



**Общество с ограниченной ответственностью
«Хлебозавод №1»**

ИНН 1215188080, КПП 121501001 ОГРН 1151215002069

Адрес: 424003, г. Йошкар-Ола, ул. Суворова, 26

Р/с 40702810500430261941 ПАО «НОРВИК БАНК» г. Киров

к/с 30101810300000000728 БИК 043304728

**Новинки за 2019 год
ООО «Хлебозавод №1»**

Хлеб



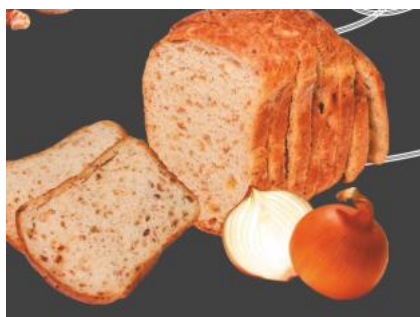
Хлеб итальянский Бокатта «Мука и Фартук» 180 г

Плоская пшенично-ржаная лепешка с крупнопористым глянцевым мякишем пропитана маслом, обсыпана розмарином. Прямоугольная форма идеально подходит для приготовления сэндвичей



Хлеб Тартин «Мука и Фартук» 400 г

Мягкий пшенично-ржаной хлеб из-за особенностей технологии получается очень ароматным, с крупными глянцевыми порами. Небольшое количество кориандра придает хлебу особую пикантность



Хлеб «Энергия солнца» с луком в нарезке 200 г

Хлеб, изготовленный из пшеничной муки и овсяных хлопьев с добавлением натурального лука, полезен для здоровья из-за обилия витаминов и микроэлементов



Хлеб «Энергия солнца» с морковью в нарезке 200 г

Хлеб, изготовленный из пшеничной муки и овсяных хлопьев с добавлением натуральной моркови, полезен для здоровья из-за обилия витаминов и микроэлементов



Хлеб «Энергия солнца» со свеклой и грецким орехом в нарезке 200 г

Хлеб, изготовленный из пшеничной муки и овсяных хлопьев с добавлением натуральной свеклы, полезен для здоровья из-за обилия витаминов и микроэлементов

Торты



Торт "Энергия солнца"
морковь-апельсин
380г

Морковный бисквит, пропитанный сахарным сиропом. Слой нежного апельсинового суфле, покрытый желе с апельсиновым конфитюром, украшенный долькой апельсина и белой шоколадной глазурью



Торт "Энергия солнца"
морковь-облепиха
370г

Морковный бисквит, пропитанный сахарным сиропом. Слой нежного облепихового суфле, покрытый желе с облепихой и украшенный физалисом и белой шоколадной глазурью



Торт "Энергия солнца"
тыква-яблоко
370г

Тыквенный бисквит, пропитанный сахарным сиропом. Слой нежного яблочного суфле, покрытый желе с яблочным конфитюром и украшенный шоколадной глазурью



Торт "Энергия солнца"
шоколад-черная смородина
370г

Шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом. Слой нежного смородинового суфле, покрытый желе с черной смородиной и украшенный белой шоколадной глазурью

Торты



Торт Воздушный поцелуй
500г

Торт из воздушного бэзе, прослоенного сливочным кремом, украшенный масляно-шоколадным кремом



Торт Манго
550г

Торт из классического белого бисквита, пропитанного сиропом, с прослойкой крема из взбитых сливок с начинкой "Манго". Украшен воздушным рисом и цветами из масляного крема



Торт Лимонное удовольствие
650г

Бисквитный торт, пропитанный сиропом с прослойкой воздушного суфле с лимонным конфитюром, украшен кокосовой стружкой, лимонным желе и взбитыми сливками с мармеладными дольками



Торт Шоколадный пинчер
750г

Торт на основе шоколадно-сметанного бисквита, пропитанного сметанным кремом с вареной сгущенкой и кусочками чернослива. Торт обсыпан шоколадной стружкой



Торт Халва
500 г

Классический бисквит, прослоенный кремом из взбитых сливок и начинкой "Халва". Торт украшен взбитыми сливками, семенами подсолнечника и шоколадным декором

Детская серия



Весёлый паучок

Двухслойный торт из классического и шоколадного бисквитов, прослоенных нежным йогуртовым кремом с вишневым конфитюром. Торт украшен кокосовой стружкой, шоколадной газурью, коктейльной вишней и паучком из взбитых сливок.

700 г	коррекс	5 суток



Медово-йогуртовый

Медовые коржи, прослоенные нежным йогуртовым кремом, обсыпаны обжаренной медовой крошкой и украшены шоколадным декором и масляным кремом.

600 г	коррекс	7 суток



Цыплята

Классический бисквит, прослоенный нежным кремом из взбитых сливок и вареной сгущенки, обсыпан бисквитной крошкой и украшен цыплятами из взбитых сливок.

500 г	коррекс	7 суток



Баттерфляй

Нежный двухслойный торт из шоколадного и классического бисквитов, прослоенных йогуртовым кремом с клубничной начинкой. Украшен кокосовой стружкой и бабочкой из шоколадной газури и взбитых сливок.

700 г	коррекс	5 суток

По-домашнему
вкусные торты!

Продукция с длительным сроком хранения



Мармелад желеино-фруктовый натуральный

- из ягод малины с базиликом, 300 г
- из апельсинов, 300 г
- из ягод клюквы, 300 г
- из ягод облепихи, 300 г
- из ягод черной смородины, 300 г



Маршмеллоу 100 г

Морковный бисквит, пропитанный сахарным сиропом. Слой нежного облепихового суфле, покрытый желе с облепихой и украшенный физалисом и белой шоколадной глазурью



Тесто слоеное бездрожжевое на сливочном масле замороженное 500 г

Тесто на сливочном масле, приготовленное без добавления дрожжей, более слоистое, тонкое. Прекрасно подойдет для приготовления язычков, сладких пирожков, печенья и другой слоеной выпечки



Тесто слоеное дрожжевое на сливочном масле замороженное 500 г

Тесто на сливочном масле прекрасно подойдет для приготовления ароматных круассанов. Нежных пирогов и другой пышной и воздушной выпечки