

RUSSIA

ПОЛУ-ФАБРИКАТЫ



120 ЛЕТ
печёмся о хлебе

ЯНВАРЬ 2024



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.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	3
ПХЗ Хлеба	4
ПХЗ Выпечка	6
ВЫПЕЧКА И ТЕСТО	8
Слоёная выпечка	9
Пирожки, и прочие изделия с начинкой	14
Булочки и сдоба	16
Тесто	17
АССОРТИМЕНТ	18

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

 Индивидуальная упаковка

 Вес в граммах

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

 Срок хранения в ненарушенной упаковке

 Срок хранения выпеченного полуфабриката в часах

 Штрихкод

 Гастрономическая начинка

 Сладкая начинка

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ





ПХЗ ХЛЕБА

НОВИНКА



Хлеб Заливной

Хлеб «Заливной» изготавливается по традиционной опарной технологии, которая придает ему особый вкус и аромат. Он обладает среднепористой текстурой и нежным, тающим во рту мякишем, а еще той самой золотистой хрустящей корочкой. Секрет такой сочной текстуры «Заливного» — большое количество влаги в тесте.

- гофрокороб, пакет
- 400 г
- 10 шт.
- 30 сут., -18 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007668951



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



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 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007666384



Хлеб «Итальянский деревенский зерновой (чиабатта)»

Чиабатта — итальянский мягкий и пористый хлеб с золотистой хрустящей корочкой, выпекаемый в каменной печи.

- 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

ПХЗ ХЛЕБА



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 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007666049



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 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007666087



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 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007664229



Хлеб «Немецкий домашний»

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 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007666100



Хлеб «Датский»

Хлеб 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 °С
- 24 часа, +6 °С
- 4680007666056



Хлеб «Московский Новый»

Выпекается по традиционной технологии с добавлением ржаной солодовой заварки и густой закваски.

- гофрокороб, пакет
- 160 г
- 10 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 72 ч, не выше +21 °С
- 4680007668142



Хлеб «Бородинский Новый»

Ржано-пшеничный заварной хлеб, благородного тёмного цвета и ярким ароматом, с добавлением ржаного солода (пророщенного зерна злаков) и кориандра.

- гофрокороб, пакет
- 160 г
- 10 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 72 ч, не выше +21 °С
- 4680007668104



Хлеб «Шведский»

Хлеб из ржаной обдирной и пшеничной муки на густой закваске с использованием заварки. Солодовый ячменный экстракт даёт насыщенный аромат и лёгкую горчинку, а сахарный сироп — небольшую сладость.

- гофрокороб, пакет
- 160 г
- 14 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 72 ч, не выше +21 °С
- 4680007668166



ПХЗ ВЫПЕЧКА



Булочки для хот-дога

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

Категория: Дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 40 г
- 40 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 16 часов, +6 °C
- 4680007666155



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 °C
- 16 часов, +6 °C
- 4680007667527



Батончик «Пряный»

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

Категория: Дрожжевое тесто

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



Панини

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

Категория: Дрожжевое тесто

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



Сырники

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

- флоупак, гофрокороб
- 1800 г (3×600 г)
- 36 шт.
- 30 сут., -18 °C
-
- 4630031180844



Мини-пицца «Классика»

Прямоугольная порционная пицца с томатами, сыром и колбасой.

Категория: Дрожжевое тесто

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

ПХЗ ВЫПЕЧКА



Пончики «Берлинские» с шоколадным муссом

Пончики Берлинские с шоколадным муссом (жареные, замороженные)

Категория: Дрожжевое тесто

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



Пончики «Берлинские» с вареной сгущенкой

Жареные (замороженные) пончики с начинкой варёная сгущёнка.

Категория: Дрожжевое тесто

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



Пончики «Берлинские» с конфитуром

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

Категория: Дрожжевое тесто

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

ВЫПЕЧКА И ТЕСТО



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



НОВИНКА

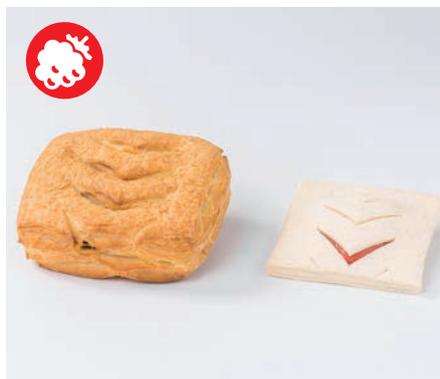


Круассан

Воздушный золотистый круассан из слоёного теста со сливочным маслом. Это — настоящее произведение искусства: нежное, мягкое внутри и хрустящее снаружи.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 80 г
- 30 шт.
- 60 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4650351070373



«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
- 4680007668678



«Аппетитные вкусняшки» с вишней

Слойка с кисло-сладкой начинкой из вишни.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668654



«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 кусочками ананаса

Слойка с фруктовой начинкой с кусочками ананаса.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668555



«Аппетитные вкусняшки» с кусочками яблок

Слойка с фруктовой начинкой с кусочками яблока.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668579



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



«Аппетитные вкусняшки» со сгущённым молоком

Слойка с начинкой сгущённое молоко.
Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668586



«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
- 4680007668623



«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
- 4680007668647



«Аппетитные вкусняшки» с мясным фаршем и рисом

Слойка с начинкой из риса и мясного фарша.
Категория: Слоёное дрожжевое тесто

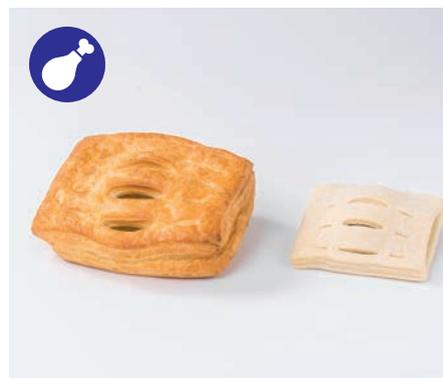
- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668548



«Аппетитные вкусняшки» с капустой и грибами

Слойка с аппетитной начинкой из капусты и грибов.
Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668562



«Аппетитные вкусняшки» с картофелем и грибами

Слойка с сытной начинкой из картофеля и грибов.
Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 80 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °С
- 12 ч., (+18±2) °С
- 4680007668593

СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



«Аппетитные вкусняшки» с мясом кур

Слойка с сытной начинкой из куриного филе.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

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



«Азовская» сосиска с картофелем

Слойка с картофелем и сосиской идеально подходит для хорошего завтрака и перекуса.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

- гофрокороб
- 145 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4680007668630



«Азовская» с сосиской

Слойка с сосиской идеально подходит для завтраков и перекусов.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто

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



«Бери-Пеки» с малиной

Слойка с малиновой начинкой. Не требует разморозки перед выпеканием.

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 65 г
- 50 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4607167396098



«Бери-Пеки» с ветчиной и сыром

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

Категория: Слоёное дрожжевое тесто.

- гофрокороб
- 65 г
- 50 шт.
- 90 сут., -18 °C
- 12 ч., (+18±2) °C
- 4607167396302



СЛОЁНАЯ ВЫПЕЧКА



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
- 4610088681860



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 |
| — | 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 °C
-
- 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 °C
-
- 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 °C
-
- 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



Сочень с творогом

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

Категория: Песочное тесто

Пирожок с капустой

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

Категория: Дрожжевое тесто

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

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



Пирожок с печенью и рисом

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

Категория: Дрожжевое тесто

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
 4607167396241

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



БУЛОЧКИ И СДОБА

НОВИНКА



Сдоба с корицей

Ароматная пышная выпечка с узором-сеточкой станет чудесным началом дня. Нежный пористый мякиш идеально сочетается с пряной начинкой из корицы.

Категория: Сдобное тесто.

- гофрокороб
- 135 г
- 25 шт.
- 120 сут., -18 °C
- 48 ч., (+18±2) °C
- 4650351070670



Сдоба с брусникой

Сдобная булочка из мягкого, воздушного теста с брусничной начинкой.

Категория: Сдобное тесто.

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



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 творогом

Сдобная булочка с начинкой из творога и изюма.

Категория: Сдобное тесто.

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



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

ТЕСТО



Тесто кондитерское

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

Категория: Слоёное бездрожжевое тесто

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
	—	—
	4607167390201	4607167391987

	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.

Тесто дрожжевое

Тесто прекрасно подходит для выпечки булочек, ватрушек, пирожков.

Категория: Дрожжевое тесто.

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

	пакет
	1000 г
	10 уп
	30 сут., не выше -18 °С
	—
	4610088680375



АССОРТИМЕНТ



ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

NEW	ПХЗ хлеб Заливной 1/10 4 кг	гофрокороб	400 г	10 шт.	30 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4680007668951
	ПХЗ батон Французский 1/8 2,4 кг	гофрокороб	300 г	8 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4630018766375
	ПХЗ хлеб Дачный 1/11 2,75 кг	гофрокороб	250 г	11 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4680007666384
	ПХЗ хлеб Ит. дер. зер/чабатта 1/6 1,8кг	гофрокороб	300 г	6 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4607167395961
	ПХЗ хлеб Ит. дер. лук/чабатта 1/6 1,8кг	гофрокороб	300 г	6 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4607167395954
	ПХЗ хлеб Идеальная фигура 1/16 3,2 кг	гофрокороб	200 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	16 ч., +6 °С	4680007666049
	ПХЗ хлеб Здоровье (с отрубями) 1/6 2,1кг	гофрокороб	350 г	6 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4680007666087
	ПХЗ хлеб Кутузовский 1/16 5,6 кг	гофрокороб	350 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4680007664229
	ПХЗ хлеб Немецкий домашний 1/16 4 кг	гофрокороб	250 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4680007666100
	ПХЗ хлеб Датский 1/8 3,2 кг	гофрокороб	400 г	8 шт.	120 сут., -18 °С	24 ч., +6 °С	4680007666056
NEW	ЗХИ хлеб Московский Новый 1/16 4,8 кг	гофрокороб	300 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	72 ч., +6 °С	4680007668142
NEW	ЗХИ хлеб Бородинский Новый 1/16 5,6 кг	гофрокороб	350 г	16 шт.	120 сут., -18 °С	72 ч., +6 °С	4680007668104
NEW	ЗХИ хлеб Шведский 1/14 4,2 кг	гофрокороб	300 г	14 шт.	120 сут., -18 °С	72 ч., +6 °С	4680007668166
	ПХЗ Булочка для хот-дога 1/40 1,6 кг	гофрокороб	40 г	40 шт.	120 сут., -18 °С	16 ч., +6 °С	4680007666155
	ПХЗ Булочка для гамбургера 1/40 2 кг	гофрокороб	50 г	40 шт.	120 сут., -18 °С	16 ч., +6 °С	4680007667527
	ПХЗ Батончик (пряный) 1/10 1,6 кг	гофрокороб	160 г	10 шт.	30 сут., -18 °С	24 ч., не выше +21 °С	4607167396142
	ПХЗ Панини 1/26 2,6 кг	гофрокороб	100 г	26 шт.	120 сут., (-18±2) °С	16 ч., +6 °С	4680007668340
	Сырники 1/36 1,8 кг	флоупак, гофрокороб	1800 г (3×600 г)	36 шт.	30 сут., -18 °С	–	4630031180844
	П/ф Мини-пицца Классика 1/30 3 кг	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	6 ч., не выше +21 °С	4607167396128
	ПХЗ Пончики Берл. шок.мусс 1/48 3,36 кг	гофрокороб	70 г	48 шт.	60 сут., -18 °С	48 ч., (+4±2) °С	4680007665257
	ПХЗ Пончики Берл. вар.сгущ. 1/48 3,36 кг	гофрокороб	70 г	48 шт.	60 сут., -18 °С	48 ч., (+4±2) °С	4680007665233
	ПХЗ Пончики Берл. конфитюр 1/48 3,36 кг	гофрокороб	70 г	48 шт.	60 сут., -18 °С	48 ч., (+4±2) °С	4680007665240
П/Ф МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В2В							
NEW	П/ф Круассан сливоч. масло 1/30 2,4 кг	гофрокороб	80 г	30 шт.	60 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4650351070373
	П/ф Апп. вк. с клюквой 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018763053
	П/ф Апп. вк. с начинкой вишня 1/50 5 кг	гофрокороб	100 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4680007668654
	П/ф Апп. вк. с черникой 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4610088680603
	П/ф Апп. вк. с ананасом 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4680007668555
	П/ф Апп. вк. с яблоком 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762810
	П/ф Апп. вк. со сгущ молоком 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018763046
	П/ф Азовская с шоколадом 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762872
	П/ф Апп. вк. банан, шоколад 1/50 5 кг	гофрокороб	100 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018768034
	П/ф Апп. вк. мясо,рис 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018767235
	П/ф Апп. вк. капуста/грибы 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018767181
	П/ф Апп. вк. картофель/грибы 1/50 4 кг	гофрокороб	80 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018762865
	П/ф Апп. вк. с мясом кур 1/50 4,5 кг	гофрокороб	90 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396074
	П/ф Азовская сосиска с карт. 1/50 7,25кг	гофрокороб	145 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4630018768041
	П/ф Азовская с сосиской 1/50 4,75 кг	гофрокороб	95 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396135
	П/ф Апп. вк. с малин. нач. 1/50 3,25 кг	гофрокороб	65 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396098
	П/ф Апп. вк. с ветч. и сыр. 1/50 3,25 кг	гофрокороб	65 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396302
	П/ф Самса мясо птиц/кур. 1/25 3,75 кг	гофрокороб	150 г	25 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4610088681860
	П/ф Апп. вк. Самса ф. 300 г	флоупак	300 г	–	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167390010

АССОРТИМЕНТ



П/ф Апп. вк. Самса 1/50 7,5 кг	гофрокороб	150 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396395
П/ф Апп. вк. Хачапури 200 г	флоупак	200 г	–	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167394377
П/ф Апп. вк. Хачапури 1/25 2,5 кг	гофрокороб	100 г	25 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396449
П/ф Кныш с ветчиной и сыром 1/30 3 кг	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167396005
П/ф Кныш с картофелем и мясом 1/30 3 кг	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167396012
П/ф Кныш с курицей и грибами 1/30 3 кг	гофрокороб	100 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167395992
П/ф Расстегай с мясом 1/50 6 кг	гофрокороб	120 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4607167396791
П/ф Сочень с творож. начинкой 1/50 4,5кг	гофрокороб	90 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	–	4630018767150
П/ф Пирожок с нач. капуста 1/50 5,5 кг	гофрокороб	110 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396210
П/ф Пирожок нач. печень/рис 1/50 5,5 кг	гофрокороб	110 г	50 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396241
П/ф Пирожок с нач. яйцо, лук 1/50 5,5 кг	гофрокороб	110 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396258
NEW П/ф Сдоба с корицей 1/25 3,375 кг	гофрокороб	135 г	25 шт.	120 сут., -18 °С	48 ч., (+18±2) °С	4650351070670
П/ф Сдоба с брусничой 1/50 5,75 кг	гофрокороб	115 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396043
П/ф Сдоба с маком 1/25 3,625 кг	гофрокороб	145 г	25 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396050
П/ф Сдоба с творогом 1/50 6,5 кг	гофрокороб	130 г	50 шт.	120 сут., -18 °С	12 ч., (+18±2) °С	4607167396029
NEW П/ф Сосиска в тесте 1/30 3,3 кг	гофрокороб	110 г	30 шт.	90 сут., -18 °С	12 ч., +21 °С	4610088681884
П/Ф МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В2С						
П/ф Штрудель вишня 500 г	флоупак, картон	500 г	12 уп.	120 сут., -18 °С	–	4630018765309
П/ф Штрудель яблоко, изюм, корица 500 г	флоупак, картон	500 г	12 уп.	120 сут., -18 °С	–	4630018765293
П/ф Штрудель яблоко-брусника 500 г	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 500 г	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 500 г	флоупак	500 г	25 уп.	120 сут., -18 °С	–	4607167390164
П/ф Тесто для пиццы, 480 г	флоупак	480 г	20 уп.	120 сут., -18 °С	–	4607167390157
П/ф Тесто дрожжевое 1кг	пакет	1000 г	10 уп.	30 сут., не выше -18 °С	–	4610088680375



120 ЛЕТ

печёмся о хлебе

VLADHLEB.RU

© 2024