, флоупак
- 318 г (6×53 г)
- 15 шт.
- 90 сут. +18 °С
- 4630018766863

Пахлава — изысканный восточный десерт из тончайшего слоёного теста. Волшебное, нежное, тающее, необыкновенное лакомство. Тесто для пахлав мы заказываем напрямую из Греции.



Набор пахлава слоеная «Салингари—Фолитца»

Пахлава слоеная «Салингари» — Хрустящие спиральки из тонких слоев теста зажарены в масле, пропитаны сахарным сиропом с лимоном. Оформлена шоколадным кремом, грецким орехом и черносливом.

Пахлава слоеная «Фолитца» — из множества тонко раскатанных слоев теста свернутых в виде гнезда и выпеченных в масле до золотистого цвета. Оформлена шоколадным кремом, орехами фисташки и кешью. Пропитана сахарным сиропом с лимоном.

-  штучный
-  285 г
-  —
-  30 сут. (+18±3) °C
-  —
-  4630018767921

Набор пахлава слоеная «Сарагли—Янетико»

Пахлава слоеная «Сарагли» — хрустящие палочки из тонких слоев теста, в которые завернуты дробленый грецкий орех с корицей. Пропитана сахарным сиропом с лимоном. Оформлена дробленым орехом фисташки, шоколадным и белым, карамельным гелем.

Пахлава слоеная «Янетико» — в виде столбиков изготавливается из тонко раскатанного теста и теста из тонких волокон с начинкой из грецкого ореха с корицей. Пропитан сахарным сиропом с лимоном.

-  штучный
-  390 г
-  —
-  30 сут. (+18±3) °C
-  —
-  4630018767938



АССОРТИМЕНТ




ТОРТЫ - ЕВРОПЕЙСКИЕ КАНИКУЛЫ

Торт "Александрия"	весовой, коррекс	≈ 990 г	6 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167390881
Торт "Витязь"	весовой, коррекс	≈ 1000–1200 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167390683
Торт "Прага" 960 гр.	штучный, коррекс	960 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681501
Торт "Черный лес" (Шварцвальд) 1 000 гр.	штучный, коррекс	1000 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4607167399594
Торт "Красный бархат" 820 гр.	штучный, коррекс	820 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681440
Торт "Брауни" шоколадный	весовой, коррекс	≈ 1100 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167395985
Торт "Творожно-ягодный " 850 гр.	штучный, коррекс	850 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681549
Торт "Морковный" 970 гр.	штучный, коррекс	970 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681471
Торт "Эстерхази" арахисовый 790 гр.	штучный, коррекс	790 г	6 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681624
Торт "Эстерхази" 910 гр.	штучный, коррекс	910 г	6 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681617
Торт "Блинный" (сметанный) 0,94	штучный, коррекс	940 г	6 шт.	–	72 ч. (+4±2) °С	4607167395381
Торт "Блинный" (сметанный с брусникой) 0,99	штучный, коррекс	990 г	6 шт.	–	72 ч. (+4±2) °С	4607167395398

ТОРТЫ - ЛЮБИМОЕ НАСТРОЕНИЕ

Торт "Милашка" 1 060 гр.	штучный, коррекс	1060 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088680979
Торт "Дракоша" 1 060 гр.	штучный, коррекс	1060 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088680986
Торт "Дашенька" 780 гр.	штучный, коррекс	780 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681426
Торт "Праздничный" 1 020 гр.	штучный, коррекс	1020 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681518
Торт "Карамелис" 1 060 гр.	штучный, коррекс	1060 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681433
Торт "Классика" (сырный) 910 гр.	штучный, коррекс	910 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681402
Торт "Птичка" 700 гр.	штучный, коррекс	700 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167395893
Торт "Трюфель" 0,85	штучный, коррекс	850 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167395565
Торт "Медалька" 830 гр.	штучный, коррекс	830 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681464
Торт "Сказка" сметанный 930 гр.	штучный, коррекс	930 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681631
Торт "Шоколадный" 1 130 гр.	штучный, коррекс	1130 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681594
Торт "Магия" 920 гр.	штучный, коррекс	920 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681457
Торт "Полет" мини 480 гр.	штучный, коррекс	480 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681495
Торт "Полет" 960 гр.	штучный, коррекс	960 г	4 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681488
Торт "Белый медведь" 850 гр.	штучный, коррекс	850 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681419
Торт "Тирамису" 900 гр.	штучный, коррекс	900 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681556
Торт "Черепашка" 820 гр.	штучный, коррекс	820 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681587
Торт "Фристайл" 900 гр.	штучный, коррекс	900 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681570
Торт "Элита" 1 240 гр.	штучный, коррекс	1240 г	6 шт.	21 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681600
Торт "Успех" 1 250 гр.	весовой, коррекс	1250 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681563
Торт "Сгущенник" 730 гр.	весовой, коррекс	730 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681525
Торт "Сгущенник" (весовой)	весовой, коррекс	≈ 590 г	21 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4630018767860
Торт "Сметанник" 1,4	весовой, коррекс	1400 г	4 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4607167396920
Торт "Сметанник" 580 гр.	штучный, коррекс	580 г	21 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681532
Торт "Аленушка" (сырный)новая	весовой, коррекс	≈ 930 г	4 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4607167392427
Торт "Аленушка" (творожный с брусникой)новая	весовой, коррекс	≈ 1070 г	4 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4607167392434

						
Торт "Питерский"	штучный, коррекс	1000 г	6 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167390966
ТОРТЫ - ДЛЯ МАЛЕНЬКОЙ КОМПАНИИ						
Торт "Белиссимо"редизайн 420 гр.	штучный, коррекс	420 г	15 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4630018768485
Торт "Каприз"редизайн 395 гр.	штучный, коррекс	395 г	15 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4630018768515
Торт "Комильфо" (сырный) редизайн 440 гр.	штучный, коррекс	440 г	15 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4630018768508
Торт "Презент"редизайн 450 гр.	штучный, коррекс	450 г	15 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4630018768492
ЗА ЧАЕМ НЕ СКУЧАЕМ						
Рулет "Сметанный " 0,525	штучный, коррекс	525 г	21 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167391680
Рулет "Творожно-брусничный" 0,56	штучный, коррекс	560 г	21 шт.	90 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167391703
Рулет "Сметанный с персиком" 0,6	штучный, коррекс	600 г	21 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167391697
Рулет со сгущенным молоком 580 гр.	штучный, коррекс	580 г	15 шт.	90 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088680818
Пирожное "Антошка" 1/10 750 гр.	штучный	75 г	10 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4607167394797
Пирожное "Антошка" 1/3 225 гр.	штучный, коррекс	225 г	–	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681044
ПИРОЖНЫЕ - ЕВРОПЕЙСКИЕ КАНИКУЛЫ						
Пирожное "Морковное" 105 гр.	штучный, коррекс	105 г	5 шт.	21 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681648
Пирожное "Блинное" (сметанное) 107 гр.	штучный, коррекс	107 г	5 шт.	–	72 ч. (+4±2) °С	4630018763732
Пирожное "Александрия" 92 гр.	штучный, коррекс	92 г	5 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681655
Пирожное "Эстергази" 75 гр.	штучный, коррекс	75 г	5 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681686
Пирожное "Красный бархат" 90 гр.	штучный, коррекс	90 г	5 шт.	21 сут. -18 °С	72 ч. (+4±2) °С	4610088681693
Пирожное "Прага" 96 гр.	штучный, коррекс	96 г	5 шт.	21 сут. -18 °С	120 ч. (+4±2) °С	4610088681679
ПИРОЖНОЕ- СУФЛЕ						
Пирожное суфле "Сливочное" 100 гр.	штучный	100 г	6 шт.	30 сут. (+4±2) °С	–	4610088681709
Пирожное суфле "Клубнично-малиновое" 100 гр.	штучный	100 г	6 шт.	30 сут. (+4±2) °С	–	4610088681730
Пирожное суфле "Топленое молоко" 100 гр.	штучный	100 г	6 шт.	30 сут. (+4±2) °С	–	4610088681716
Пирожное суфле "Шоколадное" 100 гр.	штучный	100 г	6 шт.	30 сут. (+4±2) °С	–	4610088681723
ПИРОЖНОЕ «МЕДОВИК»						
Пирожное "Медовик" с ламинарией 1/6 318 гр.	шоубокс, флоупак	318 г	15 шт.	90 сут. +18 °С	–	4630018766870
Пирожное "Медовик" с женьшенем 1/6 318 гр.	шоубокс, флоупак	318 г	15 шт.	90 сут. +18 °С	–	4630018766856
Пирожное "Медовик" со вкусом лайма 1/6 318 гр.	шоубокс, флоупак	318 г	15 шт.	90 сут. +18 °С	–	4630018766863
ПАХЛАВА						
Набор пахлава слоеная "Салингари-Фолитца" 285 гр.	штучный	285 г	–	30 сут. (+18±3) °С	–	4630018767921
Набор пахлава слоеная "Сарагли-Янетико" 390 гр.	штучный	390 г	–	30 сут. (+18±3) °С	–	4630018767938



VLADHLEB.RU