

Food
hack

ProStore®



Торты на заказ

ИНФОРМАЦИЯ ПРИ ЗАКАЗЕ ТОРТА

В стоимость заказного торта не входит декор:
топперы, фрукты, ягоды, печенье, конфеты,
вафельные картинки.

Необходимый декор Вы можете приобрести самостоятельно.

Цена за 1 кг заказного торта:

33 р. 99 коп.

Минимальный период для заказа торта
10 календарных дней.

Размещение заказа, обсуждение и уточнение
моментов можно осуществить по телефону
(8044) 574 01 08.



1 | ТОРТ «АССОРТИ»

Состоит из слоя воздушно-орехового бэзе, двух слоев нежнейшего бисквита, соединенных между собой масляно-заварным кремом с коньяком, а так же добавлением фундука и чернослива.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 4;
жиры, г - 25; углеводы, г - 34;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 380/1570
Срок годности и условия хранения:
При температуре (4 ± 2) °С - 36 ч



2 | ТОРТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Состоит из медово-бисквитных слоев, пропитанных ароматным сиропом и прослоенных нежным кремом на основе растительных сливок и гущенного вареного молока с вкраплениями шоколадной крошки.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 3;
жиры, г - 12; углеводы, г - 62;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 370/1550
Срок годности и условия хранения:
При температуре (4 ± 2) °С - 36 ч



3 | ТОРТ «ФРУКТОВЫЙ»

Слои воздушного йогуртового бисквита пропитаны ароматным сиропом, соединены сметанным кремом на основе растительных сливок с добавлением свежемороженой ягод и свежих фруктов.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 2,5;
жиры, г - 13; углеводы, г - 41;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 290/1230
Срок годности и условия хранения:
При температуре (4 ± 2) °С - 72 ч



4 | ТОРТ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Свежевыпеченные слои ароматного классического бисквита пропитаны сиропом и соединены сливочным кремом с прослойкой ягодного джема и вкраплениями шоколадной глазури.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 3;
жиры, г - 15; углеводы, г - 65;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 410/1710
Срок годности и условия хранения:
При температуре $(4 \pm 2)^\circ \text{C}$ - 36 ч



5 | ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Свежевыпеченные слои шоколадного классического бисквита предварительно пропитаны сиропом, соединены воздушным кремом (на основе сметаны) и прослоены персиковым джемом.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 3;
жиры, г - 11; углеводы, г - 60;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 360/1500
Срок годности и условия хранения:
При температуре $(4 \pm 2)^\circ \text{C}$ - 24 ч



6 | ТОРТ «ТВОРОЖНЫЙ»

Ароматные слои шоколадного бисквита предварительно пропитаны сиропом и прослоены воздушным творожно-масляным кремом.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 5;
жиры, г - 26; углеводы, г - 36;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 400/1660
Срок годности и условия хранения:
При температуре $(4 \pm 2)^\circ \text{C}$ - 24 ч



7 | ТОРТ «МЕДОВО-СМЕТАННЫЙ»

Медовые слои торта поочередно соединены нежным сметанным кремом с добавлением сладкого консервированного персика и ароматного фундука.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 4;
жиры, г - 16; углеводы, г - 45;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 340/1430
Срок годности и условия хранения:
При температуре $(4 \pm 2)^\circ \text{C}$ - 24 ч



8 | ТОРТ «ПРАЗДНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ»

Ароматный йогуртовый бисквит предварительно пропитан сиропом и соединен творожно-йогуртовым кремом с добавлением клубничного конфитюра.

Пищевая ценность 100 г изделия: белки, г - 2,5;
жиры, г - 17; углеводы, г - 46;
Энергетическая ценность: ккал/кДж - 340/1423
Срок годности и условия хранения:
При температуре $(4 \pm 2)^\circ \text{C}$ - 24 ч



Свадебные Торты



Свадебные Торты



Свадебные Торты



Свадебные Торты



Праздничные Торты



Праздничные Торты



Праздничные Торты



Праздничные Торты



Детские Торт



Детские Торт



Детские Торт



Детские Торт

