RUSSIA

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ

2020

ВЛАДХЛЕБ

— с 1903 —

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 почетные призовые места.

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

КОНТАКТЫ

690014, Приморский край,
г. 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
- Вес в граммах
- Вложение в транспортную тару
- Замораживаемый продукт
- Срок хранения в ненарушенной упаковке
- Срок хранения после дефростации
- Штрихкод
- Пирожные

СОДЕРЖАНИЕ

ТОРТЫ И РУЛЕТЫ 4

Европейская серия. 5

Любимая серия. 8

Для маленькой компании 16

Домашняя серия 17

ПИРОЖНЫЕ. 18

Европейская серия. 19

Любимая серия. 21

ПАХЛАВА 26

МЕДОВИК 28

СУВЕНИРНАЯ СЕРИЯ 30

ТОРТЫ И РУЛЕТЫ

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

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

1

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, коррекс
- ≈ 1000 г
- 6 шт
- пирожное
- 21 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390881

2

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, коррекс
- ≈ 1200 г
- 6 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390683

3

Торт «Прага» классика

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

- штучный, коррекс
- 980 г
- 6 шт
- пирожное
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018768836

4

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, коррекс
- 1000 г
- 6 шт
- пирожное
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167399594

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЕРИЯ

5

Торт «Красный бархат»

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

- весовой, коррекс
- ≈ 750 г
- 6 шт
- пирожное
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167399587

6

Торт «Брауни»

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

- весовой, коррекс
- ≈ 1100 г
- 6 шт
- пирожное
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395985

7

Торт «Дежавю»

Нежные и воздушные заварные слои с творожным кремом и спелой черешней. Торт оформлен профитролями, легкими сливками и карамельным гелем. Настоящий итальянский десерт.

- весовой, коррекс
- ≈ 890 г
- 6 шт
- –
- 21 сут. –18 °С
- 72 ч. +2 °С...+6 °С
- 4607167394780

8

Торт «Морковный»

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

- штучный, коррекс
- 1020 г
- 6 шт
- пирожное
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018764500

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

9

Торт «Эстерхази» арахисовый

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

- штучный, коррекс
- 820 г
- 6 шт
- —
- 21 сут. −18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018768188

10

Торт «Эстерхази»

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

- штучный, коррекс
- 960 г
- 6 шт
- пирожное
- —
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395909

11

Торт «Блинный» сметанный

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

- штучный, коррекс
- 940 г
- 6 шт
- пирожное
- —
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395381

12

Торт «Блинный» сметанный с брусникой

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

- штучный, коррекс
- 990 г
- 6 шт
- пирожное
- —
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395398

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

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.

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, коррекс
- 1300 г
- 6 шт
- –
- 21 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390645

Торт «Полёт»

Этот торт приморцы знают и любят с детства: безе, которое тает во рту, вкрапления орешков, кремовые завитки и воздушные медальоны, украшающие торт.

- штучный, коррекс
- 1000 г
- 4 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390676

Торт «Праздничный»

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

- штучный, коррекс
- 1100 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018768829

Торт «Птичка»

Тонкий слой бисквита и нежное апельсиновое 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 °С ± 2 °С
- 4607167395893

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

17

Торт «Сказка»

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

- штучный, коррекс
- 1000 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390393

18

Торт «Творожно-ягодный»

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

- штучный, коррекс
- 880 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395589

19

Торт «Тирамису»

Воздушный кефирный бисквит прослоен кремом «Капучино». Торт оформлен легкими сливками, нетающим какао и шоколадной стружкой.

- штучный, коррекс
- 950 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395305

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

20

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, коррекс	весовой, коррекс
880 г	≈ 685 г
6 шт	21 шт
90 сут. –18 °С	90 сут. –18 °С
72 ч. +4 °С ± 2 °С	72 ч. +4 °С ± 2 °С
4630018766726	4630018767860
–	–

21

Торт «Сметанник»

По своей рецептуре он максимально приближен 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, коррекс	весовой, коррекс
≈ 1400 г	≈ 700 г
4 шт	21 шт
90 сут. –18 °С	90 сут. –18 °С
72 ч. +4 °С ± 2 °С	72 ч. +4 °С ± 2 °С
4607167396920	4607167391642
–	–

22

Торт «Медовый»

Если «Медовый» торт ещё не завоевал ваше сердце, то, скорее всего, вы его не пробовали! В нём в меру сладкий медовый бисквит со сметанной пропиткой и медовым кремом.

штучный, коррекс	90 сут. –18 °С
1150 г	72 ч. +4 °С ± 2 °С
6 шт	4680007667886
–	

23

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, коррекс	90 сут. –18 °С
800 г	72 ч. +4 °С ± 2 °С
6 шт	4607167391598
–	

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

24

Торт «Душечка»

Великолепный домашний бисквит с нежной сметанной пропиткой прекрасно сочетается с маслянным кремом и черносливом. Благодаря оформлению из шоколадной глазури и кусочков зефира в нежной цветовой гамме, этот торт станет настоящим украшением праздничного стола.

- штучный, коррекс
- 800 г
- 6 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763473

25

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
- 940 г
- 6 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167395862

26

Торт «Кофейный»

Если вы любите кофейный вкус — это Ваш торт! Тонкий бисквит со слоем нежного кофейного суфле. Оформлен торт легкими сливками с кофе, кокосовой стружкой и шоколадом.

- штучный, коррекс
- 860 г
- 6 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390539

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

27

Торт «Санчо»

В основе торта кубики светлого и шоколадного сметанных бисквитов, смешанных с легким сметанным кремом. Благодаря особой технологии приготовления торт получается очень нежным и вкусным. Торт покрыт сметанным кремом, оформлен мягкой шоколадной глазурью и цукатами.

- штучный, коррекс
- 1000 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167398627

28

Торт «Ежик»

Торт в форме ежика из крошковой массы, иголки которого выполнены сливочно-шоколадным кремом. Маленькое лесное чудо!

- штучный, коррекс
- 600 г
- 6 шт
- –
- 21 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390669

29

Торт «Маскарад»

Слои нежного кефирного бисквита пропитаны сиропом и соединены легким масляным кремом с вареной сгущенкой и йогуртом. Торт украшен карамельным гелем и шоколадной глазурью, посыпан орехами кешью, арахисом, семенами тыквы и миндальной стружкой.

- штучный, коррекс
- 900 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391727

30

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, коррекс
- 850 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391413

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

31

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, коррекс
- ≈ 930 г
- 4 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167392427

33

Торт «Шоколадный»

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

- штучный, коррекс
- 1250 г
- 6 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390638

32

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 смесью белой и тёмной шоколадной соломкой.

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

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

34

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, коррекс
- ≈ 1300 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390614

35

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, коррекс
- 900 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391666

36

Торт «Питерский»

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

- штучный, коррекс
- 1000 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390966

37

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, коррекс
- 950 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167390621

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

38

Торт «Белый медведь»

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

- штучный, коррекс
- 900 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391673

39

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, коррекс
- 960 г
- 6 шт
- –
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4680007667879

40

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 °С ± 2 °С
- 4607167395565

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

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 «Белиссимо»

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

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

ДОМАШНЯЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

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

45

Рулет сметанный

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

- штучный, коррекс
- 525 г
- 21 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391680

46

Рулет творожно – брусничный

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

- штучный, коррекс
- 560 г
- 21 шт
- —
- 90 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391703

47

Рулет сметанный с персиком

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

- штучный, коррекс
- 600 г
- 21 шт
- —
- 21 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167391697

ПИРОЖНЫЕ

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

48

Пирожное «Прага»

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

- штучный, коррекс
- 96 г
- 5 шт
- 21 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763763

49

Пирожное «Александрия»

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

- штучный, коррекс
- 93 г
- 5 шт
- 21 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763718

50

Пирожное «Блинное» сметанное с брусникой

Тонкие блинчики прослоены нежным сметанным кремом с добавлением ягод брусники

- штучный, коррекс
- ≈ 109 — 112 г
- 5 шт
- —
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763749

51

Пирожное «Блинное» сметанное

Тонкие блинчики прослоены нежным сметанным кремом и коктейльной вишней.

- штучный, коррекс
- ≈ 103 г — 107 г
- 5 шт
- —
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763732

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЕРИЯ

52

Пирожное «Брауни»

Настоящий шоколадный десерт! Слои насыщенного шоколадного бисквита чередутся с шоколадной пастой.

- штучный, коррекс
- 92 г
- 5 шт
- 21 сут. –18 °С
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763725

53

Пирожное «Красный бархат»

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

- штучный, коррекс
- 85 г
- 5 шт
- 21 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763756

54

Пирожное «Морковное»

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

- штучный, коррекс
- 110 г
- 5 шт
- 21 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018764531

55

Пирожное «Черный лес» (Шварцвальд)

Классический немецкий десерт — слои шоколадного бисквита пропитаны сметаной и соединены нежным сырным кремом с черешней.

- штучный, коррекс
- 90 г
- 5 шт
- 21 сут. –18 °С
- 72 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018763701

56

Пирожное «Эстерхази»

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

- штучный, коррекс
- 80 г
- 5 шт
- —
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4630018765484

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

57

Пирожное «Суфле» сливочное

Нежный десерт на основе агар-агара со сливочным вкусом.

- штучный
- 110 г
- 6 шт
- 30 сут. +4 °С ± 2 °С
- —
- 4630018765217

58

Пирожное «Суфле» кофейное

Нежный десерт на основе агар-агара с кофейным вкусом.

- штучный
- 110 г
- 6 шт
- 30 сут. +4 °С ± 2 °С
- —
- 4630018765200

59

Пирожное «Суфле» топленое молоко

Нежный десерт на основе агар-агара со вкусом топленого молока.

- штучный
- 110 г
- 6 шт
- 30 сут. +4 °С ± 2 °С
- —
- 4630018765224

60

Пирожное «Суфле» шоколадно-ореховое

Нежный десерт на основе агар-агара с шоколадно-ореховым вкусом.

- штучный
- 110 г
- 6 шт
- 30 сут. +4 °С ± 2 °С
- —
- 4630018765262

61

Пирожное «Антошка»

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

- штучный
- 75 г
- 10 шт
- —
- 120 ч. +4 °С ± 2 °С
- 4607167394797

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

Пирожное «Огонёк»

Песочные корзиночки с клубничным конфитюром и настоящим белковым кремом — просто тают во рту.

- коррекс
- 133 г (22,1 г х 6 шт)
- —
- 72 ч. +2 °С... + 6 °С
- —
- 4630011391765

Пирожное «Анютины глазки»

Два слоя бисквита пропитаны сиропом, соединены кремом из легких взбитых сливок с вареным сгущенным молоком и шоколадной стружкой, украшено пирожное кремом из легких взбитых сливок.

- коррекс
- 280 г (70 г х 4 шт)
- —
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. +2 °С... + 6 °С
- 4630011391796

Пирожное «Ночка»

Пирожное выполнено в виде рулета. Нежный шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, прослоен легким масляным кремом и вишневым конфитюром.

- коррекс
- 300 г (100 г х 3 шт)
- —
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. +2 °С + 6 °С
- 4630011392793

штучный
600 г (100 г х 6 шт)
—
21 сут. -18 °С
120 ч. +2 °С... + 6 °С
4630011391772

Пирожное «Летнее»

Два слоя светлого и темного бисквита пропитаны сиропом, соединены сливочно-абрикосовым кремом. Украшено пирожное кремом из легких взбитых сливок и шоколадной глазурью.

- коррекс
- 260 г (65 г х 4 шт)
- —
- 21 сут. -18 °С
- 120 ч. +2 °С... + 6 °С
- 44630011391802

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

Пирожное «Песочное с помадкой»

Легкое вкусное песочное пирожное с яблочным повидлом. Лучший десерт к чаю.

коррекс
400 г (100 г х 4 шт)
—
21 сут. -18 °С
120 ч. +2 °С... + 6 °С
44630011391758

Пирожное «Приморское»

Сочетание слоев бисквита и заварного теста с масляно-шоколадным кремом, знакомый вкус любимого пирожного.

коррекс
300 г (75 г х 4 шт)
—
21 сут. -18 °С
120 ч. +2 °С... + 6 °С
4630011391789

Пирожное «Эклер с крошкой»

Нежное заварное пирожное с легким кремом на основе вареной сгущенки.

коррекс
180 г (60 г х 3 шт)
—
21 сут. -18 °С
72 ч. +2 °С ± 4 °С
4630011391819

Пирожное «Снежинка»

Фигурные пирожные из воздушного безе, покрытые белым шоколадом.

коррекс
130 г
—
30 сут. +18 °С ± 2 °С
—
4630011391864

Пирожное «Снежинка» с темным шоколадом

Фигурные пирожные из воздушного безе, покрытые шоколадной глазурьючерного чая.

коррекс
130 г
—
30 сут. +18 °С ± 2 °С
—
4630011391871

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

Пирожное «Муравейчик»

Вкус нежного песочного теста и вареного сгущенного молока.

- коррекс
- 240 г (60 г х 4 шт)
- —
- 30 сут. +18 °С ± 2 °С
- —
- 4630011390973

Пирожное «Рулетик»

Легкий бисквит, скрученный в рулет, с нежным кремом.

- штучный
- 75 г
- 8 шт
- 72 ч. +2 °С... + 6 °С
- —
- 4630011390102

Пирожное «Заварное» с творожным кремом

Заварное тесто и воздушный творожный крем — классическое сочетание.

- штучный
- 70 г
- 4 шт
- 72 ч. +2 °С... + 6 °С
- —
- 4630011390027

Пирожное «Корзиночка»

Корзиночка из песочного теста, фруктовый джем и воздушные сливки.

- штучный
- 60 г
- 6 шт
- 72 ч. +2 °С... + 6 °С
- —
- 4630011390089

Пирожное «Воздушное»

Легкие и невесомые коржи безе с масляным кремом - настоящее воздушное удовольствие.

- коррекс
- 110 г (55 г х 2 шт)
- —
- —
- 72 ч. +2 °С... + 6 °С
- 4630011392786

- штучный
- 55 г
- 9 шт
- —
- 72 ч. +2 °С... + 6 °С
- 4630018760205

ЛЮБИМАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

Торт «Десерт Черепашка»

Кусочки сметанного бисквита, залитые сметанным кремом. Десерт украшен шоколадным ганашом и крошкой бисквита с какао.

коррекс
290 г
—
21 сут. -18 °С
72 ч. +2 °С... + 6 °С
4630011392700

Пирожное «Картошка»

Любимое с детства пирожное украшено классическим масляным кремом.

штучный
60 г
12 шт
72 ч. +2 °С... + 6 °С
—
4630011390249

Пирожное «Трубочка со сливками»

Слоеное пирожное в форме трубочки со сливками, края которой обсыпаны слоеной крошкой.

коррекс
130 г (65 г х 2 шт)
—
120 ч. +2 °С... + 6 °С
—
4630011392809

штучный
65 г
8 шт
120 ч. + 4 °С ± 2 °С
—
4630011391161

ПАХЛАВА

ПАХЛАВА

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

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

79

Набор пахлава слоеная «Салингари—Фолитца»

Хрустящая сладость из тонко раскатанных листов греческого теста, свернутых в виде гнездышка или спиральки, выпеченных в масле до золотистого цвета с пропиткой из сахарного сиропа и соком свежего лимона. Украшена пахлава шоколадным кремом, грецким орехом, черносливом и дроблеными орешками фисташка и кешью.

- штучный
- 285 г
- —
- 30 сут. +18 °С ± 3 °С
- —
- 4630018767921

80

Набор пахлава слоеная «Сарагли—Янетико»

Восточная сладость из тонко раскатанного теста и теста из тонких волокон с начинкой из грецкого ореха с корицей. Пахлава пропитана сахарным сиропом и соком свежего лимона, оформлена дробленными фисташками.

- штучный
- 390 г
- —
- 30 сут. +18 °С ± 3 °С
- —
- 4630018767938

ВЛАДХЛЕБ

— с 1903 —

ПИРОЖНОЕ

МЕДОВИК

МЕДОВИК

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

Пирожное с дальневосточным характером «Медовик» — вкусный и нежный десерт знакомый с детства. Ароматный медовый бисквит со сливочным кремом, вкусом сгущеного молока, в шоколадной глазури. Ламинария обогащает витаминами A, D, C, E, B и йодом, укрепляя здоровье жителей страны АТР. Женьшень повышает иммунитет и тонизирует. Лайм придает приятную кислинку.

81

Пирожное «Медовик» с ламинарией

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

82

Пирожное «Медовик» с женьшенем

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

83

Пирожное «Медовик» с лаймом

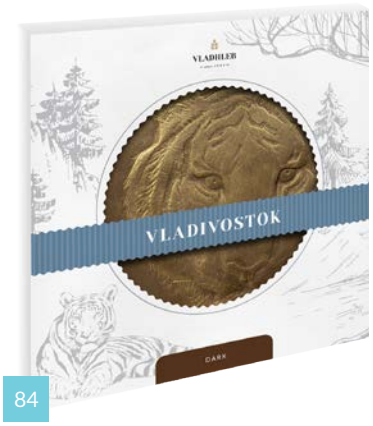
- шоубокс, флоупак
- 318 г (6 × 53 г)
- 15 шт
- 90 сут. +18 °С
- 4630018766863

CHOCOLATE SOUVENIRS FROM VLADIVOSTOK

СУВЕНИРНАЯ СЕРИЯ

ВЛАДХЛЕБ
— с 1903 —

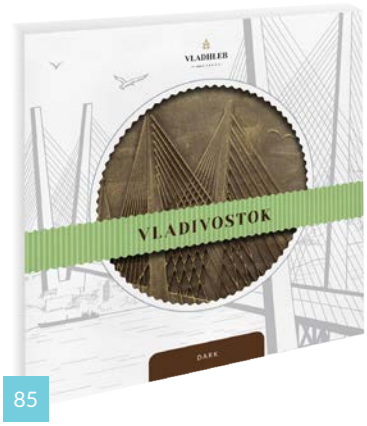
Мы сделали серию сувенирного шоколада с изображением главных символов города Владивостока: «Золотой» мост, Токаревский маяк и Амурский тигр.
Он станет отличным сувениром или подарком из поездки. На упаковке шоколада вы найдете интересные истории о символах города на русском, английском, корейском и китайском языках.



84

Сувенирный шоколад «Амурский тигр»

	штучный, шоубокс
KG	1300 г (10 × 130 г)
	–
	30 сут. +18 °С
	–
	4630018768409



85

Сувенирный шоколад «Золотой мост»

	штучный, шоубокс
KG	1300 г (10 × 130 г)
	–
	30 сут. +18 °С
	–
	4630018768447

86

Сувенирный шоколад «Токаревский маяк»

	штучный, шоубокс
KG	1300 г (10 × 130 г)
	–
	30 сут. +18 °С
	–
	4630018768423

ВЛАДХЛЕБ

— с 1903 —

VLADHLEB.RU