

30 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Торты и пирожные предназначены для непосредственного употребления в пищу и реализации населению через предприятия розничной торговли и общественного питания.

Изделия изготавливаются в следующем ассортименте со следующими дополнительными условными торговыми наименованиями:

Ассортимент:

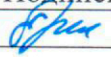
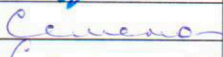
Торты бисквитные с кремом из взбитых сливок: «Клубничный рай»; «Красный бархат»; «Летний»; «Карамельная груша». **Торты бисквитные с муссом:** «Три шоколада»; «Свежая малина»; «Маракуя в карамели». **Торт бисквитный с желе:** «Экзотик». **Торт бисквитный с джемом:** «Апельсин в шоколаде». **Торт бисквитный с какао:** «Трюфель». **Торт песочный с заварным кремом:** «Фирменный медовик». **Торт слоеный с заварным кремом:** «Наполеон». **Пирожные:** **Пирожное бисквитное с кремом из взбитых сливок:** «Ванильный капкейк». **Пирожное бисквитное с белковым кремом:** «Апельсиновый Капкейк». **Пирожное бисквитное с кремом из взбитых сливок:** «Тирамису». **Пирожное бисквитное с шоколадным кремом:** «Шоколадный Капкейк». **Пирожные бисквитные с муссом:** Муссовое пирожное «Кокос-банан»; Муссовое пирожное Три шоколада». **Пирожное песочное с муссом:** Муссовое пирожное «Сочный апельсин»; Муссовое пирожное «Мини-чизкейк». **Пирожное песочное с кремом из взбитых сливок:** «Баночки». **Пирожное песочное с белковым кремом:** «Лимонная тарталетка». **Пирожное песочное с заварным кремом:** «Классический медовик»; «Апельсиновый медовик»; «Тарталетка Фруктово-ягодная». **Пирожное песочное с творожной массой:** «Чизкейк классический». **Пирожные заварные с кремом из взбитых сливок:** «Карамельный шу»; «Вишневый шу»; Эклер «Апельсиновый». **Пирожные заварные с заварным кремом:** Эклер «Ванильный»; Эклер «Шоколадный»; «Профитроли». **Пирожное слоеное с заварным кремом:** «Наполеон». **Пирожное крошковое с масляным кремом:** «Картошка». **Пирожные миндальные:** Макароны «Мята»; Макароны «Вишня-шоколад»; Макароны «Апельсин»; Макароны «Клубника»; Макароны «Черника»; Макароны «Бабглам»; Макароны «Облепиха»; Макароны «Дорблю»; Макароны «Вишня»; Макароны «Миндаль»; Макароны «Лимон»; Макароны «Ореховый шоколад»; Макароны «Ваниль»; Макароны «Ежевика»; Макароны «Клубника»; Макароны «Дыня»; Макароны «Малина»; Макароны «Клубника-базилла». **Пирожные воздушные с кремом из взбитых сливок:** «Павлова».

Сроки годности тортов, пирожных, десертов:

- 72 часов - с кремом;
- 7 суток — для миндальных пирожных;
- 24 часа — для десерта «Павлова».

СЕМЕЙНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

Орехово-Зуевский филиал
ФБУ «ЦСМ Московской области»
ЗАРЕГИСТРИРОВАН КАТАЛОЖНЫЙ ЛИСТ
№ 011350 от 17.11.2017

		Фамилия	Подпись	Дата	Телефон
Представил	04	Е.М. Чернова		17.11.2017	+79689787842
Заполнил	05	Е.М. Семенова		17.11.2017	(496) 412 04 17
Зарегистрировал	06	Е.М. Семенова		17.11.2017	(496) 412 04 17
Ввёл в каталог	07	Е.М. Семенова		17.11.2017	(496) 412 04 17