для душевных
Кондитерские истории
посиделок
КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

для душевных
Кондитерские истории
посиделок

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 своей продукции.
- 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.

ТОРТЫ

ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

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

800 г, 500 г 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

500 г 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; 500 г 120 часов

ТОРТ-СУФЛЕ ПТИЧКА

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

600 г 120 часов

ТОРТ ШОКОНАТС

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

900 г 120 часов

ТОРТ ЛУННАЯ СОНАТА

шоколадный бисквит, творожная начинка и ананасовое желе

500 г 120 часов

ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ ФЕЙЕРВЕРК

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

500 г 120 часов

ТОРТ АЛЁНКИНА РАДОСТЬ

нежные сметанные коржи, пропитанные сметанным кремом.

800 г, 500 г 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 У АЛЕНУШКИ В ГОСТЯХ

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

800 г 120 часов

ТОРТ МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА

нежные бисквитные коржи на сгущённом молоке, с прослойкой из молочного крема на основе сливочного сыра и сгущённого молока

450 г 120 часов

ТОРТ ТРЮФЕЛЬ

шоколадный торт с шоколадно-ореховым кремом доставит удовольствие любому сладкоежке

800 г 120 часов

ТОРТ ЧЕРЁМУХОВЫЙ

классический черёмуховый бисквит со сметанным кремом

500 г 120 часов

ТОРТ ЩЕДРЫЙ ЕВРЕЙ

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

800 г 120 часов

ТОРТ СЕНАТОР

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

800 г 120 часов

ТОРТ ПРАЖСКИЙ

шоколадный торт с «мужским» характером, супер шоколадный

800 г 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

Sacher

ТОРТ ЧАК-ЧАК

классический медовый торт
по рецепту «Восточных сладостей»

300 г 30 дней

КОКОСАНКА

нежный шоколадный торт
с кремом чиз «кокос»

800 г 120 часов

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ ШИК

шоколадный торт на основе
нежного бисквита, с кремом
со вкусом Тоффи и вишнёвой
прослойкой

900 г 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

800 г 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 ПЧЁЛКА

бисквитный шоколадный торт,
со сливочно-шоколадным кремом,
с добавлением арахиса и безе,
оформлен в виде сказочного
персонажа «Пчёлка»

800 г 120 часов

ТОРТ ТИГРЁНОК

бисквитный торт, сочетает в себе
ванильные коржи и бисквит красного
цвета с шоколадным вкусом, прослоен
шоколадным кремом со вкусом
фундука

1 кг 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; 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.

800 г 120 часов

БАРХАТНОЕ СЕРДЦЕ

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

900 г 120 часов

ТОРТ САНЧО

бисквитный торт из кусочков темного и светлого бисквита, пропитаные сметаным кремом, с добавление кусочков свежего банана

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 НАПОЛЕОН

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

500 г 120 часов

ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ

бисквитный нарезной торт с нежным йогуртовым ароматом, оформлен декоративным гелем

500 г 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

КЕКС В ШОКОЛАДЕ

нежный сливочно-творожный кекс с добавлением изюма

450 г 15 суток

ТОРТ ЗЕБРА

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

600 г 120 часов

КЕКС ДОМАШНИЙ

нежный домашний кекс с добавлением изюма

680 г 120 часов

КЕКС ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

кекс шоколадный с добавлением жареного арахиса

500 г 168 часов

КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

кекс с творожным вкусом и изюмом

500 г 168 часов

МИНИ КЕКС КОКОСОВЫЕ СЛИВКИ

нежный кокосовый бисквит с добавлением начинки со вкусом творога

420 г 7 суток

ТОРТ ДЕЖАВЮ

бисквитный торт из кусочков шоколадного и ванильного бисквитов, с кремом со вкусом вареной сгущенки и орешками

900 г 120 часов

ТОРТ ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

торт бисквитный с прослойкой из вишневого повидла, кремом со вкусом спелой вишни

900 г 120 часов

ПИРОЖНЫЕ

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 МУРАВЕЙНИК

нежное песочно-медовое пирожное, с добавлением варёной сгущёнки, оформленное в виде мини-муравейника

250 г при t°C минус 18°C срок до 6 мес., после разморозки – 120 часов.

ПИРОЖНОЕ ЗИМНЯЯ ВИШНЯ

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

220 г 120 часов

ПИРОЖНОЕ КРАСНЫЙ БАРХАТ

классический десерт из нежных бисквитов красного цвета с прослойкой из крема-чиз, посыпанный красной крошкой

250 г 120 часов

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНКА С БЕЗЕ

песочная корзинка с добавлением начинки с клубничным вкусом и белковым кремом

240 г 120 часов

ТРАЙФЛ КРАСНЫЙ БАРХАТ

десерт из бисквита Красный бархат со сливочным кремом

150 г 120 часов

ТРАЙФЛ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

десерт из шоколадного бисквита со сливочным кремом и орехами

150 г 120 часов

ПИРОЖНОЕ СЛАДКАЯ ФИЕСТА

нарезное пирожное с прослойкой из яблочного повидла, покрытое сахарной помадкой

280 г 120 часов

ПИРОЖНОЕ МИЛЕДИ

нежное шоколадное пирожное с прослойкой из нежного сливочного суфле

420 г 120 часов

ПИРОЖНОЕ СЛОЁНОЕ МЕДОВОЕ ВИННИ-ПУХ

медовые коржи, прослоенные кремом со вкусом варёной сгущёнки

300 г 120 часов

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНКА ВОСТОЧНАЯ

пирожное без крема, сухофрукты и орешки в абрикосовом джеме

350 г 120 часов

ПЕЧЕНЬЕ

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ МАЛИНОВОЕ

мягкое сдобное печенье
с малиновой начинкой

400 г 21 день

ПЕЧЕНЬЕ АМЕРИКАНО

- ваниль; - шоколад;
- орех-карамель

классическое хрустящее печенье круглой формы, на поверхности печенья при выпечке образуются трещинки, этим и характеризуются печенье американо

450 г 45 суток

ПЕЧЕНЬЕ МАЛЫШКА

сдобное хрустящее печенье
с ванильным вкусом

250 г 45 суток

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ ЯНТАРНОЕ

мягкое сдобное печенье
с абрикосовой начинкой

400 г 21 день

ПЕЧЕНЬЕ СЛАСТИССИМО

- шоколад-капучино

шоколадный сэндвич с прослойкой из начинки сливочно-кофейной

- ванильное
классическое ванильное печенье
с молочной прослойкой

450 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 ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

печенье из дрожжевого слоёного теста с добавлением шоколадной начинки

350 г | 30 суток

РОГАЛИК С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

печенье сдобное с яблочной начинкой

320 г | 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ РОГАЛИК СДОБНЫЙ

сахарный рогалик из песочно-дрожжевого теста.

500 г | 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ ВКУСНОЕ «ВИШНЯ»

сдобное хрустящее печенье с вишневой начинкой

360 г | 35 суток

ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

сдобное печенье с легким молочным вкусом, в виде ромашки

240 г | 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

вкусное и рассыпчатое печенье
с прослойками творожной начинки

450 г 45 суток

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С ЧЕРЁМУХОВОЙ НАЧИНКОЙ

домашнее печенье с добавлением
начинки со вкусом черёмухи.

450 г 45 суток

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ

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

450 г 45 суток

ПЕЧЕНЬЕ КУНЖУТНОЕ

сахарное хрустящее печенье
с добавлением семян кунжута

300 г 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ СЧАСТЛИВАЯ ПОДКОВА

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

400 г 45 суток

ПЕЧЕНЮЛИ ОТ БАБУЛИ

нежное ароматное печенье
с добавлением сгущёнки

500 г 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

сладкое рассыпчатое печенье
с вишнёвым ароматом, в виде цветочка

600 г 90 суток

ПЕЧЕНЬЕ ПРОСТОЕ

сдобное хрустящее печенье
необычной формы

550 г 90 суток

ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЬЕ

классическое печенье
с клубничным конфитюром

280 г; 600 г 45 суток

ПЕЧЕНЬЕ ЦВЕТЫ БАЙКАЛА

ароматное печенье с ржано-пшеничным
вкусом

320 г 90 суток

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ МИШКИНЫ РАДОСТИ

- с варёной сгущёнкой;
- с малиновым конфитюром

бисквитное печенье со сливочным
вкусом и различными наполнителями,
радость для детей и взрослых,
в виде сказочных мишек

450 г 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ МОНЕТКИ МИКС

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

300 г 90 суток

Для душевных Кондитерские истории посиделок
konditerist03 konditerist03
тел. 8(3012) 297-487

ПЕЧЕНЬЕ ВКУСНОЕ

печенье сдобное круглой формы,
с нежным вкусом варёной сгущёнки.

500 г 90 суток

ПЕЧЕНЬЕ КОШАЧЬИ ЛАПКИ

нежное шоколадно-сливочное
печенье с добавлением молока
сгущенного

400 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

КЕКС ЯНТАРНЫЙ

кекс классический с добавлением
цукатов по гостовской рецептуре

400 г 30 суток

ПЕЧЕНЬЕ КРУАССАН С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

печенье из дрожжевого слоёного теста
с малиновой начинкой

350 г 21 день

СУПЕР ДОНАТС СГУЩЕНКА МАЛИНА

вкусные выпечные пончики
с начинкой «вареная сгущёнка»
и конфитюром «Малина»

200 г 5 суток
при t°C от +2°C до +6°C
120 суток
при t°C минус 18°C

ПЕЧЕНЬЕ КРУАССАН С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

печенье из дрожжевого слоёного теста
с абрикосовой начинкой

450 г 30 суток

КЕКС ЛЕСНАЯ СКАЗКА

кекс с апельсиновым вкусом
с добавлением шоколадных капель

500 г 30 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!

г. Улан-Удэ, ул. Моховая, 3а.
Тел.: +7 (3012) 297-487

konditerist03 konditerist03