



каталог

HoReCa

Идеальное решение для Вашего Бизнеса!



февраль 2023

Код продукта Product Code	Фото Foto	Наименование продукта Product Name	Комментарии Comment	Минимальный заказ порций/шт Minimum order port/pc	Цена за штуку по договору с НДС Horeka price per piece inc. VAT	Цена за коробку по договору с НДС. Horeka price per box inc. VAT
Снэкинг/Snaking						
76796		Шукет с кремом 19 гр Cream Puff pastry 19 g		134 шт. (кор).	121 тг	16 214 тг
103108		Донатс лесные ягоды с начинкой 80 гр Donuts Wild berries 80 g		36 шт. (кор).	450 тг	16 200тг
103105		Донатс с ореховой начинкой 80 гр Nut filling Donut 80 g		36шт. (кор).	470тг	16 920 тг
103104		Донатс шоколадный с начинкой 80 гр Chocolate Donuts with filling 80 g		36 шт. (кор).	450 тг	16 200 тг
103107		Донатс со смородиной и малиной Raspberry Donut with filling 80g		36 шт. (кор).	440 тг	15 840 тг
77682		Мафин с черникой 100 гр Blueberry Muffin "Tulip" 100 g		32 шт. (кор).	724 тг	23 168 тг
77681		Мафин шоколадный 100 гр Chocolate Muffin "Tulip" 100 g		32 шт. (кор).	724 тг	23 168 тг
77693		Печенье "КУКИ" 2 шоколада 75 гр Maxi cookie with 2 kinds chocolate chips 75 g		34 шт. (кор).	650 тг	23 400 тг
73909		Браунис 2,5 кг (разрезанный, 30 порций) Brownies 2,5 kg (cut)		30 шт. (пласт)	693 тг	20 790 тг
37532		Эклер шоколадный 80 гр Chocolate Eclair 80g		40 шт. (кор).	630 тг	25 200 тг
1682399		Эклер кофейный 80 гр Eclair Coffee 80 g		40 шт. (кор).	630 тг	25 200 тг

☺ Без выпекания, размораживать в течение 20 минут и десерт готов !

Код продукта Product Code	Фото Foto	Наименование продукта Product Name	Комментарии Comment	Минимальный заказ порций/шт Minimum order port/pc	Цена за штуку по договору с НДС Horeka price per piece inc. VAT	Цена за коробку по договору с НДС. Horeka price per box inc. VAT
Выпечка/Baking						
76562		Круассан классический на сливочном французском масле AOP 80 гр Croissant 80 g		60 шт. (кор)	457 тг	27 420
75219		Круассан классический на сливочном французском масле 60 гр Croissant 60 g		90 шт. (кор)	290 тг	26 100 тг
73285		Мини-круассаны классические на сливочном французском масле AOP 25гр Mini croissant classic 25 g		160 шт. (кор)	150 тг	24 000 тг
77567		Круассан шоколадный на сливочном французском масле AOP 80 гр Croissant with chocolate 80 g		60 шт. (кор)	469 тг	28 140 тг
75220		Шоколадный круассан на сливочном французском масле 75 гр Croissant with chocolate 75 g		68 шт. (кор)	390 тг	26 520 тг
73786		Мини-круассаны с шоколадом на сливочном французском масле AOP 25 гр Mini croissant with chocolate 25 g		160 шт. (кор)	155 тг	24 800 тг
78931		Круассан с изюмом на сливочном французском масле AOP 100 гр Croissant with raisins 100 g		60 шт. (кор)	443 тг	26 580 тг
78934		Мини круассаны с изюмом на сливочном французском масле AOP 30 гр Mini croissant with raisins 30 g		160 шт. (кор)	190 тг	30 400 тг
77786		Тесто для пиццы из итальянской муки (Ø 29 см) 280 гр Pizza Basis (29 cm) 280 g		45 шт. (кор)	450 тг	20 250 тг

 Вы можете легко получить отличную выпечку всего за 20 минут

Код продукта Product Code	Фото Foto	Наименование продукта Product Name	Комментарии Comment	Минимальный заказ порций/шт Minimum order port/pc	Цена за штуку по договору с НДС Horeka price per piece inc. VAT	Цена за коробку по договору с НДС. Horeka price per box inc. VAT
Хлеб для сэндвича/Bread for sandwich						
101505		Багет короткий "Tradition" по домашнему (26 см) 125 гр Short baguette "Tradition" home-made (26 cm) 125 g		40 шт. (кор)	260 тг	10 400 тг
101506		Багет "Tradition" по домашнему (52 см) 300 гр Baguette "Tradition" home-made (52 cm) 300 g		18 шт. (кор)	347 тг	6 246 тг
KAZ001		Панини (26 см) 130 гр Panini (26 cm) 130 g		40 шт. (кор)	400 тг	16 000 тг
12251860		Багельс (диаметр 11,5 см) 100 гр Bagels (11,5 cm) 100 g	под заказ* under request*	30 шт. (кор)	500 тг	15 000 тг
4460		База тарталетка 34 гр, Ø11 см Base tartlet 34 g, Ø11 cm		100 шт. (кор)	400 тг	40 000 тг
12303428		Блины из французской муки (Ø28 см) 65 гр Pancake (Ø28 cm) 65 g		50 шт. (кор)	409 тг	20 450 тг
Канapé/Canapé						
76574		Печенье "Макарон" - 12 штук каждого вида 72x10 гр Macaroons 72x10 g		72 шт. (пласт)	28 872тг	28 872 тг
76573		Ассортимент канapé "Миньярдиз" 57x14 гр Mignardises assortment 57x14 g		57 шт. (пласт)	21 000 тг	21 000 тг

 *Восхитительные сэндвичи и коктейли в несколько движений*

Код продукта Product Code	Фото Foto	Наименование продукта Product Name	Комментарии Comment	Минимальный заказ порций/шт Minimum order port/pc	Цена за штуку по договору с НДС Horeka price per piece inc. VAT	Цена за коробку по договору с НДС. Horeka price per box inc. VAT
Десерты/Dessert						
12261048		Макси Флан 1,8 кг Maxi Flan 1,8 kg	под заказ* under request*	4 шт. (кор)	8 200 тг	32 800 тг
12263119		Пирог "Фруктовый Крамбл" 900 гр Apple and red berry crumble tart 900 g	под заказ* under request*	2 шт. (кор)	7 000 тг	14 000 тг
76330		Пирог вишневый 950 гр Cherry tart 950 g		2 шт. (кор)	7 200 тг	14 400 тг
77633		Торт "Тирамису" 1 кг Tiramisu 1 kg		1 шт. (кор)	8 000 тг	8 000 тг
77462		Торт "Чизкейк" 1,4 кг (разрезанный, 12 порций) Cheesecake 1,4 kg (cut)		1 шт.	13 000 тг	52 000 тг 4 шт. (кор)
77353		Торт "Мадагаскар" 1 кг Madagascar 1 kg	под заказ* under request*	4 шт. (кор)	15 000 тг	60 000 тг
77355		Торт "Опера" 950 г Opera 950 g	под заказ* under request*	4 шт. (кор)	15 000 тг	60 000 тг
77356		Торт "Хрустящий шоколад" 1,1 кг Croustillant chocolat 1,1 kg		4 шт. (кор)	15 000 тг	60 000 тг

 Десерты премиум - класса напрямую из Франции



Примеры как красиво сделать сервировку десерта

Пример 1



Положить десерт, рядом кисточкой нанести сахарный сироп на тарелку и посыпать сверху сахарной пудрой



С краю на тарелку поставить подходящий к десерту соус.



Положить шарик мороженого на полоску с сахарной пудрой.

Пример 2



Порезать торт на 2 треугольника, и уложить рядом на тарелку



Положить вилку на тарелку, сверху посыпать ее порошком какао, убрать вилку.



Шоколадным сиропом провести 3 горизонтальные полосы на тарелке.

Краткое описание продукции. Памятка по выпечке и разморозке.

Код	Наименование	Описание	Температура выпекания	Время разморозки
Снэкинг				
1681020	Донатс 49 гр	Пончик политый сахарной глазурью		1 час
103104	Донатс шоколадный 53 гр	Пончик политый шоколадной глазурью		1 час
1681123	Пончики "Трио мини" 3x25 гр	Набор из 3 видов пончиков: яблочный, шоколадный и малиновый		1 час
37532	Эклер шоколадный	Заварное пирожное политое черным шоколадом		1 час
1682399	Эклер кофейный	Заварное пирожное политое кофейным кремом		1 час
76796	Шукет с кремом 19 гр	Заварное тесто с легким сливочно-заварным кремом. Аналог профитроли.		1 час
12159375	Шукет шоколадный 19 гр	Заварное тесто в шоколадной глазури с мелкой дробью ореха и легким шоколадным кремом		1 час
77682	Мафин с черникой 100 гр	Кекс с черникой		15-20 мин
77681	Мафин шоколадный 100 гр	Шоколадный кекс с кусочками шоколада		15-20 мин
73909	Браунис 2,5 кг (разрезанный)	Шоколадное пирожное с орехом пекан		1 час
1682280	Вафли Льеж 100 гр	Бельгийские вафли с сахарными кристалликами		15-20 мин
1682282	Печенье "КУКИ" 53 гр, в индивидуальной упаковке	Печенье с вкраплением шоколада		15-20 мин
77693	Печенье "КУКИ" 2 шоколада 75 гр	Печенье с 2-мя видами Бельгийского шоколада: молочным и темным		15-20 мин
Выпечка				
76562	Круассан классический "Butter AOC Poitou Charentes" 80 гр	Круассан классический / без начинки	150 С°, 25 мин	
75219	Круассан классический 60 гр	Круассан классический / без начинки	150 С°, 25 мин	
73285	Миникруассан классический 25 гр	Круассан классический / без начинки	150 С°, 25 мин	
77567	Круассан шоколадный "Butter AOC Poitou Charentes" 80 гр	Слоеное тесто с двумя палочками шоколада	150 С°, 25 мин	
75220	Круассан шоколадный 75 гр	Слоеное тесто с двумя палочками шоколада	150 С°, 25 мин	
73786	Миникруассан с шоколадом 25 гр	Слоеное тесто с двумя палочками шоколада	150 С°, 25 мин	
78931	Круассан с изюмом 100 гр	Слоеное тесто с заварным кремом и изюмом	150 С°, 25 мин	
78934	Миникруассан с изюмом 30 гр	Слоеное тесто с заварным кремом и изюмом	150 С°, 25 мин	
76562	Круассан 4 сыра 140 гр	Слоеное тесто с 4 видами сыра: моцарелла, комте, рикотта и эмменталь	190 С°, 15 мин	
Хлеб для сэндвича				
Kz001	Панини (26см) 130 гр	Хрустящий белый багет	200 С°, 10 мин	
101505	Багет корткий "Tradition" 125 гр	Запеченный багет традиционный с хрустящей корочкой и влажным мякишом (26см длина)	200 С°, 10 мин	
12213935	Булочки для бургера 80 гр	Булочки для бургера посыпанные кунжутом	180 С°, 3 мин	
12251860	Багельс 100 гр	Булочки с отверстием в центре посыпанные	180 С°, 3 мин	
Канapé				
76574	Печенье "Макарон" - 12 штук каждого вида 288x10 гр	Печенье из миндальной пудры и безе. Есть 6 вкусов: фисташка, лимон, малина, шоколад, ваниль и кофе		15-20 мин
76573	Ассортимент канapé "Миньярдиз" 228x14 гр	57 мини пирожных, 9 видов: опера, шоколадный и кофейный эклер, тарталетки с малиной, абрикосом, манго и трюфелем, профитроли и фруктовым тирамису		1 час

Краткое описание продукции. Памятка по выпечке и разморозке.

Код	Наименование	Описание	Температура выпекания	Время разморозки
Десерты				
12168825	Тарталетка с малиной 110 гр	Песочная основа с миндальной стружкой и ягодами малины		1 час
77633	Торт "Тирамису" 1 кг	Легкий итальянский десерт, из савоярди		1,5 - 2 часа
12261048	Макси Флан 1,8 кг	Пирог, состоящий из вареного теста с маслом, увенчанный воздушной сливочной помадкой	170 С°, 45 мин	
77462	Торт "Чизкейк" 1,4 кг (разрезанный)	Сладкая крошка в основе и сливочный сыр с добавкой маскарпоне		1,5 - 2 часа
76330	Пирог вишневый 950 гр	Песочное тесто с легкой заварной основой и вишней		1,5 - 2 часа
12263119	Пирог "Фруктовый Крамбл" 900 гр	Песочное тесто с 3-мя видами фруктов: вишня, яблоко, малина и песочной сладкой крошкой сверху. Хорошо подавать в теплом виде с мороженым. Пирог как домашний пирог.		1,5 - 2 часа
77356	Торт "Хрустящий шоколад" 1,1 кг	3 слоя шоколада с вкраплением хрустящей вафли в нижнем слое		1,5 - 2 часа
77355	Торт "Опера" 950 г	Тонкие слои бисквита с шоколадной и кофейной прослойкой и мелкой дробью ореха		1,5 - 2 часа
77356	Торт "Мадагаскар" 1 кг	Сливочный сыр с малиной и мадагаскарской ванилью на бисквитной основе, украшенный миндальной стружкой сверху		1,5 - 2 часа



Контактная информация: Алматы

Доставка: +7 771 501 91 87 / Бухгалтерия: +7 727 311 27 60 /
По коммерческим вопросам: Александр: +7 777 681 06 67, e-mail: alexandre@latartine.kz

Контактная информация: Астана

Доставка: +7 701 922 72 72 / Бухгалтерия / По коммерческим вопросам: +7 701 922 72 72

www.latartine.kz

 [La-Tartine La-Tartine](#)

 [Instagram.com/latartinebakery](https://www.instagram.com/latartinebakery)

 [Facebook.com/latartine.kz](https://www.facebook.com/latartine.kz)



каталог

HoReCa

Идеальное решение для Вашего Бизнеса!