



# ООО «ТСМ»









































Февраль 2017г.

117556 Москва, Варшавское шоссе д. 69, корп. 2  
Тел/факс: (499) 723-13-18, (499) 723-14-18, (499) 723-15-18  
E-mail: info@tarpanmoscow.ru  
[www.tarpanmoscow.ru](http://www.tarpanmoscow.ru) [www.bestbread.ru](http://www.bestbread.ru)

## Цены на замороженные хлебобулочные и кондитерские изделия фирмы "BRIDOR FRANCE"












Код	Фото	Гамма	Наименование	Вес шт (грамм)	Кол-во шт. в короб.	Цена в руб. за шт.	Цена в руб. за коробку	На листе 600x400 (штук)	Дефростация при комн. температуре (мин)	Время выпечки (мин)	Температура выпекания
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> </div> <div style="width: 30%;"> <p>Сливочное масло Charentes-Poitou - - Продукция без глютена</p> </div> <div style="width: 20%;"> </div> <div style="width: 20%;"> <p>Гамма, сочетающая в себе вековые традиции французского хлебопечения и новые оригинальные идеи. Классическое сливочное масло</p> </div> <div style="width: 20%;"> </div> <div style="width: 20%;"> <p>Проверенные временем хлеб и кондитерские изделия, одновременно простые, восхитительно вкусные и доступные всем. Классическое сливочное масло</p> </div> </div>											
<b>Продукция без глютена</b>											
35430			Булочка Мадлен	30	50	101,00	5050,00	24		10	160° C
35431			Бриошь	50	50	117,00	5850,00	24		10	160° C
35432			Булочка злаковая	45	50	99,00	4950,00	24		10	160° C
35433			Булочка натуральная	45	50	99,00	4950,00	24		10	160° C
<b>Порционный хлеб</b>											
31520			Булочка деревенская	40	80	16,00	1280,00	20		10-12	210° C
34921			Булочка натуральная	40	200	11,00	2200,00	20		8-10	210° C
34922			Булочка натуральная	55	140	15,00	2100,00	20		8-10	210° C
34971			Булочка ржаная со злаками	55	140	17,00	2380,00	20		8-10	210° C
30898			Булочка со злаками	45	60	41,00	2460,00	20		8-10	210° C
30897			Булочка с оливками	45	45	54,00	2430,00	20		8-10	210° C
31720			Булочка с томатами и базиликом	50	45	41,00	1845,00	20		8-10	210° C
33993			Булочка кармашек	45	50	28,00	1400,00	20		8-10	210° C
33994			Булочка ржаная	50	50	33,00	1650,00	20		8-10	210° C
30895			Булочка длинная	45	50	41,00	2050,00	20		6-8	210° C

Код	Фото	Гамма	Наименование	Вес шт (грамм)	Кол-во шт. в короб.	Цена в руб.за шт.	Цена в руб. за коробку	На листе 600x400 (штук)	Дефростац ия при комн. температур е (мин)	Время выпечк и (мин)	Температур а выпекания
<b>Хлеб для сэндвичей</b>											
34793			Багет французский для сэндвича	140	50	48,00	2400,00	6	10	12-14	190-210° C
34794			Багет французский для сэндвича мультизлаковый	140	50	53,00	2650,00	6	10	12-14	190-210° C
34796			Чиабатта натуральная с оливковым маслом	140	46	51,00	2346,00	6	10	10-12	190-210° C
31612			Чиабатта с оливками	140	30	75,00	2250,00	6	10	12-14	210° C
33432			Чиабатта с помидорами и базиликом	140	25	82,00	2050,00	6	10	12-14	210° C
<b>Багеты</b>											
34790			Багет французский	280	25	88,00	2200,00	15	10	10-12	190-210° C
34791			Багет французский мультизлаковый	280	25	90,00	2250,00	15	10	10-12	190-210° C
34792			Багет французский деревенский	280	25	86,00	2150,00	15	10	10-12	190-210° C
33362			Багет Парижский короткий (Лалос)	280	25	98,00	2450,00	6	10	12-14	190-210° C
33364			Багет дачный (Лалос)	280	25	106,00	2650,00	6	10	12-14	190-210° C
<b>Хлеб</b>											
35261			Хлеб Панеттоне	330	13	185,00	2405,00	4		2	180° C
35030			Хлеб ржаной	330	26	81,00	2106,00	4		18-20	200° C
35031			Хлеб средиземноморский	330	26	174,00	4524,00	4		18-20	200° C
35032			Хлеб с грецким орехом	330	26	209,00	5434,00	4		18-20	200° C
35262			Хлеб Твист	500	10	193,00	1930,00	4		12	200° C
30734			Хлеб деревенский	450	25	110,00	2750,00	4		18-20	200° C
30735			Хлеб со злаками	450	30	125,00	3750,00	4		18-20	200° C
33363			Булка (Лалос)	330	20	108,00	2160,00	4		18-20	200° C
33365			Булка (Лалос)	540	14	172,00	2408,00	4		20-25	200° C

Код	Фото	Гамма	Наименование	Вес шт (грамм)	Кол-во шт. в короб.	Цена в руб. за шт.	Цена в руб. за коробку	На листе 600x400 (штук)	Дефростац ия при комн. температур е (мин)	Время выпечк и (мин)	Температур а выпекания
32991			Хлеб дольками (Лалос)	300	25	98,00	2450,00	4		12-15	200° С
32992			Хлеб злаковый (Лалос)	450	16	167,00	2672,00	4		20-22	200° С
32993			Хлеб кармашек (Лалос)	450	16	203,00	3248,00	4		20-22	200° С
34230			Хлеб с инжиром (Лалос)	330	26	190,00	4940,00	4		18-20	200° С
34234			Хлеб с грецким орехом (Лалос)	400	25	328,00	8200,00	4		18-20	200° С
34671			Хлеб с виноградом (Лалос)	330	20	180,00	3600,00	4		18-20	200° С
34110			Хлеб ржаной с лимоном (Лалос)	330	26	146,00	3796,00	4		18-20	200° С
30894			Хлеб с фруктами	180	20	190,00	3800,00	10		20	190° С
<b>Большой хлеб</b>											
34672			Хлеб парижский (Лалос)	1100	8	427,00	3416,00	2	60	20	180°С
34673			Хлеб кармашек (Лалос)	1100	8	495,00	3960,00	2	60	20	180°С
34674			Хлеб злаковый (Лалос)	1100	8	483,00	3864,00	2	60	20	180°С
<b>Венская выпечка Мини&amp;Ланч</b>											
30190			Круассан	20	260	17,00	4420,00	24	30	12	170° С
31778			Круассан	30	195	26,00	5070,00	24		12	170° С
32881			Круассан	30	240	18,00	4320,00	24	30	12	170° С
33250			Круассан	40	165	27,00	4455,00	12	30	16	170° С
31290			Улитка с изюмом	30	230	27,00	6210,00	24		12	170° С
32919			Улитка с изюмом	35	260	17,00	4420,00	24	30	13	170° С
31776			Булочка с шоколадом	35	210	25,00	5250,00	24		12	170° С
32918			Булочка с шоколадом	32	240	19,00	4560,00	24	30	12	170° С
31252			Слойка с яблоком мини	40	255	26,00	6630,00	24	30	15	170° С
33190			Улитка пралине с лесным орехом	40	120	32,00	3840,00	24	20	12	170° С

Код	Фото	Гамма	Наименование	Вес шт (грамм)	Кол-во шт. в короб.	Цена в руб.за шт.	Цена в руб. за коробку	На листе 600x400 (штук)	Дефростац ия при комн. температур е (мин)	Время выпечк и (мин)	Температур а выпекания
31701			Плетенка с шоколадом	28	100	22,00	2200,00	10	30	12	170° С
32156			Плетенка с брусникой	28	100	25,00	2500,00	10	30	12	170° С
31103			Корзиночка с манго	40	100	27,00	2700,00	24	30	14	180° С
31104			Корзиночка с вишней	40	100	26,00	2600,00	24	30	14	180° С
31105			Корзиночка с клубникой	40	100	26,00	2600,00	24	30	14	180° С
31106			Корзиночка с яблоком	40	100	25,00	2500,00	24	30	14	180° С
31507			Корзиночки с фруктами в ассортименте (Корзиночка с вишней, с клубникой, с яблоком, с манго)(4 x 25)	40	100	29,00	2900,00	24	30	14	180° С
32232			Булочки мини в ассортименте, серия Гурман (улитка с корицей, плетенка с шоколадом, плетенка с брусникой, булочка с кремом)(4x35)	35	140	26,00	3640,00	24	30	13	180° С

### Венская выпечка Классические продукты

32629			Круассан	55	110	23,00	2530,00	12	30	16	170° С
30214			Круассан	60	70	38,00	2660,00	12	30	16	170° С
31044			Круассан	70	60	35,00	2100,00	12	30	16	170° С
31780			Круассан	80	60	52,00	3120,00	12	30	17	170° С
32562			Круассан "рогалик"	80	60	51,00	3060,00	12	30	18	170° С
34420			Круассан с шоколадно-ореховым кремом	90	60	82,00	4920,00	12	20	17	170° С
34421			Круассан с миндальным кремом	90	60	73,00	4380,00	12	20	17	170° С
34732			Круассан со злаками	70	70	39,00	2730,00	12	30	17	170° С
31002			Улитка с изюмом	110	60	45,00	2700,00	12	30	18	170° С
32160			Улитка с корицей	100	60	53,00	3180,00	12	30	16	170° С
31027			Булочка с шоколадом	80	70	44,00	3080,00	12	30	16	170° С
30308			Плетенка с шоколадом	90	70	48,00	3360,00	10	30	16	170° С
32155			Плетенка с брусникой	90	70	79,00	5530,00	10	30	16	170° С
30228			Слойка с яблоком	105	50	57,00	2850,00	12	60	30	200° С



Код	Фото	Гамма	Наименование	Вес шт (грамм)	Кол-во шт. в короб.	Цена в руб. за шт.	Цена в руб. за коробку	На листе 600x400 (штук)	Дефростац ия при комн. температур е (мин)	Время выпечк и (мин)	Температур а выпекания
32670			Слойка с яблоком и ванилью	105	50	70,00	3500,00	12	60	30	200° С
30031			Бриошь	60	200	47,00	9400,00	12	60	30	200° С
30081			Тесто слоеное	2000	6	1348,00	8088,00		1ч 30		200° С
<b>Кондитерские изделия</b>											
36173			Набор макарони: макарони с малиной, с лимоном, с фисташками, с ванилью, с карамелью, с шоколадом, с маракуей, с кофе. (48 шт.)	13	48	51,00	2448,00	-	-	-	-
33440			Набор макарони: макарони с малиной, с лимоном, с фисташками, с ванилью, с карамелью, с шоколадом (2x48)	12	96	55,00	5280,00	-	-	-	-
35726			Набор макарони с кофе (2x48)	12	96	51,00	4896,00	-	-	-	-
34677			Набор шоколадных конфет: финансьерка с какао, конфета карамель-соленое масло, конфета миндаль-пралине, шоколадный мильфей с малиной, конфета какао-маракуйя, опера, нежная конфета с какао, (2x35)	13	70	72,00	5040,00	-	-	-	-
34681			Набор мини эклеров: (ваниль, горький шоколад, малина, лимон, кофе, кокос)	13	48	50,00	2400,00	-	-	-	-
33902			Набор Париж - Брест: Каракас, Токио, Монреаль, Брест, Нью-Йорк, Довиль,	12	48	49,00	2352,00	-	-	-	-

Для использования необходимо поместить в холодильник на 12 часов для размораживания при температуре +4С.

Перед подачей на стол за 30 минут вынуть из холодильника и выдержать при комнатной температуре.