

ФАБРИКА КАЧЕСТВА



Полуфабрикаты

каталог продукции

ФАБРИКА КАЧЕСТВА



«Фабрика Качества» занимает лидирующие позиции по производству полуфабрикатов в Поволжском регионе. Важная особенность производства-ручной труд высокопрофессиональных кулинаров, что позволяет добиваться «домашнего» качества полуфабрикатов. Огромное разнообразие выпускаемой продукции: пельмени, вареники, пицца, блинчики, изделия из рубленого мяса и т.д. Среди множества национальных блюд «Фабрика Качества» производит такие любимые многими полуфабрикаты как манты, хинкали, чучвара, капеллетти.



«Фабрика Качества» гарантирует своим потребителям не только качество продуктов, изготовленных на нашем производстве, но и берет на себя ответственность за используемое сырье, которое поставляется проверенными поставщиками и проходит строгий входящий контроль. Первостепенной задачей по-прежнему остается качество и натуральность выпускаемой продукции, которая не оставит равнодушными истинных ценителей вкусной и здоровой пищи.





Полуфабрикаты из натурального мяса говядины



Бефстроганов «Нежный»

Мясо говядины. Нарезка — соломка. Разморозить. Обжарить на сковороде до золотистой корочки. Залить сметанным соусом и тушить 20-30 мин. до готовности.



Туляш говяжий «Нежный»

Мясо говядины. Разморозить. Обжарить до золотистой корочки. Залить соусом и тушить до готовности 20-30 мин.



Ромштекс из говядины «Нежный»

Натуральный кусок мяса говядины. Разморозить, обжарить с двух сторон на сковороде, мангале или решетке.



Стейк из говядины

Натуральное мясо говядины. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Можно жарить на решетке, мангале в течении 10-15 мин.



Полуфабрикаты из натурального мяса свинины



Зразы «Домашние» (ветчина и сыр)

Натуральные кусочки отбивной свинины, соль, перец. Начинка — ветчина и сыр. Разморозить. Обжарить на сковороде и тушить 20-30 мин. под закрытой крышкой или в духовом шкафу.



Шашлык «Кавказский»

Кусочки мяса свинины, маринад, лук, специи. Разморозить. Обжарить на сковороде, мангале, решетке до золотистой корочки.



Свинина «Баттерфляй»

Натуральная свинина, начинка — сыр. Панировка в сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Свинина «По-французки»

Натуральная свинина, сыр тертый, специи. Разморозить. Обжарить на сковороде с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности в духовом шкафу в течении 15 мин.



Свинина «По-европейски»

Натуральное мясо свинины на косточке, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон на сковороде, мангале, решетке 10-15 мин.



Стейк из свинины

Натуральная свинины. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Эскалон свиной «Нежный»

Отбивная свинина, без специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности в духовом шкафу.



Ребрышки свинные

Свинина (мясокостные пластины с рёбрами и межрёберным мясом). Способ приготовления: разморозить, посолить, добавить специи по вкусу, залить бульоном или водой и тушить до готовности.



Полуфабрикаты из натурального мяса курицы



Трудка «Трин»

Отбивное филе курицы со специями.
Внутри сливочное масло. Панировка — сухари из батона.
Разморозить. Обжарить в духовом шкафу до золотистой корочки 20-30 мин. При температуре 180 градусов или во фритюре.



Крылышки куриные (маринованные)

Крыло куриное, маринад «С темным пивом», лук, специи. Разморозить. Жарить на сковороде, решетке, мангале в течении 7-10 мин.



Мясо куриное «Для шашлыка»

Бескостное мясо курицы, маринад, лук, специи.
Разморозить. Жарить на сковороде, решетке, мангале в течении 7-10 мин.



Рулетик «Морозовский»

Бескостное мясо окорочков в маринаде.
Разморозить. Обжарить с двух сторон и тушить под закрытой крышкой 20-25 мин.



Рулет «Мироновский»

Мясо курицы, специи, маринад, начинка — овощная-грибная. Разморозить. Завернуть в пищевую фольгу, жарить в духовом шкафу 20-30 мин.



Шницель натуральный

Отбивное филе курицы, специи. Панировка — сухари из батона. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки в течении 10-15 мин.





Заметки



Полуфабрикаты из мяса курицы (рубленное)



Кнедлики

Куриный фарш без панировки. Разморозить. Обжарить на сковороде до золотистой корочки и довести до готовности под закрытой крышкой или в духовом шкафу.



Котлеты из мяса птицы

Куриный фарш со специями. Панировка в желтых сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 5-10 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Северские»

Куриный фарш, майонез, тертый сыр, начинка — рис, яйцо, лук жареный. Разморозить. Жарить на сковороде, решетке 15-20 мин.



Перец болгарский фаршированный

Перец свежий бланшированный. Начинка - фарш из мяса курицы. Разморозить. Обжарить на сковороде с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Фарш из птицы

Куриный фарш. Перед приготовлением разморозить.



Нагетсы «Классические»

Мясо цыплят-бройлеров, кожа кур, сухари панировочные пшеничные (мука пшеничная, вода, соль, дрожжи, специи: куркума, паприка), вода, соль, натуральные пряности и экстракты специй: лук, чеснок, экстракт дрожжей, экстракт лимона; регуляторы кислотности.



Биточки «Аппетитные»

Мясо цыплят-бройлеров, жировая эмульсия, кожа кур, сыр, соль, чеснок, натуральные пряности, экстракты специй. Панировка – сухари пшеничные. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности.



Колбаски «Мюнхенские»

Фарш из мяса свинины, говядины, специй, натуральная оболочка. Разморозить. Обжарить с двух сторон на сковороде, мангале или решетке 10-15 мин.



Шницель «Любительский»

Мясо кур, крупа перловая, кожа кур, лук репчатый, меланж, вода, пшеничная клетчатка, соль, пищевые добавки. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности.



Колбаски «Премьер»

Мясо цыплят-бройлеров, вода, шпик, лук репчатый, соль, натуральные пряности, экстракты специй, горчичный порошок. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки.



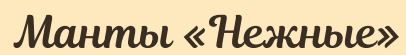
Шницель «Любительский со злаками»

Фарш: мясо сои, специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности.



Котлеты «Пожарские»

Фарш: мясо кур, вода, шпик, кожа кур, лук репчатый, масло сливочное, шкурка свиная, продукты яичные, соль, специй, и экстракты специй. Панировка – сухари пшеничные. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности.



Заметки



Полуфабрикаты из мяса индейки



Пельмени «Пикантные» из мяса индейки

Состав: теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, масло растительное, эмульгатор, аскорбиновая кислота; фарша – мясо индейки механической обвалки, филе индейки, вода, кожа кур, лук репчатый, соевый белок, соль, натуральные пряности: перец чёрный, имбирь, тмин; пищевое пшеничное волокно, пищевые добавки.



Шашлык из индейки «Классический»

Филе индейки, вода, лук репчатый, масло растительное, соль, специи, экстракты специй: паприка, томат, перец чёрный, перец красный, чеснок, кориандр; крахмал картофельный, пищевые добавки. Разморозить. Жарить на шампурах на открытом огне или сковороде до готовности.



Манты из индейки

Тесто: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, молоко питьевое, соль, масло растительное; фарш: филе индейки, лук репчатый, вода, масло растительное, соль, соевый белок, натуральные пряности: перец чёрный, имбирь, тмин; молоко сухое, растительное волокно, пищевые добавки. Варить манты при закрытой крышке на пару в течение 45 минут.



Котлеты из мяса индейки «Де-валяй»

Филе индейки, вода, масло сливочное, кожа кур, сухари пшеничные панировочные, соевый белок, дрожжи, соль, натуральные пряности и экстракты специй: укроп, куркума, паприка, лук репчатый, чеснок; пищевое пшеничное волокно, пищевые добавки. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности.



Колбаски из мяса индейки «Датские»

Филе индейки, мясо индейки механической обвалки, кожа индейки, вода, соль, специи и экстракты специй: перец чёрный, перец белый, чеснок, кориандр; экстракт дрожжей, экстракт лимона, пищевые добавки. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки, можно приготовить на гриле.





Полуфабрикаты из рубленного мяса



Беляши «Вкусные»

Дрожжевое тесто, фарш из свинины и говядины с добавлением куриного фарша, специй. Разморозить. Обжарить в масле на сковороде с двух сторон до золотистой корочки.



Биточки «Заказные»

Фарш мясо говядины и свинины, чеснок, специи. Панировка — сухари. Разморозить. Обжарить с двух сторон на сковороде. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Беляши «Аппетитные»

Дрожжевое тесто, фарш из свинины и говядины с добавлением куриного фарша, специй. Разморозить. Обжарить в масле на сковороде с двух сторон до золотистой корочки.



Биточки с сыром

Фарш из мяса говядины и свинины, специи. Начинка — сыр. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности под закрытой крышкой 15-20 мин.



Бифштекс «Мозаика»

Фарш мясо говядины и свинины, шампиньоны, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Бифштекс «Любительский»

Фарш мясо говядины, свинина, шпик, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Толубцы «Традиционные»

Капустные листья бланшированные, начинка — фарш из мяса говядины, свинины, рис, лук, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон и залить соусом.



Котлеты «Домашние»

Мясо кур, вода питьевая, лук репчатый, соевый белок, шпик, соль, молоко сухое, меланж, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, натуральные пряности, экстракты пряностей. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Сочные»

Мясо кур, вода, лук репчатый, соевый белок, шпик, кожа куриная, соль, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, натуральные специи, экстракты специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Аппетитные»

Мясо кур, вода питьевая, лук репчатый, соевый белок, шпик, соль, чеснок, натуральные специи, экстракты специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



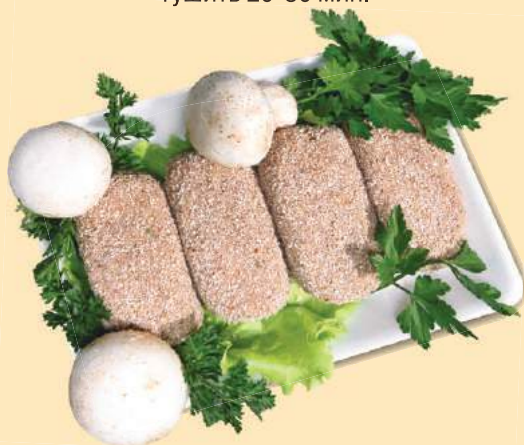
Ежики «Вкусные»

Фарш из мяса говядины и свинины, лук, специи. Разморозить, обжарить на сковороде до золотистой корочки, можно залить бульоном или соусом и тушить 20-30 мин.



Ежики «Аппетитные»

Фарш мяса свинины, говядины, рис, лук, специи. Разморозить, обжарить, можно тушить под соусом 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Зразы «Любительские» с грибами

Фарш мяса свинины, лук, специи, начинка — грибы, лук жареный. Панировка в сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Зразы «Любительские» с печенью

Фарш мяса свинины, лук, специи, начинка — печень вареная, лук жареный. Панировка в сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Зразы «Любительские» с сыром

Фарш из мяса свинины, лук, специи, начинка — сыр. Панировка в сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Зразы «Любительские» с луком и яйцом

Фарш из мяса свинины, лук, специи, начинка — лук, яйцо. Панировка в сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Кебабчета «Молодежная»

Фарш из мяса говядины, свинины, свежая зелень, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Кунаты «Деликатесные»

Свинина, вода, шпик, лук репчатый, соль, специи, экстракты специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности.



Колбаски быстро для гриля

Куриный фарш с добавлением фарша свинины и говядины, лук, специи, натуральная оболочка. Разморозить. Обжарить с двух сторон на сковороде, мангале или решетке 10-15 мин.



Котлеты «Деревенские»

Фарш свинины, говядина, специи. Панировка в сухарях. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки на сковороде. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Котлеты «Деликатесные»

Фарш мясо говядины и свинины, специи, начинка — грибы шампиньоны консервированные, лук жареный. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Столовые»

Фарш свинины и говядины, лук, специи. Панировка в сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон на сковороде до золотистой корочки. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Котлеты «Нежные»

Фарш из мяса говядины, курицы, специй. Панировка в желтых сухарях. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Бистро»

Фарш мясо говядины, свинины, курицы, лук, специй. Панированные. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Жарить 15-20 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Царский стол»

Фарш: мяса кур, свинины, вода, шпик, лук репчатый, смесь пряная, соль. Панировка – сухари пшеничные. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности.



Котлеты «Кулинарные»

Говядина, мясо кур механической обвалки, вода, шпик, лук репчатый, мясо цыплят-бройлеров, кожа кур, крахмал картофельный, соль, животный белок (свиной), пищевое пшеничное волокно, натуральные пряности и экстракты специй: перец чёрный, чеснок, перец белый. Способ приготовления: разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности.



Котлеты «Столинные»

Фарш из мяса говядины и свинины, лук, специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Котлеты «Классические»

Фарш мясо курицы, говядины, лук, специй, без панировки. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности в течении 10-15 мин под закрытой крышкой.



Крокеты «Волжские»

Фарш свинины, говядины, лук, специи. Разморозить. Обжарить на сковороде с двух сторон. Довести до готовности под закрытой крышкой.



Ленивые голубцы

Фарш мясо свинины и говядины, рис, капуста, лук жареный, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон, можно залить соусом, и тушить 10-15 мин.



Люля-кебаб «Домашнее»

Мясо говядины, курицы, лук, специи. Форма в виде колбаски на палочке в цветной посыпке. Разморозить. Обжарить на сковороде, решетке или мангале.



Манты «По-домашнему»

Мясо свинины, говядины, лук, специи, тесто пельменное. Готовить в специальной кастрюле на пару 45 мин. до готовности.



Манты «Степные»

Мясо говядины, свинины, лук, специи, тесто пельменное. Готовить в специальной кастрюле на пару 45 мин. до готовности.



Манты с картофелем

Картофель свежий, лук, зелень свежая, специи, тесто пельменное. Готовить в специальной кастрюле на пару 45 мин. до готовности.



Манты «Праздничные»

Свинина, лук репчатый, говядина, вода, соль, пищевое пшеничное волокно, растительный белок, пряности, пищевые добавки. Готовить на пару в специальной кастрюле. Укладывать на смазанные маслом ярусы (решетки) манты-каскана так, чтобы манты не соприкасались. Варить манты при закрытой крышке на пару в течение 45 минут.



Перец фаршированный «Пикантный»

Перец свежий бланшированный, начинка — фарш из мяса говядины, свинины, курицы, специй. Разморозить. Готовить в духовом шкафу при температуре 180 градусов. Можно залить соусом.



Тефтели «Аппетитные»

Мясной фарш, мясо свинины и говядины, вареный рис, лук, специи. Разморозить. Обжарить до золотистой корочки, можно залить бульоном или соусом и тушить 20-30 мин.



Тефтели «Обыкновенные»

Фарш мясо говядины и свинины, рис, лук, специи. Разморозить. Обжарить, можно под соусом, и тушить 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Фарш «Для семьи»

Мясо говядины, мясо свинины, сердце. Перед приготовлением разморозить.



Фарш из говядины

Мясо говядины, соевый белок. Перед приготовлением разморозить.





Фарш свиной

Мясо свинины, соевый белок.
Перед приготовлением разморозить.



Фарш «Котлетный»

Мясо говядины, мясо свинины, соевый белок.
Перед приготовлением разморозить.



Фарш для гамбургеров

Мясо говядины, мясо свинины, куриный фарш, соевый белок, специи. Перед приготовлением разморозить.



Фарш для печеночных оладьев

Печень говядины, яйцо, мука, лук, специи.
Слегка разморозить, освободить от пленки, нарезать кружочками и обжарить на сковороде с двух сторон до золотистой корочки в масле.



Фрикадельки

Говядина, мясо кур, шпик, вода питьевая, пшеничный белок, клетчатка пшеницы, свинина, лук репчатый, крупа манная, соль поваренная пищевая, специи.
Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки, тушить в соусе в течение 7-10 минут.



Хинкали «Лазаревские»

Фарш из мяса говядины, свинины, специи, тесто пельменное. Разморозить. Готовить в специальной кастрюле на пару 20-30 минут до готовности.



Хинкали «Царские»

Говядина, мясо кур, лук репчатый, шпик, вода, соевый белок, петрушка сушеная, соль, пряности, пищевые добавки. Варить в большом количестве подсоленной кипящей воды небольшими порциями. В воду можно положить лук, лавровый лист, укроп, петрушку. После того, как хинкали всплывут, уменьшить нагрев, чтобы они не распались, и варить 10-12 минут.



Шницель свиной

Фарш мясо свинины, специи, без панировки. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности в течении 10-15 мин.



Чебуреки «Турман»

Состав: теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, масло растительное, соль, дрожжи хлебопекарные сушёные; фарша – говядина, вода, мясо кур механической обвалки, свинина, сыр, лук репчатый, шкурка свиная, соль, пряности.



Чебуреки «Деревенские»

Состав: теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, масло растительное, соль, дрожжи хлебопекарные сушёные; фарша – капуста бланшированная, говядина, свинина, лук репчатый, мясо кур механической обвалки, вода, шкурка свиная, соль, пряности.



Чебуреки по-сибирски

Состав: теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, масло растительное, соль, дрожжи хлебопекарные сушёные; фарша – говядина, мясо кур механической обвалки, лук репчатый, вода, свинина, шкурка свиная, соль, пряности.



Шницель печеночный

Фарш из мяса говядины, курицы, печень, рис, лук, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон и доводить до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Румштекс «Домашний»

Куриный фарш, лук, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности 10-15 мин. под закрытой крышкой.



Шницель «Особый»

Фарш мясо говядины, свинины и курицы, специи. Разморозить. Обжарить с двух сторон на сковороде. Довести до готовности под закрытой крышкой 10-15 мин.



Котлеты «Ням-Ням»

Фарш: свинина, жировая эмульсия, вода, лук репчатый, соевый белок, пищевые волокна, пряности, соль. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности.



Колбаски «Для жарки с грибами»

Мясо цыплят-бройлеров, свинина, вода, лук репчатый, кожа кур, сыр, соевый белок, пищевое пшеничное волокно, соль, грибы сушеные, специи, экстракты специй. Разморозить. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки.



Котлеты «Оригинальные»

Фарш: говядина, лук репчатый, кожа кур, вода, продукты яичные, соль, растительные волокна пшеницы, специи, экстракты специй. Разморозить, обжарить с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности.





Пельмени

Пельмени «Де-люкс»

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, меланж, соль, масло растительное;
фарша – говядина, свинина, лук репчатый, баранина, вода, соль, перец черный молотый.



Пельмени «Кавказские»

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, масло растительное; фарша – говядина, баранина, свинина, лук репчатый, соль поваренная пищевая, смесь натуральных пряностей.

Пельмени «Царский стол»

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая;
фарша – свинина, говядина, лук репчатый, вода питьевая, соль поваренная пищевая, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, смесь натуральных пряностей.



Пельмени по-русски

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая, масло растительное; фарша – свинина, лук репчатый, молоко сухое, соль поваренная пищевая, специи.



Пельмени «Русские» с перчиком

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая, масло растительное; фарша – свинина, говядина, лук репчатый, меланж, соль поваренная пищевая, чеснок, перец черный молотый, перец красный молотый.

Пельмени «Элитные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, свинина, лук репчатый, вода питьевая, натуральное пшеничное волокно, соль поваренная пищевая.



Пельмени Царские с бараниной

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, мясо кур, вода питьевая, лук репчатый, баранина, соевый белок, соль поваренная пищевая, волокно пшеницы, натуральные специи.



Пельмени «Сибирские»

Состав:

теста – мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, свинина, мясо кур, лук репчатый, жир сырец говяжий, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.

Пельмени «Русские»

Состав:

теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша: свинина, говядина, лук репчатый, вода питьевая, соль поваренная пищевая, перец черный молотый.



Пельмени «Ангель»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – свинина, вода питьевая, говядина, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец черный молотый, чеснок, перец душистый молотый.



Пельмени «Премиальные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, меланж, соль, масло растительное; фарша – говядина, баранина, свинина, лук репчатый, вода, жир сырец говяжий, шпик, соль, пищевые добавки.

Пельмени «Мясные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, меланж, соль, масло растительное; фарша – говядина, свинина, лук репчатый, эмульсия, соль.



Пельмени «Московские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, кожа кур, соевый белок, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Равиоли «Адриатика»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – ветчина, сыр твердый, вода питьевая, говядина, мясо кур, лук репчатый, шкурка свиная, соевый белок, соль поваренная пищевая, пряности, экстракты специй.

Равиоли «Тоскана»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – свинина, говядина, мясо кур, соль поваренная пищевая, зелень, натуральные специи.



Пельмени «Старорусские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, меланж, соль, масло растительное;
фарша – говядина, лук репчатый, вода, свинина, эмульсия мяса, мясо кур, соль, пищевые добавки.



Пельмени «Царские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, свинина, лук репчатый, вода питьевая, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Пельмени «Как у бабушки»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая, масло растительное;
фарша – свинина, грибы отварные, лук репчатый, соль поваренная пищевая, пряности.



Пельмени «Ушки»

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с,
вода питьевая, меланж, соль поваренная
пищевая; фарша – говядина, вода питьевая,
белково-жировая смесь (шпик, соевый
белок), жир-сырец бараний, лук репчатый,
соль поваренная пищевая, специи, экстракты
специй.



Пельмени «Экстра»

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с,
вода питьевая, меланж, соль; фарша – свинина,
вода, говядина, лук репчатый, соевый белок,
соль, натуральные пряности, экстракты
пряностей.



Пельмени «Татарские»

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с,
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; фарша – говядина, жир-сырец
говяжий, лук репчатый, вода питьевая, соль
поваренная пищевая, натуральный раститель-
ный продукт из волокна пшеницы, специи.



Пельмени «Любительские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль; фарша – говядина, свинина, лук репчатый, вода, масло сливочное, соль, натуральные пряности.



Пельмени «Любимые»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, соль поваренная пищевая, меланж, масло растительное; фарша – мясо кур, лук репчатый, соль поваренная пищевая, чеснок свежий, перец черный молотый.



Чушвара

Состав:

теста – мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, мясо кур, лук репчатый, вода питьевая, жир сырец говяжий, соевый белок, соль поваренная пищевая, зелень укропа или петрушки, натуральные специи, экстракты специй.



Пельмени «Тортеллини»

С говядиной и чили

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – свинина, мясо птицы, говядина, лук репчатый, перец красный сладкий, соль поваренная пищевая, перец чили, натуральные специи (базилик, орегано, сельдерей), экстракты специй.



Пельмени «По-японски»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая, масло растительное; фарша – свинина, говядина, рис отварной, мясо кур, лук репчатый, меланж, соль поваренная пищевая, специи.

Пельмени «Желанные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, соль поваренная пищевая, меланж, масло растительное; фарша – мясо кур, говядина, шпик, лук репчатый, соль поваренная пищевая, чеснок свежий, перец черный молотый.



Пельмени «Деревенские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, меланж, соль; фарша – говядина, вода, соевый белок, шпик, лук репчатый, соль, пищевые добавки.



Пельмени «Столичные»

Состав:

теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая фарша: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец черный молотый.



Пельмени «Студенческие»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая, масло растительное; фарша – свинина, говядина, мясо кур, лук репчатый, вода питьевая, соевый белок, соль поваренная пищевая, специи.



Пельмени «Деликатесные»

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша — говядина, мясо кур, свинина, вода питьевая, лук репчатый, соевый белок, соль поваренная пищевая, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, специи, экстракты специй.



Пельмени «По-сибирски»

Состав:

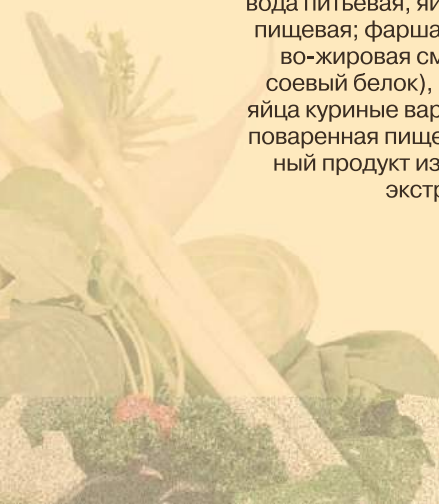
теста – мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша - свинина, говядина, мясо кур, вода питьевая, лук репчатый, шкурка свинья, яйца куриные, соль поваренная пищевая, пряности, экстракты пряностей.



«Капеллетти»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, свинина, белково-жировая смесь (шпик, вода питьевая, соевый белок), сыр твердый, лук репчатый, яйца куриные вареные, масло сливочное, соль поваренная пищевая, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, зелень, экстракты пряностей.





Пельмени «Стольные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, вода питьевая, мясо кур, свинина, лук репчатый, жир-сырец говяжий, соевый белок, шпик, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Колдуны «По-литовски»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, белково-жировая смесь (шпик, вода, соевый белок), мясо кур, лук репчатый, соль поваренная пищевая, натуральный растительный продукт из волокна пшеницы, натуральные специи, экстракты специй.

Пельмени «Уральские»

Состав:

теста – мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, свинина, вода питьевая, яйца куриные, соевый белок, соль поваренная пищевая, пряности, экстракты пряностей.



Пельмени «Классические»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, говядина, лук репчатый, свинина, шпик, соевый белок, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Пельмени «Из говядины»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – говядина, вода питьевая, белково-жировая смесь (шпик, соевый белок), лук репчатый, сердце говяжье, жилка говяжья, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей.



Пельмени «Застольные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая, масло растительное; фарша – свинина, вода питьевая, говядина, лук репчатый, соевый белок, соль поваренная пищевая, чеснок, экстракты пряностей.



Пельмени «Традиционные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, говядина, белково-жировая смесь (шпик, соевый белок), соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй, натуральное соевое волокно.



Пельмени «Российские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, говядина, соевый белок, жилка говяжья, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Пельмени «Домашние»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, говядина, соевый белок, шпик, рафинированный растительный жир, молочный белок, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Пельмени «Успенские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, свинина, шпик, соевый белок, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй, натуральное соевое волокно.



Пельмени «Нежные»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, говядина, соевый белок, крупа манная, шпик, соль поваренная пищевая, специи, экстракты специй.



Пельмени «Посадские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, меланж, соль поваренная пищевая; фарша – вода питьевая, мясо кур, лук репчатый, соевый белок, белково-жировая смесь (шпик, соевый белок), соль поваренная пищевая, натуральные специи, экстракт специй.



Пельмени «Крестьянские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, масло растительное; фарша – говядина, вода, шпик, мясо цыплят-бройлеров, лук репчатый, крахмал картофельный, соль, специи и экстракты специй: семена горчицы, пажитник, сельдерей, кориандр; животный белок (свиной), растительные волокна.



Пельмени «Останкинские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, масло растительное; фарша – говядина, мясо кур механической обвалки, лук репчатый, вода, свинина, шкурка свиная, соль, перец чёрный, животный белок, глюкоза, экстракты специй.

Пельмени «Новорусские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, масло растительное; фарша – свинина, говядина, вода, лук репчатый, соль, перец чёрный молотый, сахар.





Пельмени «Славянские»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, масло растительное; фарша – вода, мясо кур механической обвалки, лук репчатый, свинина, масло растительное, говядина, соевый белок, соль, молоко сухое, натуральные пряности и экстракты специй: перец чёрный, чеснок, перец белый, сахар, пищевое волокно (овёс).

Заметки



Вареники

Вареники «Летние» с малиной

Состав:
теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: малина, сахар-песок.



Вареники «По-домашнему»

Состав:
теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода
питьевая, меланж, соль поваренная пищевая;
начинки: капуста.



Вареники «Летние» с яблоками

Состав:
теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: яблоки, сахар-песок.



Вареники «Летние» с вишней

Состав:
теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: вишня, сахар-песок.



Вареники «Летние» со смородиной

Состав:
теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: смородина, сахар-песок.



Вареники «Любимые» с творогом

Состав:
теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поварен-
ная пищевая; начинки: творог, яйца куриные,
сахар-песок.



Вареники десертные с творогом и мармеладными шариками

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с,
вода, меланж, соль, пищевая добавка-улуч-
шитель, масло растительное; начинки –
творог, мармеладные шарики, вода,
сахар-песок, пищевые добавки.



Вареники десертные с творогом и шоколадом

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с,
вода, какао – порошок, масло растительное,
яичный порошок, соль; начинки – творог,
вода, сахар-песок, глазурь шоколадная
(сахар, заменители какао-масла нелаурино-
вого типа, какао-продукты,
пищевые добавки.



Вареники «Знатные» с картофелем и грибами

Состав:

теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: картофель, лук, грибы,
соль поваренная пищевая, пряности, перец
черный.



Вареники «Знатные» с картофелем

Состав:

теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: картофель, лук, соль
поваренная пищевая, пряности, перец черный.

Вареники «Ароматные» с капустой

Состав:

теста: мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная
пищевая; начинки: капуста, лук репчатый, соль
поваренная пищевая, пряности, перец черный.



Вареники десертные
с фруктово-ягодным наполнителем
(вишнёвым)

Состав:
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с,
вода, продукты яичные, соль, масло расти-
тельное; начинки – конфитюр.



Заметки





Блинчики



Блинчики без начинки

Состав:

Тесто: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, соль поваренная пищевая.



Блинчики с мясом (свинина) и луком

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: свинина, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, зелень петрушки и укропа, мука пшеничная в/с, перец чёрный молотый.



Блинчики с мясом и яйцом

Состав:

теста - молоко коровье, мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар — песок, масло растительное, соль поваренная пищевая; начинки - говядина, яйцо куриное, лук репчатый, соль поваренная пищевая, зелень петрушки или укропа, мука пшеничная в/с, перец черный молотый.



Блинчики с мясом (говядина) и луком

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: говядина, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, зелень петрушки и укропа, мука пшеничная в/с, перец чёрный молотый.



Блинчики с печенью

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: печень говяжья, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, мука пшеничная в/с, перец чёрный молотый.



Блины́чки с грибами

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: грибы консервированные, лук репчатый, масло растительное, соль поваренная пищевая, перец чёрный молотый.



Блины́чки с яблоками

Состав:

теста – молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки – яблоки, сахар-песок, крупа манная.



Блины́чки с творогом

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: творог, сахар-песок, яйца куриные, мука пшеничная в/с, соль поваренная пищевая, ванилин.



Блины́чки с творогом, курагой и изюмом

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: творог, курага, изюм, сахар-песок, яйца куриные, мука пшеничная в/с.



Блины́чки с ливером

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: легкое, сердце, печень говяжья, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, мука пшеничная, перец чёрный молотый.



Блины́чки с капустой

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: капуста, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, зелень петрушки и укропа, перец чёрный молотый.



Блинчики постные со свежей капустой

Состав:

теста - вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука гречневая, масло растительное, сахар — песок, соль поваренная пищевая, сода питьевая; начинки - капуста, масла растительное, соль поваренная пищевая, перец черный молотый.



Блинчики постные с повидлом

Состав:

теста - вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, мука гречневая, масло растительное, сахар — песок, соль поваренная пищевая, сода питьевая; начинки - джем.



Блинчики с вареным сгущенным молоком

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: молоко сгущенное вареное.



Блинчики (термостабильная начинка) Вишня / Киви / Клубника Лесные ягоды / Лимон Абрикос / Ананас

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинка термостабильная плодово-ягодная.



Блинчики с повидлом Яблочное-абрикосовое Яблочное-вишнёвое Яблочное-персиковое Яблочное-клубничное

Состав:

теста: молоко коровье, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, яйца куриные, сахар-песок, масло растительное, - соль поваренная пищевая; начинки: повидло.



Пицца

Пицца Ассорти»

Состав:

Теста: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, дрожжи прессованные, сахар - песок, соль поваренная пищевая. Начинки: сыр, майонез, колбасные изделия, грибы консервированные, огурцы консервированные, лук репчатый, говядина отварная, свинина отварная, томатный соус, перец сладкий, маслины, зелень, кукуруза консервированная.



Пицца «Ветчинная»

Состав:

Теста: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, дрожжи прессованные, сахар - песок, соль поваренная пищевая. Начинки: ветчина, сыр, майонез, огурцы консервированные, лук репчатый, томатный соус, перец сладкий, зелень, кукуруза консервированная.



Пицца «Грибная»

Состав:

теста: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, дрожжи прессованные, сахар-песок, соль поваренная пищевая.

начинки: грибы отварные, сыр, майонез, лук репчатый, огурцы консервированные, томатный соус, перец сладкий, зелень, кукуруза.



Пицца «Колбасная»

Состав:

Теста: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, дрожжи прессованные, сахар - песок, соль поваренная пищевая.

Начинки: колбасные изделия, сыр, майонез, огурцы консервированные, лук репчатый, томатный соус, перец сладкий, зелень.



Пицца «Куриная»

Состав: теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, маргарин, сахар, продукты яичные, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль, крахмал пшеничный; начинки – сыр, филе грудки куриной отварное, майонез, грибы консервированные жареные, лук репчатый пассерованный, томатная паста, огурцы маринованные, перец сладкий, помидоры, сахар, укроп, вода, масло растительное, кукуруза консервированная, морковь сушёная, соль, перец чёрный молотый.



Заметки



Выпечка



Сосиска в тесте

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки — сосиска.



Слойка с мясом

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - говядина, лук репчатый, соль поваренная пищевая, мука пшеничная в/с, перец черный.



Слойка Турман

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - ветчина, сыр, горчица.



Эппочмак

Состав:

мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, кефир, меланж, соль поваренная пищевая, сода питьевая; фарша – свинина, картофель, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец черный молотый.



Слойка с творогом

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - творог, сахар - песок, яйцо куриное, крахмал, ванилин.



Струдель с яблоками

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - яблоки.



Слойка с сыром

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - сыр твердый.



Курник с курицей и картофелем

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, маргарин, меланж, сахар-песок, соль поваренная пищевая, сода питьевая, антиокислитель-лимонная кислота; фарша – мясо кур, картофель, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, перец черный молотый.



Слойка с грибами

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - грибы, лук репчатый, соль поваренная пищевая, мука пшеничная в/с, перец черный.



Слойка с капустой

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - капуста, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, перец черный.



Слойка с кунжутом

Состав:

мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, кунжут, соль поваренная пищевая, уксусная кислота.



Струдель с джемом

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - джем.



Язык слоеный

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота.



Слойка с мармеладом

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - мармелад.



Слоеное тесто замороженное п/ф

Состав:

мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота.



Слойка с повидлом

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, яйца куриные, соль поваренная пищевая, уксусная кислота; начинки - повидло.



Самса с крабовыми палочками

Состав:

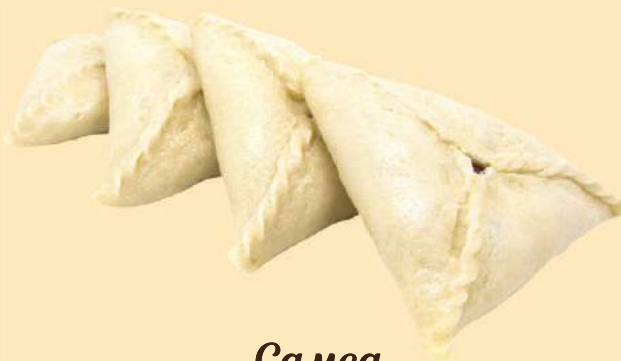
теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода, продукты яичные, соль, уксусная кислота; начинки – крабовые палочки, яйца варёные, лук репчатый.



Самса «По-узбекски» (с бараниной)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, сметана, яйца куриные, соль, семя кунжута, сахар, разрыхлитель, уксусная кислота; начинки – баранина, лук репчатый, соль, сахар, перец чёрный молотый.



Самса «По-узбекски» (с говядиной)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, сметана, яйца куриные, соль, сахар, разрыхлитель, уксусная кислота; начинки – говядина, лук репчатый, жир сырец говяжий, соль, сахар, перец чёрный молотый.



Самса (с курицей)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, сметана, яйца куриные, соль, сахар, разрыхлитель, уксусная кислота; начинки – мясо цыплят-бройлеров, лук репчатый, соль, сахар, перец чёрный молотый.



Струдель с фруктовой начинкой (вишнёвой)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода, продукты яичные, соль, уксусная кислота; начинки – конфитюр.



Слойка «Карамелька»

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, уксусная кислота; начинки – сахар, вода, патока крахмальная, растительный жир, молоко сухое обезжиренное, сыворожка молочная сухая.



Пироги с фруктовой начинкой (вишнёвые)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, сахар, дрожжи прессованные хлебопекарные, продукты яичные, соль, антиокислитель-аскорбиновая кислота, крахмал пшеничный; начинки – конфитюр.



Пироги с фруктовой начинкой (брусничные)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, продукты яичные, соль, уксусная кислота; начинки – наполнитель фруктово-ягодный.

Заметки



Пирожки печеные с картофелем и луком

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар - песок, яйца куриные, маргарин, дрожжи прессованные, соль поваренная пищевая; начинки — картофель отварной, лук репчатый, масло растительное, соль поваренная пищевая.



Пирожки печеные с капустой и луком

Состав:

теста - мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар - песок, яйца куриные, маргарин, дрожжи прессованные, соль поваренная пищевая; начинки — капуста, лук репчатый, маргарин, соль поваренная пищевая, зелень, перец черный молотый.



Пирожки с фруктовой начинкой (вишнёвой)

Состав: теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, сахар, дрожжи прессованные хлебопекарные, маргарин, продукты яичные, соль; начинки – конфитюр.



Таллеры с творогом

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода, сахар, продукты яичные, дрожжи хлебопекарные прессованные, крахмал пшеничный, глюкоза, эмульгаторы, разрыхлители; начинки – творог, сахар, продукты яичные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ароматизатор-ванилин.



Таллеры с фруктовой начинкой (яблочной)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода, сахар, продукты яичные, дрожжи хлебопекарные прессованные, крахмал пшеничный, глюкоза, разрыхлители; начинки – яблоко, сахар, загуститель, антиокислитель-аскорбиновая кислота, консервант-сорбат калия, ароматизатор.



Таллеры с фруктовой начинкой (апельсин с морковью)

Состав:

теста – мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода, сахар, продукты яичные, дрожжи хлебопекарные прессованные, крахмал пшеничный, глюкоза, эмульгаторы; начинки – конфитюр.

ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА»



445009, Россия, Самарская обл., г. Тольятти,
Тупиковый проезд, 42,
т. (8482) 696-096, 54-75-90.
www.fk100.ru
http://vk.com/fabrika_100

Дистрибьюторы:

г. Самара:

ООО «Торговый Дом Качество»,
ул. Товарная, 2,
т. 8 (846) 997-77-70, 931-36-98, 958-99-17

ООО «Фабрика Качества - Самара»,
ул. Гагарина, д. 175 а, т. 8 (846) 992-21-33

г. Казань:

ООО ТД «Фабрика Качества - Казань»,
п.Высокая гора,
т. 8 (843) 237 72 30, + 7 (903) 305 61 71

г. Набережные Челны:

ООО «Фабрика Качества - Челны»,
ул. Магистральная, д. 1 а,
тел. 8 (8552) 70-65-97,
сот.тел. 8 (960) 063-23-21, 8 (960) 045-85-01,
8 (960) 063-23-39

г. Димитровград:

ООО «Фабрика Качества - Димитровград»,
ул. 9 линии, д.23
т. 8 (84235) 3-22-07, моб.8-905-035-95-35

г. Ульяновск:

ООО «Производственно-коммерческая
организация»,
Инженерный 9-й проезд, 39.1,
т. 8 (8422) 25-07-76

г. Уфа:

ООО «Фабрика Качества Уфа»,
ухвата Янаби бульвар, 34, т. 8 (347) 246-52-29

г. Оренбург:

ООО «Фабрика Качества - Самара»,
ул. Гагарина, д. 175 а, т. 8 (846) 992-21-33

г. Пенза:

ООО «Фабрика Качества - Пенза»,
ул. Совхозная, 15, т. 8 (8412) 99-00-08

г. Екатеринбург:

ООО «Фабрика Качества Екатеринбург»,
ул. Высоцкого, 45 а РЗ, т. 8 (343) 310-84-07

г. Сызрань:

ООО «Веста», 3-ий Монтерский переулок, 13 в,
т. 8 (8464) 91-35-97

г. Санкт-Петербург:

ООО «Фабрика Качества - СПб»,
Ленинградская обл., Ломоносовский район,
ПГТ Горелово, Волхонское ш., квартал 13,
копр. 1, т. 8 (812) 677-70-14

г. Республика Крым:

ООО «КрымПродОпть», г. Севастополь,
ул. Соловьева, д. 12, строение Литер А, т. 8
(8692) 44-55-71, моб. +7(978) 783-03-34