LA TARTINE

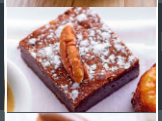
каталог

HoReCa

Идеальное решение для Вашего Бизнеса!

май 2022

Цены указаны в тенге с учетом НДС.

Код продукта / Product Code	Фото / Foto	Наименование продукта / Product Name	Коментарии / 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						
1680021		Шукет с кремом 19 гр Cream Puff pastry 19 g		130 шт. (кор).	121 тг	15 730 тг
12159375		Шукет шоколадный 19 гр Choco Treasure 19 g		132 шт. (кор).	160 тг	21 120 тг
103108		Донатс лесные ягоды с начинкой 80 гр Donuts Wild berries 80 g		24 шт. (кор).	428 тг	15 408 тг
103105		Донатс с ореховой начинкой 80 гр Nut filling Donut 80 g		36шт. (кор).	430тг	15 480 тг
103104		Донатс шоколадный с начинкой 80 гр Chocolate Donuts with filling 80 g		36 шт. (кор).	412 тг	14 832 тг
103107		Донатс с малиновой начинкой 80 гр Raspberry Donut with filling 80g		36 шт. (кор).	403 тг	14 508 тг
12185434		Мафин с черникой 100 гр Blueberry Muffin "Tulip" 100 g		32 шт. (кор).	724 тг	23 168 тг
12185433		Мафин шоколадный 100 гр Chocolate Muffin "Tulip" 100 g		32 шт. (кор).	724 тг	23 168 тг
12189948		Печенье "КУКИ" 2 шоколада 75 гр Maxi cookie with 2 kinds chocolate chips 75 g		34 шт. (кор).	525 тг	17 850 тг
12157123		Брауних 2,5 кг (разрезанный, 30 порций) Brownies 2,5 kg (cut)		30 шт. (пласт)	630 тг	18 900 тг
1682398		Эклер шоколадный 80 гр Chocolate Eclair 80g		40 шт. (кор).	572 тг	22 880 тг
1682399		Эклер кофейный 80 гр Eclair Coffee 80 g		40 шт. (кор).	572 тг	22 880 тг

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

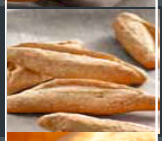
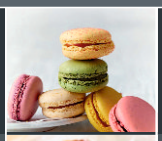
Цены указаны в тенге с учетом НДС.

Код продукта / Product Code	Фото / Foto	Наименование продукта / Product Name	Коментарии / 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/Backing						
1680335		Круассан классический на сливочном французском масле АОР 80 гр Croissant 80 g		60 шт. (кор)	415 тг	24 900 тг
12156045		Круассан классический на сливочном французском масле 60 гр Croissant 60 g		100 шт. (кор)	239 тг	23 900 тг
12156042		Мини-круассаны классические на сливочном французском масле АОР 25гр Mini croissant classic 25 g		160 шт. (кор)	131 тг	20 960 тг
12099947		Круассан шоколадный на сливочном французском масле АОР 80 гр Croissant with chocolate 80 g		60 шт. (кор)	426 тг	25 560 тг
12156043		Шоколадный круассан на сливочном французском масле 60 гр Croissant with chocolate 60 g		80 шт. (кор)	315 тг	25 200 тг
12156006		Мини-круассаны с шоколадом на сливочном французском масле АОР 25 гр Mini croissant with chocolate 25 g		160 шт. (кор)	139 тг	22 240 тг
12156044		Круассан с изюмом на сливочном французском масле АОР 100 гр Croissant with raisins 100 g		60 шт. (кор)	443 тг	26 580 тг
12156008		Мини круассаны с изюмом на сливочном французском масле АОР 30 гр Mini croissant with raisins 30 g		150 шт. (кор)	180 тг	27 000 тг
12254359		Тесто для пиццы из итальянской муки (∅ 29 см) 280 гр Pizza Basis (29 cm) 280 g		45 шт. (кор)	437тг	19 665 тг

Вы можете легко получить отличную выпечку всего за 20 минут

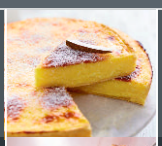
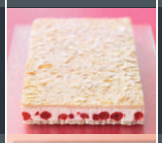
январь 2022

Цены указаны в тенге с учетом НДС.

Код продукта / Product Code	Фото / Foto	Наименование продукта / Product Name	Коментарии / 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 кортокий "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
12157406		Панини (26 см) 130 гр Panini (26 cm) 130 g		60 шт. (кор)	339 тг	20 340 тг
12251860		Багельс (диаметр 11,5 см) 100 гр Bagels (11,5 cm) 100 g	под заказ* under request*	30 шт. (кор)	446 тг	13 380 тг
12991177		База тарталетка 34 гр, ∅11 см Base tartlet 34 g,∅11 cm		100 шт. (кор)	299 тг	29 900 тг
12303428		Блины из французской муки (∅28 см) 65 гр Pancake (∅28 cm) 65 g		50 шт. (кор)	409 тг	20 450 тг
Канапе/Canape						
12315526		Печенье “Макарон” - 12 штук каждого вида 72x10 гр Macaroons 72x10 g		72 шт. (пласт)	365 тг	26 280 тг
12273208		Ассортимент канапе “Миньярдиз" 57x14 гр Mignardises assortment 57x14 g		57 шт. (пласт)	332 тг	18 924 тг

Восхитительные сэндвичи и коктейли в несколько движений

Цены указаны в тенге с учетом НДС.

Код продукта / Product Code	Фото / Foto	Наименование продукта / Product Name	Коментарии / 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*	1 шт.	7 900 тг	31 600 тг 4 шт. (кор)
12263119		Пирог "Фруктовый Крамбл" 900 гр Apple and red berry crumble tart 900 g	под заказ* under request*	2 шт. (кор)	6 433 тг	12 866 тг
12263123		Пирог вишневый 950 гр Cherry tart 950 g		2 шт. (кор)	6 900 тг	13 800 тг
12159006		Торт "Тирамису" 1 кг Tiramisu 1 kg		1 шт. (кор)	8 000 тг	8 000 тг
1682201		Торт "Чизкейк" 1,4 кг (разрезанный, 12 порций) Cheesecake 1,4 kg (cut)		1 шт.	13 000 тг	52 000 тг 4 шт. (кор)
1681174		Торт "Мадагаскар" 1 кг Madagascar 1 kg		1 шт.	14 000 тг	56 000 тг 4 шт. (кор)
1681177		Торт "Опера" 950 г Opera 950 g		1 шт.	14 000 тг	56 000 тг 4 шт. (кор)
1681178		Торт "Хрустящий шоколад" 1,1 кг Croustillant chocolat 1,1 kg		1 шт.	14 000 тг	56 000 тг 4 шт. (кор)

Десерты премиум - класса напрямую из Франции

LA TARTINE

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 полоски на тарелке.

Краткое описание продукции. Памятка по выпечке и разморозке.

Код	Наименование	Описание	Температура выпекания	Время разморозки
		Закуски		
1681020	Донатс 49 гр	Пончик политый сахарной глазурью		1 час
12252374	Донатс шоколадный 53 гр	Пончик политый шоколадной глазурью		1 час
1681123	Пончики "Трио мини" 3х25 гр	Набор из 3 видов пончиков: яблочный, шоколадный и малиновый		1 час
12246679	Эклер шоколадный	Заварное пирожное политое черным шоколадом		1 час
12246658	Эклер кофейный	Заварное пирожное политое кофейным кремом		1 час
1680021	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
12185434	Мафин с черникой 100 гр	Кекс с черникой		15-20 мин
12185433	Мафин шоколадный 100 гр	Шоколадный кекс с кусочками шоколада		15-20 мин
12157123	Браунис 2,5 кг (разрезанный)	Шоколадное пирожное с орехом пекан		1 час
1682280	Вафли Льеж 100 гр	Бельгийские вафли с сахарными кристаликами		15-20 мин
1682282	Печенье "КУКИ" 53 гр, в индивидуальной упаковке	Печенье с вкраплением шоколада		15-20 мин
12189948	Печенье "КУКИ" 2 шоколада 75 гр	Печенье с 2-мя видами Бельгийского шоколада: молочным и темным		15-20 мин
12189947	Печенье "КУКИ" 3 шоколада 75 гр	Шоколадное печенье с 3-мя видами Бельгийского шоколада: белым, молочным и шоколадным		15-20 мин
		Выпечка		
1680335	Круассан классический "Butter AOC Poitou Charentes" 80 гр	Круассан классический / без начинки	150 С°, 25 мин	
12156045	Круассан классический 60 гр	Круассан классический / без начинки	150 С°, 25 мин	
12156042	Миникруассан классический 25 гр	Круассан классический / без начинки	150 С°, 25 мин	
12099947	Круассан шоколадный "Butter AOC Poitou Charentes" 80 гр	Слоеное тесто с двумя палочками шоколада	150 С°, 25 мин	
12156043	Круассан шоколадный 75 гр	Слоеное тесто с двумя палочками шоколада	150 С°, 25 мин	
12156006	Миникруассан с шоколадом 25 гр	Слоеное тесто с двумя палочками шоколада	150 С°, 25 мин	
12156044	Круассан с изюмом 100 гр	Слоеное тесто с заварным кремом и изюмом	150 С°, 25 мин	
12156008	Миникруассан с изюмом 30 гр	Слоеное тесто с заварным кремом и изюмом	150 С°, 25 мин	
1680225	Круассан с яблоками 80 гр	Слоеное тесто с яблочным пюре	150 С°, 25 мин	
12106777	Круассан 4 сыра 140 гр	Слоеное тесто с 4 видами сыра: моцарелла, комте, рикотта и эмменталь	190 С°, 15 мин	
		Хлеб для сэндвича		
12157406	Панини (26см) 130 гр	Хрустящий белый багет	200 С°, 10 мин	
12238061	Багет кортокий "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	
		Канапе		
1682429	Печенье “Макарон” - 12 штук каждого вида 288х10 гр	Печенье из миндальной пудры и безе. Есть 6 вкусов: фисташка, лимон, малина, шоколад, ваниль и кофе		15-20 мин
12157085	Ассортимент канапе “Миньярдиз"228х14 гр	57 мини пирожных, 9 видов: опера, шоколадный и кофейный эклер, тарталетки с малиной, абрикосом, манго и трюфелем, профитроли и фруктовым тирамису		1 час
12260711	Ассорти Ньюеркер 166х15 гр	58 мини пирожных, 6 видов: Карамельное песочное печенье, донатс политый белым шоколадом с малиновой глазурью, тарталетка с орехами, морковный пирог с шоколадным муссом, чизкейк и брауни.		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
12159006	Торт "Тирамису" 1 кг	Легкий итальянский десерт, из савойярди		1,5 - 2 часа
12261048	Макси Флан 1,8 кг	Пирог, состоящий из вареного теста с маслом, увенчанный воздушной сливочный помадкой	170 С°, 45 мин	
1682201	Торт "Чизкейк" 1,4 кг (разрезанный)	Сладкая крошка в основе и сливочный сыр с добавкой маскарпоне		1,5 - 2 часа
12263123	Пирог вишневый 950 гр	Песочное тесто с легкой заварной основой и вишней		1,5 - 2 часа
1682273	Торт "Мягкий шоколад" 800 гр	Мягкий шоколадный пирог		1,5 - 2 часа
12261817	Пирог "Итальянский" Меренге 850 гр	На тонком писочном печенье уложена косло-сладкая начинка с кусочками лимонной цедры покрытая слоем итальянской меренги		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
12261818	Пирог "Меренге маракуя" 850 гр	песочное тесто с лимонным наполнением, покрытое заворным кремом		1,5 - 2 часа
1681178	Торт "Хрустящий шоколад" 1,1 кг	3 слоя шоколада с вкраплением хрустящей вафли в нижнем слое		1,5 - 2 часа
1681177	Торт "Опера" 950 г	Тонкие слои бисквита с шоколадной и кофейной прослойкой и мелкой дробью ореха		1,5 - 2 часа
1681174	Торт "Мадагаскар" 1 кг	Сливочный сыр с малиной и мадагаскарской ванилью на бисквитной основе, украшенный миндальной стружкой сверху		1,5 - 2 часа
		Хлеб		
12157407	Французкий “Багет” (58 см) 280 гр	Хрустящий белый багет	200 С°, 15-20 мин	
12157405	Мини “Багет” (29см) 140 гр	Хрустящий белый багет	200 С°, 15-20 мин	
1682328	Итальянский хлеб “Чабата” 140 гр	Хлеб на оливковом масле	200 С°, 10 мин	
1682310	Итальянский хлеб “Чабатин” 60 гр	Хлеб на оливковом масле	200 С°, 10 мин	
1682334	Маленький зерновой хлеб 70 гр	Зерновой хлеб из ржаной муки, посыпан овсяными хлопьями. Зерна: лён, подсолнечное семя, кунжут	200 С°, 10 мин	
1682333	Маленькие “Хлебцы” 70 гр	Хлебец на натуральных дрожжах	200 С°, 10 мин	
1682411	Маленький “Деревенский” хлеб 43 гр	Белый маленький хлебец	200 С°, 10 мин	

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: Нур - Султан

Доставка: +7 701 922 72 72 / Бухгалтерия:+7 707 462 62 98 / По коммерческим вопросам: +7 701 922 72 72

www.latartine.kz

La-Tartine La-Tartine Instagram.com/latartinebakery Facebook.com/latartine.kz

LA TARTINE

каталог

HoReCa

Идеальное решение для Вашего Бизнеса!