

Прайс ИП Степанов Е. И. от 23.01.2020

телефон для заявок: +7 (988) 602 46 62

Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт. Яблоновский, ул.Шоссейная, 71 Д

почта для заявок: order@buterboom.ru

№	Наименование	Описание	Вес 1 шт, г	Количество в 1 уп., шт	Цена за шт., руб.	Цена за 1 уп., руб.
1. Полуфабрикаты из слоеного дрожжевого теста (требуется растойка и выпечка)						
Дэниши, рулеты, сетка						
1.1	Дениш Круассо с яблочным джемом и корицей	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. При выпечке образовывается хрустящая сеточка, начинка из ванильного крема, яблочного джема и корицы	100± 5	40	21,0	840,0
1.2	Слойка Талер с творогом и малиной	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из творога и малинового джема.	130 ± 5	30	30,0	900,0
1.3	Булочка с корицей	Изделие в форме "улитки" из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из заварного крема, сливочного масла и корицы.	140 ± 5	40	30,0	1200,0
1.4	Дениш с клубничным джемом	При выпечке образовывается хрустящая сеточка, начинка - клубничный джем с кусочками ягод.	80± 5	40	18,0	720,0
1.5	Дениш с яблочным джемом	При выпечке образовывается хрустящая сеточка, начинка - яблочный джем с кусочками ягод.	80± 5	40	18,0	720,0
1.6	Дениш с джемом черная смородина	При выпечке образовывается хрустящая сеточка, начинка - джем черная смородина с кусочками ягод.	80± 5	40	18,0	720,0
1.7	Слойка с творогом и персиком	Изделие из слоеного теста с начинкой из творога и персикового джема.	130 ± 5	30	25,0	750,0
Круассаны						
1.8	Круассан с заварным кремом Патисьер	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Классический круассан с начинкой из заварного сливочно-ванильного крема	80 ± 5	40	20,0	800,0
1.9	Круассан с шоколадным кремом Шоколя	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Круассан классический с шоколадной начинкой	80 ± 5	40	20,0	800,0
1.10	Круассан Месье	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Круассан классический	90 ± 5	40	18,0	720,0
1.11	Круассан Мадам зерновой	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Круассан зерновой	90 ± 5	40	18,0	720,0
1.12	Круассан классический	Изделие из слоеного теста. Круассан классический	70 ± 5	40	14,0	560,0
1.13	Круассан с заварным кремом	Классический круассан с начинкой из заварного сливочно-ванильного крема	80 ± 5	40	16,0	640,0
1.14	Круассан с шоколадным кремом	Круассан классический с шоколадной начинкой	80 ± 5	40	16,0	640,0

Слойка сладкая						
1.15	Слойка с малиновым джемом Круассо	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из малинового джема	100 ± 5	40	19,0	760,0
1.16	Слойка с абрикосовым джемом Круассо	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из абрикосового джема	100 ± 5	40	19,0	760,0
1.17	Слойка с вишневым джемом Круассо	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из вишневого джема	100 ± 5	40	19,0	760,0
1.18	Слойка с малиновым джемом	Изделие из слоеного теста с начинкой из малинового джема	100 ± 5	40	15,0	600,0
1.19	Слойка с абрикосовым джемом	Изделие из слоеного теста с начинкой из абрикосового джема	100 ± 5	40	15,0	600,0
1.20	Слойка с вишневым джемом	Изделие из слоеного теста с начинкой из вишневого джема	100 ± 5	40	15,0	600,0
1.21	Слойка с персиковым джемом	Изделие из слоеного теста с начинкой из персикового джема	100 ± 5	40	15,0	600,0
1.22	Слойка с творогом	Изделие из слоеного теста с начинкой из творога и изюма	100 ± 5	40	20,0	800,0
1.23	Слойка с джемом черная смородина	Изделие из слоеного теста с начинкой из джема черная смородина	70 ± 5	60	12,0	720,0
1.24	Слойка с клубничным джемом	Изделие из слоеного теста с начинкой из клубничного джема	70 ± 5	60	12,0	720,0
1.25	Слойка с яблочным джемом	Изделие из слоеного теста с начинкой из яблочного джема	70 ± 5	60	12,0	720,0
Слойка сытная						
1.26	Слойка Паф с курицей и сыром	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из кусочков куриной грудки и сыра	100 ± 5	40	31,0	1240,0
1.27	Слойка Паф с ветчиной и сыром	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из ветчины, сыра	100 ± 5	40	28,0	1120,0
1.28	Слойка Паф с адыгейским сыром	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из адыгейского сыра, чеснока, кинзы, укропа	100 ± 5	40	28,0	1120,0
1.29	Слойка Паф с картофелем и грибами	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из картофеля и грибов	100 ± 5	40	22,0	880,0
1.30	Слойка с сосиской и кетчупом	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с сосиской и кетчупом	135 ± 5	30	35,0	1050,0
1.31	Пирожок слоеный с капустой	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из квашенной тушеной капусты	80 ± 5	60	16,0	960,0
1.32	Пирожок слоеный с начинкой Картофель Малосольный огурец	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из картофеля со вкусом малосольного огурца	80 ± 5	60	16,0	960,0
1.33	Слойка с курицей и сыром	Изделие из слоеного теста с начинкой из кусочков куриной грудки и сыра	100 ± 5	40	25,0	1000,0

1.34	Слойка с ветчиной и сыром	Изделие из слоеного теста с начинкой из ветчины, сыра	100 ± 5	40	22,0	880,0
1.35	Слойка с адыгейским сыром	Изделие из слоеного теста с начинкой из адыгейского сыра, чеснока, кинзы, укропа	100 ± 5	40	22,0	880,0
1.36	Слойка с картофелем и грибами	Изделие из слоеного теста с начинкой из картофеля и грибов	100 ± 5	40	18,0	720,0
1.37	Слойка с капустой	Изделие из слоеного теста с начинкой из капусты тушеной	70 ± 5	60	12,0	720,0
1.38	Слойка с мясом	Изделие из слоеного теста с начинкой из мяса	70 ± 5	60	16,0	960,0
1.39	Слойка с охотничьей колбаской	Изделие из слоеного теста с охотничьей колбаской	150 ± 5	30	28,0	840,0
2. Полуфабрикаты из слоеного бездрожжевого теста (требуется выпечка)						
Сетка						
2.1	Слойка с творогом и персиком	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из творога и персикового джема.	130 ± 5	30	25,0	750,0
Слойка сладкая бездрожжевая						
2.2	Слойка бездрожжевая с абрикосовым джемом	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из абрикосового джема	100 ± 5	40	19,0	760,0
2.3	Слойка бездрожжевая с вишневым джемом	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из вишневого джема	100 ± 5	40	19,0	760,0
2.4	Слойка бездрожжевая с джемом черная смородина	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из джема черная смородина	100 ± 5	40	19,0	760,0
2.5	Слойка бездрожжевая с малиновым джемом	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из малинового джема	100 ± 5	40	19,0	760,0
2.6	Слойка бездрожжевая с творогом	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из творога	100 ± 5	40	22,0	880,0
Слойка сытная бездрожжевая						
2.7	Слойка бездрожжевая с адыгейским сыром	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из адыгейского сыра, чеснока, кинзы, укропа	100 ± 5	40	25,0	1000,0
2.8	Слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из ветчины, сыра	150 ± 5	40	28,0	1120,0
2.9	Слойка бездрожжевая с картофелем и грибами	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из картофеля и грибов	100 ± 5	40	25,0	1000,0
2.10	Слойка бездрожжевая с курицей и сыром	Изделие из слоеного бездрожжевого теста с начинкой из кусочков куриной грудки и сыра	100 ± 5	40	26,00	1040,00
3. Изделия из дрожжевого теста (требуется растойка и выпечка)						
3.1	Сосиска в тесте	Сосиска, обернутая полоской дрожжевого теста	110 ± 5	40	25,0	1000,0
3.2	Хачапури с сыром	Хачапури с начинкой из двух видов сыров	150 ± 5	30	42,0	1260,0

4. Хлеба, багеты (требуется допекание)						
4.1	Багет Деревенский	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки	300 ± 5	12	42	504
4.2	Багет мини Деревенский	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки	150 ± 5	20	32	640
4.3	Багет Парижский	Изделие хлебобулочное из пшеничной и ржаной муки	300 ± 5	12	42	504
4.4	Булочка Гужер сырная	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки с сырной начинкой	50 ± 3	32	13	416
4.5	Булочка зерновая	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки с семенами подсолнечника, льна, кунжут, морковью сушеной	50 ± 3	40	13	520
4.6	Булочка солодовая	Изделие хлебобулочное из пшеничной и ржаной муки с солодом	50 ± 3	40	12	480
4.7	Хлеб 8 Злаков	Хлеб из ржаной и пшеничной муки с семенами льна, подсолнечника, кунжута, пшена, кукурузных хлопьев	300 ± 5	6	63	378
4.8	Хлеб Прованс	Хлеб из пшеничной муки с прованскими травами	300 ± 5	6	45	270
4.9	Хлеб Рижский новый	Хлеб из ржаной и пшеничной муки с солодом и тмином	300 ± 5	10	50	500
4.10	Хлеб Рустик	Хлеб из пшеничной муки	300 ± 5	5	45	225
4.11	Хлеб Фермерский	Хлеб из пшеничной муки с семенами подсолнечника, льна, кунжут, морковью сушеной	300 ± 5	6	66	396
4.12	Хлеб Чиабатта 200 г	Хлеб чиабатта из пшеничной муки	200 ± 20	8	30	240
4.13	Хлеб Чиабатта 300 г	Хлеб чиабатта из пшеничной муки	300 ± 20	6	33	198
5. Маффины, кексы (готовые, замороженные)						
5.1	Маффин с малиновым джемом	Ванильный маффин с малиновым джемом	80 ± 5	15	28,0	420,0
5.2	Маффин шоколадный с абрикосовым джемом	Шоколадный маффин с абрикосовым джемом	80 ± 5	15	28,0	420,0
6. Пончики (готовые, замороженные)						
6.1	Калифорнийский орех донат	пончик, глазурь молочная, арахисовые лепестки	70±5	12	31,0	372,0
6.2	Кокос донат	пончик, глазурь молочная, кокосовая стружка	70±5	12	31,0	372,0
6.3	Орехи донат	пончик, глазурь шоколадная, арахис дробленый	75±5	12	31,0	372,0
6.4	Симпсон донат	пончик, глазурь молочная, посыпка вермишель микс, краситель пищевой прозрачно-красный	65±4	12	27,0	324,0
6.5	Смородина донат	пончик, глазурь молочная, посыпка вермишель микс, краситель синий, краситель пурпурно-красны, ароматизатор смородина	65±4	12	27,0	324,0
6.6	Фундук донат	пончик, глазурь молочная, посыпка вермишель микс, ароматизатор фундук	65±4	12	27,0	324,0
6.7	Шоколад донат	пончик, глазурь молочная, посыпка вермишель микс, ароматизатор ром, ароматизатор карамель	65±4	12	27,0	324,0
6.8	Лимон донат	пончик, глазурь молочная, посыпка вермишель микс, ароматизатор лимон	65±4	12	27,0	324,0

6.9	БаблГам донат	пончик, глазурь молочная, посыпка вермишель микс, ароматизатор клубника, ароматизатор банан	65±4	12	27,0	324,0
6.10	Айсберг донат	пончик, глазурь молочная, глазурь шоколадная	65±4	12	27,0	324,0
7. Торты (готовые, замороженные)						
7.1	Брауни шоколадный	Шоколадное пирожное на основе творожного сыра, покрытое шоколадом и украшенное половинкой грецкого ореха	110 ± 5	20	80	1600
7.2	Брауни карамельный	Шоколадное пирожное на основе творожного сыра, покрытое карамелью и украшенное орехами миндальными лепестками	110 ± 5	20	80	1600
7.3	Наполеон классический (1/12)	Наполеон с заварным кремом	145 ± 5	12	65	780
7.4	Пай Орехово-карамельный (1/12)	Пай песочный с орехово-карамельной начинкой	120 ± 5	12	70	840
7.5	Пай Творожный (1/12)	Пай песочный с творожной начинкой	110 ± 5	12	50	600
7.6	Пай Яблочно-миндальный (1/12)	Пай песочный с яблочно-миндальной начинкой	115 ± 5	12	65	780
7.7	Рыжик (1/12)	Рыжик со сметанно-заварным кремом	130 ± 5	12	60	720
7.8	Торт Красный Бархат (1/12)	Торт "красный бархат" с йогуртово-малиновым кремом	120 ± 5	12	55	660
7.9	Торт Птичье молоко (1/12)	Нежное суфле на бисквите, покрытое шоколадом	100 ± 5	12	75	900
7.10	Чиз-кейк Карамельный (1/12)	Классический чиз-кейк с карамельной начинкой	125 ± 5	12	80	960
7.11	Чиз-кейк Нью-Йорк (1/12)	Классический чиз-кейк	125 ± 5	12	80	960
7.12	Чиз-кейк Орео (1/12)	Чиз-кейк с сырной начинкой, корж из печенья Орео, украшенный печеньем Орео и взбитыми сливками	125 ± 5	12	90	1080
7.13	Чиз-кейк Ягодный (1/12)	Чиз-кейк с сырной начинкой и ягодным слоем из малины, вишни и черной смородины	145 ± 5	12	80	960
7.14	Чиз-кейк Манго (1/12)	Чиз-кейк с начинкой из мангового сырного крема	160 ± 5	12	100	1200
7.15	Пирожное Каро (1/13)	Бисквит с морковью и грецким орехом. Пирожное с сырным кремом, украшенное морковкой из марципана	135 ± 5	13	65	845
7.16	Пирожное Три Шоколада (1/13)	Пирожное мусовое со слоями из темного, белого, молочного шоколада	135 ± 5	13	80	1040
8. Сэндвичи (готовые, замороженные)						
8.1	Сэндвич Ветчина-Грибы-Сыр	Хлеб тостовый белый, ветчина, грибы шампиньоны жареные с луком, сыр, майонез	160 ± 5	16	70	1120
8.2	Сэндвич Говядина-Фасоль	Хлеб тостовый черный, говядина жареная, корейская морковь, огурцы маринованные, фасоль, кинза, соус грузинский, майонез	160 ± 5	16	80	1280
8.3	Сэндвич Курица-Картофельный салат	Хлеб тостовый белый, грудка куриная, картофель, капуста пекинская, огурцы маринованные, лук репчатый, майонез, горчица	160 ± 5	16	70	1120

8.4	Сэндвич Ветчина-Сыр	Хлеб тостовый черный, ветчина, сыр, огурцы маринованные, соус сырный	160 ± 5	16	70	1120
9. Изделия из слоеного дрожжевого теста (выпеченные, замороженные)						
Дэниши						
9.1	Дениш выпеченный с яблочным джемом и корицей Круассо	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. При выпечке образовывается хрустящая сеточка, начинка из ванильного крема, яблочного джема и корицы	95 ± 5	15	27,0	405,0
Круассаны						
9.2	Круассан с заварным кремом Патисьер	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Классический круассан с начинкой из заварного сливочно-ванильного крема	75 ± 5	20	26,0	520,0
9.3	Круассан с шоколадным кремом Шоколя	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Круассан классический с шоколадной начинкой	75 ± 5	20	26,0	520,0
9.4	Круассан выпеченный классический	Изделие из слоеного теста на сливочном масле. Круассан классический	80 ± 5	10	25,0	250,0
Слойка сытная						
9.5	Слойка выпеченная Паф с курицей и сыром	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из кусочков куриной грудки и сыра	100 ± 5	15	37,0	555,0
9.6	Слойка выпеченная Паф с ветчиной и сыром	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из ветчины, сыра	100 ± 5	15	34,0	510,0
9.7	Слойка выпеченная Паф с адыгейским сыром	Изделие из слоеного теста на сливочном масле с начинкой из адыгейского сыра, чеснока, кинзы, укропа	100 ± 5	15	34,0	510,0