

Конфеті

Кондитерські вироби



Конфеті

Пісочне печиво

Кошик з малиною



Пісочне тістечко у формі кошика з великою кількістю малинового джему, насиченим смаком і розсипчастою структурою.

Кошик з персиком



Пісочне тістечко у формі кошика з великою кількістю персикового джему, насиченим смаком і розсипчастою структурою.

Ягідка



Здбно-пісочне печиво продовгуватої форми, з насиченим смаком і малиновим джемом усередині. Печиво вкрито цукровою пудрою.

Ромашка

Пісочне печиво у формі квітки ромашки, центр якої заповнений апетитним малиновим конфітюром.



Абрикосове

Пісочне печиво, з великою кільстю абрикосового джему усередині, вкрите цукровою пудрою.



Шоколадне кільце

Дві половинки ніжного, розсипчастого печива у формі кільця, посипаного цукром, з прошарком насиченого шоколадного крему.



Вершкове кільце

Дві половинки ніжного, розсипчастого печива у формі кільця з прошарком вершкового крему.





Каприз

Дві половинки пісочного печива довгастої форми з прошарком апетитного вареного згущеного молока.



Чик-чик

Пісочне печиво довгастої форми, має ніжно-пористу структуру і смак пряженого молока.



Віночок

Пісочне печиво у формі віночка, вкрите крихтами. У печива надзвичайне ніжно-розсипчасте тісто і приємний ванільний аромат.



Кураб'є

Пісочне печиво округлої форми, має ніжно-пористу структуру і смак пряженого молока.

Кураб'є зі згущеним молоком

Дві половинки пісочного печива округлої форми з прошарком вареного згущеного молока.



Печиво Сізам

Пісочний рулет крихіткої форми, між прошарками якого сховане насіння соняшника. Зовні вкритий величезною кількістю цукрової пудри.



Шоколадний віночок

Пісочне печиво у формі віночка з додаванням какао, зверху вкрите крихтами.



Дует

Складається з двох частин пісочного печива, одна з яких кавова, а друга-вершкова. З'єднані між собою кремом на основі пряженого молока.



Традиційне печиво



Домашнє

Здобне та одночасно пісочне печиво у формі серця, вкрито ніжною цукровою пудрою, з ароматом домашньої випічки.



Кукурудзяне

Крихке печиво круглої форми, основою якого є кукурудзяне борошно, що надає продукту неповторний аромат і пористу структуру.



Вівсяне

Улюблене з дитинства печиво, готується на основі вівсяного борошна і має в'язку пористу структуру.

Солодощі

Американер Карамель

Найпопулярніший десерт-печиво в Європі-ніжне печиво з додаванням карамелі, хрустке зовні і дуже м'яке усередині.



Американер Шоколад

Найпопулярніший десерт-печиво в Європі-ніжне печиво з додаванням шоколаду, хрустке зовні і дуже м'яке усередині.



«Міні-гріссіні» ванільна

Надзвичайно ніжні та хрусткі ласощі італійського походження, продовгуватої форми, що мають пористу структуру та неповторний ванільний смак.





«Міні-гріссіні» глазурована

Надзвичайно ніжні та хрусткі ласощі італійського походження, продовгуватої форми, що мають пористу структуру та ванільний аромат, зовні вкриті цукровою глазур'ю, що робить їх більш солодкими.



Буше банан

Це тістечко невеликого розміру, округлої форми. Складається з двох половинок повітряного бісквіта між якими - банановий крем.



Буше кунжут

Це тістечко невеликого розміру, округлої форми. Складається з двох половинок повітряного бісквіта, між якими - крем з вареного згущеного молока. Зверху вкриті кунжутом.



Буше пряжене молоко

Це тістечко невеликого розміру, округлої форми. Складається з двох половинок повітряного бісквіта, між якими - крем з пряженого молока.

Сирне

Бісквітне печиво у формі квітки, центр якої заповнений ніжним сирним кремом.



Ромашка з маковою начинкою

Пісочне печиво у формі квітки ромашки, центр якої заповнений маковою начинкою.



Віват

Дві половинки крихкого печива овальної форми з прошарком ніжного крему «Пломбір».



Мамине сонечко

Домашні хрусткі цукрові вафлі невеликого розміру округлої форми.



Трубочки круп'яні зі смаком шоколаду



Круп'яні трубочки збільшеного розміру з шоколадною начинкою.

Фруктинка абрикос



Пісочна та одночасно листкова паличка, наповнена абрикосовим конфітюром. Зовні вкрита великою кількістю цукрової пудри.

Фруктинка смородина



Пісочна та одночасно листкова паличка, наповнена смородиновим конфітюром. Зовні вкрита великою кількістю цукрової пудри.

Листове печиво

Штрудель з вишнею/смородиною/малиною

Десерт, в якому соковита кисло-солодка начинка ховається в щонайтоншому хрусткому тісті, з апетитною золотистою скоринкою.



Штрудель з шоколадом

Десерт, в якому насичена шоколадна начинка ховається в щонайтоншому хрусткому тісті, з апетитною золотистою скоринкою.



Злакове



Просте і апетитне шарування квадратної форми, злегка підсолене, з трьома видами підсмажених злаків (насіння соняшнику, льону і кунжуту).

Рулет маковий



Шаровано-дріжджовий рулетик, просочений ванільним сиропом з великою кількістю макової начинки.

Гребінець маковий



Листкове печиво у формі віяла, що має м'яку структуру за рахунок інтенсивного просочення ванільним сиропом, із величезною кількістю макової начинки.

Мафіни та кекси

Мафін свіжість смородини

Класичний мафін з бісквіта на основі вершкового масла з ягодами свіжої смородини, яка надає вишуканого кисло-солодкого смаку.



Мафін білий з персиком

Класичний мафін з бісквіта на основі вершкового масла з ніжною начинкою персикового джему. Кожен в індивідуальній паперовій тарталетці.



Мафін шоколадний з пряженим молоком

Класичний шоколадний мафін з бісквіта на основі вершкового масла з ніжною начинкою - пряженим молоком. Кожен в індивідуальній паперовій тарталетці.



Мафін білий зі згущеним молоком

Класичний мафін з бісквіта на основі вершкового масла з ніжною начинкою з вареного згущеного молока. Кожен в індивідуальній паперовій тарталетці.



Кекс Родзинка

Класичний кекс за стародавньою рецептурою, що має насичений ванільний смак, пористу структуру внаслідок додавання вершків, наповнений великою кількістю родзинок.



Кекс Улюблений

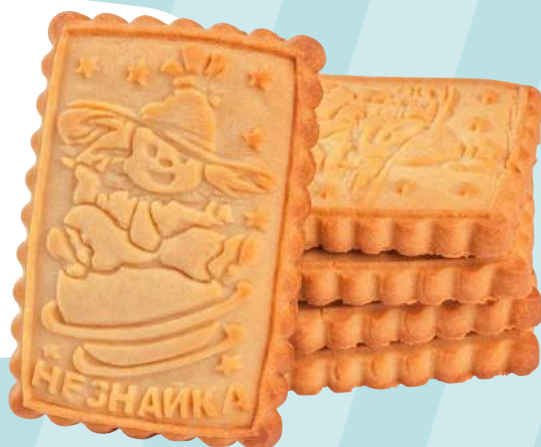
Збільшений кекс круглої форми з ніжного бісквітного тіста та додаванням родзинок. Перевагою даної позиції є наявність індивідуальної упаковки, яка забезпечує м'якість виробу на протязі усього терміну реалізації.



Цукрове печиво

Незнайка

Прямокутне цукрове печиво з ванільним ароматом. Індивідуальність данної позиції забезпечує весела картинка казкового героя.



Дніпро

Цукрове печиво прямокутної форми, особливістю якого є великий відсоток жирності тіста, і як результат - м'який смак, що запам'ятовується.



Вершкове

Цукрове печиво квадратної форми, особливістю якого є насичений вершковий аромат та хрумка структура.



Тістечка



Канкейк Асорті

Мафіни з бісквіта на основі вершкового масла, прикрашені великою кількістю яскравого крему за принципом асорті.



Доміно

Медові коржі, поєднані між собою вершковим кремом з додаванням ірису. Тістечка декоровані згідно з риторикою відомої гри.



Заварне

Тістечко продовгуюватої форми, з м'якого заварного тіста, наповнене вершковим кремом.

Заварне у глазурі

Тістечко продовгуватої форми, з м'якого заварного тіста, наповнене вершковим кремом. Зверху вкрите шоколадною глазур'ю.



Мрія з родзинками

Тістечко округлої форми з м'якого заварного тіста, наповнене сирним кремом з родзинками.



Повітряне

Повітряне тістечко з двох білосніжних частин, які сполучені між собою ніжним масляним кремом.



Вафельний куточок

Тонкі хрусткі вафельні коржі з прошарком вареного згущеного молока, порційно нарізані шматочками.



Торти



Чорний принц

Коржі на основі кефіру та натурального какао, поєднані між собою вершковим кремом з додаванням ірису.



Моцарт

Коржі на основі сметани та натурального какао, поєднані між собою вершковим кремом. Торт декорований великою кількістю шоколаду.



Ківі

Неймовірно ніжний фруктовий торт, що складається з тонких бісквітів з фруктовим сиропом, вершковим кремом та шматочками ківі.

Святковий

Молочний бісквіт, з'єднаний між собою кремом на основі вершкового масла та вареного сгущеного молока. Прикраси виконані у класичному святковому стилі.



Грильяз

Кавовий бісквіт, поєднаний між собою кремом на основі вершкового масла з додаванням карамельної крихти. Зовнішнє оздоблення виконане з додаванням арахісу та формованого темного шоколаду.



Медовик Ніжність

Ванільний бісквіті з кремом на основі пряженого молока та натурального меду.



Медовик з чорносливом

Ванільний бісквіт з кремом на основі пряженого молока та натурального меду зі шматочками ароматного чорносливу.





Сметанник

Ніжний кавовий бісквіт в поєднанні зі сметанним кремом та прикрашений вершками і шоколадною крихтою.



Наполеон

Торт за класичною рецептурою, складом якого є прошарки листкового тіста та заварного крему на основі вершкового масла.



Смородинка

Бісквітні кавові коржі зі сметанним кремом, поєднаним зі свіжими ягодами смородини. Торт прикрашений шоколадною глазур'ю та вершками.

Затяжне

Мрія

Затяжне печиво з низьким вмістом жирів, тонке і хрустке. Аналог класичного печива Марія.



Мрія з висівками

Затяжне печиво з низьким вмістом жирів, тонке і хрустке, з додаванням великої кількості висівок.



Зоологічне

Фігурне затяжне печиво невеликого розміру у формі звірят.



Мармелад

Мармелад желейно-формовий

Корисний мармелад на основі натурального загущувачу-пектину. Різнокольорові фігурки, присипані цукром, з різними фруктовими смаками.



Мармелад кавунові скибочки

Мармелад у вигляді кавунових скибочок зі скоринкою, зверху вкритий цукром. Має насичений смак та аромат кавуна.



Мармелад лимонно-апельсинові скибочки

Мармелад у вигляді лимонних та апельсинових скибочок, має насичений смак. Зверху присипаний цукром.



Фасоване печиво

Кантучіні з мигдалем та фундуком

Печиво кантучіні - це всесвітньо відоме сухе італійське печиво, що вперше приготували кондитери Флоренції. Це печиво поряд з піцою і пастою стало візитною карткою Італії. Ідеально збалансований смак має саме кондитерський шедевр в оригінальній рецептурі, з великою кількістю благородних горіхів мигдаля та фундука.



Кантучіні з фундуком та журавлиною

Печиво кантучіні - це всесвітньо відоме сухе італійське печиво, що вперше приготували кондитери Флоренції. Це печиво поряд з піцою і пастою стало візитною карткою Італії. Ідеально збалансований смак має саме кондитерський шедевр в оригінальній рецептурі, з великою кількістю благородних горіхів фундука та натуральної журавлини.





печиво
Домашнє

Здобне та одночасно пісочне печиво у формі серця, вкрито ніжною цукровою пудрою, з ароматом домашньої випічки.

«Міні-ґріссіні»
з маком

Надзвичайно ніжні та хрусткі ласощі італійського походження, продовгуватої форми, що мають пористу структуру з додаванням макових зерен.



«Міні-ґріссіні»
глазуровані

Надзвичайно ніжні та хрусткі ласощі італійського походження, продовгуватої форми, що мають пористу структуру та ванільний аромат, зовні вкриті цукровою глазур'ю, що робить їх більш солодкими.

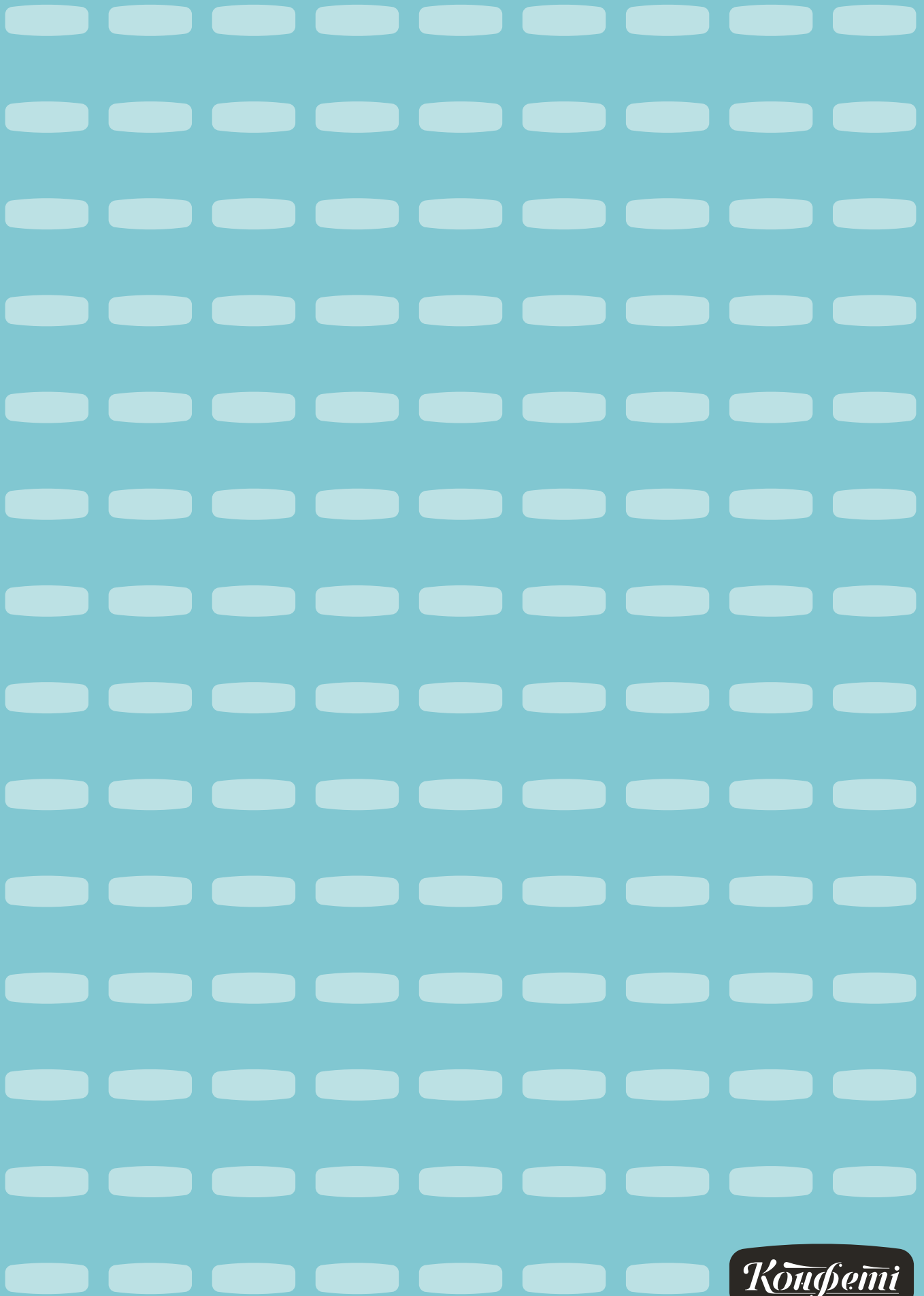


«Міні-ґріссіні»
з ароматом ванілі

Надзвичайно ніжні та хрусткі ласощі італійського походження, продовгуватої форми, що мають пористу структуру та неповторний ванільний смак.







Kouçemi