



## БУЛОЧКИ

Отличительная черта наших булочек - неповторимая хрустящая корочка в сочетании с нежным мякишем!

Они идеально подходят к любым супам. Их можно выгодно использовать в хлебных корзинах для ресторанов, для шведского стола в гостиницах, для кейтеринга.



Русь Бейкери



35/55 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Французская”



35/55 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Баварская”



35/55 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“8 злаков”



33 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Чиабатта римская”



35 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Французская с луком”



35 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Французская с кунжутом”



35 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Томатная”



35 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Венгерская”



35 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Кукурузная”



35 гр 20 мин 6 мин 200 °C

“Альпийская”





## МИНИ-БАГЕТЫ

Мы производим багеты разных весов (110, 150, 210, 240, 260, 310, 350 грамм) и разных вкусов (классические, ржаные, с оливками, чесночные и т.д.) - на любой вкус и размер!



Русь Бейкери



150 гр 35 мин 6 мин 200 °C  
"Французский"



150 гр 20 мин 6 мин 200 °C  
"С чесноком"



150 гр 35 мин 8 мин 200 °C  
"Шале"



150 гр 35 мин 8 мин 200 °C  
"Шале зерновой"



150 гр 35 мин 8 мин 200 °C  
"Шале с оливками"



150 гр 35 мин 6 мин 200 °C  
"Южный"



150 гр 20 мин 6 мин 200 °C  
"Ржаной с чесноком"



150 гр 35 мин 8 мин 200 °C  
"Шале ржаной"



150 гр 35 мин 8 мин 200 °C  
"Шале фитнес"



110 гр 20 мин 6 мин 200 °C  
"Сэндвич-багет"





## МИНИ-ЧИАБАТТЫ

Наши мини-чиабатты идеальны для использования в сфере быстрого питания для производства сэндвичей и бургеров. Могут производиться в формате 100% готовой продукции.



Русь Бейкери



🕒 110 гр 🕒 35 мин 🕒 8 мин 🌡️ 200 °C  
"Классическая"



🕒 100 гр 🕒 90 мин  
"Для сэндвичей"



🕒 110 гр 🕒 35 мин 🕒 8 мин 🌡️ 200 °C  
"Ржаная"



🕒 100 гр 🕒 90 мин  
"Ржаная для сэндвичей"



🕒 110 гр 🕒 35 мин 🕒 8 мин 🌡️ 200 °C  
"Зерновая"



🕒 110 гр 🕒 35 мин 🕒 8 мин 🌡️ 200 °C  
"С оливками"



🕒 110 гр 🕒 35 мин 🕒 8 мин 🌡️ 200 °C  
"С паприкой"





# ЧИАБАТТЫ

Чиабатта ручной работы, выпеченная на каменном поду, нижняя корочка плотная, срез пористый и воздушный - достойный конкурент своим импортным аналогам по органолептическим показателям и более привлекательной цене.



Русь Бейкери



🕒 230 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"Классическая"



🕒 280 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"Римская"



🕒 230 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"Ржаная"



🕒 320 гр 🌻 90 мин 🕒 15 мин 🌡️ 180 °с  
"Городская ржаная"



🕒 230 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"Зерновая"



🕒 280 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"Наполи с оливками"



🕒 230 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"С паприкой"



🕒 230 гр 🌻 60 мин 🕒 12 мин 🌡️ 180 °с  
"С оливками"





## БАГЕТЫ

Наши багеты сочетают в себе французские секреты хлебопечения и неповторимую крафтовость изделий. Багеты из чиабаттного теста точно никого не оставят равнодушными!



Русь Бейкери



☞ 210/260/350 гр ☼ 35 мин ☺ 8 мин ☹ 200 °с  
“Французский”



☞ 260 гр ☼ 35 мин ☺ 8 мин ☹ 200 °с  
“Французский с кунжутом”



☞ 210/260 гр ☼ 35 мин ☺ 8 мин ☹ 200 °с  
“Южный”



☞ 210/260 гр ☼ 35 мин ☺ 8 мин ☹ 200 °с  
“Мультизлаковый”



☞ 240/310 гр ☼ 60 мин ☺ 12 мин ☹ 180 °с  
“Шале”



☞ 240 гр ☼ 60 мин ☺ 12 мин ☹ 180 °с  
“Прованс”



☞ 210 гр ☼ 35 мин ☺ 6 мин ☹ 200 °с  
“Луковый”



☞ 150 гр ☼ 35 мин ☺ 6 мин ☹ 200 °с  
“Гречневый”





## ХЛЕБА ЗЕРНОВЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ

Главной характеристикой зерновых хлебов является наличие в них крупных частиц зерен, сохраняющих все витамины и минералы. В таком виде, так называемая «живая клетчатка» благотворно воздействует на работу ЖКТ, оказывает положительное влияние на метаболизм человека, ускоряя обменные процессы. Зерновой продукт способен надолго подарить чувство сытости. Хлеб пшеничный – одно из самых популярных хлебобулочных изделий. Отличается прекрасным вкусом и сбалансированным составом полезных веществ, которые, с учётом нашей технологии производства, сохраняют свои полезные свойства.



Русь Бейкери



340 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Оригинальный"



460 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Деревенский"



310 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Полезный"



310 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"С пшеничными отрубями"



310 гр 60 мин 12 мин 180 °C  
"Кукурузный"



260 гр 60 мин 12 мин 180 °C  
"Венский"



260 гр 60 мин 12 мин 180 °C  
"Домашний"



310/410 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Чайный с изюмом"





## ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЕ

Полезность ржано-пшеничного хлеба трудно переоценить. Недаром он имеет такую древнюю историю. Несмотря на простоту, ржано-пшеничный хлеб по праву считается полезным и питательным продуктом. Благодаря нашей технологии производства, он содержит большое количество микроэлементов, которые делают ржано-пшеничный хлеб особо ценным и полезным для здоровья. Ржаные изделия хранятся дольше, чем продукция из белой муки.



Русь Бейкери



600 гр 120 мин 23 мин 170 °C  
"Финский ржаной"



500 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Пражский"



410 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Трапезный"



410 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Прибалтийский"



300 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Байкальский"



210 гр 60 мин 12 мин 180 °C  
"Купеческий"



210 гр 60 мин 12 мин 180 °C  
"Штайр"



460 гр 90 мин 15 мин 180 °C  
"Тоскана"





# КРУАССАНЫ И БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ СЛОЙКИ

Бездрожжевые слойки производства Русь-Бейкери -  
уникальный по своим вкусовым качествам продукт!  
Наш круассан – это идеальная пара к кофе!



Русь Бейкери



65 гр 60 мин 15 мин 180 °c

“Французский” на сливочном масле



65 гр 60 мин 15 мин 180 °c

“Швейцарский” с шоколадной начинкой



65 гр 60 мин 15 мин 180 °c

“Сливочный”



65 гр 60 мин 15 мин 180 °c

“Голландский”



85 гр 15 мин 180 °c

“С вишней” б/др



85 гр 15 мин 180 °c

“С яблоком” б/др



85 гр 15 мин 180 °c

“С шоколадным кремом”







## СЛОЙКИ

Наши слойки не только очень вкусны, но и сделаны по технологии «из морозилки сразу в печь», что снижает время производства свежеспечённого изделия до нескольких минут.



Русь Бейкери



85 гр 15 мин 180 °с  
"С яблоком и корицей"



85 гр 15 мин 180 °с  
"С вишней"



85 гр 15 мин 180 °с  
"С абрикосом"



85 гр 15 мин 180 °с  
"С малиной"



85 гр 15 мин 180 °с  
"С апельсином"



85 гр 15 мин 180 °с  
"С лимоном"



85 гр 15 мин 180 °с  
"Творожная с лимоном"



85 гр 15 мин 180 °с  
"С черникой"





## СЫТНОЕ МЕНЮ

Идеальный ассортимент для кафе или ресторана быстрого питания! Отдельно надо отметить, что сосиски в сдобном тесте и фокаччи не требуют допекания в месте продажи, достаточно только разморозить.



Русь Бейкери



🍳 110 гр 🕒 25 мин 🌡️ 180 °C  
"Сосиска в тесте"



🍳 100 гр 🕒 210 мин  
"Сосиска в сдобном тесте"



🍳 80 гр 🕒 15 мин 🌡️ 180 °C  
"С сыром и ветчиной"



🍳 85 гр 🕒 15 мин 🌡️ 180 °C  
"С курицей и сыром"



🍳 85 гр 🕒 15 мин 🌡️ 180 °C  
"С курицей"



🍳 85 гр 🕒 15 мин 🌡️ 180 °C  
"С мясом"



🍳 200 гр 🕒 6 мин 🌡️ 200 °C  
"Фокачча с томатом и сыром"

