



Прайс-лист

Наименование	Описание	Ед.	Срок реализации при температуре не более 18 °С, сут.	Срок реализации после дефростации при температуре 4±2°С, час	Вес,кг	Цена с НДС, руб.
ТОРТЫ						
 <p>Кардинал</p>	Классический бисквит с масляно-заварным кремом, декорированный шоколадом и жареным арахисом. Состав: мука в/с, сахар, меланж, жаренный арахис, шоколадная глазурь, начинка – солёная карамель, заварной крем.	шт.	180	120	0,7	290,10
 <p>Корсика</p>	Классический бисквит с масляным кремом, декорированный шоколадной глазурью. Состав: мука в/с, сахар, меланж, маргарин, сгущённое молоко, шоколадная глазурь,	шт.	180	120	0,75	290,10
 <p>Пекин</p>	Классический бисквит, пропитанный сиропом с апельсиновым конфитуром в сочетании с легким кремом из сливок, декор-гель, посыпка кондитерская, шоколадная глазурь. Состав: мука, сахар, меланж, шоколадная глазурь, посыпка кондитерская, сливки, начинка апельсиновая,	шт.	180	120	0,75	290,10
 <p>Сакура</p>	Бисквит с лесными ягодами и прослойками французского беже в сочетании с масляным кремом и воздушными сливками. Состав: мука в/с, сахар, меланж, маргарин, сгущённое молоко, белок, сливки.	шт.	180	120	0,65	290,10
 <p>Японский восход</p>	Классический бисквит с вишневым конфитуром в сочетании с воздушными сливками. Декор-гель, шоколадная глазурь, вишня мараскиновая. Состав: мука в/с, сахар, меланж, сливки на растительной основе, вишнёвая начинка, гель, вишня мараскиновая.	шт.	180	120	0,75	290,10
 <p>Дакар</p>	Шоколадный бисквит с масляным и ванильным кремом, декорированный шоколадной глазурью. Состав: мука в/с, сахар, меланж, маргарин, сгущённое молоко, заварной крем, шоколадная глазурь.	шт.	180	120	0,715	290,10
 <p>Африка</p>	Классический бисквит с масляным кремом с лимонной начинкой, декорированный глазурью со вкусом манго. Состав: мука в/с, сахар, меланж, лимонная начинка, маргарин, сгущённое молоко, гель манго, шоколадная глазурь.	шт.	180	120	0,73	290,10
 <p>Комплимент</p>	Классический бисквит, пропитанный ароматным сиропом в сочетании с нежным клубничным кремом из сливок, декорированный клубничной и белой глазурью. Состав: мука, сахар, меланж, сливки на растительной основе, начинка – клубника, гель клубничный, глазурь	шт.	180	120	0,75	290,10
ПИРОЖНЫЕ						
 <p>набор Эклеров</p>	Классические эклеры с нежным ванильным кремом, декорированные черно-белой шоколадной глазурью. Состав: мука в/с, сахар, меланж, маргарин, сгущ. молоко, заварной крем, шоколадная глазурь, какао-порошок.	шт.	180	120	0,24	160,00
 <p>набор Фиолент</p>	Нежнейшие заварные пирожные профитроли, декорированные черно-белой шоколадной глазурью. Состав: мука, соль, меланж, смесь для заварного крема, сгущённое молоко, сливки на растительной основе, шоколадная глазурь белая, шоколадная глазурь чёрная.	шт.	180	120	0,24	160,00

Менеджер по работе с ключевыми клиентами
Казарян Лиана

+7(978)739-63-64
kazaryanll@medobory.biz