

Продуктовая линия

СВЕЖИЕ ТОРТЫ





MIREL - №1 В КАТЕГОРИИ «СВЕЖИЕ ТОРТЫ» И «СВЕЖИЕ ПИРОЖНЫЕ»



Уникальная
технология заморозки



Высококачественные
ингредиенты



Разнообразный
ассортимент



Широкая
представленность



Контроль качества



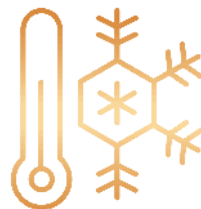
Инновации



Фабрика тортов
в Челябинске



Уникальный завод
в Ногинске



УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЗАМОРОЗКИ

Уникальная технология заморозки дает нам возможность осуществлять доставку наших тортов даже в самые отдаленные уголки страны.



Шоковая заморозка исключает потерю влаги и позволяет сохранить свойства и внешний вид торта в течение **12 месяцев при -18°C** . Благодаря этой технологии исчезает необходимость в использовании консервантов.



После размораживания в специальных условиях (при $t=4\pm 2^{\circ}\text{C}$ в течение 4-5 часов для пирожных и 10-12 часов для тортов) продукт **сохраняет форму, консистенцию, цвет и вкус**.



Использование холода в качестве **натурального консерванта** широко используется во множестве товарных категорий для обеспечения безопасности и сохранности продукта. **Технология рекомендована Роспотребнадзором.**



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

При изготовлении тортов и пирожных MIREL используются **натуральные ингредиенты высшего качества:**

- ✓ свежемороженые ягоды
- ✓ экологически чистое сливочное масло
- ✓ творог и сметана
- ✓ какао премиального качества
- ✓ шоколад из Бельгии
- ✓ натуральные сливки
- ✓ мука высшего сорта
- ✓ отборные орехи
- ✓ сгущенное молоко ГОСТ



На производстве работает **собственная лаборатория качества!**



РАЗНООБРАЗНЫЙ АССОРТИМЕНТ

Бренд MIREL представлен широким ассортиментом тортов и пирожных и закрывает все востребованные на рынке вкусы.



Бисквитные



Слоенные



Воздушные/безе



Суфле



Муссовые



Песочные



Заварные



Крошковые

Ассортимент бренда насчитывает **более 40 наименований тортов и пирожных**.



ШИРОКАЯ ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ

ОАО «Хлебпром» осуществляет доставку продукции ТМ MIREL **более чем в 30 000 ТТ**



Склад
t= -18 °C

Доставка
t= -18 °C

Подразделения ОАО
«Хлебпром» в 16 городах и
дистрибуторы

Доставка
t= -18 °C

Торговая сеть
(~30 000 ТТ)

Ассортимент торговой марки MIREL представлен в **ключевых федеральных**
и локальных торговых сетях.



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Мы сертифицированы по четырем международным стандартам на соответствие требованиям:



На ежегодной основе у нас проходят надзорные аудиты на соответствие требованиям данных стандартов. Аудиты проводятся компанией SGS – мировым лидером на рынке контроля, экспертизы, испытаний и сертификации.



ИННОВАЦИИ

Успех ассортимента MIREL обусловлен эффективной работой отдела R&D, который разрабатывает **инновационные и уникальные** продукты, соответствующие **актуальным тенденциям рынка и предпочтениям потребителей.**





ФАБРИКА ТОРТОВ В ЧЕЛЯБИНСКЕ



Фабрика тортов MIREL является **крупнейшим производителем** бисквитно-кремовой продукции в Восточной Европе. Производство ручное и полу-автоматизированное.



На фабрике установлены **высокотехнологичные автоматические производственные линии**, а также применяется ручной труд.



Благодаря использованию ручного труда площадка способна выпускать **изделия разной степени сложности** как с точки зрения декора и оформления, так и с точки зрения структуры самого изделия, через сочетание разных вкусов и видов теста.



УНИКАЛЬНЫЙ ЗАВОД В НОГИНСКЕ

Производственная площадка в Ногинске – единственный в России завод с **полностью автоматизированным процессом производства**.



Производство расположено **в экологически чистом** Ногинском районе Восточного Подмосковья (в 35 км от Москвы). При производстве тортов ручной труд не используется, благодаря чему продукт имеет **высокий уровень стандартности**. На площадке используется **запатентованная автоматизированная система** нанесения бордюрной ленты на кондитерское изделие, расположенное на конвейерной ленте.



— БОЛЬШЕ, ЧЕМ ВКУС —



ШОКОЛАДНОЕ МОЛОКО

ОПИСАНИЕ SKU:

Легкий крем на шоколадном молоке, шоколадный кексовый бисквит и начинка «соленая карамель».

СОСТАВ:

- Легкий крем на шоколадном молоке
- Шоколадный кексовый бисквит
- Начинка соленая карамель

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток

НОВИНКА



СПЕЛАЯ ВИШНЯ

ОПИСАНИЕ SKU:

Бисквитный торт с начинкой из сливочного заварного крема и вишневым конфитюром с кусочками свежей вишни.

СОСТАВ:

- Сливочный заварной крем
- Мягкий бисквит
- Вишневый конфитюр с кусочками свежей вишни

ВЕС:

- 700 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток

НОВИНКА



ЛИМОННЫЙ ФРЕШ

ОПИСАНИЕ SKU:

Нежный лимонный бисквит и изысканный лимонный курд

СОСТАВ:

- Нежный лимонный бисквит
- Крем на сливках и заварной основе
- Изысканный лимонный курд

ВЕС:

- 600 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 15 суток

НОВИНКА



ШОКОЛАДНЫЙ НАПОЛЕОН

ОПИСАНИЕ SKU:

Шоколадные слоеные коржи и заварной крем со стученкой и ароматом ванили.

СОСТАВ:

- Шоколадные слоеные коржи
- Заварной крем со стученкой и ароматом ванили
- Натуральные какао и шоколад в составе

ВЕС:

- 300 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 21 сутки



НОВИНКА

ШОКОЛАДНЫЙ ЛОМТИК

ОПИСАНИЕ SKU:

Сочный и пышный шоколадный бисквит и нежный крем со вкусом подтаявшего шоколадного мороженого.

СОСТАВ:

- Пышный шоколадный бисквит
- Нежный крем со вкусом шоколадного мороженого
- Натуральные какао и шоколад в составе

ВЕС:

- 280 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ТИРАМИСУ ПИРОЖНЫЕ

ОПИСАНИЕ SKU:

Пышный и сочный шоколадный бисквит с нежным кремом тирамису.

СОСТАВ:

- Шоколадный бисквит
- Крем тирамису

ВЕС:

- 280 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



КАРАМЕЛЬНЫЙ НА СГУЩЕНКЕ

ОПИСАНИЕ SKU:

Ароматный пористый бисквит с карамельным вкусом без дополнительной пропитки в сочетании с кремом и начинкой из вареной сгущенки не оставят равнодушными всех сладкоежек и любителей вареной сгущенки.

СОСТАВ:

- Вареная сгущенка ГОСТ
- Бисквит с карамельным вкусом
- Крем-брюле

ВЕС:

- 700 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ЧЕРНИЧНОЕ МОЛОКО

ОПИСАНИЕ SKU:

«Черничное молоко» ТМ MIREL – это легкий крем на основе молока, кексовый бисквит оттенка черники с молоком и лесная черника в начинке. Первый торт, крем которого изготовлен на основе молока, а не его производных (типа сметаны, йогурта, сливок и т.д.), в прослойке начинка из черники, собранной в лесах России, украшает торт современный стильный декор. В основе торта 1 слой сочного кексового бисквита и много невесомого молочного крема, торт не приторный, очень нежный по текстуре и низкокалорийный.

СОСТАВ:

- Легкий крем на молоке
- Черничный кексовый бисквит
- Свежая лесная черника

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



СМЕТАННИК ПО-ДОМАШНЕМУ

ОПИСАНИЕ SKU:

Воздушный сметанный бисквит по домашнему рецепту с нежным сметанным кремом и кусочками темного шоколада. Сверху торт украшен шоколадной крошкой. Классический вкус из детства.

СОСТАВ:

- Бисквит по домашнему рецепту
- Нежный сметанный крем
- Кусочки темного шоколада в начинке

ВЕС:

- 650 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ЭКЛЕРЫ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

ОПИСАНИЕ SKU:

Классические эклеры с настоящим заварным кремом по оригинальному рецепту французских кондитерских с покрытием из бельгийского шоколада. Невероятно сливочный крем с нотками бурбонской ванили молниеносно окунет Вас в атмосферу Франции. Большое количество молока в рецептуре позволяет придать крему насыщенный сливочный вкус, а технология его приготовления – изысканную легкость.

СОСТАВ:

- Заварной крем по оригинальной французской рецептуре с нотками бурбонской ванили
- Заварной полуфабрикат, максимально наполненный кремом
- Покрытие из бельгийского шоколада

ВЕС:

- 210 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ЭКЛЕРЫ

с шоколадным кремом и соленой карамелью

ОПИСАНИЕ SKU:

Шоколадные эклеры с шоколадным заварным кремом и начинкой из соленой карамели, покрытые бельгийским шоколадом и карамелизованными лесными орехами.

СОСТАВ:

- Заварной крем по оригинальной французской рецептуре с нотками бурбонской ванили
- Заварной полуфабрикат, максимально наполненный кремом
- Покрытие из бельгийского шоколада

ВЕС:

- 235 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ТАРТЫ

ПО-ФРАНЦУЗСКИ

С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

ОПИСАНИЕ SKU:

Хрустящие песочные тарталетки по оригинальной французской рецептуре с заварным кремом Patissiere и начинкой с кусочками фруктов и целыми ягодами.

СОСТАВ:

- Тарталетки из песочного теста
- Заварной крем
- Начинка с кусочками манго и пюре из маракуйи
- Вишневый конфитюр и цельными ягодами

ВЕС:

- 280 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



КОЛЕЧКИ С ТВОРОГОМ

ОПИСАНИЕ SKU:

Заварные колечки с увеличенным количеством крема на основе натурального творога. Полезный и в меру сладкий традиционный десерт.

СОСТАВ:

- Колечки из заварного теста
- Легкий творожный крем

ВЕС:

- 300 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



ЛЮБИМАЯ СКАЗКА

ОПИСАНИЕ SKU:

«Сказка» – это сочетание «белого» бисквита и классического сливочного крема из натурального масла. Коржи торта пропитываются сиропом на основе десертного вина. Но самое главное в «Сказке» – это ее внешний вид. Как и классический вариант, наш торт имеет форму кирпичика. Сверху он покрыт шоколадным кремом, а сбоку обсыпан бисквитной крошкой. И конечно, украшен яркими цветами из масляного крема и кусочком мармелада.

СОСТАВ:

- Классический бисквит пропитанного сахарным сиропом с настоящим коньяком (2 слоя)
- Крем на основе натурального сливочного масла 82,5%.
- Украшен цветами и кусочком мармелада

ВЕС:

- 440 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ТА САМАЯ ПТИЧКА

ОПИСАНИЕ SKU:

Нежное ванильно-сливочное суфле на тонком слое домашнего бисквита, покрытое тающей шоколадной глазурью. Рецепт разработывалась при участии Владимира Гуральника – создателя торта «Птичье молоко».

СОСТАВ:

- 2 слоя сдобно-сливочного выпечного полуфабриката
- Суфле на сливочном масле 82,5% и стуженном молоке ГОСТ
- Шоколадная глазурь

ВЕС:

- 400 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ПРАГА

ОПИСАНИЕ SKU:

Ароматные бисквитные коржи с ярким шоколадным вкусом, нежным масляным кремом и сочной абрикосовой начинкой. Как и многие другие популярные десерты советского прошлого, торт зародился в кондитерском цехе ресторана «Прага». На создание «Праги» известного кондитера Владимира Гуральника вдохновил знаменитый торт «Захер». Однако между «Прагой» и «Захером», с которым ее часто сравнивают, есть одно существенное отличие – в венском десерте полностью отсутствует крем, тогда как в советском он играет одну из ведущих ролей.

СОСТАВ:

- Бисквит «Шоколадный» (3 слоя)
- Шоколадный масляный крем со стуженным молоком
- Абрикосовый джем
- Покрит темным шоколадом

ВЕС:

- 660 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



КРЕМ-БРЮЛЕ

ОПИСАНИЕ SKU:

Настоящий шедевр, в котором совпало все – и вкус, и эффектный внешний вид, и привлекательная цена. Соединив сливки со стуженным молоком, наши кондитеры создали удивительный крем, напоминающий по вкусу популярное мороженое «крем-брюле».

СОСТАВ:

- Домашний бисквит (3 слоя)
- Крем на сливках с вареным стуженным молоком
- Стуженное молоко

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ТРИ ШОКОЛАДА

ОПИСАНИЕ SKU:

Изготовлен из трех видов бельгийского шоколада – молочного, белого и темного (мы действительно возим шоколад из Бельгии). Под глазурью из белого шоколада таится нежный тающий слой мусса на основе молочного шоколада, затем идет слой темного шоколадного бисквита, следом – заварной крем с белым шоколадом и вновь темный шоколадный бисквит с легкой алкогольной ноткой. Восхитительный вкус подчеркивает сдержанное и вместе с тем стильное оформление в лучших европейских традициях.

СОСТАВ:

- Шоколадный бисквит «Бельгийский шоколад» (3 слоя)
- Крем-мусс из молочного шоколада
- Начинка из белого шоколада
- Темный шоколад
- Легкая алкогольная нотка
- Оригинальный европейский декор

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД

ОПИСАНИЕ SKU:

Изготовлен из натурального бельгийского шоколада (мы действительно возим его из Бельгии).

Торт создан для настоящих любителей и ценителей шоколада. В торте шоколадное всё: и бисквиты, и крем-мусс, и покрытие, и столь любимые всеми «шарики».

Благодаря своему прекрасному внешнему виду торт очень популярен у наших покупателей как угощение к праздничному столу.

СОСТАВ:

- Бисквит «Бельгийский шоколад» (3 слоя)
- Крем-мусс с темным шоколадом
- Легкая алкогольная нотка
- Шарики по рецепту пирожного «Картошка»

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ПЛОМБИРНЫЙ

ОПИСАНИЕ SKU:

Бисквит со стужённым молоком, легкий сливочный крем с добавлением настоящего мороженого Пломбир!

СОСТАВ:

- Бисквит со стуженкой (3 слоя)
- Сливочный крем
- С добавлением настоящего мороженого Пломбир!

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ТИРАМИСУ

ОПИСАНИЕ SKU:

Три слоя воздушного бисквита с какао, нежный крем – тирамису и кофейный сироп.

СОСТАВ:

- Воздушный бисквит с какао (3 слоя)
- Нежный крем-тирамису
- Кофейный сироп
- Сыр Маскарпоне

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ЭСТЕРХАЗИ

ОПИСАНИЕ SKU:

Эстерхази – торт, изготовленный по традиционному Венскому рецепту.

По легенде впервые этот воздушный ореховый торт приготовил придворный повар князя Эстерхази для приема в честь королевской семьи Габсбургов.

Десерт так понравился высшему свету, что совсем скоро торт, украшенный фирменным черно-белым рисунком, появился во всех кондитерских Вены и стал одним из самых любимых десертов австрийской и венгерской кухни.

СОСТАВ:

- Воздушные ореховые коржи (4 слоя)
- Сливочный заварной крем
- Кусочки грецкого ореха

ВЕС:

- 650 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



СМЕТАНЧО

ОПИСАНИЕ SKU:

Воздушный шоколадный бисквит, сметанный крем и сочный ананас с грецким орехом – вот секрет торта, идеально подходящего для домашнего чаепития. Приготовленный по лучшим домашним рецептам, этот торт подарит Вам удивительные минуты теплоты в кругу Ваших близких.

СОСТАВ:

- Шоколадный бисквит
- Сметанный крем
- Сочный ананас
- Грецкий орех

ВЕС:

- 800 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



РЕД ВЕЛЪВЕТ

ОПИСАНИЕ SKU:

РЕД ВЕЛЪВЕТ – Американская классика, любимая во всем мире! Бархатный нежный бисквит с шоколадной ноткой в сочетании с нежным сливочно-сырным кремом.

СОСТАВ:

- Бархатный бисквит
- Сливочно-сырный крем

ВЕС:

- 550 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



НАПОЛЕОН КЛАССИЧЕСКИЙ

ОПИСАНИЕ SKU:

В отличие от остальных тортов MIREL, которые производятся в Челябинске, Наполеон производится на площадке в Красногорске.

128 слоев пышного слоеного теста, пропитанного нежным заварным кремом, никого не оставят равнодушным!

СОСТАВ:

- 128 воздушных слоев
- Заварной крем

ВЕС:

- 550 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 15 суток



МЕДОВИК

СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

ОПИСАНИЕ SKU:

Традиционный торт «Медовик» – один из наиболее популярных в России. Наш «Медовик» создан из бисквитных коржей с насыщенным медовым вкусом и легкий сметанный крем.

СОСТАВ:

- Бисквитные коржи насыщенным медовым вкусом
- Легкий сметанный крем

ВЕС:

- 550 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 15 суток



ШОКОЛАДНЫЙ АПЕЛЬСИН

ОПИСАНИЕ SKU:

Популярное и изысканное сочетание Шоколада и Апельсина.

Торт состоит из трех коржей с насыщенным шоколадным вкусом, пропитанных сиропом, нежного шоколадного крема и прослойки из сочного апельсина с легкой горчинкой, которую придают содержащиеся в джеме кусочки цукатов. Украшен апельсиновыми цукатами и шариком пирожного «Картошка».

СОСТАВ:

- Шоколадный бисквит (3 слоя)
- Шоколадный крем
- Апельсиновая начинка

ВЕС:

- 850 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



МУРАВЕЙНИК ТОРТ

ОПИСАНИЕ SKU:

Хрустящее песочное печенье, вареная сгущенка и настоящий бельгийский шоколад.
Хит-продукт марки Mirel.

СОСТАВ:

- Песочное печенье
- Вареная сгущенка
- Шоколадная обсыпка

ВЕС:

- 600 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 15 суток



МУРАВЕЙНИК ПИРОЖНЫЕ

ОПИСАНИЕ SKU:

Мы используем традиционный домашний рецепт: хрустящее песочное печенье и натуральную вареную сгущенку. Именно поэтому «Муравейники» от MIREL такие вкусные!

В течение нескольких лет пирожные «Муравейник» держатся на первой строчке в рейтинге по товарообороту компании, а также занимают более 90% объема продаж в категории «Муравейник» на рынке. Пирожные «Муравейник» №1 в России по данным ГФК-Русь за 2019 г.

СОСТАВ:

- Песочное печенье
- Вареная сгущенка
- Шоколадная обсыпка

ВЕС:

- 340 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 15 суток



ЭКЛЕРЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

ОПИСАНИЕ SKU:

Знаменитые французские заварные пирожные от «Mirel». Воздушное заварное тесто, легкий крем со сгущенным молоком и шоколадная глазурь.

СОСТАВ:

- Воздушное заварное тесто
- Легкий крем со сгущенным молоком
- Шоколадная глазурь

ВЕС:

- 210 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



ЭКЛЕРЫ

С КРЕМ-БРЮЛЕ

ОПИСАНИЕ SKU:

Знаменитые французские заварные пирожные от «Mirel». Воздушное заварное тесто и начинка крем-брюле.

СОСТАВ:

- Воздушное заварное тесто
- Начинка крем-брюле

ВЕС:

- 180 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



ПРОФИТРОЛИ С ПЛОМБИРНЫМ КРЕМОМ

ОПИСАНИЕ SKU:

Удивительно легкое и воздушное заварное тесто и крем с мороженым Пломбир.

СОСТАВ:

- Воздушное заварное тесто
- Крем с мороженым Пломбир

ВЕС:

- 180 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



КАРТОШКА ПИРОЖНЫЕ

ОПИСАНИЕ SKU:

В пирожном «Картошка» кусочки песочного печенья и бисквитная крошка смешиваются с нежным кремом из сливочного масла и какао.

СОСТАВ:

- Бисквитная крошка
- Печенье
- Сливочный крем
- Какао

ВЕС:

- 280 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 5 суток



Мой

**ПОРАДОВАТЬ
ЛЕГКО!**

ЛЮБИМЫЕ ВКУСЫ ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ!



- Торты под ТМ «Мой» появились в ассортименте в 2015 году в ответ на потребность со стороны покупателей в бюджетном продукте.
- Сейчас линейка Мой представлена следующими вкусами: сливочная карамель, персиковый йогурт, киви-клубника, вишневый, сметанный.
- Ассортимент ТМ «Мой» представлен в низком ценовом сегменте.
- Бисквитные торты ТМ «Мой» производятся в Ногинске.
- Цель линейки «Мой» – еще больше укрепить позиции «Хлебпром» в наименее обеспеченных регионах нашей страны.



ЛИМОННЫЙ

ОПИСАНИЕ SKU:

Сочный лимонный бисквит, нежный заварной лимонной крем и воздушный крем на сливках.

ВЕС:

- 650 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток

НОВИНКА



СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ

ОПИСАНИЕ SKU:

Нежнейший бисквит, легкий крем на сливках со вкусом карамели и начинка "сливочная ириска".

ВЕС:

- 650 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ПЕРСИКОВЫЙ ЙОГУРТ

ОПИСАНИЕ SKU:

Классический нежный бисквит, легкий йогуртовый крем и муссовая персиковая начинка.

ВЕС:

- 650 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



КИВИ–КЛУБНИКА

ОПИСАНИЕ SKU:

Нежнейший бисквит, легкий крем на сливках, начинка из джема из клубники и украшение из джема из киви.

ВЕС:

- 650 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ВИШНЕВЫЙ

ОПИСАНИЕ SKU:

Нежнейший бисквит, легкий крем на сливках, начинка и украшение из вишни.

ВЕС:

- 700 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



СМЕТАННЫЙ

ОПИСАНИЕ SKU:

Нежнейший шоколадный бисквит, легкий крем со сметанной кислинкой и украшение из сеточки из глазури для мороженого.

ВЕС:

- 750 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 7 суток



ПИРОЖНЫЕ «ЭКЛЕРЫ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»

ОПИСАНИЕ SKU:

Классические эклеры с заварным кремом.

ВЕС:

- 175 г

СРОК ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

- 21 сутки

