



С 2008 года мы производим замороженный хлеб, булочки и слоеные изделия по современной европейской технологии

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО



Мы сертифицированы по **ISO 22000** включая **HACCP**.
Прошли аудиты компаний **МЕТРО**, **Ашан**, **РЖД**, **Аэрофлот**, **PHILBERT SAVOURS**.

РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ



Мы работаем по европейской технологии **PART BAKED**: наши изделия допекаются до 90% или 100% готовности и замораживаются.

ПРОИЗВОДСТВО



Автоматизированные линии ведущих мировых производителей: **Rheon**, **Rondo Doge**, **Подовые**, ротационные печи **MIWE**.

СЫРЬЕ И ПОСТАВЩИКИ



Мы используем самое качественное сырье от ведущих российских и иностранных производителей:



ЛОГИСТИКА



Наши распределительные центры находятся в **Москве**, **Йошкар-Оле**. Наши партнеры – ведущие логистические компании: **ОРТ**, **ИТЕКО**, **ТрансМагистраль**.



Технология Part Baked

Изделия выпекаются до 90% готовности и замораживаются в промышленных условиях.

Срок хранения продукции – от шести месяцев до года. В любое время полуфабрикат может быть разморожен и допечен до 100% готовности.

Мы предлагаем широчайший ассортимент продукции – от традиционных хлебов, багетов и чабатт до слоек.

Благодаря многоступенчатой системе контроля мы предлагаем продукцию стандартизированного качества, не уступающую европейским аналогам.

Всегда свежая выпечка на прилавке по доступным ценам. Минимальные списания товаров в торговых точках.

Допекание изделий не требует существенных дополнительных затрат в магазине и может быть организовано даже на самой маленькой площади.





20 видов ХЛЕБОВ



15 видов БАГЕТОВ



15 видов БУЛОЧЕК



**9 мини-багетов
СЕНДВИЧ МЕНЮ**

НАШ АССОРТИМЕНТ ВКЛЮЧАЕТ БОЛЕЕ 100 ВИДОВ ИЗДЕЛИЙ



**13 видов
ЧИАБАТТЫ И
ФОКАЧЧО**



**11 хлебов
100% ГОТОВНОСТИ**



**19 видов
СЛОЕК И
КРУАССАНОВ**



Мы предлагаем различные варианты поставок продукции

1 ПРОДУКЦИЯ 100% ГОТОВНОСТИ

Допеченный до 100% готовности и замороженный хлеб размораживается непосредственно в точках продаж за 30-90 минут. Не требуется какое-либо дополнительное оборудование или навык персонала.

2 ЗАМОРОЖЕННЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ ДОПЕКАНИЯ

Замороженные изделия поставляются для реализации через морозильные лари и выпекания покупателями дома.

3 ДОПЕКАНИЕ В ТОЧКАХ ПРОДАЖ

Замороженные изделия допекаются непосредственно в точках продаж. Наличие свежесыпеченного хлеба в торговых точках, минимизация списания за счет нереализованной продукции.

4 ДОПЕКАНИЕ НА РЦ СЕТИ

Замороженные изделия допекаются на РЦ или Фабрике кухни и развозятся по точкам. Наличие свежесыпеченного хлеба в торговых точках при отсутствии дополнительных расходов на допекание в магазине.