RUSSIA

ЯНВАРЬ 2023

ХЛЕБА, БАТОНЫ, БАГЕТЫ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

В НОМИНАЦИИ:
ЗА ВОЗРОЖДЕНИЕ ТРАДИЦИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ИСКУССТВА И ВЫСОЧАЙШЕЕ КАЧЕСТВО «ТРАДИЦИОННЫХ СОРТОВ ХЛЕБА»

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 сырья 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.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОДОЛЬСКИЙ 3

СЧАСТЛИВАЯ ФИГУРА 4

РОДНОЙ КРАЙ 6

РЖАНАЯ КУЛЬТУРА 8

ВКУСЫ СТРАНСТВИЙ 10

ЗЕРНОВАЯ КУЛЬТУРА 12

РЕМЕСЛЕННЫЕ ХЛЕБА 13

АССОРТИМЕНТ 14

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Индивидуальная упаковка
- Вес в граммах
- Вложение в транспортную тару в упаковках (уп.) или штуках (шт.)
- Хлеб в нарезке
- Срок хранения в ненарушенной упаковке
- Срок хранения открытой упаковки или после дефростации, в часах
- Штрихкод

«Подольский» хлеб уже давно стал одним из символов Владивостока. Сделанный из особенной муки и с использованием жидких дрожжей, с неповторимым ароматом и текстурой мякиша, он уверенно занял свою нишу на хлебном рынке края еще в 1991 году, и каждый житель Владивостока о нём слышал и хотя бы раз в жизни пробовал.

Популярность «Подольского» заключается в простых ингредиентах и сложном процессе изготовления. Производство «Подольского» — это не только уникальная технология, но и качественное техническое оснащение. При выпечке используется чешское и немецкое оборудование. Испечённый «Подольский» должен обладать особыми свойствами мякиша, корочка буханки должна быть определённого цвета, иначе продукт не попадёт на прилавок.

—	флоупак	пакет с клипсой
—	—	—
520 г	520 г	260 г
10 шт.	10 шт.	20 шт.
24 часа, +6 °C	72 часа, +6 °C	72 часа, +6 °C
—	—	—
4680007668210	4680007668203	4680007668227

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБА СЧАСТЛИВАЯ ФИГУРА

НАСТОЯЩАЯ КЛЕТЧАТКА

Функциональные хлеба «Счастливая фигура» отвечают современным требованиям питания человека. Это хлеб для тех, кто заботится о ежедневном рационе и следит за натуральностью состава продукта.

Хлеб «Идеальная фигура»

В хлебе «Идеальная фигура» гармонично сочетаются морковь, семена подсолнечника, льна и кунжута. А высокое содержание белка делает каждый приём пищи идеальным!

Пшеничный хлеб с добавлением семян подсолнечника, льна, кунжута, овсяных хлопьев и моркови.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 200 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007664038

Хлеб «Здоровье» с отрубями

«Здоровье с отрубями» подходит для спортсменов и приверженцев правильного питания. Таким привлекательным хлеб делает содержание большого количества белка. Теперь можно не отказываться от пары ароматных кусочков на завтрак, обед или ужин.

Подовый хлеб округлой формы, с шероховатой поверхностью. Приготовлен из пшеничной муки высшего сорта с добавлением отрублей.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 350 г
- 8 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660054

Хлебец с отрубями

«Хлебец с отрубями» вобрал в себя всю пользу пшеничного зерна. Главное богатство отрубей — клетчатка, которая благоприятно влияет на функционирование желудочно-кишечного тракта. Пара ломтиков хлеба утолит голод и продлит чувство насыщения.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 300 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °C
- —
- 4680007660047

Хлеб «Бездрожжевой»

В основе «Бездрожжевого» — густая молочнокислая закваска, пшеничная и ржаная мука. Такие простые ингредиенты, пройдя долгий путь от замеса до выпечки, превращаются в хлеб с упругим мякишем и неповторимым вкусом. «Бездрожжевой» легко усваивается и прекрасно подходит на каждый день.

- пакет на клипсе
- —
- 350 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °C
- —
- 4680007660818

Хлеб «Ржаной с отрубями»

«Ржаной с отрубями» — эталонный хлеб для тех, кто контролирует количество потребляемых калорий. Натуральная закваска, ржаная обдирная мука, солод и отруби — ингредиенты, которые делают хлеб питательным, а ваш рацион сбалансированным.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 300 г
- 21 уп.
- 72 часа, +6 °C
- —
- 4680007660320

Хлеб «Ржаной диабетический»

«Ржаной диабетический» — это находка для тех, кто обращает внимание на чистоту состава продукта. Хлеб приготовлен из смеси ржаной муки и пшеничных отрубей без добавления сахара. Большое содержание медленных углеводов в этом хлебе помогает дольше поддерживать уровень энергии и сытости в организме.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 350 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °C
- —
- 4680007663079

ВЛАДХЛЕБ — с 1903 —

Родной край

пшеничные хлеба

Родной край — пшеничные хлеба, традиционные рецепты и современные технологии. В готовой буханке хлеба сохраняются все полезные вещества, а вкус остаётся неизменным на протяжении многих лет.

Батон «Нарезной»

Изготавливается по традиционной опарной технологии. Пышный, с румяной корочкой и нежнейшим мякишем. Полный цикл производства — 7 часов.

пакет на клипсе	флоупак
нарезка	—
370 г	370 г
7 уп.	7 уп.
72 часа, +6 °С	72 часа, +6 °С
—	—
4680007663932	4680007663949

Батончик «Молочный»

Ещё больше молока! «Молочный» батончик выпекается традиционным способом на пшеничной опаре. Небольшой размер батончика позволяет наслаждаться свежим хлебом каждый день.

флоупак
—
200 г
12 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007664052

Батон «Приморский»

Батон с классическими косыми надрезами изготавливается из муки высшего сорта с добавлением сахара. Благодаря нежному, слегка сладковатому мякишу идеально подходит для бутербродов и канапе.

термо.усад. плёнка
—
450 г
4 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007660764

Хлеб «Полесский»

Сытный и ароматный хлеб на каждый день. Выпекается на поду, по традиционному рецепту с добавлением молочной сыворотки.

пакет на клипсе
нарезка
350 г
6 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007664106

Хлеб «Горчичный»

Горчичное масло придаёт хлебу нежный золотистый оттенок, восхитительный аромат и пикантный сладковатый вкус. Этот хлеб станет хорошей основой для оригинальных бутербродов.

пакет на клипсе
нарезка
300 г
6 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007660030

Хлеб «Гречишный»

Приготовлен из пшеничной муки высшего сорта с добавлением пропаренной гречневой крупы.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 300 г
- 10 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660061

Хлеб «Городской»

Хлеб «Городской» выпекается по традиционным русским рецептам из пшеничной муки высшего сорта с добавлением молочной сыворотки. Имеет форму буханки.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 300 г
- 10 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007665455

Хлеб «Ситный»

Ситный хлеб — продукт высокого качества, произведённый из просеянной муки высшего сорта. Выпекается на поду по традиционным русским рецептам, первые упоминания которых датированы еще XVIII веком. Ароматный и вкусный хлеб.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 350 г
- 8 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007664236

Хлеб «Кишинёвский»

Вырабатывается по традиционной русской технологии из пшеничной муки 1-го и 2-го сорта. Благодаря использованию жидких дрожжей хлеб получает неповторимый аромат, упругий мякиш и хрустящую корочку.

пакет на клипсе	пакет на клипсе
нарезка	нарезка
260 г	520 г
20 уп.	10 уп.
72 часа, +6 °С	72 часа, +6 °С
—	—
4680007668357	4680007668364

Хлеб Пшеничный из муки 1 сорта

Выпекается из пшеничной муки 1-го сорта на жидких дрожжах. Хрустящая корочка, серый упругий мякиш. Идеальный хлеб на каждый день для тех, кто предпочитает простую и понятную пищу.

- пакет
- —
- 380 г
- 8 шт.
- —
- 24 часа, +6 °С
- 4680007667794

Хлеб «Пшеничный формовой»

Выпекается из пшеничной муки высшего сорта. Идеальный хлеб на каждый день для тех, кто предпочитает простую и понятную пищу.

флоупак	термо.усад. плёнка
—	—
550 г	1500 г
7 уп.	3 уп.
72 часа, +6 °С	72 часа, +6 °С
—	—
4680007660504	4680007660498

ВЛАДХЛЕБ — с 1903 —

-РЖАНАЯ КУЛЬТУРА- ХЛЕБ

Особенность приготовления ржаного хлеба с использованием закваски позволяет сохранить основную массу ценных веществ живого зерна. В ломтике чёрного хлеба содержатся витамины (А, Е, группа В, РР), микроэлементы (железо, магний, калий), аминокислоты, ферменты и белки, необходимые человеку. Ржаной хлеб благотворно влияет на обмен веществ, популярен в диетическом питании.

Хлеб «Московский»

Густая закваска и солодовая заварка с добавлением патоки и тмина придают хлебу оригинальный аромат и благородный темный цвет. Во вкусе сочетаются ржаная кислинка и приятная легкая сладость, которая никогда не бывает приторной.

- флоупак
- —
- 550 г
- 10 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660740

Хлеб «Московский Новый»

Ржано-пшеничный заварной сорт хлеба. Выпекается по традиционной технологии с добавлением ржаной солодовой заварки и с применением густой закваски. Заварной хлеб обладает насыщенным ароматом и долго не черствеет.

- пакет на клипсе
- —
- 300 г
- 18 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660733

Хлеб «Ивановский особый»

Вырабатывается из ржаной обдирной и пшеничной муки высшего сорта. Добавленные в рецептуру мед и кефир придают хлебу неповторимый аромат и слегка сладковатый вкус с ржаной кислинкой.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 16 уп.
- 96 часов, +6 °С
- —
- 4680007664007

Хлеб «Бородинский Новый»

Ржано-пшеничный заварной сорт хлеба с добавлением ржаного солода (пророщенного зерна злаков), который обогащает хлеб витаминами и минералами, и кориандра. Заварка придает хлебу благородный темный цвет и яркий аромат, а также дольше сохраняет его свежим.

	пакет на клипсе	флоупак
	—	—
	350 г	550 г
	16 уп.	10 уп.
	72 часа, +6 °С	72 часа, +6 °С
	—	—
	4680007664632	468000760443

Хлеб ржано-пшеничный «Ибис-плюс»

Вырабатывается из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки с добавлением сухой закваски «Ибис». Отличается от традиционных сортов ржаного хлеба более низкой кислотностью, имеет приятный вкус и аромат.

пакет на клипсе	пакет на клипсе
—	—
300 г	600 г
12 уп.	6 уп.
72 часа, +6 °С	72 часа, +6 °С
—	—
4680007660337	4680007660238

Хлеб «Ефимовский»

Выпекается из смеси обойной ржаной и пшеничной муки с добавлением солодовой заварки, кориандра и густой закваски, благодаря чему хлеб получается вкусным и ароматным. А семена кунжута на поверхности интересно оттеняют плотную структуру корочки.

пакет на клипсе
нарезка
300 г
21 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007663994

Хлеб «Хуторок»

Приготовлен на густой закваске с добавлением экстракта ячменного солода, тмина, кориандра и фенхеля, которые придают хлебу невероятный аромат. Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба с использованием закваски позволяет сохранить основную массу ценных веществ живого зерна, перешедших в муку.

пакет на клипсе
нарезка
350 г
8 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007660719

Хлеб «Богородский на хмелю»

Хлеб «Богородский» и технология его приготовления воссозданы на основе старинных русских традиций хлебопечения. При его создании используется хмелевая закваска, благодаря которой хлеб получает неповторимый специфический аромат и дольше остаётся свежим без использования консервантов.

пакет на клипсе
нарезка
350 г
18 уп.
96 часов, +6 °С
—
4680007660290

Хлеб «Орловский»

Пшенично-ржаной хлеб, благодаря входящему в состав солоду, обладает прекрасным вкусом и ярким хлебным ароматом. Ржаная мука содержит большое количество витаминов группы В и растительных пищевых волокон.

пакет на клипсе
нарезка
300 г
21 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007663970

Хлеб «Бородино»

Приготовлен из пшеничной и ржаной обдирной муки с добавлением зерновой смеси, в состав которой входят пшеничные отруби и экстракт ячменного солода. Благодаря содержанию патоки выпечка долгое время не черствеет, а мякиш получается более пористым и эластичным.

пакет на клипсе
нарезка
300 г
8 уп.
72 часа, +6 °С
—
4680007663956

ВЛАДХЛЕБ — с 1903 —

ВКУСЫ СТРАНСТВИЙ

Путешествие — всегда приключение. Коллекция объединяет в себе хлебы со всего мира. Сочетание традиционного сырья и классических рецептов позволяет получить хлеб наивысшего качества. Ароматный итальянский, хрустящий французский, пряный шведский, пикантный мексиканский... — теперь можно совершить «хлебное» путешествие к ближайшему магазину и насладиться великолепным вкусом, передающим уникальное настроение каждой страны.

Хлеб «Тостовый»

Английский завтрак редко обходится без румяных тостов. Они по праву считаются одним из самых популярных блюд, подаваемых по утрам. Хрустящие и ароматные тосты с джемом — отдельная составляющая утренней трапезы.

Маленький размер пшеничных тостов.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007661730

Хлеб «Пшенично-ржаной» для тостов

Создан специально для обжаривания в духовке или тостере. Богатый вкус хлеба идеально сочетается со столь же яркими начинками. Станет отличной основой для бутербродов с красной рыбой и творожным сыром.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 8 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007666216

Хлеб «Пшеничный» для тостов

Мягкий, с тонкой корочкой, идеально подходящий для классических американских сэндвичей. Чуть сладковатый хлеб прекрасно подрумянивается в тостере или духовке: он становится хрустящим снаружи, но остается мягким внутри.

Большой размер пшеничных тостов.

пакет на клипсе	термоусадка	
нарезка	нарезка	
260 г	1150 г	
10 уп.	3 уп.	
72 часа, +6 °С	72 часа, +6 °С	
—	—	
4680007664175	4680007664168	

Хлеб «Шведский»

В Швеции популярен сладковатый ржаной хлеб с насыщенным ароматом. Хлеб приготовлен из ржаной обдирной и пшеничной муки на густой закваске с использованием заварки. Сахарный сироп в составе хлеба придает ему сладковатый вкус, а солодовый ячменный экстракт даёт красивый тёмно-коричневый цвет, насыщенный аромат и лёгкую горчинку.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 300 г
- 18 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007661006

Хлеб «Немецкий домашний»

В Германии говорят, что в хлебе есть частичка души хлебопека. Приготовленный из смеси пшеничной и ржаной муки с добавлением тмина и кориандра, традицинный «Немецкий» хлеб получается плотным, ароматным и пряным.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660931

Хлеб «Датский»

Дания — страна, где к хлебу относятся с особым трепетом, а бутерброд возведен в ранг кулинарного искусства. Хлеб «Датский» приготовлен из смеси пшеничной и ржаной муки с добавлением ржаного солода, семян аниса и молотого мускатного ореха.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 400 г
- 10 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660948

Ролл пшеничный

Однажды кто-то сказал, что всё гениальное просто. Так возник ролл на древней армянской земле и распространился по всему свету. Хлебобулочное изделие плоской формы из пшеничной муки свёрнутое в рулон. Идеален для рулетов и завертонов любых начинок, не размокает и не рвётся.

- пакет
- —
- 200 г
- 25 уп.
- 120 часов, +6 °С
- 72 часа, +6...+25 °С
- 4680007664397

Ролл пшеничный сырный

Однажды кто-то сказал, что всё гениальное просто. Так возник ролл на древней армянской земле и распространился по всему свету. Хлебобулочное изделие плоской формы из пшеничной муки свёрнутое в рулон. Идеален для рулетов и завертонов любых начинок, не размокает и не рвётся.

- пакет
- —
- 215 г
- 25 уп.
- 120 часов, +6 °С
- 72 часа, +6...+25 °С
- 4680007666230

ВЛАДХЛЕБ — с 1903 —

ЗЕРНОВАЯ КУЛЬТУРА — это

Вкусовые достоинства изысканных зерновых хлебов определяются богатым натуральным составом, в основе которого цельные злаки, семена масличных культур и пряности. Пара ломтиков зернового хлеба в сутки — натуральная польза организму.

Хлеб «Золотое зёрнышко»

Ржано-пшеничный хлеб приготовлен по оригинальной рецептуре с использованием семян подсолнечника. В состав хлебной закваски входит лактобактерин, который относится к классу пробиотиков, восстанавливающих микрофлору кишечника.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660016

Хлеб «Совитал фруктовый»

Фруктовый ароматный хлеб с семенами льна, подсолнечника, кунжута, овсяными хлопьями, дробленой пшеницей, отрубями, а также фундуком, черносливом, изюмом и курагой. Настоящий десертный хлеб для каждого стола!

- пакет на клипсе
- нарезка
- 300 г
- 20 уп.
- 96 часов, +6 °С
- —
- 4680007660917

Хлеб «Пять злаков»

Пшенично-ржаной сорт хлеба приготовлен на основе натуральной хлебной закваски, в состав которой входит лактобактерин. Семена тыквы, кунжута, льна, подсолнечника и овсяные хлопья придают хлебу насыщенный зерновой вкус и аромат.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 15 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007660306

Хлеб «Тыквенное семечко»

Пшенично-ржаной хлеб с семенами тыквы, в которых содержится большой комплекс витаминов, минералов и аминокислот.

Приготовлен на основе хлебной закваски, в состав которой входит лактобактерин.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 250 г
- 16 уп.
- 72 часа, +6 °С
- —
- 4680007668289

Хлеб «Мой Зерновой»

Приготовлен из зерновой смеси, основу которой составляют цельные злаковые культуры. Содержит 6 различных сортов зерна: рожь, пшеница, овёс, спельта, ячмень и просо. Новейшая технология стерилизации позволяет сохранить хлеб в течение 30 суток без использования консервантов.

- пакет на клипсе
- нарезка
- 230 г
- 20 уп.
- 30 суток, +6 °С
- —
- 4680007660184

ХЛЕБ РЕМЕСЛЕННЫЙ

Главный секрет ремесленного хлеба заключён в старинной технологии выпекания. Его готовят в специальной печи, именуемой «подом». Раньше такие печи стояли в крестьянских избах, теперь их современные аналоги работают в цехах нашей компании. Ремесленный хлеб не производится, а рождается благодаря естественным процессам заквашивания, брожения и расстойки, а затем выпекается в настоящей каменной печи. Поэтому наши пекари тратят более 12 часов, чтобы истинные ценители могли насладиться настоящим вкусом ароматного свежеиспеченного хлеба.

Хлеб «Ржаное чудо»

«Ржаное чудо» готовится из муки грубого помола, в которой содержится множество отрубяных частиц, с добавлением сушеной клюквы. Хлеб имеет насыщенный аромат и необычный сладковатый вкус с лёгкой кислинкой.

бумажный пакет
—
600 г
4 уп.
—
72 часа, +6 °C
4680007666728

Хлеб «Зерновой»

Настоящий, ароматный деревенский хлеб. Благодаря семенам льна, подсолнечника и кунжута хлеб насыщен полезными витаминами и микроэлементами. А мёд придает хлебу нежность и мягкость.

бумажный пакет
—
400 г
4 уп.
—
72 часа, +6 °C
4680007666629

Багет «Зерновой»

Изящная форма, хрустящая корочка, зерна кунжута, семена льна и подсолнечника — все это багет «Зерновой». Он имеет оригинальный, чуть солоноватый вкус, пористый мякиш и хрустящую корочку. Выпекается по традиционным технологиям в каменной печи.

бумажный пакет
—
250 г
4 уп.
—
24 часа, +6 °C
4680007666346

АССОРТИМЕНТ

ПОДОЛЬСКИЙ						
Хлеб Подольский 520 г	–	520 г	10 уп.	–	24 часа, +6 °С	4680007668210
Хлеб Подольский 520 г (уп.)	флоупак	520 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007668203
Хлеб Подольский 260 г (уп.)	пакет с клипсой	260 г	20 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007668227
БАТОНЫ/БАГЕТЫ						
Батон Нарезной 370 г (уп.)	флоупак	370 г	7 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007663949
Батон Нарезной 370 г (нарезка)	пакет на клипсе	370 г	7 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007663932
Батончик Молочный 200 г (уп.)	флоупак	200 г	12 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664052
Батон Приморский 450 г (уп.)	термо. усад. плёнка	450 г	4 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660764
Багет "Зерновой"	бумажный пакет	250 г	4 уп.	–	24 часа, +6 °С	4680007666346
ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ						
Мой Зерновой хлеб 230 г (нарезка)	пакет на клипсе	230 г	20 уп.	30 суток, +6 °С	–	4680007660184
Хлеб Совитал фруктовый 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	20 уп.	96 часов, +6 °С	–	4680007660917
ПОДОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ						
Хлеб Зерновой 400 г (уп.)	бумажный пакет	400 г	4 уп.	–	72 часа, +6 °С	4680007666629
Хлеб Ржаное чудо 600 г (уп.)	бумажный пакет	600 г	4 уп.	–	72 часа, +6 °С	4680007666728
ПШЕНИЧНО/РЖАНОЙ ХЛЕБ						
Хлеб Немецкий домашний 250 г (нарезка)	пакет на клипсе	250 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660931
Хлеб Пять злаков 250 г (нарезка)	пакет на клипсе	250 г	15 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660306
Хлеб Богородский на хмелю 350 г (нарезка)	пакет на клипсе	350 г	18 уп.	96 часов, +6 °С	–	4680007660290
Хлеб Орловский 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	21 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007663970
Хлеб Бородино 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	8 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007663956
Хлеб Бездрожжевой 350 г (упаковка)	пакет на клипсе	350 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660818
Хлеб Датский 400 г (нарезка)	пакет на клипсе	400 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660948
Хлеб Пшенично-ржаной для тостов (нарезка) 250 г	пакет на клипсе	250 г	8 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007666216
Хлеб Кишинёвский 260 г (нарезка)	пакет на клипсе	260 г	20 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007668357
Хлеб Кишинёвский 520 г (нарезка)	пакет на клипсе	520 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007668364
Хлеб Тыквенное семечко 250 г (нарезка)	пакет на клипсе	250 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007668289
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ						
Хлеб Пшеничный из муки 1 сорта 380 г.	пакет	380 г	8 уп.	–	24 часа, +6 °С	4680007667794
Хлеб Горчичный 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	6 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660030
Хлеб пшеничный (для тостов) 250 г (нарезка)	пакет на клипсе	250 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007661730
Хлеб пшеничный Формовой 550 г (уп.)	флоупак	550 г	7 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660504
Хлеб Городской 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007665455
Хлеб Здоровье (с отрубями) 350 г (нарезка)	пакет на клипсе	350 г	8 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660054
Хлеб Гречишный 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660061
Хлеб Полесский (нарезка) 350 г	пакет на клипсе	350 г	6 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664106
Хлеб Ситный 350 г (нарезка)	пакет на клипсе	350 г	8 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664236
Хлеб Идеальная фигура (нарезка) 200 г	пакет на клипсе	200 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664038
Хлебец с Отрубями 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660047
Хлеб пшеничный (для тостов) 1150 г (нарезка)	термоусадка	1150 г	3 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664168
Хлеб пшеничный (для тостов) 260 г (нарезка)	пакет на клипсе	260 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664175

РЖАНО/ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ						
Хлеб Шведский 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	18 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007661006
Хлеб Бородинский Новый 350 г (упаковка)	пакет на клипсе	350 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007664632
Хлеб Золотое зернышко 250 г (нарезка)	пакет на клипсе	250 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660016
Хлеб Московский Новый 300 г (уп.)	пакет на клипсе	300 г	18 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660733
Хлеб Ивановский особый 250 г (нарезка)	пакет на клипсе	250 г	16 уп.	96 часов, +6 °С	–	4680007664007
Хлеб Ржаной с отрубями 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	21 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660320
Хлеб Хуторок 350 г (нарезка)	пакет на клипсе	350 г	8 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660719
Хлеб Ефимовский 300 г (нарезка)	пакет на клипсе	300 г	21 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007663994
Хлеб ржано-пшеничный Ибис-плюс 300 (уп.)	пакет на клипсе	300 г	12 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660337
Хлеб ржано-пшеничный Ибис-плюс 600 (уп.)	пакет на клипсе	600 г	6 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660238
РЖАНОЙ ХЛЕБ						
Хлеб Бородинский Новый 550 г (уп.)	флоупак	550 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660443
Хлеб Ржаной диабетический 350 г (нарезка)	пакет на клипсе	350 г	16 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007663079
Хлеб Московский 550 г (уп.)	флоупак	550 г	10 уп.	72 часа, +6 °С	–	4680007660740
РОЛЛ						
Ролл пшеничный 200 г (уп.)	пакет	200 г	25 уп.	120 часов, +6 °С	72 часа, +6...+25 °С	4680007664397
Ролл пшеничный сырный 215 г (уп.)	пакет	215 г	25 уп.	120 часов, +6 °С	72 часа, +6...+25 °С	4680007666230

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

ВЛАДХЛЕБ

— с 1903 —

VLADHLEB.RU