

RUSSIA

ГОТОВАЯ ВЫПЕЧКА



ЯНВАРЬ 2023



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 выпеченного полуфабриката в часах



Вложение в транспортную тару в упаковках (уп.) или штуках (шт.)



Штрихкод

СОДЕРЖАНИЕ



БУЛОЧКИ И СДОБА	4
ПИРОЖКИ	11
СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА	12
АССОРТИМЕНТ	14



БУЛОЧКИ И СДОБА



Бублик «Весенний» с маком

С детства всеми любимые бублики выпекаются по оригинальному рецепту 1960 года, по традиционной опарной технологии из пшеничной муки первого сорта с добавлением сахара и мака.

- флоупак
- 100 г
- 40 уп.
- 96 ч., +25 °С
-
- 4680007661549

НОВИНКА



Бублик «Весенний» с отрубями

С детства всеми любимые бублики выпекаются по оригинальному рецепту 1960 года, по традиционной опарной технологии из пшеничной муки первого сорта с добавлением пшеничных отрубей.

- флоупак
- 100 г
- 40 уп.
- 96 ч., +25 °С
-
- 4680007668333



«Пирог купеческий» («Коса»)

Сдобный пирог, заплетённый в косу с начинкой из низкокалорийного заварного крема с изюмом, покрывается сладкой помадкой и миндальной стружкой.

Категория: Сдобное дрожжевое тесто

- флоупак
- 400 г
-
- 48 ч., (+18±2) °С
-
- 4607167390997



«Пирог купеческий» с маком («Коса»)

Сдобный пирог, заплетённый в косу с сочной маковой начинкой, покрывается сладкой помадкой и маком.

Категория: Сдобное дрожжевое тесто

- флоупак
- 400 г
-
- 48 ч., (+18±2) °С
-
- 4607167391505



Сдоба с брусникой

Сдобная булочка из мягкого, воздушного теста с брусничной начинкой.

Категория: Сдобное тесто.

-
- 100 г
-
- 12 ч., (+18±2) °С
-
- 4607167391406

БУЛОЧКИ И СДОБА



Лепёшка сметанная

По-домашнему вкусная лепёшка из муки высшего сорта с добавлением сметаны.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 85 г
- 24 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661440



Лепёшка ржаная

Ароматная ржаная лепёшка, вкусная и полезная.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 100 г
- 45 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661266



Лепёшка гречихная

Лепёшка приготовлена из пшеничной и гречневой муки.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 75 г
- 24 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661273



Булочки для гамбургера

Пышная булочка округлой формы для приготовления гамбургеров. Мягкая верхняя корочка посыпана семенами кунжута.

Категория: Дрожжевое тесто

- флоупак
- 100 г (2×50 г)
- 12 уп.
- 48 часов, +6 °С
-
- 4680007661754



Булочки для хот-дога

Пышная булочка вытянутой формы для приготовления хот-догов. Мягкая верхняя корочка посыпана семенами кунжута.

Категория: Дрожжевое тесто

- флоупак
- 120 г (3×40 г)
- 14 уп.
- 48 часов, +6 °С
-
- 4680007661747



Батончик «Мамма Миа»

Воздушный батончик изготовлен из пшеничной муки с использованием зернового микса «Мамма Миа». Сверху посыпан семенами кунжута и подсолнечника. Может стать основой для бутерброда или сытным перекусом.

Категория: Дрожжевое тесто

- флоупак
- 85 г
- 24 уп.
- 48 часов, +6 °С
-
- 4680007663161



БУЛОЧКИ И СДОБА



Булочка с отрубями

Булочка из пшеничной муки с добавлением отрубей в форме маленькой буханки хлеба. Может стать основой для бутерброда или сытным перекусом.

Категория: Дрожжевое тесто

- флоупак
- 90 г (3x30 г)
- 22 уп.
- 48 часов, +6 °C
-
- 4680007661259



Булочка сдобная

Мягкая округлая булочка с гладкой, нежной поверхностью, с мелкопористым мякишем.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 45 г
- 28 уп.
- 48 часов, +6 °C
-
- 4680007665035



Булочка «Кунцевская»

Булочка из пшеничной муки продолговато-овальной формы с мягким мякишем.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 60 г
- 20 уп.
- 48 ч., +6 °C
-
- 4680007668418



Булочка «Майская»

Булочка с начинкой из яблочного повидла, сверху покрыта сахарной пудрой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 100 г
- 16 уп.
- 48 ч., +6 °C
-
- 4680007661457



Плюшка «Московская»

Классическая сахарная плюшка, вкусная и ароматная.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 90 г
- 21 уп.
- 48 ч., +6 °C
-
- 4680007661389

БУЛОЧКИ И СДОБА



Слойка «Приморская»

Любимая с детства слоёная классическая булочка.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 180 г (2×90г)
- 12 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661297



Слойка «Приморская» с курагой

Любимая с детства слоёная булочка с начинкой из кураги.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г (2×100г)
- 12 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661358



Слойка «Приморская» с изюмом

Любимая с детства слоёная булочка с изюмом.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г (2×100 г)
- 12 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661365



Слойка «Приморская» с брусникой

Любимая с детства слоёная булочка с брусничной начинкой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г (2×100 г)
- 12 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661341



Слойка «Приморская» с маком

Любимая с детства слоёная булочка с маковой начинкой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г (2×100 г)
- 12 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661372



Сдоба с маком

Сдобная булочка из мягкого, воздушного теста с аппетитной маковой начинкой.

Категория: Сдобное тесто.

- флоупак
- 130 г
-
- 48 ч., (+18±2) °С
-
- 4607167392557



БУЛОЧКИ И СДОБА



Пончики «Берлинские» (ассорти)

Ассорти жареных пончиков с начинкой из варёной сгущёнки, абрикосового и малинового конфитюра. Все пончики посыпаны сахарной пудрой.

Категория: Дрожжевое тесто

- флоупак
- 280 г (4×70 г)
- 7 уп.
- 48 ч., (+4±2) °С
- 24 ч., (+18±5) °С
- 4680007661396



Пончики «Берлинские» с шоколадным муссом

Жареные пончики с шоколадным муссом. Все пончики украшены шоколадной глазурью.

Категория: Дрожжевое тесто

- флоупак
- 140 г (2×70 г)
- 7 уп.
- 48 ч., (+4±2) °С
- 24 ч., (+18±5) °С
- 4680007661402



Пончики «Берлинские» с шоколадным муссом

Пончики Берлинские с шоколадным муссом (жареные, замороженные)

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 70 г
- 48 шт.
- 60 суток, -18 °С
- 48 ч., (+4±2) °С
- 4680007665257



Пончики «Берлинские» с вареной сгущенкой

Жареные (замороженные) пончики с начинкой варёная сгущёнка.

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 70 г
- 48 шт.
- 60 суток, -18 °С
- 48 ч., (+4±2) °С
- 4680007665233



Пончики «Берлинские» с конфитюром

Жареные (замороженные) пончики с начинкой из абрикосового и малинового конфитюра.

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 70 г
- 48 шт.
- 60 суток, -18 °С
- 48 ч., (+4±2) °С
- 4680007665240

БУЛОЧКИ И СДОБА



Ватрушка любительская с ягодой

Сдобная булочка округлой формы с открытой ягодной начинкой из вишни и чёрной смородины.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 140 г (2×70г)
- 18 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661426



Ватрушка любительская с творогом

Сдобная булочка округлой формы с открытой творожной начинкой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 140 г (2×70г)
- 18 уп.
- 24 ч., (+4±2) °С
-
- 4680007661433



Ватрушка любительская с ананасом

Сдобная булочка округлой формы с открытой ананасовой начинкой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 140 г (2×70 г)
- 18 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007661419



Рулетик сдобный с клубникой

Небольшой сдобный рулетик с надрезами на поверхности, прослоенный клубничным конфитюром.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г
- 14 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007662201



Рулетик сдобный с маком

Небольшой сдобный рулетик с надрезами на поверхности, прослоенный маковой начинкой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г
- 14 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007662171



Рулетик сдобный с чёрной смородиной

Небольшой сдобный рулетик с надрезами на поверхности, прослоенный конфитюром из чёрной смородины.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 200 г
- 14 уп.
- 48 ч., +6 °С
-
- 4680007662683



БУЛОЧКИ И СДОБА



Пирог «Венский» с персиком

Нежнейший Венский пирог, приготовленный по уникальному австрийскому рецепту с добавлением ванильной начинки и кусочков персика.

Категория: Сдобное тесто

- индивидуальная упаковка
- 450 г
- 8 уп.
- 120 ч., (+4±2) °C
-
- 4680007662065



Пирог «Венский» с ананасом

Нежнейший Венский пирог, приготовленный по уникальному австрийскому рецепту с добавлением ванильной начинки и кусочков ананаса.

Категория: Сдобное тесто

- индивидуальная упаковка
- 450 г
- 8 уп.
- 120 ч., +6 °C
-
- 4680007662027



Кекс «Ромовый» с шоколадом

Классический кекс, пропитанный в сахарном сиропе и покрытый белой шоколадной глазурью.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак, коробка
- 920 г (8×115 г)
- 2 шт.
- 48 ч., (+18±3) °C
-
- 4680007667930



Кекс «Столичный Новый»

Небольшой кекс с изюмом, покрыт сахарной пудрой.

Категория: Сдобное тесто

- гофрокороб
- 75 г
- 6 шт.
- 7 суток, (+18±3) °C
-
- 4680007662249



Кекс «Нежный»

Действительно нежный кекс с изюмом, покрыт сахарной пудрой.

Категория: Сдобное тесто

- флоупак
- 250 г (2×125 г)
- 14 уп.
- 7 суток, (+18±3) °C
-
- 4680007663512

ПИРОЖКИ И ПРОЧИЕ ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКОЙ



Сдоба с творогом

Сдобная булочка с начинкой из творога и изюма.

Категория: Сдобное тесто.

- флоупак
- 600 г (5×120 г)
- 2 шт.
- 24 ч., (+18±2) °C
-
- 4607167393189



Сочень с творогом

Традиционная русская лепёшка из песочного теста с начинкой из домашнего творога.

Категория: Песочное тесто

- флоупак
- 80 г
-
- 48 ч., (+4±2) °C
-
- 4630018763930



Беляш с мясом

Жареный круглый пирожок с золотистой корочкой и сочной мясной начинкой.

Категория: Дрожжевое тесто

- коробка
- 100 г
- 10 шт.
- 12 ч., не выше +21 °C
-
- 4607167397156



Пирожок с печенью и рисом

Румяное воздушное тесто с начинкой из печени и риса. Отлично подойдёт для перекуса или дополнит обед.

Категория: Дрожжевое тесто

- коробка
- 400 г (4×100 г)
- 4 шт.
- 12 ч., (+18±2) °C
-
- 4607167393639



Пирожок с яйцом и луком

Румяное воздушное тесто с сытной начинкой из яйца и зелени. Отлично подойдёт для перекуса или дополнит обед.

Категория: Дрожжевое тесто

- коробка
- 400 г (4×100 г)
- 4 шт.
- 12 ч., (+18±2) °C
-
- 4607167393608



Пирожок с капустой

Румяное воздушное тесто с сочной начинкой из капусты. Классика любимая с детства.

Категория: Дрожжевое тесто

- коробка
- 400 г (4×100 г)
- 4 шт.
- 12 ч., (+18±2) °C
-
- 4607167393622



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



Слоеное изделие «Сказка» со сгущённым молоком

Слоёное изделие в форме рогалика с начинкой из варёной сгущёнки.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

- флоупак
- 180 г (3×60 г)
- 10 шт.
-
- 48 ч., (+18±2) °C
- 4630031180301



Слойка «Язык»

Популярная выпечка из хрустящего и воздушного теста с сахарной посыпкой. Вкусно, как в детстве!

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

- коробка
- 882 г (21×42 г)
- 2 шт.
- 120 ч., (+18±2) °C
-
- 4607167396173



«Аппетитные вкусняшки» с кусочками яблок

Слойка с фруктовой начинкой с кусочками яблока.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- флоупак
- 70 г
-
- 48 ч., (+18±2) °C
-
- 4630018762964



«Аппетитные вкусняшки» со сгущённым молоком

Слойка с начинкой сгущённое молоко.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- флоупак
- 70 г
-
- 32 ч., (+18±2) °C
-
- 4630018762971

СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



НОВИНКА



Самса с курицей

Выпечка из слоёного теста с сочной начинкой из кусочков филе и фарша курицы, посыпанная кунжутом.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

	—
	130 г
	—
	12 ч., (+18±2) °C
	—
	4610088681877

Самса

Слойка родом из восточной кухни с сочной мясной начинкой.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

	—
	130 г
	—
	12 ч., (+18±2) °C
	—
	4607167396180



Хачапури

Национальная грузинская выпечка из нежного бездрожжевого слоёного теста и начинки из твердых сортов алтайского сыра.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

	—
	85 г
	—
	12 ч., (+18±2) °C
	—
	4607167393462



АССОРТИМЕНТ



МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Булочка для гамбургера (2 шт. x 50 г) 100 г	флоупак	100 г	12 уп.	48 часов, +6 °С	–	4680007661754
Булочка с отрубями в упаковке (3 шт. x 30 г) 90 г	флоупак	90 г	22 уп.	48 часов, +6 °С	–	4680007661259
Булочка для хот-дога (3 шт. x 40 г) 120 г	флоупак	120 г	14 уп.	48 часов, +6 °С	–	4680007661747
Кекс "Ромовый" с шоколадом 115 гр.(8 шт.) НОВЫЙ	флоупак, коробка	(8×115 г)	8 шт.	48 ч., (+18±3) °С	–	4680007667695
Плюшка Московская 90 г (уп.)	флоупак	90 г	21 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661389
Слойка Приморская с брусничкой (2 шт. x 100 г) 200 г	флоупак	200 г	12 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661341
Слойка Приморская с маком (2 шт. x 100 г) 200 г	флоупак	200 г	12 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661372
Слойка Приморская с изюмом (2 шт. x 100 г) 200 г	флоупак	200 г	12 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661365
Слойка Приморская (2 шт. x 90 г) 180 г (уп.)	флоупак	180 г	12 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661297
Слойка Приморская с курагой (2 шт. x 100 г) 200 г	флоупак	200 г	12 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661358
Сдоба с маком 130 гр.	флоупак	130 г	–	48 ч., (+18±2) °С	–	4607167392557
Лепёшка Сметанная 85 г (уп.)	флоупак	85 г	24 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661440
Лепёшка Ржаная 100 г (уп.)	флоупак	100 г	45 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661266
Лепёшка Гречишная 75 г (уп.)	флоупак	75 г	24 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661273
Ватрушка Любительская с творогом (2 шт. x 70 г) 140	флоупак	140 г	18 уп.	24 ч., (+4±2) °С	–	4680007661433
Ватрушка Любительская с ягодой (2 шт. x 70 г) 140 г	флоупак	140 г	18 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661426
Ватрушка Любительская с ананасом (2 шт. x 70 г) 140	флоупак	140 г	18 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661419
Булочка Майская 100 г (уп.)	флоупак	100 г	16 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007661457
Рулетик сдобный с маком 200 г (уп.)	флоупак	200 г	14 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007662171
Рулетик сдобный с клубникой 200 г (уп.)	флоупак	200 г	14 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007662201
Рулетик сдобный с черной смородиной 200 г (уп.)	флоупак	200 г	14 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007662683
Булочка "Кунцевская" 0,06кг (уп.)	флоупак	60 г	20 уп.	48 ч., +6 °С	–	4680007668418
Изделие сдобное с брусничкой (уп) 100 гр.	флоупак	100 г	–	48 ч., (+18±2) °С	–	4680007666445
Пирожок с нач из печени и риса ф. 400	коробка	400 г (4×100 г)	4 шт.	12 ч., (+18±2) °С	–	4607167393639
Пирожок с нач из капусты ф. 400	коробка	400 г (4×100 г)	4 шт.	12 ч., (+18±2) °С	–	4607167393622
Пирожок с нач из яйца и лука ф. 400	коробка	400 г (4×100 г)	4 шт.	12 ч., (+18±2) °С	–	4607167393608
Изделие сдобное с творогом	коробка		2 шт.	24 ч., (+18±2) °С	–	4607167393189
Булочка сдобная 45 г шт. (уп.)	флоупак	45 г	28 уп.	48 ч., (+4±2) °С	–	4680007665035
Изделие кулинарное мучное "Сочень" с творожной начинкой 80 гр.	флоупак	80 г	–	48 ч., (+4±2) °С	–	4630018763930
Пончики Берлинские (ассорти) (4 шт. x 70 г) 280 г	флоупак	280 г	7 уп.	48 ч., (+4±2) °С	24 ч., (+18±5) °С	4680007661396
Пончики Берлинские с шоколадным муссом (2 шт. x 70 г)	флоупак	140 г	7 уп.	48 ч., (+4±2) °С	24 ч., (+18±5) °С	4680007661402
Пончики Берлинские с конфитюром (жареные,замороженные)(48 шт. x70 г)	гофрокороб	70 г	48 шт.	60 суток, -18 °С	48 ч., (+4±2) °С	4680007665240
Пончики Берлинские с вареной сгущенкой (жареные,замороженные)(48 шт. x70 г)	гофрокороб	70 г	48 шт.	60 суток, -18 °С	48 ч., (+4±2) °С	4680007665233
Пончики Берлинские с шоколадным муссом (жареные,замороженные)(48 шт. x70 г)	гофрокороб	70 г	48 шт.	60 суток, -18 °С	48 ч., (+4±2) °С	4680007665257



ПИРОГИ

Пирог Купеческий с маковой начинкой (коса)	флоупак	400 г	–	48 ч., (+18±2) °С	–	4607167391505
Пирог Купеческий (коса) 400 гр.	флоупак	400 г	–	48 ч., (+18±2) °С	–	4607167390997
Пирог Венский с персиком 450 г	индивидуальная упаковка	450 г	8 уп.	120 ч., (+4±2) °С	–	4680007662065
Пирог Венский с ананасом 450 г	индивидуальная упаковка	450 г	8 уп.	120 ч., (+4±2) °С	–	4680007662027

П/Ф МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В2С

Самса (курица) 130 гр.	–	130 г	–	12 ч., (+18±2) °С	–	4610088681877
Апп. вк. Самса 0,130	–	130 г	–	12 ч., (+18±2) °С	–	4607167396180
Апп. вк. Хачапури 85 гр.	–	85 г	–	12 ч., (+18±2) °С	–	4607167393462
Слоеное изд. Сказка со сгущ.молоком (уп) 0,06кг*3шт СЗМИ 180 гр.	флоупак	180 г (3×60 г)	–	48 ч., (+18±2) °С	–	4630031180301
Беляш с мясом 0,1 кг	коробка	100 г	10 шт.	12 ч., не выше +21 °С	–	4607167397156
Апп. вк. со сгущенкой 70 гр.	флоупак	70 г	–	32 ч., (+18±2) °С	–	4630018762971
Апп. вк. - язык (в коробке 21х0,042)	коробка	882 г (21×42 г)	2 шт.	120 ч., (+18±2) °С	–	4607167396173
Апп. вк. с яблоками 70 гр.	флоупак	70 г	–	48 ч., (+18±2) °С	–	4630018762964

МАФФИНЫ/КАПКЕЙКИ

Кекс Нежный (2 шт х 125 г) 250 г	флоупак	250 г	14 уп.	7 суток, (+18±3) °С	–	4680007663512
Кекс Столичный Новый (2 шт х 75г) 150 г	гофрокороб	75 г	6 шт.	7 суток, (+18±3) °С	–	4680007662249

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Бублик Весенний 100 г (уп.)	флоупак	100 г	40 уп.	96 ч., +25 °С	–	4680007661549
Бублик «Весенний» с отрубями	флоупак	100 г	40 уп.	96 ч., +25 °С	–	4680007668333



RUSSIA

ПОЛУ-ФАБРИКАТЫ



ЯНВАРЬ 2023



VLADHLEB.RU



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 выпеченного полуфабриката в часах



Вложение в транспортную тару в упаковках (уп.) или штуках (шт.)



Штрихкод

СОДЕРЖАНИЕ



ВЫПЕЧКА ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ	4
ВСГ Выпечка	5
ВСГ Хлеба.	6
ВЫПЕЧКА И ТЕСТО	8
Слоёная выпечка.	9
Пирожки, и прочие изделия с начинкой.	14
Булочки и сдоба	16
Тесто	17
АССОРТИМЕНТ	18

ВЫПЕЧКА ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ











Мини-пицца «Классика»

Прямоугольная порционная пицца с томатами, сыром и колбасой.







Категория: Дрожжевое тесто

-  гофрокороб
-  100 г
-  30 шт.
-  90 сут., -18 °С
-  6 ч., не выше +21 °С
-  4607167396128



Сырники

Сырники — традиционное блюдо русской кухни. Вкусные, нежные изделия из творога являются дополнительным источником кальция для организма.







-  флоупак, гофрокороб
-  1800 г (3×600 г)
-  —
-  30 сут., -18 °С
-  —
-  4630031180844



Булочки для гамбургера

Пышная булочка округлой формы для приготовления гамбургеров. Мягкая верхняя корочка посыпана семенами кунжута.

Категория: Дрожжевое тесто

-  гофрокороб
-  50 г
-  40 шт.
-  120 сут., -18 °С
-  16 часов, +6 °С
-  4680007667527



ВСГ ХЛЕБА

Для кафе, ресторанов, фуршетов, а также для организации домашних праздников и выездных мероприятий. Просто и удобно для всех форматов.



Батон «Французский»

Пшеничный хлеб выпускается в виде полуфабриката, что позволяет в любое время получить готовую горячую продукцию. Вкусно, быстро и удобно.

	гофрокороб
	300 г
	8 шт.
	120 сут., -18 °С
	24 часа, +6 °С
	4630018766375



Батончик «Пряный»

Батончик обладает пикантным чесночным ароматом, а сыр придаёт ему особый вкус.

	гофрокороб
	160 г
	10 шт.
	30 сут., -18 °С
	24 ч, не выше +21 °С
	4607167396142



Хлеб «Итальянский деревенский» зерновой (чиабатта)

Чиабатта — итальянский мягкий и пористый хлеб с золотистой хрустящей корочкой, выпекаемый в каменной печи. Обычно его используют для приготовления бутербродов, сэндвичей и всевозможных закусок.

	гофрокороб
	300 г
	6 шт.
	120 сут., -18 °С
	24 часа, +6 °С
	4607167395961



Хлеб «Итальянский деревенский» с луком (чиабатта)

Традиционный хлеб с луком — гордость хлебопёков Италии. Аромат чиабатты считается одним из самых завораживающих в мире.

	гофрокороб
	300 г
	6 шт.
	120 сут., -18 °С
	24 часа, +6 °С
	4607167395954



Хлеб «Идеальная фигура»

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

- гофрокороб
- 200 г
- 16 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 24 часа, +6 °C
- 4680007666049



Хлеб «Кутузовский»

Хлеб «Кутузовский» приготовлен по традиционной технологии из смеси пшеничной муки высшего сорта и ржаной обдирной, с добавлением ферментированного ржаного солода.

- гофрокороб
- 350 г
- 16 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 24 часа, +6 °C
- 4680007664229



Хлеб «Немецкий домашний»

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

- гофрокороб
- 250 г
- 16 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 24 часа, +6 °C
- 4680007666100



Панини

Классическая итальянская маленькая булочка, которую можно сочетать с любой начинкой.

- гофрокороб
- 100 г
- 26 шт.
- 120 сут., (-18±2) °C
- 16 часов, +6 °C
- 4680007668340



Хлеб «Здоровье» с отрубями

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

- гофрокороб
- 350 г
- 6 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 24 часа, +6 °C
- 4680007666087



Хлеб «Дачный»

Пшеничный хлеб обладает сладковатым вкусом и особым ароматом за счёт входящих в состав моркови и семян льна.

- гофрокороб
- 250 г
- 11 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 24 часа, +6 °C
- 4680007666384



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.

- гофрокороб
- 400 г
- 8 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 24 часа, +6 °C
- 4680007666056

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



«Азовская» сосиска с картофелем

Слойка с картофелем и сосиской идеально подходит для питательных завтраков и перекусов.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 145 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018768041



«Азовская» с сосиской

Слойка с сосиской идеально подходит для завтраков и перекусов.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 95 г
- 25/50 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4607167396135



«Азовская» с шоколадом

Слоёное изделие с шоколадной начинкой создано специально для сладкоежек. Идеально подходит для завтраков и перекусов.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт..
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018762872



«Аппетитные вкусняшки» с черникой

Слойка с кисло-сладкой начинкой из черники.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4610088680603



«Аппетитные вкусняшки» с клюквой

Слойка из нежного теста с аппетитной и сочной начинкой из клюквы.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018763053



«Аппетитные вкусняшки» с вишней

Слойка с кисло-сладкой начинкой из вишни.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 100 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018768027



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



«Аппетитные вкусняшки» с кусочками ананаса

Слойка с фруктовой начинкой с кусочками ананаса.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50/100 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018762827



«Аппетитные вкусняшки» с кусочками яблок

Слойка с фруктовой начинкой с кусочками яблока.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50/100 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018762810



«Аппетитные вкусняшки» с начинкой банан с шоколадом

Слойка из нежного теста с начинкой банан с шоколадом.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 100 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018768034



«Аппетитные вкусняшки» со сгущённым молоком

Слойка с начинкой сгущённое молоко.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50/100 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018763046



«Аппетитные вкусняшки» с капустой и грибами

Слойка с питательной начинкой из капусты и грибов.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50/100 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018767181



«Аппетитные вкусняшки» с картофелем и грибами

Слойка с сытной начинкой из картофеля и грибов.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50/100 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4630018762865

СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



«Аппетитные вкусняшки» с мясным фаршем и рисом

Слойка с питательной начинкой из риса и мясного фарша.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

	гофрокороб
	80 г
	50/100 шт.
	90 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С
	4630018767235



«Аппетитные вкусняшки» с мясом кур

Слойка с питательной начинкой из куриного филе.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

	гофрокороб	гофрокороб
	90 г	90 г
	50 шт.	100 шт.
	90 сут., -18 °С	90 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С	12 ч., (+18±2) °С
	4607167396074	4630018767167



«Бери-Пеки» с малиной

Слойка с малиновой начинкой.
Не требует разморозки перед выпеканием.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

	флоупак	гофрокороб
	325 г (5×65 г)	65 г
	—	50 шт.
	120 сут., -18 °С	120 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С	12 ч., (+18±2) °С
	4607167391932	4607167396098



«Бери-Пеки» с ветчиной и сыром

Слойка с питательной начинкой из ветчины и сыра.
Не требует разморозки перед выпеканием.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

	флоупак	гофрокороб
	325 г (5×65 г)	65 г
	—	50 шт.
	90 сут., -18 °С	90 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С	12 ч., (+18±2) °С
	4607167391963	4607167396302



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА

НОВИНКА



Самса с курицей

Выпечка из слоёного теста с сочной начинкой из кусочков филе и фарша курицы, посыпанная кунжутом.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

	гофрокороб
	150 г
	25 шт.
	90 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С
	4610088682140



Самса

Слойка из слоёного теста родом из восточной кухни с сочной мясной начинкой.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

	флоупак	гофрокороб
	300 г (2×150 г)	150 г
	—	25/50 шт.
	90 сут., -18 °С	90 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С	12 ч., (+18±2) °С
	4607167390010	4607167396395



Хачапури

Национальная грузинская выпечка из нежного бездрожжевого слоёного теста и начинки из твердых сортов алтайского сыра.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто.

	флоупак	гофрокороб
	200 г (2×100 г)	100 г
	—	25 шт.
	120 сут., -18 °С	120 сут., -18 °С
	12 ч., (+18±2) °С	12 ч., (+18±2) °С
	4607167394377	4607167396449

СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



Штрудель с вишневой начинкой

Традиционная европейская выпечка в виде рулета из слоёного теста с вишневой начинкой.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- флоупак, картон
- 500 г
- 12 уп
- 120 сут., -18 °С
-
- 4630018765309



Штрудель с начинкой яблоко, изюм и корица

Традиционная европейская выпечка в виде рулета из слоёного теста с яблочной начинкой с добавлением изюма и корицы.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- флоупак, картон
- 500 г
- 12 уп
- 120 сут., -18 °С
-
- 4630018765293



Штрудель с начинкой яблоко-брусника

Традиционная европейская выпечка в виде рулета из слоёного теста с яблочной начинкой с добавлением брусники.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- флоупак, картон
- 500 г
- 12 уп
- 120 сут., -18 °С
-
- 4630018765286



ПИРОЖКИ И ПРОЧИЕ ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКОЙ



Кныш с ветчиной и сыром

Небольшой круглый пирожок с запечённой начинкой из ветчины и сыра.

Категория: Бездрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 100 г
- 30 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., +21 °С
- 4607167396005



Кныш с картофелем и мясом

Небольшой круглый пирожок с запечённой начинкой из картофеля и мяса.

Категория: Бездрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 100 г
- 30 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., +21 °С
- 4607167396012



Кныш с курицей и грибами

Небольшой круглый пирожок с запечённой начинкой из курицы и грибов.

Категория: Бездрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 100 г
- 30 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., +21 °С
- 4607167395992



Пироги с начинкой (расстегай) с мясом

Сытный печеный пирожок с открытой мясной начинкой.

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 120 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4607167396791

ПИРОЖКИ И ПРОЧИЕ ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКОЙ



Мини-пицца «Классика»

Прямоугольная порционная пицца с томатами, сыром и колбасой.
Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 100 г
- 30 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 6 ч., не выше +21 °С
- 4607167396128



Сочень с творогом

Традиционная русская лепешка из песочного теста с начинкой из домашнего творога.
Категория: Песочное тесто

- гофрокороб
- 90 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °С
-
- 4630018767150



Пирожок с печенью и рисом

Румяное воздушное тесто с начинкой из печени и риса. Отлично подойдёт для перекуса или дополнит обед.

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 110 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4607167396241



Пирожок с яйцом и луком

Румяное воздушное тесто с сытной начинкой из яйца и зелени. Отлично подойдёт для перекуса или дополнит обед.

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 110 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4607167396258



Пирожок с капустой

Румяное воздушное тесто с сочной начинкой из капусты. Классика любимая с детства.

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 110 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4607167396210



БУЛОЧКИ И СДОБА

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО

НОВИНКА



Сосиска в тесте

Сдобное изделие имеет воздушное сладковатое тесто в сочетании с большой сочной, вкусной сосиской.

Категория: Сдобное тесто.

- гофрокороб
- 110 г
- 30 шт.
- 90 сут., (-18±2) °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4610088681884



Сдоба с маком

Сдобная булочка из мягкого, воздушного теста с аппетитной маковой начинкой.

Категория: Сдобное тесто.

- гофрокороб
- 145 г
- 25 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4607167396050



Сдоба с брусничкой

Сдобная булочка из мягкого, воздушного теста с брусничной начинкой.

Категория: Сдобное тесто.

- гофрокороб
- 115 г
- 25/50 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4607167396043



Сдоба с творогом

Сдобная булочка с начинкой из творога и изюма.

Категория: Сдобное тесто.

- гофрокороб
- 130 г
- 25/50 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4607167396029



Тесто кондитерское

Тесто подходит для приготовления круассанов, слоёных пирожков и пирогов, а также пиццы.

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто

	флоупак	гофрокороб
	500 г	5000 г (5×1000 г)
	25 уп	—
	120 сут., -18 °С	120 сут., -18 °С
	—	—
	4607167390201	4607167391987



Слоёное дрожжевое тесто

Тесто идеально подходит для приготовления пиццы, рулетиков, конвертиков с различными питательными начинками.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

	флоупак	гофрокороб
	500 г	5000 г (5×1000 г)
	25 уп	—
	120 сут., -18 °С	120 сут., -18 °С
	—	—
	4607167390164	4607167391970



Тесто для пиццы

Тесто в удобной квадратной форме идеально для пиццы, а также других изделий (рулетики, конвертики, пирожки и т.д.)

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

	флоупак
	480 г (6×80 г)
	20 уп
	120 сут., -18 °С
	—
	4607167390157



Тесто дрожжевое

Тесто прекрасно подходит для выпечки булочек, ватрушек, пирожков.

Категория: Дрожжевое тесто.

	пакет
	1000 г
	10 уп
	30 сут., не выше -18 °С
	—
	4607167395190



АССОРТИМЕНТ






ВСГ ХЛЕБ

П/ф х/б заморож.Батон "Французский" 1/8 2 400 гр.	гофрокороб	300 г	8 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4630018766375
П/ф всг Батончик (пряный)	гофрокороб	160 г	10 шт.	30 сут., -18 °С	24 ч, не выше +21 °С	4607167396142
П/ф х/б зам Хлеб "Ит дерев"зерновой (чабата) 1/6	гофрокороб	300 г	6 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4607167395961
П/ф х/б зам Хлеб "Ит дерев"с луком (чабата) 1/6	гофрокороб	300 г	6 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4607167395954
П/ф Хлеб "Идеальная фигура" 200 г	гофрокороб	200 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	16 часов, +6 °С	4680007666049
П/ф Хлеб "Кутузовский" 350 г	гофрокороб	350 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4680007664229
П/ф Хлеб Немецкий домашний 250 г	гофрокороб	250 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4680007666100
П/ф хлебобулочный замороженный панини	гофрокороб	100 г	26 шт.	120 сут., (-18±2) °С	16 часов, +6 °С	4680007668340
П/ф Хлеб Здоровье (с отрубями) 350 г	гофрокороб	350 г	6 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4680007666087
П/ф Хлеб Дачный 250г	гофрокороб	250 г	11 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4680007666384
П/ф Хлеб Датский 400 г	гофрокороб	400 г	8 шт.	120 сут., -18 °С	24 часа, +6 °С	4680007666056

П/Ф МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В2В

П/ф "Азовская" сосиска с картофелем 145 гр.	гофрокороб	145 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018768041
П/ф "Азовская" с сосиской 95 гр.	гофрокороб	95 г	25/50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396135
П/ф "Азовская" с шоколадом 80 гр.	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762872
П/ф Апп. вк. с черникой 80 гр.	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4610088680603
П/ф Апп. вк. с клюквой 80 гр.	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018763053
П/ф Апп. вк. с начинкой вишней 100 гр.	гофрокороб	100 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018768027
П/ф Апп. вк. с ананасом 80 гр.	гофрокороб	80 г	50/100 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762827
П/ф Апп. вк. с яблоком 80 гр.	гофрокороб	80 г	25/100 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762810
П/ф Апп. вк. с начинкой банан с шоколадом 100 гр.	гофрокороб	100 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018768034
П/ф Апп. вк. со сгущ. молоком 80 гр.	гофрокороб	80 г	50/100 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018763046
П/ф Апп. вк. с капустой 80 гр.	гофрокороб	80 г	50/100 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018767181
П/ф Апп. вк. с картофелем 80 гр.	гофрокороб	80 г	50/100 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762865
П/ф Апп. вк. мясо,рис 80 гр.	гофрокороб	80 г	50/100 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018767235
П/ф Апп. вк. с мясом кур 90 гр.	гофрокороб	90 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396074
П/ф Апп. вк. с мясом кур 90 гр.	гофрокороб	90 г	100 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018767167
П/ф Апп. вк. с малин. нач. ф. 325 гр.	флоупак	325 г	–	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167391932
П/ф Апп. вк. с малин. нач. 65 гр.	гофрокороб	65 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396098
П/ф Апп. вк. с ветч. и сыр. ф. 325	флоупак	325 г	–	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167391963
П/ф Апп. вк. с ветч. и сыр. 65 гр.	гофрокороб	65 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396302
П/ф Самса (курица) 150 гр.	гофрокороб	150 г	25 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4610088682140
П/ф Апп. вк. Самса ф. 300	флоупак	300 г	–	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167390010
П/ф Апп. вк. Самса 150 гр.	гофрокороб	150 г	25/50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396395
П/ф Апп. вк. Хачапури 200 гр.	флоупак	200 г	–	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167394377
П/ф Апп. вк. Хачапури 100 гр.	гофрокороб	100 г	25 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396449
П/ф Кныш с ветчиной и сыром 0,1	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167396005
П/ф Кныш с картофелем и мясом 0,1	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167396012
П/ф Кныш с курицей и грибами 0,1	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167395992
П/ф Пирог с мясом (расстегай) 120 гр.	гофрокороб	120 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167396791
П/ф "Мини-пицца Классика" 0,100	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	6 ч., не выше +21 °С	4607167396128
П/ф кулинарный мучной заморож "Сочень" с творожной начинкой 90 гр.	гофрокороб	90 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	–	4630018767150

						
П/ф Пирожок с нач из яйца и лука 110 гр, 50 шт	гофрокороб	110 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396258
П/ф Пирожок с нач из печени и риса 110 гр, 50 шт	гофрокороб	110 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396241
П/ф Пирожок с нач из капусты 110 гр, 50 шт	гофрокороб	110 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396210
П/ф из сд.др.т. сосиска в тесте 110г	гофрокороб	110 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4610088681884
П/ф изделие Сдоба с маком 145 гр	гофрокороб	145 г	25 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396050
П/ф изделие сдобное с брусничкой	гофрокороб	115 г	25/50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396043
П/ф изделие сдобное с творогом	гофрокороб	130 г	25/50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396029
П/ф Булочка для гамбургера 50 г (1/40)	гофрокороб	50 г	40 шт.	120 сут., -18 °С	16 часов, +6 °С	4680007667527
Сырники 1 800 гр.	флоупак, гофрокороб	1800 г (3×600 г)	–	30 сут., -18 °С	–	4630031180844
П/Ф МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В2С						
П/ф " шт.рудель" вишня 500 гр.	флоупак, картон	500 г	12 уп	120 сут., -18 °С	–	4630018765309
П/ф " шт.рудель" яблоко,изюм и корица 500 гр.	флоупак, картон	500 г	12 уп	120 сут., -18 °С	–	4630018765293
П/ф « шт.рудель» яблоко-брусника 500 гр.	флоупак, картон	500 г	12 уп	120 сут., -18 °С	–	4630018765286
ТЕСТО						
П/ф Тесто кондитерское 5 кг	гофрокороб	1000 г	5 шт.	120 сут., -18 °С	–	4607167391987
П/ф Тесто кондитерское 0,5 кг	флоупак	500 г	25 уп	120 сут., -18 °С	–	4607167390201
П/ф Тесто слоёное дрожжевое 5 кг	гофрокороб	1000 г	5 шт.	120 сут., -18 °С	–	4607167391970
П/ф Тесто слоёное дрожжевое 0,5	флоупак	500 г	25 уп	120 сут., -18 °С	–	4607167390164
П/ф Тесто для пиццы, 480 гр	флоупак	480 г	20 уп	120 сут., -18 °С	–	4607167390157
П/ф тесто дрожжевое 1 000 гр.	пакет	1000 г	10 уп	3 сут., 0...+5 °С	–	4607167395190

