

НОВИНКИ



Пирожное «Черная смородина»
Blackcurrant Souffle



Пирожное «Манго-маракуйя»
Mango-Passion Fruit Souffle



Бананово-шоколадный торт
Banana & Chocolate Cake



Пирожное «Карамельный мусс»
Caramel Mousse Souffle



Пирожное «Малиновая панна-котта»
Raspberry Pannacotta Souffle

ТАРТАЛЕТКИ



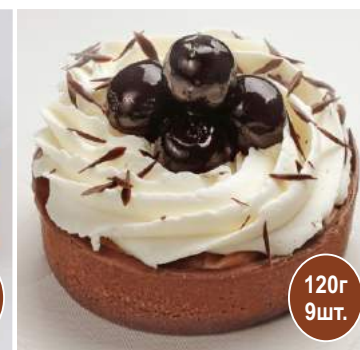
Лимонная тарталетка
Lemon Tart



Малиновая тарталетка
Raspberry Tart



Карамельно-ореховая тарталетка
Tart with Caramel, Walnut and Hazelnut



Тарталетка шоколадная с вишней
Chocolate tart with cherry

ПИРОЖНЫЕ



Пирожное «Графские развалины»
Meringue Cake
"Ruins of Count's Castle"



Пирожное «Миндальное с малиной» двухслойное
Almond Cake



Каноло Сичилиано
Canolo



Эклер ванильный
Eclair vanilla



Пирожное «Морковное» (+мини)
Carrot cake bar



Пирожное «Ред Вельвет» (+мини)
«Red Velvet» Cake Bar



Карамельно-ореховое пирожное (+мини)
Chocolate Peanut Butter Stack



Карамельно-ореховое пирожное
Chocolate peanut butter stack



Пирожное шоколадное с маршмэллоу
Chocolate Marshmallow bar



Сметанник (+мини)
Russian sour cream Cake
"Smetannik"



Пирожное «Эстерhazi»
«Esterhazi» Cake Bar



Пирожное «Фисташковое»
Pistachio Cake Bar

ФРУКТОВЫЕ И ОРЕХОВЫЕ ТОРТЫ



Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом
Red Bilberry Pie with White Chocolate



Торт «Фисташковый»
Pistachio Cake



Торт «Морковный»
Carrot Cake



Карамельно-яблочный торт
Caramel Apple Crumble Cake



Торт «Гурман яблочный»
Gourmet Apple Torte



Торт «Ред Вельвет»
Cake "Red Velvet"



Торт с лесными ягодами
Torta Frutti di Bosco



Торт «Рикотта и груша»
Torta Ricotta e Pere



Торт «Черный лес»
«Black Forest» Cake



Торт «Кентукки пай»
Kentucky Pie



Пирог с орехами пекан,
карамелью и ликером Бурбон
Bourbon Street Pecan Pie



Торт малиновый с миндалем
Raspberry Almond Tart

ЧИЗКЕЙКИ



Чизкейк «Нью-Йорк»
New York Cheesecake



Чизкейк «Шоколадный»
Chocolate Cheesecake



Чизкейк «Клубничный»
Strawberry Cheesecake



Чизкейк «Малиновый»
Raspberry Cheesecake



Чизкейк с шоколадной
крошкой и орехами пекан
Chocolate Caramel Pecan Cheesecake



Чизкейк «Карамельный»
Caramel Cheesecake



Чизкейк «Вишневый»
Cherry Cheesecake



Чизкейк с ананасом
Pineapple Cheesecake



Чизкейк «Морковный»
Carrot Cheesecake



Чизкейк с черничным топпингом
Blueberry Cheesecake



Чизкейк с клубничным топпингом
Strawberry Cheesecake



Чизкейк «Ассорти»
Assorti Cheesecake



Чизкейк «Ассорти карамельно-шоколадное»
Chocolate-Caramel Assorti Cheesecake

ЧИЗКЕЙКИ ПРЕМИУМ



Чизкейк «Вишневый с белым шоколадом»
Cherry Cheesecake



Чизкейк с кусочками печенья «Дрим Экстрим»
Dream Extreme Cheesecake with pieces of cookies



Чизкейк с манго и маракуйей
Cheesecake with mango and passion fruit



Чизкейк «Крем Брюле»
Creme Brulee Cheesecake



Чизкейк «Дульче де лече»
Dulce de Leche Cheesecake



Чизкейк «Три шоколада» («Black Jack»)™
Triple Chocolate Cheesecake («Black Jack»)™

БОЛЬШИЕ ТОРТЫ



175г
14п.

Большой лаймовый торт
с белым шоколадом
Large Limecake with
White Chocolate



214г
14п.

Чизкейк «Нью-Йорк Американский
небоскреб (шоколадный)»
Cheesecake «New York
American skyscraper (chocolate)»



214г
14п.

Чизкейк «Нью-Йорк
Американский небоскреб»
Cheesecake «New York
American skyscraper»



3740г
не
нарезан

«Большой
морковный торт»
«Big Carrot Cake»

БРАУНИ



182г
16п.

Торт «Шоколадный мусс
с ликером Калуа»
Chocolate Toffee Mousse with Kahlua



100г
16п.

Брауни с карамелью и фундуком
Caramel-hazelnut Brownie



127/120г
32/21п.

Брауни Rockslide
Rockslide Brownie



78г
16п.

Брауни «Черепашка»
Turtle Brownie

ПИРОГИ



93г
14п.

Торт
«Бабушкин торт»
Torta della Nonna



100г
10п.

Бретонский
яблочный пирог
Breton apple pie



100г
10п.

Пирог
«Вишневый»
Cherry pie



100г
10п.

Пирог
«Абрикосовый»
Apricot pie



140г
14п.

Пирог
«Малиновый с миндалем»
Almond Raspberry Tart



140г
20п.

Пирог «Маковый»
Poppy Seed and Butter
Crumble Slice

ДЛЯ ШВЕДСКИХ СТОЛОВ И ФУРШЕТОВ



57г
42 шт.

Ассорти мини
(торт «Сметанник», пирожное
«Морковное», пирожное
«Карамельно-ореховое»)
Mini Cakes Sampler



40г
6п.

Мини-эклер ванильный
Eclair vanilla mini



50г
5п.

Мини-эклер кофейный
Eclair coffee mini



50г
5п.

Мини-эклер шоколадный
Eclair choco mini



13г
150п.

Профитролы
Cream Profiteroles



50г
24п.

Профитролы большие
в шоколадном соусе
Profiteroles in
chocolate cream

ШТРУДЕЛИ



120г
36п.

Вишневый штрудель
Cherry Strudel



110г
20п.

Яблочный штрудель
Apple Strudel



80г
10п.

Торт «Медовик»
Cake «Honey Cake»



135г
20п.

Торт «Медовик оригинальный»
Cake «Honey Cake Original»



155г
12п.

Торт «Наполеон»
Cake «Napoleon»

ТРАДИЦИОННЫЕ



МАКАРУНЫ

от поставщика Николя Саркози, победителя французского конкурса по гастрономии Франка Давиля



Макаруны
Macarons

14г
35п.



Шоколад



Фисташка



Черная
смородина



Шоколад-
апельсин



Имбирь



Фиалка



Малина



Корица-мускат



Вишня



Кофе



Лимон



Карамель



Томат-базилик



Козий сыр и перец



Сыр рокфор



С лангустом



СЫТНЫЕ
МАКАРУНЫ



«Тапенада»

ТИРАМИСУ



100г
12п.

Десерт Тирамису
в креманке
Tiramisu Dessert



100г
9п.

Тирамису маскарпоне
на бисквите
Tiramisu' al mascarpone



90г
9п.

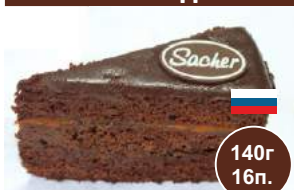
Тирамису Далия
Tiramisu Dalia



110г
9п.

Тирамису маскарпоне
Tiramisu' al mascarpone

ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ



140г
16п.

Торт «Захер»
"Sacher" cake



150г
16п.

«Мусс 3 шоколада»
Tri-Chocolate Mousse Cake



108г
24п.

«Мусс 3 шоколада»
Tri-Chocolate Mousse Cake



100г
12п.

Шоколадное суфле
Souffle' al cioccolato



141г
14п.

Торт «Rocky Mountain»
Cake «Rocky Mountain»

ЦИТРУСОВЫЕ



117г
12п.

Двойной
шоколадный торт
Double chocolate dome cake



93г
14п.

Лимонный
кремовый торт
Lemon Cream Cake



117г
12п.

Шоколадно-апельсиновый торт
Chocolater and
Orange swirl dome cake



93г
14п.

Торт лимонный с меренгой
Lemon cake with
meringue

ПЕЧЕНЬЕ И ВАФЛИ



90г
40п.

Сахарные вафли
Sugar wafer



56г
48п.

Американское печенье
Куки с изюмом
Cookies with raisins



112г
32п.

Американское печенье Куки
с шоколадными чипсами
в индивидуальной упаковке
Cookies with chocolate chips



112г
32п.

Американское печенье
Куки с изюмом
в индивидуальной упаковке
Cookies with raisins

ТЕСТО ДЛЯ КУКИСОВ



с кокосовой
стружкой
и орехом пекан

с орехом пекан
и ириской

ред вельвет

лимонное

клюква
с белым
шоколадом

127,5г
80п.



овсяное
с изюмом



с арахисовыми
чипсами



с шоколадными
чипсами

t ° для выпекания
в конвекционной печи: 163° С
t ° для выпекания
в обычной печи: 177° С

РАЗМЕР ПЕЧЕНЬЯ	ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ
1.50 oz / 42.5 грамм	10-12 мин
4.50 oz / 127.5 грамм	16-17 мин

время выпечки
может варьироваться + / - 1 мин

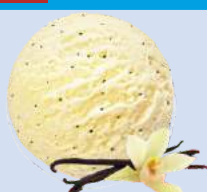
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Хранить замороженным (-20 С +/- 3 С)
- Выпекать печенье замороженным (положить замороженный полуфабрикат на противень)
- Положить пергаментную бумагу на противень и разложить печенье.
- Разогреть духовку согласно времени и температуре, указанным в таблице.
- Периодически поворачивать противень для равномерного пропекания.
- Довести до готовности на горячем противне.
- Дать печенью остыть на противне как минимум 10-15 минут.

85 г;
125 п.



Европейское качество



Бурбонская Ваниль
Vanilla Bourbon
5000 мл/2500 г



Шоколадное с шоколадной стружкой
Chocolate
5000 мл/2500 г



Клубника
Strawberry
5000 мл/2610 г

СУПЕРПРЕМИАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ



«Клубника со сливками»
Strawberry with Cream
2400 мл/1284 г



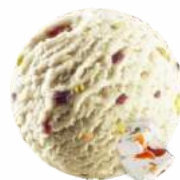
«Фисташковое»
Pistachio
2400 мл/1210 г



Бельгийский шоколад
Belgian Chocolate
5000 мл/2500 г



Бельгийское карамельное печенье
Belgian Caramel Biscuit
2400 мл/1230 г



Нура Монтелимар
Nougat Montelimar
2400 мл/1225 г



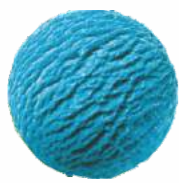
Банан с шоколадом
Platano Chocolate
2300 мл/1035 г



Зеленый чай
Green Tea
2400 мл/1250 г



«Греческий орех и карамель»
Caramel Cocktail
and Caramelized Walnuts
2400 мл/1330 г



«Аззуру»
Azzuro
2400 мл/1280 г



Бельгийское пралине
Belgian Praline
2400 мл/1330 г



Кофе со сливками
Espresso & Cream
2400 мл/1215 г



«Мята - Шоколад»
Mint-Chocolate
2400 мл/1215 г



Крем-карамель
Caramel Cream
2400 мл/1250 г



Шоколадно-ореховое с фундуком
и шоколадными чипсами
Rocher
2500 мл/1625 г



Панна-котта
с ягодным соусом
Panna Cotta
2500 мл/1625 г

ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ



Ванильный йогурт
Vanilla Yogurt
2400 мл/1465 г



Черная и белая
вишня
Cherry
2400 мл/1540 г



Двойной ананас
Double Pineapple
2400 мл/1605 г



Красный и белый
виноград
Red & White Grapes
2400 мл/1680 г

МРАМОРНОЕ МОРОЖЕНОЕ



Кассис-сливочная
смородина
Cassis-Cream
2400 мл/1540 г



«Киви и банан»
Kiwi & Banana
2400 мл/1390 г



Ягодно-ванильное
«Красная ягода»
Vanilla-Redberry
2400 мл/1400 г

СМУЗИ-СОРБЕТ



Сорбет малиново-
черносмородиновый
Raspberry & Blackcurrant
Sorbet
2500 мл/1625 г

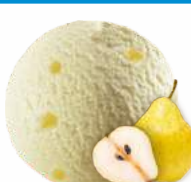


Сорбет из манго
и маракуйи
Mango & Passion Fruit
Sorbet
2500 мл/1625 г



Сорбет клубнично-
банановый
Strawberry & Banana
Sorbet
2500 мл/1625 г

СОРБЕТЫ



Грушевый сорбет
Pear Sorbet
2400 мл/1700 г



Черничный сорбет
Bilberry Sorbet
2500 мл/1625 г



Сорбет «Мохито»
Granel Sorbete Mojito
2400 мл/1250 г



Сорбет из манго
Mango Sorbet
2400 мл/1760 г



Клубничный сорбет
Strawberry Sorbet
2400 мл/1650 г



Кокосовый сорбет
Coconut Sorbet
2400 мл/1660 г



Сорбет из дыни
Sorbet Melon
2500 мл/1625 г



Сорбет из маракуйи
и апельсина
Maracuja-Orange Sorbet
2400 мл/1650 г



Лимонный сорбет
Lemon Sorbet
2400 мл/1600 г



Малиновый сорбет
Raspberries Sorbet
2400 мл/1595 г



Сорбет
«Зеленое яблоко»
Apple Sorbet
2500 мл/1500 г



Сорбет
«Черная смородина»
Sorbet Cassis
2400 мл/1250 г

ПОРЦИОННОЕ МОРОЖЕНОЕ В КРЕМАНКАХ

КЕРАМИКА



Таррина виски
Tarrina Whisky



Крем Каталана
Crema Catalana



Яблочный пирог
Apple Pie



Горшочек с м. дом
Copa Requeson con Miel



Ната Нучес
Copa Nata Nueces



Порционное мороженое
«Манго»
Copa Mango



Порционное мороженое
«Печенье и сливки»
Copa Cookies & Cream



Порционное мороженое
«Нуга и карамель»
Copa Turron



Порционное мороженое
«Лесные ягоды»
Copa Frutas del Bosque

ПОРЦИОННОЕ МОРОЖЕНОЕ ВО ФРУКТАХ



Мороженое
в натуральных фруктах
«Лимон»
LIMON



Мороженое
в натуральных фруктах
«Кокос»
COCO HELADO



Мороженое
в натуральных фруктах
«Апельсин»
NARANJAS



Мороженое
в натуральных фруктах
«Ананас»
PIÑA



Мороженое
в натуральных фруктах
«Дыня»
MELON

АЙС-ТОРТЕНЫ



Каприччио (Кафечино)
Capriccio



Тартюфо
Tartufo



Парфэ - карамель
Parfait caramel



Кассис роял
Cassis Royal



Только шоколад
Tout Chocolat



Тартюфо Бьянко
Tartufo Bianco

МОРОЖЕНОЕ В ИГРУШКАХ

- слоненок Baggu (ванильное)
 - пингвин Pumpy (ванильное)
 - Frikky (клубничное)
 - корова Vucky (ванильное)
 - попугай Kuaky (шоколадное)
- 1 шт. - 35г/70мл
(вес мороженого),
12 шт.



Zoo Loco
(мороженое
с белым
шоколадом
и шоколадным
яйцом)
1 шт. - 70 г,
12 шт.



1 → 4
упаковка
Бонус
(шоколадное)
1 шт. - 35 г, 12 шт.
разные
игрушки
с фигурками
инопланетян внутри

ДОНАТЫ

БЕЗ НАЧИНКИ



55г
48шт.

Донат с глазурью из т. много шоколада
с кусочками молочного шоколада



55г
48шт.

Донат с розовой глазурью и
посыпкой из белого шоколада

New



55г
48шт.

Донат с кондитерской глазурью
и посыпкой «конфетти»

New



55г
48шт.

Донат с кондитерской
глазурью с ароматом банана
и шоколадной крошкой

New



52г
48шт.

Донат с сахарной глазурью

С НАЧИНКОЙ



68г
48шт.

Донат с малиновой начинкой
и кондитерской глазурью



68г
48шт.

Донат с шоколадно-ореховой
начинкой и белой глазурью



68г
48шт.

Донат с карамельной
начинкой и белой глазурью



68г
48шт.

Донат с ванильной начинкой
и шоколадной глазурью

Венская выпечка

New



100г
80шт.

Гребешок с малиновой начинкой и маскарпоне

New



80г
40шт.

Гипфель с клубникой

New



85г
40шт.

Гипфель миндальный с шоколадом

New



120г
40шт.

Розан с яблоком



95г
60шт.

Косичка с орехом пекан и кленовым сиропом
Maple pecan plate

Хлеб для сэндвичей



80г
40шт.



Бейгл с кунжутом
Bagel sesame



80г
54шт.



Панини-грилл
Panini grilled



100г
48шт.



Улитка с изюмом
Whirl with raisins



100г
48шт.



Улитка с корицей
Whirl with cinnamon

Круассаны

круассаны имеют международные сертификаты качества BRC и IFS

Технология Bake Up



требуется меньше места для хранения не ломается
не требует глазировки
не требует предварительной разморозки, замороженный поместить сразу в печь, готов через 18-24 мин.



Классический Classic

Круассан приготовлен на сливочном масле, ультрасвежий, лёгкий, хрустящий.

60г
100шт.

40г
130шт.



С малиной
Raspberries

90г
48шт.



С ветчиной и сыром
Ham cheese

90г
64шт.



С абрикосовой начинкой
Apricot filled

85г
76шт.



С шоколадной начинкой
Chocolate

85г
70шт.



С заварным кремом
Pastry cream

125г
50шт.



С миндалём
Almond

100г
32шт.

Бретонские киши из Франции

4 сыра
(с начинкой из омлета с 4 видами французских сыров)
4 cheeses

180г
12шт.



С козьим сыром и томатами
Goat cheese & tomatoes

180г
12шт.



С лососем и брокколи
Salmon & broccoli

180г
12шт.



Лоранский
(с начинкой из омлета с копчёной грудинкой)
Lorraine
(eggs & bacon & cheese)

180г
12шт.



Сытные закуски и снеки



120г
15шт.



Штрудель с мясом и рисом
Strudel with meat



115г
30п.



Сеточка с сыром и ветчиной
Ham & Cheese Lattice



120г
18шт.



Штрудель с ветчиной, сыром и зеленью
Strudel with ham, cheese and herbs



140г
25шт.



Турновер со шпинатом и беконом



120г
45шт.



Турновер с сыром и ветчиной

КИШ - традиционный французский открытый пирог из рубленого теста с различными начинками во Франции употребляют на завтрак, обед, ужин или в дополнение к ним.

В качестве начинки может быть что угодно: овощи, рыба, мясо, но всегда в сочетании с яйцами, сливками и любым видом сыра. В кафе и ресторанах Франции киши сервируют со свежим салатом.

Эти киши можно приготовить в обычной печи или в микроволновой



условия хранения и выпекания

Название	белки, г	жиры, г	угле- воды, г	энерг. ценность 100 г, ккал	Срок годности при t= -18 °C	Способ приготовления	Срок хранения после выпечки (в течение какого времени нужно употреблять продукт)	Условия хранения после выпечки
Круассан с малиной (90 г/48 шт.)	7,1	17,9	39,4	347	180 дней	Размораживать 15-30 мин.на противне. Выпекать в конвекционной печи: 2-3 мин. при 190°C, 60% пара, далее 15-18 мин. при t=165°C.	24 часа	комнатная температура
Круассан с заварным кремом (125 г/50 шт.)	9,4	19,4	23,5	306	18 месяцев	Разморозить продукт в течении 10 минут (при комнатной температуре), размороженный продукт выпекать в предварительно разогретой духовке 17-18 минут при t=190°C.	24 часа	комнатная температура
Круассан bake up (60 г/100 шт.) (40 г/130 шт.)	8,4	21,6	35,8	375	365 дней	Размораживать не надо, можно выпекать сразу. В предварительно разогретой обычной печи 25-30 мин. при t=170-175°C, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом) 25-30 мин. при t=160-165°C.	24 часа	комнатная температура
Круассан с шоколадной начинкой (100 г/32 шт.)	6,9	21	40	383	270 дней	30 минут размораживать. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при t=190-210°C, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом) 20-25 мин. при t=160-180°C. Первые 15 мин. заслонку не открывать.	24 часа	комнатная температура
Круассан с миндал м (100 г/32 шт.)	8	21	36	364	270 дней	В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при t=175-185°C, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом) 20-25 мин. при t=165-175°C. Первые 15 мин. заслонку не открывать.	24 часа	комнатная температура
Круассан с абрикосовой начинкой (85 г/76 шт.)	6,5	13	44	321	9 месяцев	В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при t=200-210°C, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом и, если есть возможность, с впрыском воды) 20-25 мин. при t=175-185°C. Первые 15 минут заслонку не открывать.	24 часа	комнатная температура
Круассан с ветчиной и сыром (90 г/64 шт.)	8,5	20	27	325	6 месяцев	30 минут размораживать. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при t=200-210°C в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом и, если есть возможность, с впрыском воды) 20-25 минут при t=175-180°C. Первые 15 минут заслонку не открывать.	24 часа	комнатная температура
Улитка с изюмом (100 г/48 шт.)	7,7	16,1	35,4	317	180 дней	Поместить замороженные продукты на противень, разморозить 5-10 мин. Выпекать в конвекционной печи: 2-3 мин. при 190°C, 60% пара, далее 15-18 мин. при t=165°C.	24 часа	комнатная температура
Косичка с орехом пекан и кленовым сиропом (75 г/60 шт.)	5,8	28	37	422	360 дней	Размораживать в течение 30-60 минут. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 минут при t=190°C-210°C, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом и с подачей пара) 20-25 минут при t=160-180°C. Духовку не открывать первые 15 минут.	24 часа	комнатная температура
Гипфель с клубникой (80 г/40 шт.)	5,9	25,1	59	485	6 месяцев	Перед выпечкой необходима дефростация при комнатной температуре в течение 20-30 минут. Для получения готового изделия подать пар на 15 секунд, потом выпекать 15-20 минут при t=180-190°C.	24 часа	комнатная температура
Гипфель миндальный с шоколадом (85 г/40 шт.)	4,7	16,8	77,7	349	6 месяцев	Разморозить при комнатной температуре, выпекать при t=180-230°C 15-20 минут с паром. Не подлежит повторному размораживанию.	24 часа	комнатная температура
Розан с яблоком (120 г/40 шт.)	4,6	20,8	39,1	346	6 месяцев	Перед выпечкой необходима дефростация при комнатной температуре в течение 20-30 минут. Для получения готового изделия подать пар на 15 секунд, потом выпекать 15-20 минут при t=180-190°C.	24 часа	комнатная температура
Малиновый гребешок (100 г/80 шт.)	5,5	17	36	323	360 дней	Размораживать в течение 30-60 минут. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 минут при t=200-220°C, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом и струей пара) 20-25 минут при t=170-190°C. Духовку открывать не ранее чем через 15 минут от начала выпекания.	24 часа	комнатная температура
Турновер с сыром и ветчиной (120 г/45 шт.)	9,1	31	24,9	415	6 месяцев	Перед выпечкой необходима дефростация при комнатной температуре в течение 40-60 минут. Для получения готового изделия подать пар на 15 секунд, потом выпекать 17-20 минут при t=190-220°C.	24 часа	комнатная температура
Турновер со шпинатом и беконом (140 г/25 шт.)	8,1	26,3	27,2	378	6 месяцев	Перед выпечкой необходима дефростация при комнатной температуре в течение 40-60 минут. Для получения готового изделия подать пар на 15 секунд, потом выпекать 17-20 минут при t=190-220°C.	24 часа	комнатная температура
Сеточка с ветчиной и сыром (115 г/30 шт.)	10	25	23	360	360 дней	На слегка смоченный холодной водой противень разложить изделия на расстоянии не менее 5 см друг от друга. Разморозить изделия в течение 30-50 мин при комнатной температуре. Перед выпечкой изделия смазать яйцом пополам с водой. Выпекать в духовке при t = 210-230°C в течение 15-25 минут.	24 часа	комнатная температура
Штрудель с ветчиной, сыром и зеленью (144 г; 15 п)	11,9	24,6	37,5	417	6 месяцев	Размораживать при комнатной температуре 1,5 часа, отдельные кусочки 15-25 мин при t=20-25°C, разогрев по усмотрению.	72 ч	комнатная температура
Штрудель с мясом (120 г; 15 п)	11,9	25,4	35,3	417	6 месяцев	Дать замороженной порции оттаять при комнатной температуре 15-25 минут, разогреть в микроволновой печи мощностью 600 Вт 1-2 минуты; размораживать 1,5-2 часа при комнатной температуре.	72 ч	комнатная температура
Лоранский Киш (180 г, 14 шт.)	8,4	17,9	18,8	267	18 месяцев	1) Не размораживать; 2) замороженное изделие прямо в картонной коробке положить в микроволновую печь, установить время 5 минут и мощность 800W (время можно изменить исходя из возможностей микроволновой печи). Вынуть коробку из микроволновки и оставить на 2 минуты. После этого киш готов к употреблению.	48 ч	в холодильнике при температуре 0-4°C
Киш 4 сыра (180 г, 14 шт.)	10,4	14,3	24,2	264	18 месяцев	1) Не размораживать; 2) замороженное изделие прямо в картонной коробке положить в микроволновую печь, установить время 5 минут и мощность 800W (время можно изменить исходя из возможностей микроволновой печи). Вынуть коробку из микроволновки и оставить на 2 минуты. После этого киш готов к употреблению.	48 ч	в холодильнике при температуре 0-4°C
Киш с лососем и брокколи (180 г, 14 шт.)	8,7	14,4	19,1	240	18 месяцев	1) Не размораживать; 2) замороженное изделие прямо в картонной коробке положить в микроволновую печь, установить время 5 минут и мощность 800W (время можно изменить исходя из возможностей микроволновой печи). Вынуть коробку из микроволновки и оставить на 2 минуты. После этого киш готов к употреблению.	48 ч	в холодильнике при температуре 0-4°C
Киш с козым сыром и томатами (180 г, 12 шт.)	6,2	14,9	21	240	18 месяцев	Не размораживать, замороженное изделие выложить в печь, разогретую до 180°C (печь разогреть 10-15 минут перед выпечкой). Выпекать в течение 20-25 минут. После дать изделию остыть и подавать можно теплым.	48 ч	в холодильнике при температуре 0-4°C
Бейгл с кунжутом (80 г/40 шт.)	9,8	5	56	313	12 месяцев	Разморозить при комнатной температуре 45 мин. Подогреть: в обычной печи (или конвекционной печи) 3-4 мин при t=160°C.	24 часа	комнатная температура
Панини-гриль (80 г/54 шт.)	7,3	7,2	58,7	329	12 месяцев	После разморозки добавьте в панини начинку и разогрейте продукт в тостере/печи при температуре 180 °С в течение 5 минут. (Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа тостера).	24 часа	комнатная температура