



Каталог продукции



УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

«Кондитерские истории» – динамично развивающееся предприятие, открытое в 2015 году. Занимаются производством тортов, пирожных, печенья песочного и слоеных изделий.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Кондитерский цех использует натуральное сырьё для производства
- Сбалансированный ассортимент на разный сегмент рынка (эконом, средний, премиум)
- Разработана и внедрена система «ХАССП», контролирующая выпуск производства на каждом этапе
- Бесплатная доставка по г. Улан-Удэ
- Каждый клиент может получить индивидуальную скидку в зависимости от объёма закупа
- Маркетинговая поддержка, POS-материалы
- Полный пакет документов, удостоверяющий качество нашей продукции
- Гибкая система оплаты – залог нашего взаимовыгодного сотрудничества

Покупая нашу продукцию, Вы получаете качественный и безопасный продукт по ценам производителя.

Наши приоритеты – гибкая ценовая политика, оперативность, индивидуальный подход к клиенту, выпуск качественной продукции.

ТОПЫ





ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

классический десерт из нежных бисквитов красного цвета, с прослойкой из крем-чиз. Посыпан крошкой в виде бархата

🕒 0,5 кг; 1 кг 🕒 120 часов



ТОРТ ЗАХЕР

классический австрийский торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт является типичным десертом венской кухни. В состав входят шоколадный бисквит и слой абрикосового конфитюра

🕒 1 кг 🕒 120 часов



ТОРТ НЕЖЕНКА

сливочно-шоколадные коржи, пропитанные нежной молочной пропиткой из молока сгущенного, молока концентрированного и сметаны. Декорирован молочной глазурью и растительными сливками

🕒 1 кг 🕒 120 часов



ТОРТ РАЙСКАЯ ПТИЧКА

муссовый торт, на основе нежного бисквита и суфле, со вкусом птичьего молока. Глазирован мягким шоколадом.

🕒 1 кг 🕒 120 часов



ТОРТ СНИКЕРС

шоколадный торт, с нежным шоколадным кремом с добавлением вареной сгущенки и жареного арахиса

🕒 900 г 🕒 120 часов



ТОРТ ИРИС

бисквитный торт прослоенный кремом из взбитых сливок и варёного сгущённого молока

🕒 1,2 кг 🕒 120 часов



ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ ФЕЙЕРВЕРК

нежный шоколадный бисквит прослоенный конфитюром из клубники, муссом из творога со сметаной и покрыт желе на основе свежей клубники

🕒 1 кг 🕒 120 часов



ТОРТ АЛЁНКИНА РАДОСТЬ

нежные сметанные коржи, пропитанные сметанным кремом.

🕒 500 г; 1 кг 🕒 120 часов



ТОРТ СМЕТАННО-ШОКОЛАДНЫЙ

светлые и тёмные бисквитные коржи в сочетании со сметанным кремом на основе растительных сливок, даёт хорошее сочетание как у домашнего торта

🕒 800 г 🕒 120 часов



ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

классический десерт из нежных бисквитов красного цвета, с прослойкой из крем-чиз. Посыпан крошкой в виде бархата.

⌚ 0,5 кг; 1 кг

⌚ 120 часов





ТОРТ У АЛЕНУШКИ В ГОСТЯХ

бисквитный торт со сметанным кремом и шоколадной прослойкой, покрыт мягким шоколадом

🍰 800 г

🕒 120 часов



ТОРТ ПИЩА БОГОВ

бисквитный торт со сметанным кремом, с добавлением изюма, грецкого ореха и мака

🍰 800 г

🕒 120 часов



ТОРТ ТРЮФЕЛЬ

шоколадный торт с шоколадно-ореховым кремом, доставит удовольствие любому сладкоежке

🍰 800 г

🕒 120 часов



ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

шоколадная классика - шоколадный корж и нежное суфле из трёх вкусов шоколада - белый, молочный и тёмный

🍰 1 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ЩЕДРЫЙ ЕВРЕЙ

торт, состоящий из коржей с различными наполнителями - изюм, курага, грецкий орех, прослоенный кремом со вкусом варёной сгущёнки

🍰 500 г, 1 кг

🕒 120 часов



ТОРТ СЕНАТОР

торт безе из воздушных коржей, с добавлением арахиса, грецкого ореха и прослоенного сливочно-масляным кремом

🍰 800 г

🕒 120 часов



ТОРТ ЦВЕТОЧНАЯ ФЕЕРИЯ

бисквитный торт из радужных сметанных коржей, прослоенных кремом чиз с добавлением вишневого джема.

🍰 0,5 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ГЛУХАРИНОЕ ГНЕЗДО

торт на основе медовых пряников со сметанным кремом, покрытый мягкой тёмной и белой глазурью

🍰 0,5 кг

🕒 120 часов



ТОРТ КАРМЕЛИЯ

шоколадные коржи в сочетании с кремом из сливок с добавлением варёной сгущёнки. Торт доставит наслаждение любителям сладкого

🍰 1,3 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ЗАХЕР

классический австрийский торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт является типичным десертом венской кухни. В состав входят шоколадный бисквит и слой абрикосового конфитюра

🍰 1 кг

🕒 120 часов





ТОРТ ПРАГА

классический торт из шоколадного бисквита и крема

🍰 1 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

комбинированный торт из кусочков светлого и тёмного бисквита, политого шоколадным ганашем и пассированный арахисом

🍰 1 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ПОДАРОЧНЫЙ

бисквитный торт, прослоенный варёной сгущёнкой и кремом на основе сливок со вкусом варёной сгущёнки, обсыпанный жареным арахисом

🍰 1 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

песочный торт с прослойкой из абрикосового джема, масляного шоколадного крема, покрыт шоколадным декором

🍰 700 г

🕒 120 часов



ТОРТ ЧЕРЕПАШКА

классический торт со сметанным кремом по бабушкиным рецептам, не оставит никого равнодушным

🍰 500 г

🕒 120 часов



ТОРТ БОЖЬЯ КОРОВКА

легкий бисквит с ореховым вкусом в сочетании со сметанным заварным кремом, воздушным безе, масляно-сливочным кремом, придаёт торту насыщенный вкус

🍰 1 кг

🕒 120 часов



ТОРТ СМЕТАННИК

кусочки бисквита красный бархат и шоколадного бисквита, залитые сметанным кремом

🍰 500 г

🕒 120 часов



ТОРТ СЛАДКОЕЖКАМ

ванильный и шоколадный бисквит с прослойкой из сливочно-шоколадного масляного крема

🍰 500 г

🕒 120 часов



ТОРТ ЗЕБРА

нежные сметанные коржи с прослойкой из сметанно-заварного крема, покрытый мягким шоколадом

🍰 600 г

🕒 120 часов



ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ

бисквитный нарезной торт с нежным йогуртовым ароматом, оформлен декоративным гелем

🍰 500 г

🕒 120 часов



ТОРТ ДАМСКИЙ ДЕСЕРТ

заварные пальчики, прослоенные нежным сливочно-ванильным кремом, присыпанные какао

🍰 380 г

🕒 120 часов



ТОРТ МЕДОК ДОМАШНИЙ

слоёный торт на медовых коржах и кремом со вкусом варёного сгущённого молока

🍰 500 г

🕒 120 часов



ТОРТ ШОКОЛАДНАЯ ПРИНЦЕССА

торт бисквитный с нежным ванильно-сливочным кремом.

🍰 1,2 кг

🕒 120 часов



ТОРТ ТИРАМИСУ

нежный бисквит пропитан кофейным сиропом и прослоен кремом с нежным кофейно-сырным вкусом.

🍰 1 кг, 500 г

🕒 120 часов



БАРХАТНОЕ СЕРДЦЕ

бисквитный торт на основе бисквита Лав кейк, с легким йогуртовым кремом, оформлен гелем.

🍰 900 г

🕒 120 часов





ТОРТ ДЕСЕРТ МЕТЕОРИТ

кусочки темного и сметанного бисквита с прослойкой сметанного крема, с добавлением изюма, орешков и вареной сгущенки

🍰 350 г

🕒 120 часов



КЕКС ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

кекс шоколадный с добавлением жареного арахиса

🍰 500 г

🕒 168 часов



ТОРТ НАПОЛЕОН

торт нарезной из хрустящего слоёного теста, прослоенный сливочным кремом со сгущённым молоком

🍰 500 г

🕒 120 часов



КЕКС ДОМАШНИЙ

нежный домашний кекс с добавлением изюма

🍰 680 г

🕒 120 часов



КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

кекс с творожным вкусом и изюмом

🍰 500 г

🕒 168 часов



ТОРТ САНЧО

бисквитный торт из кусочков темного и светлого бисквита, пропитанные сметанным кремом, с добавлением кусочков свежего банана

🍰 1 кг

🕒 120 часов



ЭЛПОЖЫН





ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

классическое шоколадное пирожное из кусочков бисквита с добавлением сгущённого молока и какао

🕒 280 г

🕒 120 часов



ПИРОЖНОЕ ЭКЛЕРЫ С ПЛОМБИРНОЙ НАЧИНКОЙ

заварное пирожное с нежным кремом со вкусом пломбира, декорировано белой глазурью

🕒 200 г

🕒 120 часов



ПИРОЖНОЕ ЭКЛЕРЫ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

заварное пирожное с шоколадным кремом, декорировано мягкой глазурью

🕒 200 г

🕒 120 часов



ПИРОЖНОЕ ЭКЛЕРЫ СО ВКУСОМ КРЕМ-БРЮЛЕ

заварное пирожное с кремом из варённой сгущёнки и сливок, обсыпанное бисквитной крошкой

🕒 200 г

🕒 120 часов



ПИРОЖНЫЕ ПРОФИТРОЛИ КРЕМ-БРЮЛЕ

заварные пирожные с кремом на основе растительных сливок и начинки «карамель»

🕒 300 г

🕒 120 часов





ПИРОЖНОЕ ЗИМНЯЯ ВИШНЯ

нежное суфле с добавлением сливочного сыра, конфитюра вишня и желе вишневого

🍴 220 г

🕒 120 часов



ПИРОЖНОЕ НЕЖНОЕ ЯБЛОКО

нежное суфле с добавлением сливочного сыра, конфитюра яблоко и желе яблочного

🍴 220 г

🕒 120 часов



ПИРОЖНОЕ КРАСНЫЙ БАРХАТ

классические десерт из нежных бисквитов красного цвета с прослойкой из крема-чиз, посыпан красной крошкой

🍴 250 г

🕒 120 часов





ПИРОЖНОЕ КОРЗИНКА С БЕЗЕ

песочная корзинка с добавлением начинки с клубничным вкусом и белковым кремом

🍰 0,240 г

🕒 120 часов



ТРАЙФЛ РАДУЖНЫЙ

кусочки цветного бисквита на сметане, прослоенные кремом чиз и с добавлением конфитюра вишня

🍰 150 г

🕒 120 часов



ТРАЙФЛ ЧЕРЕМУХОВЫЙ

десерт из черемухового бисквита со сливочным кремом

🍰 250 г

🕒 120 часов



ТРАЙФЛ КРАСНЫЙ БАРХАТ

десерт из бисквита Красный бархат со сливочным кремом

🍰 300 г

🕒 120 часов



ТРАЙФЛ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

десерт из шоколадного бисквита со сливочным кремом и орехами

🍰 300 г

🕒 120 часов

ЭРКЕН





СЛОЙКА ЗАБАВА

слоёное печенье в виде пирожка с добавлением начинки с черёмуховым вкусом.

📖 450 г

🕒 30 суток



УЛИТКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

слоёное печенье в виде рулетика с добавлением творога и изюма.

320 г

🕒 30 суток



УЛИТКА С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

слоёное печенье в виде рулетика с добавлением маковой начинки.

📖 320 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ СЛОЙКА С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

слоёное печенье с абрикосовой начинкой, оформлено в виде «сеточки».

📖 600 г

🕒 30 суток



СЛОЙКА С КЛУБНИЧНОЙ НАЧИНКОЙ

слоёное печенье с клубничной начинкой, оформлено в виде «сеточки».

📖 600 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ СМАЙЛИК

мягкое бисквитное печенье со сливочно-пломбирным вкусом

📖 600 г

🕒 30 суток





ПЕЧЕНЬЕ КРУАССАН С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ

печенье из дрожжевого слоёного теста с добавлением варёной сгущёнки.

🕒 250 г; 450 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ КРУАССАН С МОЛОЧНЫМ КРЕМОМ

печенье из дрожжевого слоёного теста с добавлением молочного крема.

🕒 450 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ КРУАССАН С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

печенье из дрожжевого слоёного теста с добавлением шоколадной начинки.

🕒 250 г; 450 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ КРУАССАН С КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

печенье из дрожжевого слоёного теста с добавлением клубничного джема.

🕒 450 г

🕒 30 суток



КУПЕЛЬКА С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

печенье сдобное в виде «купельки» с добавлением абрикосовой начинки.

🕒 600 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ СЛОЁНОЕ ЗАБАВА С ТВОРОГОМ

печенье оригинальной формы в виде палочек, прослоенное начинкой со вкусом лесного ореха.

🕒 450 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

вкусное и рассыпчатое печенье с
прослойками творожной начинки.

🕒 700 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ

вкусное и ароматное печенье с
прослойками из апельсинового джема,
по-настоящему с домашним вкусом.

🕒 700 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ РОГАЛИК СДОБНЫЙ

сахарный рогалик из песочно-
дрожжевого теста.

🕒 600 г

🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С ЧЕРЁМУХОВОЙ НАЧИНКОЙ

домашнее печенье с добавлением
начинки со вкусом черёмухи.

🕒 700 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ СО СГУЩЁНКОЙ И ОРЕШКАМИ

печенье с добавлением сгущённого
молока и арахиса.

🕒 700 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ КУНЖУТНОЕ

сахарное хрустящее печенье с
добавлением семян кунжута

🕒 300 г

🕒 30 суток





ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

сладкое рассыпчатое печенье с вишнёвым ароматом, в виде цветочка.

🥄 750 г

🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ ПРОСТОЕ

сдобное хрустящее печенье необычной формы.

🥄 700 г

🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ ВЕНЕЦИЯ

хрустящее шоколадное печенье, с овсяными хлопьями и шоколадом

🥄 300 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ ЦВЕТЫ БАЙКАЛА

ароматное печенье с ржано-пшеничным вкусом

🥄 320 г

🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ СЭНДВИЧ С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ

печенье двойное с прослойкой из варёной сгущенки

🥄 250 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ СЧАСТЛИВАЯ ПОДКОВА

печенье сдобное с лёгким ванильным ароматом, рассыпчатое и нежное. В виде подковы глазированное шоколадом.

🥄 700 г

🕒 45 суток



ПЕЧЕНЬЕ ВКУСНОЕ

печенье сдобное круглой формы, с нежным вкусом варёной сгущёнки.

🕒 300 г, 500 г 🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ ХРИЗАНТЕМА МИКС ШОКОЛАД+БАНАН

хрустящее сдобное печенье с начинками «шоколад» и «банан».

🕒 500 г 🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

мягкое сдобное печенье с овсяными хлопьями

🕒 250 г 🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ К ЗАВТРАКУ

печенье сдобное оригинальной формы с нежным сливочным вкусом

🕒 280 г 🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ МОНЕТКИ МИКС

печенье со сливочным и шоколадным вкусами, оригинальной формы в виде монеток

🕒 300 г 🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЬЕ

нежное ароматное печенье с добавлением клубничной начинки

🕒 280 г; 600 г 🕒 90 суток



ПЕЧЕНЬЕ КОШАЧЬИ ЛАПКИ

нежное шоколадно-сливочное печенье с добавлением молока сгущенного

🕒 400 г 🕒 30 суток



ПЕЧЕНЬЕ ЧАРОДЕЙКА

нежное песочно-дрожжевое печенье с творожной начинкой и посыпкой штрейзель.

🕒 450 г 🕒 45 суток





ТОРТ НА ЗАКАЗ

для любого торжества

Изготовим по индивидуальному дизайну
в кратчайшие сроки

График работы
с понедельника по пятницу
09:00 - 18:00
Суббота
08:00 - 14:00

Нас рекомендуют друзьям!

Более подробная информация по
тел. 297-487

📸 konditerist03 📷 konditerist03