

# Каталог продукции

## ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



## ПЕЧЕНЬЕ



## ТОРТЫ



ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат» было основано в 1929 году. В настоящее время ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат» – это стабильно работающее предприятие. В условиях рыночных отношений комбинат развивается с учетом современных требований и технологий. Последние пять лет были наиболее эффективными и плодотворными для коллектива комбината.

Реализация проекта по установке комплексной механизированной линии по разделке, формовке теста и выпечке нарезных батонов, пуск нового кондитерского цеха, установка импортных ротационных высокопроизводительных печей, реконструкция бытовых помещений для персонала – все это сделано в короткие сроки и коренным образом изменило облик комбината.

ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат» специализируется на выпуске ржано-пшеничных сортов хлеба, а также кондитерских изделий – тортов, пирожных и печенья.

Гордость нашего комбината – хлеб «Дарницкий» – неоднократно становился призером региональных и всероссийских выставок.

По объемам производства комбинат занимает третье место в Тверской области.

Деятельность комбината направлена на изготовление продукции высокого качества, конкурентоспособной, безопасной, удовлетворяющей всесторонние требования покупателей.

Чтобы потребитель мог получить качественную, вкусную и безупречную в санитарно-гигиеническом отношении продукцию необходима слаженная работа как отдельных специалистов, так и всего коллектива в целом, поэтому важнейшей задачей является обучение и повышение квалификации персонала.

Комбинат располагает своим автопарком специализированной техники, собственной сетью магазинов.

Высокое качество продукции и широкий ассортимент ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат» по достоинству оценены покупателями Тверской, Новгородской, Московской и других областей.

**Приятного Вам аппетита!**

# ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



## Хлеб «Дарницкий» формовой

Вес 0,62

Мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1-й сорт, дрожжи прессованные, соль поваренная



## Хлеб «Дарницкий» круглый

Вес 0,62

Мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1-й сорт, дрожжи прессованные, соль поваренная



## Хлеб «Бородинский» формовой

Вес 0,3, 0,58

Мука пшеничная 2-й сорт, мука ржаная обойная, солод ржаной, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, патока, кориандр



## Батон «Нарезной» в/с

Вес 0,33

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин



## Батон «Нарезной» в/с

Вес 0,5

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин



## Батон «Подмосковный» в/с

Вес 0,35

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин



## Хлеб белый подовый

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок



## Хлеб белый подовый 1-й сорт

Вес 0,38

Мука пшеничная 1-й сорт, дрожжи прессованные, соль поваренная



## Хлеб «Горчичный»

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, масло горчичное

# ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



## Хлеб йодированный в/с

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная йодированная, сахар-песок



## Хлеб «Донецкий» в/с

Вес 0,3

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, изюм



## Хлеб «Аппетитный» в/с формовой

Вес 0,5

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, лук сушеный, молоко цельное



## Хлеб белый формовой в/с

Вес 0,5

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок



## Хлеб «Ромашка» формовой в/с

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин



## Хлеб «Ромашка» подовый

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин



## Хлеб тостовый

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, сухое молоко, добавка «Мажимикс синий»



## Батон «Городской»

Вес 0,2

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок



## Сдобный батончик

Вес 0,15

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, ванилин



# ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



**Булка «Витушка» в/с**  
Вес 0,25

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, кунжутное семя



**Рожки сдобные в/с**  
Вес 0,2

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное



**Плюшка «Московская»**  
Вес 0,2

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, молоко коровье пастеризованное (3,2%), ванилин



**Плетенка**  
Вес 0,35

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, мак



**Хлеб «Деревенский»  
подовый**  
Вес 0,5

Мука пшеничная в/с, мука ржано-обдирная, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок



**Хлебцы «Докторские»**  
Вес 0,2

Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные диетические, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, масло сливочное несоленое



**Хлеб «Купеческий»  
с изюмом заварной**  
Вес 0,3

Мука пшеничная в/с, мука ржано-обдирная, дрожжи прессованные, соль поваренная, солод ржаной, сахар-песок, изюм



**Хлеб «Новинка»**  
Вес 0,4

Мука пшеничная 2-й сорт, мука ржано-обдирная, дрожжи прессованные, соль поваренная, патока крахмальная, солод ржаной, тмин



**Хлеб ржано-  
диабетический**  
Вес 0,3

Мука ржано-обдирная, отруби пшеничные диетические, дрожжи прессованные, соль поваренная, масло подсолнечное

# ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



## Хлеб молочно-отрубный

Вес 0,3

Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные диетические, дрожжи прессованные, соль поваренная, молоко сухое цельное, масло подсолнечное



## Хлеб зерновой

Вес 0,2

Мука пшеничная в/с, крупка пшеничная дробленая, дрожжи прессованные, соль поваренная, яйцо куриное, тмин



## Булочные изделия «8 злаков плюс»

Вес 0,2

Смесь мучная композитная «8 злаков», дрожжи прессованные, соль поваренная



## Булочки для гамбургеров

Вес 0,180

Мука пшеничная в/с, смесь «Соффипан 20», дрожжи прессованные



## Батон «Столичный»

Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок



## Нарезка: «Деревенский» + подовый

Вес 0,350

Хлеб белый из пшеничной муки в/с подовый и хлеб деревенский подовый



## Нарезка: «Украинский» + формовой

Вес 0,460

Хлеб белый из пшеничной муки в/с формовой и хлеб «Украинский новый»



## Слоеные изделия «Улыбка» с творогом

Вес 0,07

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, молоко сухое, творог (9%)



## Слоеные изделия «Сказка» с сыром

Вес 0,07

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, сыр термостабильный

# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



**Изделие хлебо-булочное слоеное «Сказка» с конфитюром**  
Вес 0,07

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, маргарин, конфитюр, сахар, яйцо куриное, сахарная пудра, соль



**Лаваш кавказский**  
Вес 0,3

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная



**Сухари ванильные**  
Вес 0,5, 3,0

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, ванилин



**Сухари «Киевские»**  
Вес 0,5, 3,0

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, виноград сушеный



**Каравай свадебный**  
Вес 1,0

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, молоко цельное, яйцо куриное



**Булочные изделия «Забава» с конфитюром**  
Вес 0,1

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, конфитюр



**Слоеное изделие «Улыбка» с маком**  
Вес 0,07

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, смесь «Мелла мак»



**Пирог «Русский» с конфитюром**  
Вес 0,4

Мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, соль поваренная, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, масло подсолнечное, конфитюр



# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



## Хлеб «Сытный»

Вес 0,53 кг

Мука пшеничная 1 с, мука ржаная обдирная, вода, дрожжи пресованные, соль поваренная пищевая.



## Булка заплетайка

Вес 0,25 кг

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи пресованные, яйцо куриное, вода, маргарин, хлебопекарный улучшитель.



## Хлеб «Украинский новый» формовой

Вес 0,62 кг

Мука ржаная обдирная, мука пшеничная II с., вода, соль пищевая, дрожжи пресованные.



## Булочка «Фантазия»

Вес 0,07 кг.

Мука пшеничная в/с, маргарин, сахар-песок, соль поваренная пищевая.



## Булочка «Фантазия» с конфитюром

вес 0,07 кг

Мука пшеничная в/с, маргарин, конфитюр, вода, сахар-песок, соль поваренная пищевая.



## Слойка «Свердловская»

вес 0,07 кг

Мука пшеничная в/с, вода, сахар, маргарин, яйцо куриное, молоко сухое цельное, дрожжи пресованные, соль поваренная пищевая, ванилин, хлебопекарный улучшитель.



## Булочное изделие «Забава с изюмом»

Вес 0,4 кг

Мука пшеничная в/с, вода, сахар, изюм, маргарин, яйцо куриное, дрожжи пресованные, соль пищевая, ванилин, хлебопекарный улучшитель.



## Тесто дрожжевое домашнее

Вес 0,4 кг, 1,0 кг

Мука пшеничная в/с, вода сахар-песок, маргарин, дрожжи пресованные, соль поваренная, молоко цельное сухое.

## Тесто дрожжевое сдобное

Вес 0,4 кг, 1,0 кг

Мука пшеничная в/с, вода сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, дрожжи пресованные, соль поваренная.



## Хлеб «Солодовый» подовый

Вес 0,3 кг

Мука пшеничная в/с, вода, мука ржаная обдирная, маргарин, солод ржаной, сахар, овсяные хлопья, соль пищевая, дрожжи пресованные, хлебопекарный улучшитель.



# Торты



## «Аида»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены кремом из взбитых растительных сливок. Поверхность покрыта и украшена этим же кремом, шоколадной крошкой



## «Наш юбилей»

Вес 0,5, 0,8, 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены кремом из растительных сливок и варёной сгущёнки. Поверхность покрыта этим же кремом и украшена шоколадным кремом и шоколадной глазурью



## «Детский»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены сливочным кремом. Поверхность покрыта этим же кремом, боковая поверхность отделана бисквитной крошкой.



## «Графские развалины»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 72 ч.

Воздушно-ореховый полуфабрикат, растительные сливки со сгущённым уваренным молоком, грецкие орехи, чернослив, сливочный крем



## «Хазри»

Вес 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены растительными сливками с конфитюром. Поверхность покрыта шоколадной глазурью и украшена растительными сливками.



## Торт «Закер»

Вес 1,0 кг.

Срок годности 120 ч.

Слои шоколадного бисквита прослоены молочно-миндальной начинкой, джемом, для декорирования используется шоколадная и белая глазурь.



## «Кокетка»

Вес 0,8

Срок годности 72 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены растительными сливками. Поверхность торта украшена взбитыми сливками и консервированными фруктами.



## «Любава»

Вес 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита с добавлением какао пропитаны сиропом и соединены кремом из взбитых растительных сливок. Поверхность покрыта и украшена кремом, кокосовой стружкой.



## «Лукошко»

с грибами, с персиками, с клубникой

Вес 1,5

Срок годности 72 ч.

Простой полуфабрикат, песочный полуфабрикат, шоколадная помада, сливочный крем, бисквитная крошка

# Торты



## «Ожидание»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены сливочно-шоколадным кремом. Поверхность торта украшена сливочно-шоколадным кремом.



## «Пчелка» с вареной сгущенкой

Вес 0,5, 1,0. Срок годности 120 ч.

Слои песочно-медового полуфабриката соединены кремом из взбитых растительных сливок и варёной сгущёнки. Поверхность покрыта этим же кремом и дроблёным арахисом. Боковая поверхность отделана бисквитной крошкой.



## «Белые ночи» (заказной)

Вес 1,0, 2,0

Срок годности 72 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и прослоены взбитыми сливками. Поверхность торта покрыта и украшена взбитыми сливками.



## «Престиж»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 72 ч.

Слои бисквита с добавлением какао пропитаны сиропом и соединены сливочно-шоколадным кремом с добавлением конфитюра. Поверхность торта украшена сливочно-шоколадным кремом и дроблёным арахисом.

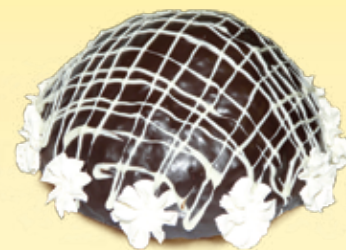


## «Птичье молоко»

Вес 0,5, 0,7

Срок годности 72 ч.

Слои сдобно-сбивного полуфабриката соединены воздушным суфле. Поверхность торта покрыта шоколадной глазурью и сливочным кремом.



## Шоколадно-сметанный

Вес 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои шоколадного бисквита пропитаны сиропом и соединены молочно-миндальной начинкой, сметаной и растительными сливками. Поверхность покрыта шоколадной глазурью и украшена белковым кремом и белой глазурью.



## «Сирень»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 72 ч.

Слои медово-песочного полуфабриката соединены конфитюром. Поверхность торта покрыта шоколадной глазурью и украшена сливочным кремом.



## «Сказка»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены сливочным кремом. Поверхность покрыта и украшена кремом.



## «Рубиновый»

Вес 0,5

Срок годности 120 ч.

Белый бисквит, свёрнутый в виде рулета с кремом из растительных сливок. Поверхность покрыта и украшена кремом и желе.



## «Киришский»

Вес 0,5

Срок годности 120 ч.

Белый бисквит, свёрнутый в виде рулета с растительными сливками. Поверхность торта покрыта бисквитной крошкой.



# Торты



## Торт «Полёт»

Вес 0,4 кг, 0,7 кг.  
Срок годности 120 ч.

Воздушно-ореховый полуфабрикат прослоен сливочным кремом. Поверхность украшена сливочным кремом и белой глазурью.



## Торт «Любимчик»

Вес 1,0 кг. Срок годности 72 ч.

Слои бисквита с добавлением какао и бисквита, пропитанного сиропом, соединённые сливками с варённым молоком. Поверхность заглазирована белой глазурью и украшена сливками, декорирована шоколадом.



## Торт «Пчёлка»

Вес 0,5 кг, 0,8 кг.  
Срок годности 72 ч.

Песочно-медовый полуфабрикат прослоен сливочно-фруктовым кремом. Поверхность покрыта помадкой и отделана сливочным кремом.



## Торт «Кармен»

Вес 0,5 кг, 0,8 кг.  
Срок годности 120 ч.

Бисквитно-ореховый полуфабрикат пропитан сиропом, прослоен сливочно-шоколадным кремом. Поверхность торта обсыпана тёртым шоколадом, украшена сливочным кремом.



## Торт «Лилия»

Вес 1 кг.  
Срок годности 72 ч.

Слои бисквита пропитаны сахарным сиропом, прослоен сливками с конфитюром, боковые стороны обсыпаны дутым рисом, поверхность отделана конфитюром и украшена сливками.



## Торт «Нежный»

Вес 0,5 кг, 0,8 кг.  
Срок годности 72 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом, прослоены белковым кремом с орехами. Боковые стороны обсыпаны шоколадной крошкой, поверхность торта отделана белковым кремом.



## Торт «Маковый»

Вес 1 кг.  
Срок годности 120 ч.

Бисквит с добавлением мака, заварной крем, карамель. Торт декорирован шоколадом и орехами.



## Торт «Медовый месяц»

Вес 1,0 кг.

Бисквит прослоен заварным кремом, начинка карамель, мёд. Торт декорирован орехами, сливками и шоколадом.



## Торт «Белочка»

Вес 0,5 кг, 0,8 кг.  
Срок годности 120 ч.

Бисквитно-ореховый полуфабрикат пропитан сиропом, прослоен сливочно-шоколадным кремом. Поверхность обсыпана орехами и украшена шоколадным кремом. Боковые стороны обсыпаны орехами.



# Торты и пирожные



## «Славянка»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 72 ч.

Слои песочно-медового полуфабриката прослоены сливочным кремом с добавлением варёной сгущёнки и белковым кремом. Поверхность торта покрыта и украшена белковым кремом.



## «Фруктовое наслаждение»

Вес 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и прослоены растительными сливками. Поверхность покрыта фруктовым джемом, украшена взбитыми сливками и шоколадным декором.



## «Травиата»

Вес 0,5, 1,0

Срок годности 120 ч.

Слои бисквитного полуфабриката с какао-порошком пропитаны сиропом и соединены кремом из растительных сливок. Поверхность украшена кремом и консервированными фруктами.



## Трубочка со сливочным кремом

Вес 0,05

Срок годности 120 ч.  
автоупаковка, коррекс по 4 шт.

Пирожное в виде трубочки, заполнено сливочным кремом. Поверхность заглазирована сахарной помадкой.



## Палочка с вареной сгущенкой

Вес 0,05

Срок годности 120 ч.  
упаковано в коррекс по 3 шт.

Пирожное в виде трубочки, заполнено кремом из сливок с добавлением варёного молока. Поверхность украшена тем же кремом, посыпана декоративной посыпкой.



## Корзиночка со сливочным кремом

Вес 0,05

Срок годности 72 ч.  
упаковано в коррекс по 5 шт.

Пирожное в виде корзиночки с добавлением конфитюра, украшено фигурками из сливочного крема.



## «Медок» песочное с помадкой

Вес 0,075

Срок годности 72 ч.  
автоупаковка

Слои песочно-медового полуфабриката, соединены сливочно-фруктовым кремом, поверхность покрыта помадкой и украшена сливочно-фруктовым кремом.



## Бисквитное со сливочным кремом

Вес 0,05

Срок годности 72 ч.

Слои бисквита пропитаны сиропом и соединены конфитюром. Поверхность покрыта шоколадным кремом, декор из сливочного крема.



## «Весеннее» песочное с конфитюром

Вес 0,05

Срок годности 72 ч.  
автоупаковка

Слои песочно-медового полуфабриката, соединены фруктовым конфитюром, поверхность покрыта сахарной помадкой.

# Торты и пирожные



## Пирожное «Десертное»

Вес 0,05 кг.

Срок годности 72 ч.

Слой бисквитного полуфабриката соединён белково-сливочным полуфабрикатом с шоколадной глазурью. Поверхность украшена белковым кремом и шоколадной глазурью.



## Пирожное «Цветочное»

Вес 0,15 кг.

Срок годности 72 ч.

упаковано в коррекс по 3 шт.

Воздушное суфле, выполненное в виде цветка, украшено каплями конфитюра и сливочным кремом.



## Рулет «Надежда»

Вес 0,5 кг.

Срок годности 120 ч.

Бисквит прослоен сливками с конфитюром, свёрнутый в виде рулета. Поверхность декорирована шоколадной глазурью.



## Пирожное «Алёнка»

Вес 0,05 кг.

Срок годности 72 ч.

упаковано в коррекс по 4 шт.

Песочная корзиночка заполнена кремом из взбитых сливок. Поверхность украшена консервированными ягодами (вишня).



## Пирожное «Сладкая парочка»

Вес 0,02-0,025 кг.

Срок годности 120 ч.

упаковано в коррекс по 6 шт.

2 слоя воздушного полуфабриката заглазированы шоколадной глазурью и соединены между собой шоколадно-сливочным кремом. Поверхность посыпана ванильной пудрой.



## Пирожное «Тет-а-тет»

Вес 0,02-0,025 кг.

Срок годности 72 ч.

упаковано в коррекс по 4 шт.

6 шт.

2 слоя воздушного полуфабриката прослоены варёным сгущённым молоком. Поверхность посыпана ванильной пудрой.



## Пирожное «Юбилейное» с шоколадом

Вес 0,05 кг.

Срок годности 120 ч.

Песочная корзиночка заполнена и украшена сливками с варённой сгущёнкой, поверхность посыпана шоколадом.



## Пирожное «Юбилейное» с конфитюром

Вес 0,05 кг.

Срок годности 120 ч.

Песочная корзиночка заполнена фруктовой начинкой и украшена сливками с варённой сгущёнкой.



## Пирожное «Песочное кольцо»

Вес 0,04 кг.

Срок годности 72 ч.

упаковано в коррекс по 3 шт.

Песочный полуфабрикат в форме кольца. Поверхность обсыпана дроблённым орехом.

# ПЕЧЕНЬЕ



## Печенье овсяное «Колобок»

Вес 1,0, 4,0

Срок годности 60 суток

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, маргарин, мука овсяная, изюм, соль, сода питьевая, корица, ванилин



## Печенье «Курабье» сдобное

(восточные сладости мучные)

Вес 1,0, 4,0

Срок годности 60 суток

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, конфитюр



## Сдобное печенье «Американер»

Вес 0,9, 3,0

Срок годности 60 суток

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, смесь «Sima»



## Сдобное печенье «Американер» шоколадное

Вес 0,9, 3,0

Срок годности 60 суток

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, маргарин, яйцо куриное, смесь «Sima», какао-порошок



## Шакер-чурек «Особый»

(восточные сладости мучные)

Вес 1,3, 4,0

Срок годности 60 суток

Мука пшеничная в/с, маргарин, сахар-песок, яйцо куриное, сахарная пудра, эссенция ванильная



## Шакер-лукум «Новинка»

(восточные сладости мучные)

Вес 1,0, 4,0

Срок годности 30 суток

Мука пшеничная в/с, маргарин, молоко цельное, сахарная пудра, шафран



## Земелак пряный

(восточные сладости мучные)

Вес 1,0, 4,0

Срок годности 30 суток

Мука пшеничная в/с, маргарин, сахар-песок, яйцо куриное, молоко цельное сухое, корица



## Кихелак любительский

(восточные сладости мучные)

Вес 1,0, 4,0

Срок годности 45 суток

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, яйцо куриное, маргарин, молоко цельное сухое, ванилин



## Печенье сдобное «Аромат корицы»

Вес 3,0 кг.

Срок годности 4 мес.

Мука пшеничная в/с, сахарная пудра, маргарин, яйцо куриное, корица, сода питьевая.



# ПЕЧЕНЬЕ



## Печенье сдобное «Кокосовое молоко»

Вес 1,0 кг  
Срок годности 4 мес.

Мука пшеничная в/с, сахарная пудра, маргарин, кокосовая стружка, молоко сухое обезжиренное, патока, сода питьевая.



## Печенье сдобное «Абрикотин»

Вес 1,0 кг  
Срок годности 4 мес.

Мука пшеничная в/с, сахарная пудра, маргарин, яйцо куриное, курага, патока крахмальная, сода питьевая.



## Печенье сдобное «Услада»

Вес 1,0 кг  
Срок годности 4 мес.

Мука пшеничная в/с, маргарин, сахарная пудра, яйцо куриное, изюм, кунжут, соль поваренная.



## Кекс «Свердловский»

Вес 0,07, 0,3  
Срок годности 7 суток

Мука пшеничная в/с, виноград сушеный, маргарин, яйцо куриное, сахар, молоко сгущенное, вино десертное, ванилин



## Кекс «Детский творожный»

Вес 0,045 кг.  
Срок годности 7 суток.

Мука пшеничная высшего сорта, сахар-песок, творог, яйцо куриное, масло сливочное, аммоний углекислый, сода питьевая, ванилин.

# Куличи



## Кулич «Весенний»

Вес 0,100 кг, 0,200 кг, 0,300 кг,  
0,500, 1,0 кг.  
Срок годности 7 суток.

Из муки пшеничной высшего сорта с изюмом, поверхность кулича глазирована сахарной помадкой и декорирована разноцветными сахарными фигурками.



## Кулич «Пасхальный»

Вес 0,05 кг, 0,100 кг, 0,200 кг,  
0,300 кг, 0,400 кг.  
Срок годности 5 суток.

Из муки пшеничной высшего сорта с изюмом, поверхность кулича глазирована сахарной помадкой и украшена сахарной посыпкой.



## Кулич «Праздничный»

Вес 0,100 кг, 0,200 кг, 0,300 кг,  
0,400 кг, 0,500 кг.  
Срок годности 5 суток.

Из муки пшеничной высшего сорта с изюмом, поверхность кулича глазирована сахарной помадкой и украшена разноцветными сахарными фигурками.

