

Прайс лист на продукцию ООО Хлебный фургон РЕСТОРАНЫ

office@dostavkahleba.ru

Тел. +7(499) 110 36 17, +7 916 018 32 52





Минимальный заказ от 2 тыс рублей. Доставка ежедневно.




название	краткое описание	вес, гр	состав	срок хранения	цена, руб	фото
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ						
Хлеб Сельский	Французский сельский хлеб с воздушным мякишем сливочного цвета. Приготовлен на опаре.	550	Мука пшеничная Вода Морская соль Свежие дрожжи	3 дня	90	
Хлеб с семенами	Хлеб на закваске с семенами льна, кунжута и подсолнечника. Насыщенный вкус, хрустящая корочка с посыпкой из семян, упругий мякиш.	300	Пшеничная закваска Вода Морская соль Семя кунжута Семя подсолнечника Семя льна	4 дня	75	
Хлеб для мини-брускетт	Сдобный дрожжевой хлеб	200	Мука пшеничная Вода Свежие дрожжи Сахар Желток Яйцо Растительное масло Морская соль	5 дней	54	в работе
Чиабатта	Пшеничный дрожжевой хлеб длительного холодного брожения	400	Мука пшеничная Вода Свежие дрожжи Морская соль Оливковое масло	2 дня	75	
Панини (чиабатта мини)	Пшеничный дрожжевой хлеб длительного холодного брожения	100	Мука пшеничная Вода Свежие дрожжи Морская соль Оливковое масло	2 дня	22	
Чиабатта деревенская	Традиционный итальянский пшеничные хлеб, приготовлен на опаре бига, длительной ферментации	400	Мука пшеничная, закваска пшеничная Вода Свежие дрожжи Морская соль Оливковое масло	3 дня	100	
Римская Чириола (бронзовая медаль Всероссийского Смотра качества хлеба 2018)	Региональный итальянский пшеничный хлеб на закваске с добавлением мёда	200	Пшеничная закваска Мука пшеничная хлебопекарная Вода Морская соль Мёд	2 дня	75	
Багет	Пшеничный дрожжевой хлеб длительного холодного брожения	250	Мука пшеничная хлебопекарная Свежие дрожжи Морская соль Вода	36 часов	75	
Батон на кефирной закваске	Пшеничный сдобный хлеб на кефирной закваске	350	Мука пшеничная вода масло соль кефир сливочное сахар дрожжи	3 дня	75	
Брусчатка	Пшеничный хлеб на закваске длительного холодного брожения, с добавлением кураги и изюма	200	Мука пшеничная, закваска пшеничная Вода Свежие дрожжи Морская соль Оливковое масло, изюм, курага	3 дня	138	
Мантованна черная	Пшеничный хлеб на закваске длительного холодного брожения, с добавлением изюма	350	Мука пшеничная, закваска пшеничная Вода Свежие дрожжи Морская соль Оливковое масло, изюм, угольный краситель Эксплант		120	
Хлеб Средиземноморский (золотая медаль Всероссийского Смотра качества хлеба 2018)	Французский хлеб на пшеничной закваске, из провинции Акс-ан-прованс, с добавлением небольшого количества ржаной муки.	420	Пшеничная мука, ржаная мука вода, соль, дрожжи, пшеничная закваска	4 дня	90	
ГАМБУРГЕРНЫЕ БУЛКИ						
Гамбургерная булка белая с кунжутом, 100 гр		100	Мука пшеничная, Вода, Сливочное масло, Сухое молоко, Сахар, Дрожжи, Соль, Яйцо, Кунжут	3 дня	25	
Гамбургерная булка черная с кунжутом, 100 гр		100	Мука пшеничная, Вода, Сливочное масло, Сухое молоко, Сахар, Дрожжи, Соль, Яйцо, Кунжут, Краситель угольный	3 дня	25	
Гамбургерная булка картофельная, 100 гр		100		3 дня	22	

Гамбургерная булка картофельная черная, 100 гр		100		3 дня	24	
Гамбургерная булка бриошная белая, 40 гр		40	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, Яйцо, Масло сливочное, Сахар, Молоко, Свежие дрожжи, Соль	3 дня	20	в работе
Гамбургерная булка бриошная черная, 40 гр		40	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, Яйцо, Масло сливочное, Сахар, Молоко, Свежие дрожжи, Соль, Краситель угольный	3 дня	25	в работе



РЖАНОЙ ХЛЕБ

Хлеб ржаной заварной на закваске (новинка)	Ржаной подовый заварной хлеб в европейском стиле. Приготовлен на ржаной закваске.	1000	Мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорт, вода, солод ржаной ферментированный, соль, сахар, солод ржаной неферментированный, солод ячменный молотый, масло растительное, закваска ячменная, кориандр молотый, дрожжи	5 дней	150	
Бородино	классический вкус Бородинского хлеба	1000	Мука ржаная обдирная Мука пшеничная ржаной солод Тимин и кориандр Мёд Сахар Морская соль	3 дня	150	
Хлеб Зерновой формовой	Ржано - пшеничный хлеб приготовлен в скандинавском стиле,	750	Закваска ржаная, Мука пшеничная вс, Мука ржаная обдирная, Вода, Соль, Сахар, Дрожжи пресс, Экстракт ржаного солода, Растительное масло, подсолнечник, кунжут черный	5 дней	190	
Хлеб Немецкий	Ржано-пшеничный подовый хлеб в немецком стиле, приготовлен на закваске, длительной ферментации	1000	ржаная мука, ржаная закваска, мука пшеничная вс, вода, экстракт ржаного солода, пресс дрожжи, кунжут сырой, кунжут обжаренный, лен, подсолнечник, соль	5 дней	210	
Хлеб Первопроходцев	100% ржаной хлеб из муки грубого помола с семенами подсолнечника на ржаной закваске	450	Закваска ржаная Мука ржаная обойная Морская соль Вода Семена подсолнечника	4 дня	113	








СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА

Хлеб гречневый	Хлеб из гречневой и пшеничной муки с добавлением гречневых хлопьев. Приготовлен на закваске.	600	Вода, хлопья гречневые, мука ржаная сеяная, мука гречневая, мука пшеничная в.с., мука пшеничная 1 сорт, семена льна, соль, сахар, солод ржаной ферментированный, солод ржаной неферментированный, закваска ячменная	5 дней	100	
Хлеб Кукурузный	Кукурузный хлеб с добавлением семян подсолнечника обладает тонкой хрустящей корочкой и плотным мякишем ярко-жёлтого цвета.	400	Мука пшеничная Гранулы кукурузы Семена подсолнечника Растительное масло Дрожжи Порошок карри, Кайенский перец	3 дня	120	
Ржаной луковый хлеб для сервировки супа	Ржаной хлеб на закваске с добавлением жареного лука. Плотная корка и круглая форма позволяют сервировать в этом хлебе суп и жаркое	400	Мука ржаная, мука пшеничная, вода, ржаная закваска, жареный лук, соль	5 дней	50	

СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Кулич Пасхальный с ромашками	Кулич приготовлен из сдобного опарного теста с добавлением изюма, цукатов и кардамона	350	Мука пшеничная высшего сорта Молоко Сахар Сливочное масло яйца Дрожжи Изюм Цукаты: вишня, клюква, изюм Молотый кардамон Декор: сахарная помада, сахарная мастика, кокосовая стружка, сахарная посыпка, сахарная глазурь	7 дней	312	
Кулич Пасхальный с гнездом	Кулич приготовлен из сдобного опарного теста с добавлением изюма и ванили	350	Мука пшеничная высшего сорта Молоко Сахар Сливочное масло яйца Дрожжи Изюм изюм ваниль Декор: сахарная помада, сахарная мастика, марципан	7 дней	340	
Мини-кулич	Кулич приготовлен из сдобного опарного теста с добавлением изюма и ванили	75	Мука пшеничная высшего сорта Молоко Сахар Сливочное масло яйца Дрожжи Изюм изюм ваниль Декор: сахарная помада, сахарная мастика	5 дней	100	
Бублик с маком (серебряная медаль Всероссийского Смотра качества хлеба 2018)	Классический бублик с обваркой в медовом сиропе	130	Мука пшеничная 1 сорт, вода, сахар, дрожжи, сливочное масло, мед, мак	5 дней	40	

ПЕЧЕНЬЕ И КЕКСЫ

Овсяное печенье	Печенье с овсяными хлопьями и изюмом	1000	Мука пшеничная Масло сливочное Сахар тростниковый Яйца куриные Овсяные хлопья Изюм Соль Сода Разрыхлитель	7 дней	813	
Грушевый кекс с кардамоном и изюмом, 1 шт	Нежный кекс с насыщенным ароматом кардамона	75	Мука пшеничная Масло сливочное Сахар тростниковый Яйца куриные Молоко Груши свежие Изюм Молотый кардамон	4 дня	67	
Морковный кекс, 1 шт	Традиционный морковный кекс с добавлением грецкого ореха	75	Морковь, Мука пшеничная, Сахар тростниковый, Яйцо, Растительное масло, Грецкий орех, Разрыхлитель, Корица	5 дней	66	
Шоколадное печенье Черный Тим	Плотное шоколадное печенье в сахарной пудре. Тёмный колумбийский шоколад придаёт печенью очень насыщенный вкус и яркий аромат.	1000	Мука пшеничная Сахар Сливочное масло Яйца сахар Разрыхлитель Сахарная пудра Какао Ванильный	7 дней	741	
Шоколадное печенье с шоколадной крошкой	Рассыпчатое шоколадное печенье с добавлением шоколадной крошки	1000	Мука пшеничная Масло сливочное Сахар тростниковый Сахар белый Яйца Шоколад тёмный Какао порошок	7 дней	750	
Несладкое печенье со злаками	Печенье на основе песочного теста без сахара, с двухсторонней посыпкой из злаков.	1000	мука пшеничная в/с, сливочное масло, семена подсолнечника, семена тыквы, яйцо, кунжут, вода, молоко, соль	7 дней	910	в работе
Меренга	Небольшие пирожные диаметром около 4-5 см, приготовлены по технологии швейцарской меренги	1000	Сахарный сироп, белок куриного яйца	14	856	
Песочное печенье с миндалём	Рассыпчатое печенье, украшенное стружкой миндаля и сахарной пудрой	1000	Мука Сливочное масло Желток Сахарная пудра Соль Миндаль	7 дней	1121	
СНЕКИ						
Галеты корабельные	пшеничные галеты с семенами льна	1000	Мука пшеничная Мука пшеничная ц/з Вода Подсолнечное масло Сливочное масло Морская соль Сахар Свежие дрожжи Семя льна	14 дней	351	