

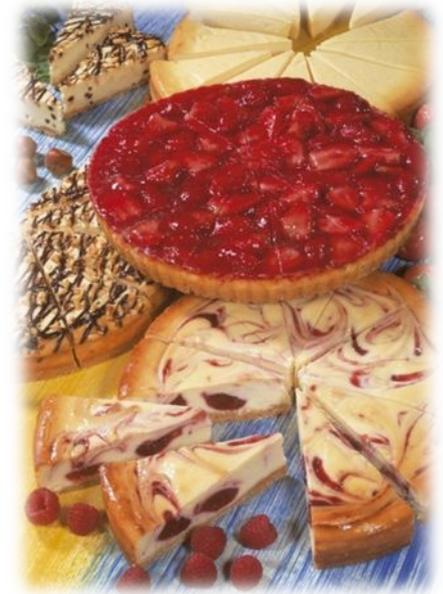
Замороженные торты и пироги премиального качества



Central Asia Beer

Преимущества замороженных продуктов

- Легкость и простота учета
- Длительность хранения
- Одинаковые размеры и порции
- Повторяемость качества
- Экономия времени и как следствие: быстрое обслуживание клиента
- Расширение ассортимента без дополнительных вложений в оборудование и высокооплачиваемый персонал



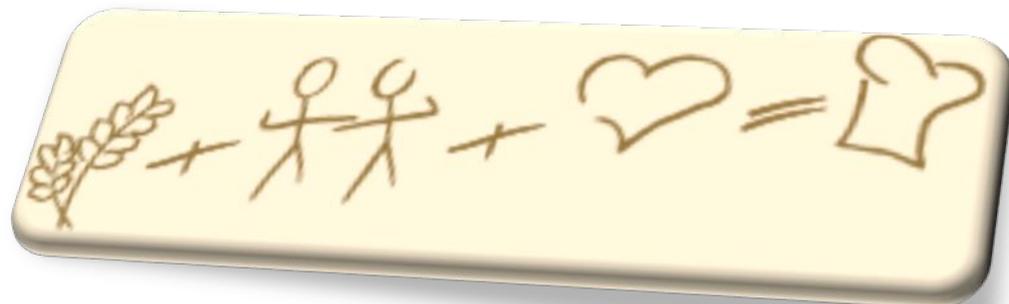
Замороженные торты (Германия)

- Erlenbacher входит в группу компаний Nestle (Швейцария), более 35 лет – это признанный европейский лидер по производству замороженных тортов и пирогов премиального качества.
- Всю продукцию Erlenbacher отличает потрясающий вкус, высокое содержание фруктов, отсутствие консервантов, гидрогенизированных жиров, искусственных красителей и ароматизаторов.
- Высокое качество исходного сырья, профессионализм и высокие технологии обеспечивают неизменно высокое качество продукции, что отмечено международными сертификатами качества.

Секрет 40 летнего успеха Earlenbacher



- Ответственное и разумное обращение с ресурсами
- Мотивированные сотрудники и большое ремесленническое мастерство
- Страсть к мелочам, сердце и душа каждого сотрудника
- Высококачественные ингредиенты и лучшие рецепты





Клубничный чизкейк, 13819040

Кулинарный шедевр, приготовленный заботливыми руками мастера! Рассыпчатая основа покрыта превосходным сливочным сыром и заполнена чудесно пахнущими половинками клубники.

Чизкейк по-американский, 13011963

Классика жанра! Легкий и воздушный он буквально тает во рту и дарит ни с чем несравнимое удовольствие вкуса.

Существует 2 способа подачи чизкейков:

Всегда вынимать из упаковки перед размораживанием!

- а) Традиционный чизкейк: размораживать в холодильнике (6-7° С) в течении 12 часов.
- б) Теплый чизкейк: оттаивать в духовке (при температуре 150 ° С) в течение примерно 30 мин. Оставьте остыть около 20 мин.

Не замораживать после оттаивания!

Условия хранения: минимум -18 ° С



NEW!



Чизкейк лимонный

1301925, Erlenbacher, 1450 гр.

Сливочный сыр, рифленый крем в сочетании с лимоном на типичном корже американского чизкейка, сделанный из песочного печенья. Легкая кислинка - настоящая изюминка!

NEW!



Чизкейк карамельный

1301925, Erlenbacher, 12шт 1450г

Вкусный сливочный сыр с карамелью на рифленом сливочном корже американского чизкейка, сделанный из песочного печенья. Легкая глазурь - неудержимая прелесть!

Существует 2 способа подачи чизкейков:

Всегда вынимать из упаковки перед размораживанием!

- а) Традиционный чизкейк: размораживать в холодильнике (6-7° С) в течении 12 часов.
- б) Теплый чизкейк: оттаивать в духовке (при температуре 150 ° С) в течение примерно 30 мин. Оставьте остыть около 20 мин.

Не замораживать после оттаивания! Условия хранения: минимум -18 ° С



Чизкейк с малиной, 13011956

Вкусный сливочный сыр ,усеянный малиновой начинкой на песочном корже в стиле а-ля-по-американски. Бархатный вкус и волнующий аромат малины.

Существует 2 способа подачи чизкейков:

Всегда вынимать из упаковки перед размораживанием!

- а) Традиционный чизкейк: размораживать в холодильнике (6-7° С) в течении 12 часов.
- б) Теплый чизкейк: оттаивать в духовке (при температуре 150 ° С) в течение примерно 30 мин. Оставьте остыть около 20 мин.

Не замораживать после оттаивания!

Условия хранения: минимум -18 ° С

Премиальный яблочный пирог, 13230432

Сочная яблочная начинка на тонком корже. Жареные миндальные хлопья украшают верхнюю часть пирога и подчеркивают домашний вид. 70% пирога состоит из фруктов (яблоки сорта «Cripps Pink»).

Сливочно-вишневый пирог премиум класса, 13481872

Изысканное творожное песочное тесто покрывается фруктовой начинкой из цельных вишен. Посыпан шероховатыми, золотисто-коричневыми сливочными крошками и украшен сахарной пудрой.



Сливовый пирог премиум, 13481858

Вкусная начинка из половинок чернослива в сочетании с острым сливовым джемом покрыта хрустящими золотисто-коричневого цвета масляными кусочками, на ароматном песочно-творожном тесте.

New **Neu** Nuevo



Пирог с лесными ягодами, 14515460

Воздушный крем покрывает хрустящую основу из песочного коржа. Куполообразная прослойка полностью покрыта земляникой, ежевикой, лесной черникой и красной смородиной. Чистое фруктовое удовольствие!

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 ° C) в течение примерно 20 часов. Не замораживать после оттаивания!
Условия хранения: минимум -18 ° C.

Способ приготовления пирогов (13481858, 13230432, 13481872):

Вынуть пирог из упаковки и дать разморозиться:

- a) При комнатной температуре (21-22 ° C): целый торт: около 9 часов; одна порция около: 2,5 часа. Или:
- b) В духовке (150 ° C): целый торт: около 45 минут, одна порция в течение примерно 10 минут, затем оставить остыть в течение примерно 30 минут. Духовка должна быть всегда предварительно нагретой. Не замораживать после оттаивания!

Условия хранения: минимум -18 ° C

NEW!



Абрикосовый пирог с фисташками
13741310, ТК Vanquet D'Or, 2600 гр, 21 порция (91мм*52мм), 124гр/кусочек
Пирог начинен абрикосом, сверху полит фруктовым желе и украшен нарезанными душистыми фисташками.

NEW!



Немецкий «кудрявый» пирог с ревенем

13807344, Vanquet d'Or, 9,1 x 5,2 см, 2800 гр, 21 порция (91мм*52мм), 133гр/кусочек. Легкий пирог с ревенем, украшенный сверху ароматным желе и крошками бисквита. Идеальный баланс кислого и сладкого!

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение примерно 10 часов. Не замораживать после оттаивания!

Условия хранения: минимум -18 °С.



Торт вишнево-шоколадный. 13128791
Восхитительные светлый и темный крем на рифленом, хрустящем основании. Покрыт воздушной начинкой и увенчан смесью сладких и кислых вишеночек. Хрустящее фруктовое наслаждение!

Способ

приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение примерно 20 часов. Не замораживать после оттаивания!

Условия хранения:
минимум -18 °С.



Торт творожный с малиной, 13679644
Заполнен сливочным сыром между двумя слоями легкого коржа. Усыпан ароматной малиной и покрыт фруктовой глазурью. Манящее, высшее удовольствие!

Тирамису, 14515446

Итальянское удовольствие. (итал. **Tiramisù**, дословно — «вознеси меня»). Вкусный крем маскарпоне между слоями, пропитанными мокко. Различный волнистый дизайн. Посыпан легким какао-порошком.

Торт с ягодами, 14515422

Освежающая пахтовая кремовая начинка, рифленая фруктовым миксом из черники. Богатое оформление из лесных ягод: ежевика, красная смородина, малина и клубника.

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение примерно 20 часов. Не замораживать после оттаивания!

Условия хранения: минимум -18 °С.

NEW!



Торт морковный рюбли 1450г
11060895, ТК Pfalzgraf
Ø 28 см, преднарезанный, 14 кусков
Тесто заполненное фундуком и свежей морковью. В качестве декора идет свекольный жом с ванильной глазурью. Морковки сделаны из марципана!

NEW!



Торт с ореховым кремом
1600г , 13290450, ТК Gastro
Ø 28 см, не преднарезанный
Крем с волнующим ароматом ореха между двумя слоями бисквита, украшенный ванильными горошинами и посыпан измельченными орехами.

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение 10 часов или около 5-х часов при комнатной температуре (21-22°С). Не замораживать после оттаивания! Условия хранения: минимум -18 °С.

NEW!



Торт бисквитный с яичным ликером 11250531, Pfalzgraf

1400 г, Ø 28 см, пред нарезанный на 14 кусков
Добро пожаловать в сказочную страну! Торт для лакомок: светлая бисквитная основа и кексовая основа наполнены вкуснейшей грушевой начинкой, шоколадными сливками и сливками с яичным ликёром.

NEW!



Торт шоколадно- сливочный 11323723, ТК Pfalzgraf

1900 г, Ø 28 см, 16 кусков пред нарезанный
Свежие сливки на тонком шоколаде; В середине – светлый куполообразный бисквит между двумя шоколадными бисквитами. Торт украшен сливками с ванильным вкусом и темной глазурью; посыпан шоколадной стружкой.

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение 10 часов или около 5-х часов при комнатной температуре (21-22°С). Не замораживать после оттаивания! Условия хранения: минимум -18 °С.

NEW!



Миндальный торт тоблерон

13856540, Erlenbacher, 1000 гр.

1000г, Вкуснейший миндально-шоколадный крем и мягкий мусс из молочного шоколада в сочетании с изысканной основой. Торт обильно посыпан частичками Тоблерона и молочным шоколадом.

NEW!



Торт бананово-шоколадный

11431909, ТК Pfalzgraf

1900 g, Ø 28 cm, 16 кусков, не преднарезанный

Торт из куполообразных шоколадных сливок с шоколадным бисквитом между двух слоев светлого бисквита и нежных банановых сливок. Декорирован шоколадными сливками и желтыми шоколадными бананами из марцепана.

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение 10 часов или около 5-х часов при комнатной температуре (21-22°C). Не замораживать после оттаивания! Условия хранения: минимум -18 °С.

NEW!



erlenbacher
backen Meister

Торт шоколадный Захер

14615450, Erlenbacher

«Зáхер» (нем. Sachertorte) — шоколадный торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт является типичным десертом венской кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире. Приготовлен по классической рецептуре с абрикосовой начинкой и орехово-шоколадным покрытием.

NEW!



Торт шоколадно - апельсиновый

13491048, Erlenbacher, 12шт 1000г

Абсолютные вкусовые ощущения! Темная начинка пропитана премиальным шоколадно-апельсиновым кремом. Он такой притягательный с его оранжевой глазурью и темными полосками!

Способ приготовления:

Вынуть из упаковки перед размораживанием. Размораживать в холодильнике (при 6-7 °С) в течение примерно 12 часов или в комнатной температуре (22-23°С) в течении 4 часов. Не замораживать после оттаивания! Условия хранения: минимум -18 °С.

**Central
Asia Beer**

Десерты



NEW!

Махі Суп йогуртовий десерт с клубникой, 14615436, Erlenbacher, 120 гр
Настоящее фруктовое наслаждение!
Изумительная клубника залита светлым йогуртовым кремом. Подается со взбитым клубничным муссом.



Махі Суп слоеный торт тирамису 14615405, Erlenbacher, 12/100 гр
Классическое удовольствие! Вкусная смесь маскарпоне с ликером Амаретто и песочного печенья, увенчанный слоем пропитанный кофе и еще один слой с маскарпоне. Посыпан какао-порошком.
Содержит алкоголь!

Способ приготовления: Извлечь из упаковки. Размораживать в холодильнике (6-7°C) в течении 6 часов. Не замораживать после оттаивания! Условия хранения: минимум -18 ° С.



Контакты

Пр-т Абая, 107, Алматы, Казахстан

Тел/факс : +7 (727) 392-18-45

+7 (727) 392-18-46

+7 (727) 392-18-47

e-mail: admin@topbeer.kz