

КАТАЛОГ

замороженных полуфабрикатов
хлебобулочных и кондитерских изделий
ООО «Сладофф»

2023



Сладофф

с 1991 г

**Широкий
ассортимент**

**5000
ТОНН В ГОД**

Мы

Мы построили современное производство, ориентированное в первую очередь на создание качественного продукта для современных пекарен и каналов Horeca.

Наши ценности

Создаем полуфабрикаты из слоеного и сдобного теста, разработанного по оригинальной рецептуре, различные виды хлебов и кондитерских изделий.

Создаем

полуфабрикаты из слоеного и сдобного теста, разработанного по оригинальной рецептуре, различные виды хлебов и кондитерских изделий.

Приглашаем

к сотрудничеству оптовых покупателей, дистрибьюторские компании, клиентов направления HoReCa.



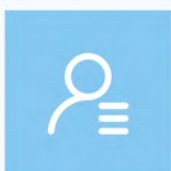
Сотрудничество

ООО «Сладофф» гарантирует вам поставку продукции высокого качества от производителя, а также высокий уровень сервиса.



Доставка

Доставка осуществляется во все регионы России и ближнего зарубежья.



Контакты

346400, Ростовская область, г. Новочеркасск, ул. Трамвайная, 7/4

Телефон
+79281173060

e-mail:
office@sladoff.ru
seti3@sladoff.ru



01

Багеты

Безупречный и классический, багет — это воплощение хлебной искусства. Его длинная, узкая форма и хрустящая корочка делают его неподражаемым. Багеты, приготовленные с использованием только самой лучшей пшеничной муки, дрожжей, воды и соли, наполняют каждый уголок вашего дома неповторимым ароматом и свежестью.



Багет «Греческий»

Это хлебобулочное изделие - истинное воплощение изысканности и неповторимого вкуса. Нежное слоеное тесто, созданное из пшеничной муки высшего сорта, манит своей аппетитной и хрустящей текстурой.

Великолепное дополнение - сыр Сулугуни, который придает этому изделию неповторимую пикантность и нежность.



12 шт



-18 °C



6 мес



250 г

Багет "Классический"

Великолепный и непревзойденный, классический багет — это воплощение искусства хлебопекарного ремесла.

Его хрустящая корочка придает ему элегантность, а белая мякоть внутри - нежность и сочность.

Изготовленный с использованием пшеничной муки высшего сорта, этот багет станет неотъемлемым элементом вашего стола.



15 шт



-18 °C



6 мес



260 г

Багет "Классический мини"

Идеально подходящий для создания изысканных сэндвичей, мини-багет представляет собой небольшую версию классического хлеба.

Его хрустящая корочка обещает неповторимое удовольствие, а белая мякоть - нежность и сочность. Изготовленный из пшеничной муки высшего сорта, этот мини-багет подарит возможность создавать самые изысканные и аппетитные комбинации сэндвичей.



24 шт



-18 °C



6 мес



145 г

Багет «Французский»

Уникальный и подлинный, этот французский ремесленный багет приготовлен по вековому рецепту, передаваемому от поколения к поколению. Его выпекают в подовых печах, чтобы достичь идеальной текстуры и неповторимого вкуса. Особенность этого багета - его золотистая, хрустящая корочка с глубокими надрезами, создающими прекрасную эстетику. А мякоть багета - пористый, ароматный и нежная, словно приглашает вас на удивительное путешествие в мир французских гастрономических наслаждений.



15 шт



-18 °C



6 мес



300 г

02

Хлеб «Чиабатта»

Итальянский хлеб "Чиабатта" (Ciabatta) - это настоящий шедевр ремесленного хлебопечения. Его широкая и плоская форма, совершенно непохожая на другие хлеба, создает уникальный внешний вид. А хрустящая корка и крупные поры делают его текстуру неповторимой. Этот хлеб "Чиабатта" изготавливается с использованием только самых лучших ингредиентов - муки, воды, соли, натуральной закваски, чтобы подарить вам истинное итальянское вкусовое наслаждение.



Хлеб «Чиабатта» классическая

Погрузитесь в атмосферу итальянской кулинарии с этим восхитительным ремесленным хлебом, который приготовлен с использованием живой закваски. Его особенностью являются хрустящая корочка, которая ломается под пальцами, и мякоть с крупной, неравномерно распределенной пористостью. Каждый укус этого хлеба — это настоящая сенсация, которая перенесет вас в самые уютные итальянские пекарни.



10 шт



-18 °C



6 мес



100/300 г

Хлеб «Чиабатта» кукурузная

Чиабатта с кукурузной мукой и злаками - гармония текстур и вкусов. Ее хрустящая корочка привлекает внимание, а нежная пористая структура внутри удивляет своей легкостью. Этот хлеб с добавлением кукурузной муки и злаков - идеальное сочетание натуральных ингредиентов, создающих неповторимый вкусовой букет и удовольствие с каждым укусом.



10 шт



-18 °C



6 мес



180 г

Хлеб «Чиабатта» солодовая

Итальянский ремесленный хлеб с солодом и живой закваской — это искусно испеченное произведение искусства. Его выделяют хрустящая корочка и неравномерно распределенная крупная пористость мякоти, делаая каждый кусочек неповторимым.



10 шт



-18 °C



6 мес



300 г

ОЗ

Изделия из слоеного теста

Выпечка из слоеного теста - воплощение изысканности и классической французской кулинарной традиции. Его нежность раскрываются в каждом кусочке, придают блюдам неповторимый шарм и элегантность. Благодаря своей универсальности, слоеное тесто становится идеальным компаньоном для создания разнообразных сладких или соленых кулинарных шедевров.



Твист с сыром и чесноком

Нежное слоеное тесто, пропитанное ароматом чеснока и усыпанное сыром Сулугуни. Каждый кусочек этой великолепной выпечки - праздник для ваших вкусовых рецепторов. Оно сочетает в себе нежность и пикантность, создавая неповторимое гастрономическое впечатление.



30 шт



-18 °C



6 мес



125 г

Слойка с ветчиной и сыром

Хрустящая слойка в форме треугольника, наполненная аппетитной начинкой из цельного кусочка ветчины и сыра. Это идеальное блюдо для сытного завтрака, которое пробуждает аппетит и приносит непревзойденное наслаждение. Каждый укус — это слияние хрустящей текстуры слойки с нежностью ветчины и сыра, создавая идеальное сочетание вкусов и удовлетворяя самые изысканные гастрономические предпочтения.



23 шт



-18 °C



6 мес



130 г

Хачапури

В каждом кусочке этого слоеного хрустящего творения вы найдете нежную начинку, состоящую из двух видов рассольных сыров - Сулугуни и Брынза. Это сочетание придает блюду уникальную гармонию мягкости и пикантности, идеально сливающихся воедино.



40 шт



-18 °C



6 мес



130 г

Слойка с сосиской

Представьте себе идеальный перекус, который дарит Вам радость на протяжении всего дня. Сосиска, нежно обернутая в слоеное тесто, станет вашим непревзойденным любимцем. Независимо от времени дня, этот сытный продукт подарит вам удовлетворение и энергию, чтобы продолжить исследовать мир вкусов и наслаждаться каждым моментом.



25 шт



-18 °C



6 мес



120 г

Слойка с адыгейским сыром

Это слоеное изделие соблазнительно хрустит при каждом укусе. Нежный Адыгейский сыр и зелень внутри создают неповторимое сочетание вкусов, которое оставляет приятное послевкусие.



42 шт



-18 °C



6 мес



75 г

Слойка с курицей и грибами

Это изысканное слоеное изделие привлекает своим хрустом и соблазнительным ароматом. Сочная начинка из куриного фарша с грибами создает неповторимое сочетание вкусов, которое покоряет сердца гурманов.



23 шт



-18 °C



6 мес



75 г

Слойка с картофелем и грибами

Это слоеное изделие, которое сводит с ума своим вкусом и ароматом. Насыщенная начинка из картофеля, ароматного жареного лука и грибов создает неповторимое сочетание вкусов, которое погружает вас в мир истинного гастрономического наслаждения.



23 шт



-18 °C



6 мес



75 г

Слойка с ветчиной и сыром

Это восхитительное слоеное изделие, которое при каждом кусочке создает слияние вкусов. Деликатесная начинка из ветчины и тертого сыра раскрывает неповторимое сочетание солености и нежности, унося вас в мир настоящего гастрономического удовольствия.



23 шт



-18 °C



6 мес



75 г

Круассаны в ассортименте

Изысканные круассаны – истинное наслаждение: от классических круассанов с нежным масляным вкусом до изысканных вариаций с различными начинками.

Каждый круассан – это творение наших мастеров, воплощающее в себе элегантность и изысканность настоящей французской кухни.



23 шт



-18 °C



6 мес



«Улитка» слоеная с кремом и изюмом

Слоеное изделие «Улитка» — это нежная слойка, свернутая из сдобного слоеного теста, которая покорила ваше сердце своей изысканностью. Насладитесь каждым слоем этой воздушной слойки, которая прослоена ароматной начинкой. Каждый кусочек предлагает неповторимую гармонию текстур и вкусов.



23 шт



-18 °C



6 мес



95 г

Косичка «Кленовый пекан»

Это известные датские косички, которые восхищают своей красотой и уникальным вкусом. Хрустящее слоеное тесто, нежная ароматная начинка, кленовый сироп на поверхности, создают неповторимую гармонию сладости и тонких оттенков.



23 шт



-18 °C



6 мес



105 г

Слойка с фруктовыми начинками

Эта хрустящая слойка с ароматными фруктовыми начинками станет прекрасным дополнением к вашему чаепитию.

Насладитесь каждым кусочком этой изысканной выпечки, которая сочетает в себе нежную текстуру слойки и яркий вкус свежих фруктов.



25 шт



-18 °C



6 мес



75 г

04

Булочки и основа под пиццу

Сочетая изысканные ингредиенты - муку, дрожжи, соль, сахар, - наши булочки для бургеров воплощают в себе непревзойденное искусство хлебопечения.

Мягкое, мелкопористое, нежное тесто, созданное с любовью и вниманием, пробуждает аппетит и приносит удовольствие каждому гурману.



Булочка пшеничная

Идеальное сочетание традиции и качества - наша классическая пшеничная булочка с хрустящей корочкой и ароматной мякотью.



40 шт



-18 °C



6 мес



55 г

Булочка для гамбургера

Искусство хлебопечения воплощено в нашей мелкопористой булочке с белым мякишем, нежной и воздушной текстурой. Тончайшая корочка с золотистым оттенком и изысканным кунжутом придают ей элегантность и оригинальность. Для максимального комфорта, булочка может быть поставлена разрезанной на две половинки, упрощая ее использование



70 г

«Римская лепешка»

Лепешка Римская - идеальное хлебобулочное изделие, созданное специально для великолепных римских пицц и фокаччи.

Выполнено с мастерством из отборной пшеничной муки высшего сорта, оно является идеальной основой, которая подчеркивает и выделяет все вкусовые нюансы ваших кулинарных шедевров.



10 шт



-18 °C



6 мес



300 г

05

Десерты и сдоба

Сдобная выпечка и десерты – это искушение для ваших чувств!

Откройте для себя бесконечный мир сладких наслаждений с нашим разнообразным ассортиментом сдобной выпечки и десертов.



Пирожное «Тини Пай»

Наше пирожное «Тини Пай» — это изысканная корзиночка из песочного теста, с неотразимыми начинками: ягодными и заварным кремом. Каждое пирожное насыщено ароматом и свежестью натуральной вишни, малины и черной смородины, которые просто тают во рту. А кремовая начинка придает этому маленькому шедевру нежность и богатство вкуса.



48 шт



-18 °C



6 мес



71/82 г

Пирожное «Паштель де ната»

Откройте дверь в мир волшебства с нашим пирожным «Паштель де ната» - кулинарным подарком Португалии. Это искусство, заключенное в хрустящей слоеной чашечке, восхищает своей нежностью и изысканным вкусом. Нежный заварной крем, с легкой ноткой цедры лимона и корицы, погружает вас в гастрономическую сказку, оставляя незабываемые впечатления.



23 шт



-18 °C



6 мес



52 г

Плюшка «Московская»

Погрузитесь в нежность и аромат с нашей плюшкой "Московская". Эта ароматная сдобная выпечка-булочка привлекает внимание своей особой формовкой в виде сердечка, символизирующей любовь и нежность. Каждый кусочек этого волшебного лакомства покрыт вкусной посыпкой, придающей ему неповторимый вид и текстуру. Разрежьте ее на половинки и насладитесь нежным мягким мякишем, который тает во рту, перенося в маленькое сдобное счастье..



20 шт



-18 °C



6 мес



150 г

«Улитка» сдобная с маком/корицей

Слоеное изделие «Улитка» — это нежная слойка, свернутая из сдобного слоеного теста, которая покорила ваше сердце своей изысканностью. Насладитесь каждым слоем этой воздушной слойки, которая прослоена ароматной начинкой. Каждый кусочек предлагает неповторимую гармонию текстур и вкусов.



20 шт



-18 °C



6 мес



95 г

06

Тесто

Мы создаем наше тесто, начиная с внимательного смешивания только самых качественных ингредиентов: муки, дрожжей, соли, сахара, молока, яиц и масла, в пропорциях, гарантирующих идеальный результат. Благодаря нашему процессу производства, вы получаете свежее и вкусное тесто, которое не требует повторного замораживания.



Тесто дрожжевое с оливковым маслом

Это тесто, которое превращает обычные блюда в настоящие шедевры кулинарии. Насладитесь каждым укусом, где нежная текстура дрожжевого теста и тонкий аромат оливкового масла создают идеальное сочетание нежности и утонченности.

Подходит для изготовления основы под пиццу.



20 шт



-18 °C



6 мес



300/450 г

Тесто слоеное быстрозамороженное

Это тесто, которое позволит вам создавать самые изысканные слоеные выпечки с минимумом усилий. Насладитесь каждым укусом, где нежное и хрустящее слоеное тесто раскрывает свои потрясающие текстуры и ароматы. Позвольте себе эту кулинарную свободу и воплотите свои творческие идеи в великолепные десерты, пироги и закуски.

С нашим быстрозамороженным слоеным тестом весом 7 кг у вас всегда будет запас вдохновения для ваших кулинарных экспериментов.



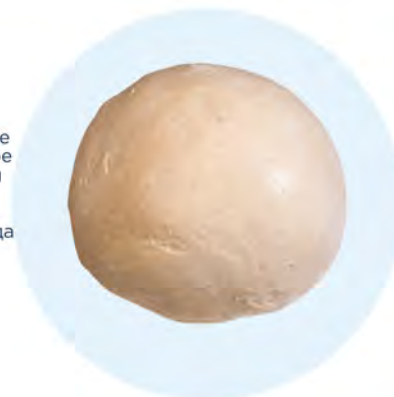
12 шт



-18 °C



6 мес



7 кг

Тесто слоеное дрожжевое «Премиум» быстрозамороженное

Откройте для себя высшую степень роскоши с нашим дрожжевым слоеным тестом «Премиум» на сливочном масле. Это тесто, которое подарит вам непревзойденное кулинарное наслаждение. Здесь нежная текстура слоеного дрожжевого теста и нежный аромат сливочного масла сливаются в идеальное сочетание роскоши и нежности. Позвольте себе эту кулинарную эксклюзивность и создавайте самые изысканные слоеные пироги, круассаны и выпечку, которые будут восхищать каждого гурмана.



1 шт



-18 °C



6 мес



7 кг

Тесто слоеное дрожжевое «Премиум» быстрозамороженное

Это тесто на основе сливочного масла, которое приносит вам идеальную основу для создания великолепных слоеных выпечек. Насладитесь каждым укусом, где нежное и хрустящее слоеное тесто раскрывает свои потрясающие текстуры и ароматы. Позвольте себе эту кулинарную удовлетворенность и воплотите свои творческие идеи в прекрасные пироги, круассаны и другие вкусные изделия.



1 шт



-18 °C



6 мес



7 кг

Ассортимент

Багеты



Багет
«Греческий»



Багет
"Классический"



Багет
Классический мини



Багет
«Французский»

Хлеб «Чиабатта»



«Чиабатта»
классическая



«Чиабатта»
солодовая



«Чиабатта»
кукурузная

Изделия из слоеного теста



Твист с сыром
и чесноком



Слойка с ветчиной
и сыром



Хачапури



Слойка
с сосиской



Слойка
с адыгейским сыром



Слойка с курицей
и грибами



Слойка с картофелем
и грибами



Слойка с ветчиной
и сыром



Круассаны
в ассортименте



«Улитка» слоеная
с кремом и изюмом



Косичка
«Кленовый пекан»



Слойка с
фруктовыми начинками

Булочки и основа под пиццу



Булочка
пшеничная



Булочка для
гамбургера



Лепешка Римская

Десерты и сдоба



Пирожное
«Тини Пай»



Пирожное
«Паштель де ната»



Плюшка
«Московская»



«Улитка» сдобная
с маком/корицей

Тесто



Тесто дрожжевое
с оливковым
маслом



Тесто слоеное
быстрозамороженное



Тесто слоеное
дрожжевое «Премиум»
быстрозамороженное



Тесто слоеное «Премиум»
быстрозамороженное

ООО «Сладофф»

Ростовская область,
г. Новочеркасск, ул. Трамвайная, 7/4

office@sladoff.ru

seti3@sladoff.ru

+79281173060

sladoff.ru

