

Хлеб «Альгерд» подовый (вес 0,35 кг; 0,7 кг/72 часа)



Состав: Мука пшеничная первого сорта, вода, мука ржаная сеяная, ядро семян подсолнечника, отруби пшеничные, семена кунжута, заварка сухая ржаная комплексная «Колосок-1», концентрат квасного сула, мед сахарный янтарный, дрожжи хлебопекарные прессованные, клейковина пшеничная сухая, соль, смесь солодовая «Оксна-1».

Хлеб «Бородинский» аппетитный подовый (вес 0,4 кг/ 96 ч)



Состав: Мука ржаная обойная, мука пшеничная 2 сорта, мука ржаная сеяная, вода, сахар, солод ржаной, патока крахмальная, концентрат квасного сула, соль, дрожжи, кориандр.

Хлеб «Вестник» столовый подовый (вес 0,4 кг; 0,8кг /96ч)



Состав: Мука ржаная сеяная, мука пшеничная 1 сорт, заварка сухая ржаная, клейковина пшеничная сухая с добавлением картофельной клетчатки "Potex", соль, дрожжи, отруби пшеничные

Хлеб «Витебский бездрожжевой» подовый (вес 0,45кг; 0,9кг /96ч)



Состав: Мука ржаная хлебопекарная сеяная, мука пшеничная первого сорта, вода питьевая, солод ржаной сухой, соль йодированная, сахар, смесь сухая «Рэксол-хмель»

Хлеб «Витебский край» формовой (вес 0,25кг /96 ч)



Состав: Мука ржаная хлебопекарная сеяная, мука пшеничная первого сорта, вода питьевая, патока крахмальная, солод ржаной сухой, сахар, соль, дрожжи прессованные, смесь сухая хлебопекарная «Солодовая» (солод, ферменты), тмин

Хлеб «Витязь» подовый (вес 0,5кг; 1,0 кг /96 ч)



Состав: мука ржаная сеяная, мука пшеничная первого сорта, вода питьевая, солод ржаной сухой, мед сахарный янтарный (сахар, вода питьевая, ароматизатор «Мед»), соль йодированная, смесь солодовая «Оксна-1» (краситель-сахарный колер), дрожжи прессованные «Столичные», кориандр

**Хлеб «Городская» ратуша
подовый (вес 0,6кг; 1,2
кг/96часов)**



Состав: мука ржаная хлебопекарная сеяная, мука пшеничная первого сорта, вода питьевая, солод ржаной сухой, поре картофельное сухое (картофель свежий, стабилизатор – моно- и диглицериды жирных кислот), мед сахарный янтарный (сахар, вода питьевая, ароматизатор “Мед”), смесь сухая хлебопекарная “Солодовая”, патока крахмальная, соль йодированная, дрожжи прессованные «Столичные», тмин.

**Хлеб «Дар Придвинья» формовой
(вес 0,3кг/96часов)**



Состав: мука ржаная хлебопекарная обойная, ядро семян подсолнечника, хлебопекарная смесь «Микс ржаной» (Ржаные - (солод, мука) частично поджаренные, сахар, пшеничная (мука частично поджаренная, глютен), пряности, регулятор кислотности - лимонная и уксусная кислота, мука пшеничная второго сорта, мука ржаная хлебопекарная сеяная, вода питьевая, солод ржаной сухой, сахар, патока, концентрат квасного сула, дрожжи прессованные, соль йодированная.

**Хлеб «Двинский
ароматный» новый подовый
(вес 0,4кг, 0,8кг/96 часов)**



Состав: Мука ржаная сеяная, мука пшеничная 1 сорта, солод ржаной, семя подсолнечника, семя кунжута, инвертный сироп, соль, дрожжи, солодовая добавка "Рогена".

**Хлеб «Добры смак»особый
формовой (вес 0,4кг/72часа)**



Состав: Мука ржаная сеяная, вода, мука пшеничная 1 сорт, уваренное зерно пшеницы, солод ржаной, мед, соль, дрожжи.

**Хлеб «Дымковский новый» подовый
(вес 0,45кг, 0,9кг/96 часов)**



Состав: Мука ржаная сеяная, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, вода питьевая, солод ржаной сухой, соль поваренная пищевая йодированная, дрожжи хлебопекарные прессованные.

**Хлеб «Жалейка» пикантный
подовый (вес 0,4кг, 0,8кг/96
часов)**



Состав: Мука ржаная сеяная, вода, мука ржаная обойная, мука пшеничная 1 сорт, солод ржаной сухой, инвертный сироп, соль, порошок чеснока, дрожжи, семена укропа

**Хлеб «Замковый» новый
подовый (вес 0,4кг, 0,9кг /96
часов)**



Состав: мука пшеничная с высоким содержанием отрубянистых частиц, ржаная хлебопекарная сеяная, вода питьевая, солод ржаной сухой, соль поваренная пищевая йодированная, дрожжи хлебопекарные прессованные

**Хлеб «Краюшки ржано-пшеничные»
(вес 0.3 (3 шт*0.1)/96 часов)**



Состав: мука ржаная обдирная, мука ржаная сеяная, мука пшеничная второго сорта, вода, солод ржаной сухой, концентрат квасного сусла, отруби пшеничные, смесь солодовая "Оксна-1", пюре картофельное сухое, инвертный сироп, соль, клейковина пшеничная сухая, дрожжи, кориандр.

**Хлеб «Нестерка» новый
бездрожжевой подовый (вес
0,5кг, 2,0кг/96 часов)**



Состав: Мука ржаная сеяная, мука ржаная обойная, мука пшеничная I сорт, вода, солод ржаной, повидло, соль, сахар, клейковина пшеничная сухая, сухие духи, тмин, смесь пряностей.

**Хлеб «Потемкинский» особый
подовый (вес 0,42кг/96часов)**



Состав: Мука ржаная хлебопекарная сеяная, вода питьевая, мука пшеничная первого сорта, солод ржаной сухой, инвертный сироп (сахар, регулятор кислотности – лимонная кислота), соль йодированная, дрожжи прессованные «Столичные», кориандр молотый.

**Хлеб с гречкой бездрожжевой
подовый (вес 0,4кг, 0,8кг/72 часа)**



Состав: Мука ржаная сеяная, вода, мука пшеничная I сорт, солод ржаной сухой, крупа гречневая, соль, фруктоза, масло подсолнечное, дрожжи.

**Хлеб «Смачны гасцінец»
с фундуком новый
формовой (вес 0,25кг/96
часов)**



Состав: мука ржаная сеяная, вода питьевая, мука пшеничная, ядро ореха фундука, виноград сушеный, абрикос сушеный, слива сушеная, концентрат квасного сусла, инвертный сироп, ядро семян подсолнечника, солод ржаной сухой ферментированный, солод ржаной сухой не ферментированный, дрожжи хлебопекарные прессованные, семена тыквы, соль йодированная.

**Хлеб «Сонечны смак» новый
формовой (вес 0,25кг/96часов)**



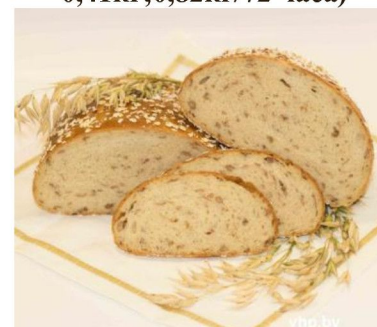
Состав: ядро семян подсолнечника, мука ржаная хлебопекарная сеяная, мука пшеничная первого сорта, мука ржаная хлебопекарная обойная, вода питьевая, солод ржаной сухой, концентрат квасного сусле, инвертный сироп, соль поваренная пищевая йодированная, дрожжи прессованные, клейковина пшеничная сухая.

**Хлеб «Старадауні Віцебск»
бездрожжевой подовый (вес
0,4кг;0,8кг/96 часов)**



Состав: мука ржаная хлебопекарная сеяная, мука пшеничная первого сорта, вода питьевая, солод ржаной сухой, концентрат квасного сусле, инвертный сироп (сахар, вода питьевая, регулятор кислотности – лимонная кислота), соль поваренная пищевая йодированная, смесь сухая «Рэксол-хмель», тмин.

**Хлеб «Хуторок» зерновой
новый подовый (вес
0,41кг;0,82кг/72 часа)**



Состав: Мука пшеничная первого сорта, вода питьевая, зерно пшеницы, клейковина пшеничная сухая, дрожжи прессованные, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль йодированная, заварка сухая ржаная комплексная «Колосок-1», хлопья овсяные «Экстра»

Хлебобулочная продукция

Хлеба ржано-пшеничные

Хлеб «Боярин Орша»

подовый 0,7 кг, 0,35 кг

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, муки пшеничной первого сорта, муки ржаной обойной, солода ржаного сухого, смеси сухой солодовой, смеси сухой ячменной, концентрата квасного сусла, повидла, патоки, сахара-песка, семян кунжута, тмина, дрожжей хлебопекарных прессованных, соли поваренной йодированной.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 6,6 г, жиры – 1,4 г,
углеводы – 44,8 г

Энергетическая ценность: 220 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок хранения: 48 часов,

упакованного – 96 часов с момента выхода из печи



Хлеб «Румлевский» с семечками

подовый 1,0 кг, 0,5 кг

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, муки пшеничной первого или второго сорта, отрубей пшеничных, солода ржаного сухого с добавлением концентрата квасного сусла, соли поваренной йодированной, инвертного сиропа, дрожжей хлебопекарных прессованных, семян подсолнечника.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 7,7 г, жиры – 2,4 г,
углеводы – 47,4 г

Энергетическая ценность: 225 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок хранения:

48 часов, упакованного – 96 часов с момента выхода из печи



Хлеб «Бородинский» оригинальный формовой 0,75 кг, 0,37 кг

Вырабатывается из муки ржаной обойной, пшеничной первого или второго сорта, ржаной обдирной с добавлением инвертного сиропа, солода красного, сахара, смеси хлебопекарной «Соловая-1», кориандра, соли поваренной йодированной, дрожжей прессованных.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 7,2 г, жиры – 0,7 г,
углеводы – 42,7 г

Энергетическая ценность: 208 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок хранения:

48 часов, упакованного – 96 часов с момента выхода из печи.



Хлеб «Стольны град» светлый

подовый 0,8 кг, 0,4 кг

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, пшеничной первого сорта, солода ржаного сухого, мёда сахарного янтарного, муки тывенной, соли пищевой поваренной йодированной, дрожжей прессованных, тмина.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 6,2 г, жиры – 0,6 г,
углеводы – 48,1 г

Энергетическая ценность: 215 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок годности: 48 часов, в упаковке – 96 часов с момента выхода из печи



Хлеб «Добрыня» подовый 1,0 кг, 0,5 кг

Вырабатывается из муки хлебопекарной ржаной сеяной, пшеничной первого сорта, муки обойной, солода ржаного сухого, концентрата квасного сусла, инвертного сиропа, соли пищевой поваренной йодированной, тмина, сухих духов.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 5,8 г, жиры – 0,5 г,
углеводы – 47,7 г

Энергетическая ценность: 223 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок хранения: 48 часов,
упакованного – 96 часов
с момента выхода из печи



Хлеб «Эксклюзив» бездрожжевой

подовый 0,8 кг, 0,4 кг

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, муки пшеничной первого или второго сорта, солода ржаного сухого, мёда сахарного янтарного, соли пищевой поваренной йодированной, повидла.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 5,4 г, жиры – 0,5 г,
углеводы – 50,8 г

Энергетическая ценность: 226 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок хранения: 48 часов, упакованного – 72 часа с момента выхода из печи



Хлеб «Изобильный» любительский весовой

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, пшеничной первого и второго сорта, солода ржаного сухого с добавлением сиропа сахарного ароматизированного, концентрата квасного сусла, чернослива, изюма, кураги, соли пищевой поваренной йодированной, дрожжей прессованных.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 5,0 г, жиры – 0,4 г,
углеводы – 47,6 г

Энергетическая ценность: 243 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок годности: в упаковке –
96 часов с момента выхода из печи.



Хлеб «Сонечны пачастунак» 0,6 кг, 0,3 кг

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, пшеничной первого или второго сорта, муки ржаной обойной, солода ржаного сухого, инвертного сиропа, концентрата квасного сусла, семени подсолнуха, соли пищевой поваренной йодированной, дрожжей прессованных.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 10,6 г, жиры – 8,8 г,
углеводы – 35,7 г

Энергетическая ценность: 266 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок хранения: 48 часов, упакованного – 96 часа с момента выхода из печи.



Хлеб «Дымковский новый» 0,8 кг, 0,4 кг

Вырабатывается из муки ржаной сеяной, пшеничной первого или второго сорта, солода ржаного сухого, дрожжей хлебопекарных прессованных, соли пищевой поваренной йодированной.

Пищевая ценность 100 г изделия:
белки – 9,3 г, жиры – 0,6 г,
углеводы – 48,1 г

Энергетическая ценность: 232 Ккал
Имеется декларация на соответствие требованиям ТР ТС 021

Срок годности:
без упаковки – 48 часов
с момента выхода из печи,
упакованного – 96 часов.



Пирожные

Пирожное заварное «Свирель» 0,05 кг

Заварной полуфабрикат, заполненный начинкой ликерный, которая состоит из молока сгущенного с сахаром (уваренного), смешанного с взбитыми растительными сливками и топпингом «Яичный ликер». Поверхность посыпана сахарной пудрой.



Пищевая ценность 100 г изделия:
белки-9,4г, жир-921,5 г,
углеводы-36,2 г
Энергетическая ценность:
100г изделия 373 Ккал
Срок годности: 5 суток

Пирожное «Сладкий вечер» 0,05 кг

Песочный полуфабрикат №16 в виде корзиночки, наполненный повидлом, смешанным с кокосовой стружкой и суфле «Борисовское». Поверхность украшена глазурью желеобразной «Зеркальная карамель» Mirror caramel и черешней с веточкой в сиропе.



Пищевая ценность 100 г изделия:
белки-4,7 г, жир-17,6 г,
углеводы-56,7 г
Энергетическая ценность:
100г изделия 399 Ккал
Срок годности: 72 часа

Пирожное заварное «Шоколадное» 0,055 кг

Заварной полуфабрикат заполнен молочной начинкой. Поверхность отделана шоколадной глазурью.



Пищевая ценность 100 г изделия:
белки-9,3 г, жир-17,6 г, углеводы-49,1 г
Энергетическая ценность:
100г изделия 385 Ккал
Срок годности: 5 суток

Пирожное «Императрица» 0,05 кг

Состоит из слоев бисквитного полуфабриката «Агат», промоченных сиропом для промочки и прослоены кремом «Шарм».



Поверхность заглазирована этим же кремом, покрыта глазурью желеобразной «Зеркальная карамель» MIRROR CARAMEL и украшена элементами из шоколадной глазури и кондитерской молочной глазури.
Пищевая ценность 100 г изделия:
белки-5,1г, жир-14,5г, углеводы-44,4 г
Энергетическая ценность: 100г изделия 323 Ккал
Срок годности: 5 суток

Пирожное «Маленькое лакомство» 0,05 кг



Слой бисквита №1 покрыты суфле «Борисовское». Поверхность и боковые стороны пирожного покрыты шоколадной глазурью. Поверхность отделана суфле «Борисовское».
Срок годности: не более 7 суток

Набор пирожных «Оршанский десерт» 0,35 уп

Состоит из четырех видов мелких пирожных. Пирожное глазированное с кремом, пирожное «Картошка» обсыпанная, пирожное «рулетки с повидлом», пирожное бисквитное «башенка».



Срок годности: 36 часов.

Слойка фруктовая 0,05 кг



Представляет собой кондитерское изделие из слоеного дрожжевого полуфабриката с начинкой – наполнителя «Ароматик» из муки пшеничной высшего сорта, дрожжей прессованных, маргарина, сахара-песка и другого сырья
Срок годности: 7 суток.

Круассанчик «Мармеладка» 0,05 кг



Вырабатываются из слоеного дрожжевого теста с начинкой из мармелада, сушеного абрикоса.

Срок годности при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 75 % не более 15 суток

Изделия слоеные «Подушечки» с сахаром 0,42 уп



Слоеные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной высшего сорта с добавлением сахара, маргарина для слоеного теста МТС, маргарина, дрожжей хлебопекарных, клейковины сухой, соли пищевой йодированной. «Подушечки» с сахаром вырабатывают в виде квадратиков или прямоугольников, отделанные сахаром.

Срок годности при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 75 % не более 15 суток.

Изделия слоеные «Ритмовские» 0,22 уп



Слоеные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной высшего сорта с добавлением сахара, маргарина для слоеного теста МТС, соли пищевой йодированной, яиц куриных пищевых, кислоты лимонной, сорбиновой кислоты. Поверхность после выпечки отделана сахарной пудрой.
Срок годности при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 75 % не более 15 суток.

Изделия слоеные «Бланш» 0,4 уп



Слоеные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной высшего сорта с добавлением сахара, маргарина для слоеного теста МТС, дрожжей хлебопекарных, сыра твердых сортов, клейковины сухой, соли пищевой йодированной, кунжута, сорбиновой кислоты. Изделия слоеные «Бланш» вырабатывают в виде витых палочек, отделанных кунжутом.
Срок годности при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 75 % не более 15 суток.

Пирожное «Трубочка слоеная с молочной начинкой» 0,05 кг



Штучный слоеный п/ф в виде трубочки или рожка заполнен кремом белковым. Торцы трубочки обсыпаны крошкой слоеного п/ф. Поверхность отделана сахарной пудрой.
Срок годности: 5 суток.

Пирожное «Песочное кольцо» 0,07 кг



Песочное изделие, вырабатываемые из муки пшеничной высшего сорта с добавлением сахара, маргарина, яиц куриных пищевых, ядра арахиса, соли пищевой йодированной, эссенции. Изделия вырабатывают в форме кольца, отделанными арахисом.
Срок годности при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 75 % не более 5 суток.