Производство и продажа замороженных хлебобулочных и слоеных изделий

Маген-Д

ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖА

ЗАМОРОЖЕННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

www.magend.ru

О «МАГЕН-Д»

О КОМПАНИИ

ООО «МАГЕН-Д» – современное производство и поставщик изысканных замороженных хлебобулочных полуфабрикатов в ведущие торговые сети и заведения HoReCa по всей России. Более сотни видов нашей продукции пользуются стабильным спросом и всегда востребованы покупателями: хлебобулочные изделия, начиная с классического дрожжевого белого хлеба и заканчивая изысканной чиабаттой с пряными травами солнечной Италии, нежная и вкуснейшая выпечка (булочки, пироги, маффины, пончики, слойки, круассаны), кондитерские изделия и восточные сладости, полуфабрикаты из слоеного, песочного, дрожжевого и бездрожжевого теста.

Компания «МАГЕН-Д» работает на рынке более 15 лет и зарекомендовала себя с наилучшей стороны, и это вполне закономерно. У нас работают профессиональные технологи и пекари Москвы. Кроме того, в нашей компании стоит высокотехнологичное оборудование от европейских производителей, и мы используем сырье высочайшего качества.

Продукты для пирогов и слоек не содержат консервантов, красителей и окислителей. В нашем производстве мы используем самые качественные ингредиенты: ягоды, фрукты, овощи, мясо, рыбу, яйца. Поэтому продукция быстро находит своего покупателя. Кроме того, технологи постоянно ищут новые вкусовые композиции для рецептов, расширяя линейку ассортимента.

НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО

СЫРЬЕ

Мы заботимся о своих клиентах, поэтому используем для производства продукции МАГЕН-Д сырье высочайшего качества. Мы выбираем только натуральные продукты: ягоды, фрукты, овощи, мясо, рыбу, яйца. Ингредиенты, входящие в состав пирогов и слоек, не содержат консервантов, красителей и окислителей. Все ингредиенты проходят тщательный (входной) контроль качества. Также мы подтверждаем отсутствие пестицидов и ГМО в изделиях результатами исследований, проводимых в собственной лаборатории. Чтобы быть уверенными в том, что при приготовлении нашей продукции используется чистейшая вода, мы оборудовали производство современной системой её очистки.

На заключительном этапе готовая продукция подвергается тестированию на соответствие нормам ГОСТ.

Только после всех процедур проверки и контроля качества изделия торговой марки «МАГЕН-Д» допускаются к отгрузке Заказчику.

150 000 единиц сдобных слоёных изделий или **15 тонн** хлеба в сутки – на такой объем рассчитаны производственные мощности «МАГЕН-Д»

ОБОРУДОВАНИЕ

Цеха МАГЕН-Д оснащены передовым оборудованием от ведущих мировых производителей:

Линия «**ЕВРОЛАЙН**» и «**ФРИЧ**» (Германия) – для создания слоеных и сдобных изделий

FRITSCH EUROLINE

Немецкие «**МИВИ**» (Германия) – тестомесильные машины, печи и оборудование для расстойки теста

MIWE

«**GLIMEK**» (Скандинавия) – для раскатки и формовки хлеба и булок

Glimek

НАШИ КЛИЕНТЫ

Сегодня среди наших клиентов крупнейшие оптовые и розничные продовольственные сети, комбинаты детского и школьного питания Москвы и Московской области, кафе быстрого питания и кейтеринговые компании.

Основными клиентами нашей продукции являются:

- Федеральные, региональные и локальные сетевые магазины
- Комбинаты школьного питания, колледжи, ВУЗы
- Кафе • Рестораны
- Фаст-фуды
- Кондитерские
- Консалтинговые компании по доставке горячей еды

Продукцию от ООО «МАГЕН-Д» приобретают как столичные клиенты, так и региональные представители.

МАГЕН-Д – полезные хлебобулочные полуфабрикаты для вашего бизнеса!

Для оперативной и качественной доставки наших замороженных полуфабрикатов мы содержим специализированный автомобильный парк.

Компания «МАГЕН-Д» бережно хранит традиции хлебопечения и предлагает своим клиентам только самое лучшее!

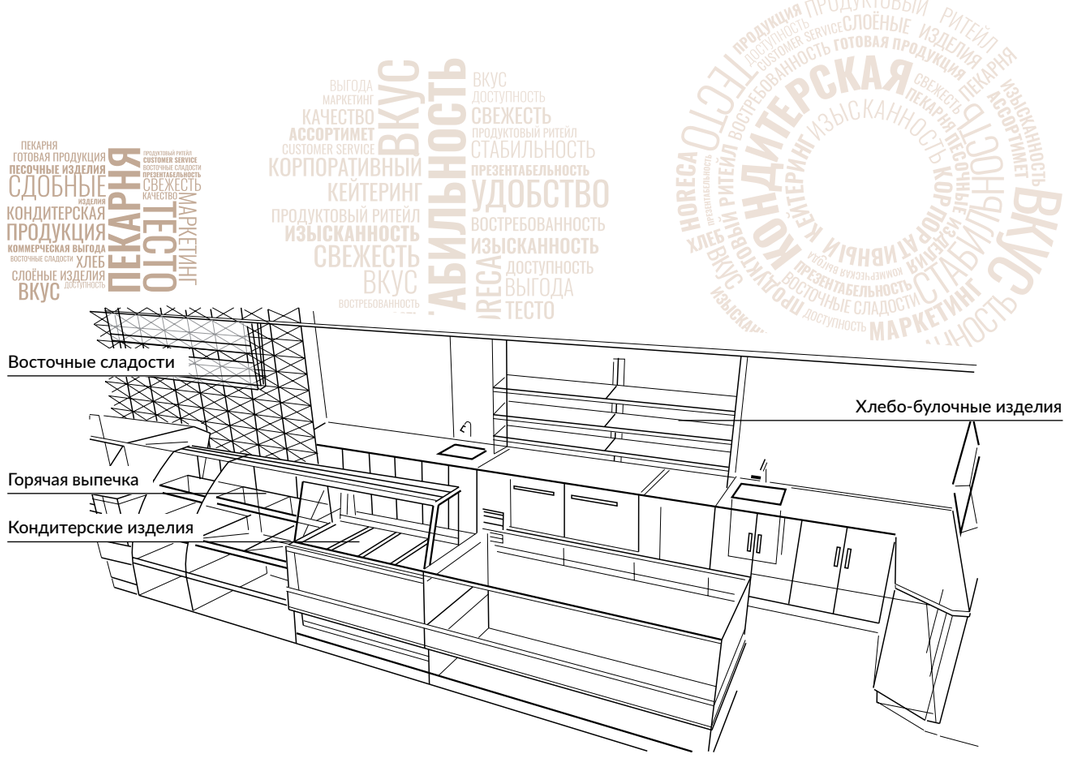
ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ!

Мы очень внимательно и трепетно относимся к торговым предприятиям, расположенным по всей стране и являющимся нашими заказчиками.

Для оптовых закупок мы предоставляем весь ассортимент пекарни, гарантируя своим партнерам индивидуальный подход и гибкую систему скидок.

- Рекомендации по оптимальному товарному наполнению
- Информационно-технологическое сопровождение
- Рекламная поддержка на выставочных мероприятиях и в СМИ
- Программа лояльности для долгосрочных и успешных партнеров

Будем рады видеть вас в числе наших клиентов и готовы предоставить максимально выгодные условия для вашего бизнеса!



ОБЗОР АССОРТИМЕНТА

ХЛЕБ. РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЕ ХЛЕБА

«Мозельский» с.10

«Дижонский» с.10

«Тверской» с.10

«Душистый» Дарницкий с.10

«Бородинский» (кирпич) с.10

С семенами подсолнечника (кирпич) с.10

ПШЕНИЧНЫЕ ХЛЕБА

«Сельский» с.11

Французский «Батард» с.11

Подовый «Премиум» с.11

«Кефирный» с.11

БАТОНЫ

«Домашний» с.11

«Деревенский» с.11

«Эльзасский» деревенский с.12

«Кукурузный» с сыром с.12

«Колос» с отрубями с.12

БАГЕТЫ

«Французский» деревенский с.13

«Французский» с чесночным маслом с.13

«Французский» подовый на закваске с.13

«Ароматный» с чесночным маслом (темный) с.13

«Ароматный» с солодом и кориандром (темный) с.13

ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ, БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ

«Купеческий» с.14

«Лалос» со злаками с.14

«Солнышко» с.14

«Старославянский» с.14

«Баварский» с.14

ЧИАБАТТА

Итальянская (классическая) с. 15

Итальянская (темная) с.15

С луком и паприкой с.15

С оливками с.15

С сыром с.15

ЛЕПЁШКИ

Лепёшка с.16

С кунжутом с.16

С маком с.16

ПЛЕТЁНКИ

С кунжутом (калач) с.17

С маком (калач) с.17

БУЛОЧКИ

«Колос» с отрубями с. 18

«К завтраку» с.18

«Французская» с луком с.18

Сдоба с ореховой начинкой с.18

Батончик «К чаю» с.18

ТЕСТО

«Французская» с чесночной начинкой с.19

Для гамбургера с кунжутом черная с.19

Для гамбургера с.19

Хлеб для тостов (сэндвич) с.19

Для ХОТ ДОГА с.19

Слоеное дрожжевое/ бездрожжевое с. 20

Сдобное дрожжевое с.20

«Фило» с.21

«Фило» без инд. коробки с.21

«Фило Шоколадное» с.21

СЛОЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. СЛОЙКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ

«Фило Шоколадное» без инд. коробки с.21

«Кадаиф» с.21

«Кадаиф» без инд. коробки с.23

Ушки с шоколадом и орехом с. 23

Фруктово-ягодная/с творогом с.25

С шоколадом (круассан) с.25

С кремом и ананасом «Розан» с.25

С яблоком и брусникой «Косичка» с.25

Ватрушка венгерская с.25

Круассан сливочный п/ф без начинки с.26

ЛЮБИМЧИКИ

Дрожжевая «Маген» с орехом и шок. (трубочка) с.26

Бейгл с вишней/ с маком с.26

Рогалик с банановым кремом с.26

Сетка с абрикосом/ с брусникой с.26

«Дуэт» шоколад/апельсин с.27

«Дуэт» груша/творог с.27

Круассан миндальный с.27

Круассан шоколадный с.27

С изюмом с.28

С маком с.28

ШУКЕТЫ

Классика с.29

С сыром с.29

ШТРУДЕЛИ

Ягодный (с вишней/ с лесными ягодами) с.31

С маком с.31

С яблоком и корицей с.31

С яблоком и шоколодом с.31

С творогом и изюмом с. 31

С вареной сгущ. и грецким орехом с.31

«Пикантный»/ с гриб./с ветч., сыром и зел. с.34

СЛОЙКИ С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ

С курицей (самса) с.23

С мясом (самса) с.23

С сыром (хачапури) с.23

С ветчиной и сыром (книжка) с.32

С картошкой и грибами/с курицей/с сыром с.32

С сыром/с ветчиной и сыром (круассан) с.32

С брокколи и белым соусом с.32

С адыгейским сыром и зеленью с.32

«Фермерская» с.33

С сыром и луком с.33

БУРЕКИ

«Пепперони» с.33

Сырная палочка с.33

С сарделькой с.33

С сосиской с.33

ПЕСОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В ассортименте с.35

Сочник с творогом с.35

Киш с вишней/ с яблоком с.37

Кольцо песочное с.37

Сметанник с.37

Корж «Молочный» с.37

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Ватрушка с творогом с.38

Эчпочмак с говядиной с.39

Курник (элеш с курицей) с.39

Наф-Наф с.39

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Сосиска в тесте с.39

Мини пицца «КАЛЬЦОНЕ» с.39

Сосиска в тесте с.41

Сосиска к завтраку в инд. упаковке с.41

Сдоба «Бриош» в инд. упаковке с.41

Сдоба «Невская» в инд. упаковке с.41

ПОНЧИКИ

Улитка «Берлинер» в инд. упаковке с.41

Пирожок с вишней с.41

МАФФИНЫ

В ассортименте с.42

В ассортименте с.43

КУЛИЧИ

С изюмом в упаковке с.43

ПИРОЖКИ

С яблоками с.44

С зеленым луком и яйцом с.44

С капустой с.44

С мясом (говядина) с.44

САМСА

В ассортименте с.45

ЖАРЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Беляш с мясом (говядина) с. 45

Пирожок с карт./с капустой с.45

ДЛЯ ФРИТЮРА

Чебурек с мясом (говядина)/с сыром с.45

Пирожок с карт. /с капустой п/ф с.47

Беляш с мясом (говядина) п/ф с.47

Чебурек с мясом (гов.), с бараниной, с курицей п/ф с.47

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ. ТОРТЫ

«Ленинградский» с.49

«Прага» с.49

«Птичья радость» с.49

«Трюфель» с.49

«Сицилийский лимон» с. 50

«Каприз» с.50

Чизкейк «Нью-Йорк» с.50

Чизкейк «Шоколад» с.50

«Медово-сливочный» с.50

«Визави» с.51

«Наслаждение» с.51

«Парадиз» с.51

«Фантазия» с.51

КЕКСЫ

«Оригинальный» с.51

ПРОФИТРОЛИ

«Загадка» с.51

«Ваниль» с.52

«Шоколад» с.52

ЭКЛЕРЫ

Пирожное «картошка» с.52

«Ванильный» с.53

«Шоколадный» с.53

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

«Шайба зеленая» с фисташкой с. 54

«Ракушка» с кешью с.54

«Перитос» с кешью с.55

КНАФИ

«Гнездо» с фисташками с.55

«Усмаля» с грецким орехом с.55

«Усмаля» с кешью с. 55

«Усмаля» с фисташками с.55

КАДАИФ

«Мабрума» с фисташками с.55

С творогом/ с сыром сулугуни с.56

БАКЛАВА

«Бакинская» с грецким орехом с. 57

«Розы» шок. с фисташками/ с арахисом с.57

«Роза» с фисташками с.57

«Кубики» шок. с грецким орехом/ фундуком с.57

«Кубики» с фисташками с.58

«Кубики» с грецким орехом и корицей с. 58

«Шайба» с фисташками с.58

«Пальчики» с фисташками зеленые с.58

«Пальчики» с кешью/гр. орехом/ фисташками с.58

«Колечко» с грецким орехом с.59

«Книжка» с кешью с. 59

«Букаж» с кешью с.59

«Браслет» с грецким орехом с.59

«Ромбик» с фундуком с.59

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ В КОРОБКАХ

Ассорти 1 с.61

Ассорти 2 с.61

Ассорти 3 с.61

МАКАРОНИ

Макарони в упаковке с.63

«Ваниль» с.63

«Шоколад» с.63

«Малина» с.63

«Фисташка» с.63

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

МАГЕН-Д – один из крупнейших производителей замороженного хлеба 80-ти процентной готовности. Компания производит около 30-ти сортов хлеба различной рецептуры и безупречного качества. Весь ассортимент изготовлен из пшеничной и ржаной муки высшего качества с использованием современных технологий замеса и различной рецептуры.

Наша продукция не требует длительной растайки. Достаточно достать полуфабрикаты, разморозить их за 10-15 минут и поместить в конвекционную печь до готовности.

Хлеба 80-ми процентной готовности – самый удобный продукт для продажи: нужно всего лишь полчаса, чтобы свежая и горячая выпечка попала в торговый зал.

Горячий хлеб – хит продаж! Повышайте свой товарооборот вместе с МАГЕН-Д!

РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЕ ХЛЕБА

Хлеб, приготовленный из ржаной муки, издревле для русского народа был «всему голова». Любители этого истинно русского кушанья оценят по достоинству ржано-пшеничный хлеб производства «МАГЕН-Д», ведь в нашем ассортименте есть разнообразные вкусные и полезные хлеба на ржаной муке с такими добавками, как семя льна, подсолнечные семечки, солод, кориандр. Ржано-пшеничный хлеб можно употреблять и на завтрак, и в дневные приёмы пищи, а также подсушить и использовать как заправку для оригинальных салатов и блюд. И небольшое кафе, и сетевой магазин, и лучший ресторан не откажутся иметь в своём меню или ассортименте такой продукт.

ПШЕНИЧНЫЕ ХЛЕБА

Пшеничный хлеб – классика русского застолья. В ассортименте компании производителя «МАГЕН-Д» есть изысканные хлеба с томатом, паприкой, луком, чесноком, шпинатом и отрубями по доступным ценам. Есть также и батоны с кукурузной мукой и солодом. Заказывая пшеничный хлеб оптом вам определенно будет из чего выбрать! Вес каждого батона такого хлеба варьируется от 200 до 500 граммов, что позволяет выбрать удобные для ваших целей объёмы заказа и сохранить изделие свежим. Малое время готовки значительно ускорит сервис в вашем заведении, позволяя потребителю насладиться необычными вкусами как можно скорее.

ЧИАБАТТА

Чиабатта 80% готовности – это лёгкий и быстрый способ привлечь клиента невероятным ароматом, приятным вкусом и пищевой ценностью продукта, ведь хлеб необходим для сытной трапезы! А пикантный запах только что приготовленного хлеба не оставит потребителя равнодушным.

БАГЕТЫ

Французские хлебобулочные изделия давно пришлись нашим соотечественникам по вкусу. Без хлеба невозможен ни полноценный легкий завтрак с поджаренными тостами или небольшими бутербродиками и канапе, ни горячий обед со всевозможными супами и похлёбками, требующими подкрепления, ни ужин – романтический ли, деловой ли, повседневный ли. Самый утончённый клиент оценит и простые хлеба из этой линейки – подовые, деревенские, с кунжутом,- и такие изысканные, как чесночный, злаковый, солодовый багет.

РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЕ ХЛЕБА

ХЛЕБ «МОЗЕЛЬСКИЙ»

мука пшеничная в/с, заварка ржаная (мука ржаная, солод красный, картофельны хлопья), семена подсолнечника, сахар, соль, дрожжи

На 100 г продукта:

Белки	9,2 г
Жиры	1,1 г
Углеводы	55,9 г
Ккал	256

15 шт | 600 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «ДИЖОНСКИЙ»

мука пшеничная в/с, мука ржаная обдирная, вода питьевая, соль, подсолнечное масло, живая заквасочная культура, дрожжи

На 100 г продукта:

Белки	8,6 г
Жиры	2,9 г
Углеводы	43,7 г
Ккал	232

10 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «ТВЕРСКОЙ»

мука пшеничная в/с, мука ржаная обдирная, семена подсолнечника, соль, дрожжи, закваска (стартовая культура)

На 100 г продукта:

Белки	5,8 г
Жиры	0,86 г
Углеводы	39,5 г
Ккал	179

15 шт | 450 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «ДУШИСТЫЙ» ДАРНИЦКИЙ

мука пшеничная в/с, мука ржаная, сыворотка сухая, мука солодовая, солод ржанной, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	6,8 г
Жиры	1,2 г
Углеводы	43,6 г
Ккал	223,6

15 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «БОРОДИНСКИЙ» (КИРПИЧ)

мука ржаная обдирная, мука пшеничная в/с, солод ржаной ферментированный, вода, сахар, соль, дрожжи

На 100 г продукта:

Белки	6,9 г
Жиры	1,3 г
Углеводы	39,0 г
Ккал	228

20 шт | 360 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА (КИРПИЧ)

мука пшеничная в/с, мука ржаная обдирная, сахар, соль, дрожжи, семена подсолнечника, вода

На 100 г продукта:

Белки	7,6 г
Жиры	0,9 г
Углеводы	46,2 г
Ккал	237,9

20 шт | 460 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ПШЕНИЧНЫЕ ХЛЕБА

ХЛЕБ «СЕЛЬСКИЙ»

мука пшеничная в/с, закваска, дрожжи, соль, лук репчатый резаный жареный, масло растительное рафинированное, смесь хлебопекарная (клейковина пшеничная, эмульгатор Е472е, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты (амилазы, гемицелюллазы)

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	2,7 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	239

15 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ ФРАНЦУЗСКИЙ «БАТАРД»

мука пшеничная хлебопекарная в/с, закваска (мука пшеничная хлебопекарная в/с, стартовая культура), дрожжи, соль, масло растительное рафинированное, смесь хлебопекарная (клейковина пшеничная, эмульгатор Е472е, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты (амилазы, гемицелюллазы)

На 100 г продукта:

Белки	9,2 г
Жиры	1,1 г
Углеводы	55,7 г
Ккал	255

15 шт | 350 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ ПОДОВЫЙ «ПРЕМИУМ»

мука пшеничная в/с, кефир, закваска пшеничная, смесь хлебопекарная (клейковина пшеничная, эмульгатор Е472е, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты (амилазы, гемицелюллазы), соль, дрожжи

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	1,8 г
Углеводы	3,4 г
Ккал	253

15 шт | 400 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «КЕФИРНЫЙ»

мука пшеничная в/с, вода, кефир, масло растительное, закваска, дрожжи, смесь «Можемикс» (мука пшеничная, мука соевая, стабилизатор – карбонат кальция, эмульгатор Е472, антиокислитель – аскорбиновая кислота, ферменты (амилоза), гемицеллюлоза), соль

На 100 г продукта:

Белки	8,6 г
Жиры	11,3 г
Углеводы	44,0 г
Ккал	295

16 шт | 350 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «ДОМАШНИЙ»

мука пшеничная в/с, заварка пшеничная (мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая), соль, дрожжи

На 100 г продукта:

Белки	6,6 г
Жиры	0,7 г
Углеводы	43,7 г
Ккал	197

20 шт | 450 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

мука пшеничная в/с, вода, масло растительное, закваска, дрожжи, смесь «Можемикс», соль

На 100 г продукта:

Белки	8,6 г
Жиры	11,3 г
Углеводы	44,0 г
Ккал	295

14 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

БАТОНЫ

БАТОН «ЭЛЬЗАССКИЙ» ДЕРЕВЕНСКИЙ

мука ржаная обдирная, мука пшеничная в/с, соль, сахар, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	7,9 г
Жиры	1,0 г
Углеводы	49,9 г
Ккал	248,9

8 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°С

БАТОН «КУКУРУЗНЫЙ» С СЫРОМ

мука пшеничная в/с, кукурузное зерно, кукурузная мука, семена подсолнечника, соль, дрожжи, сыр, вода

На 100 г продукта:

Белки	8,7 г
Жиры	11,5 г
Углеводы	44,0 г
Ккал	295,3

16 шт | 300 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°С

БАТОН «КОЛОС» С ОТРУБЯМИ

мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, масло подсолнечное, соль, улучшитель, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	9,8 г
Жиры	9,5 г
Углеводы	43,3 г
Ккал	295,1

20 шт | 400 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°С

БАГЕТЫ

Одним из самых знаменитых «французов», так полюбившихся русскому потребителю, является багет. Незнающий человек может назвать багет батоном и будет неправ, ведь настоящий багет отличается нежнейшим воздушным мякишем и звонко хрустящей корочкой, а форма его совсем не такая пухлая и широкая, как у его русского собрата. Большое разнообразие рецептов, посыпок и начинок багета позволяют найти то, что понравится именно вам – и, конечно, вашему клиенту!

БАГЕТ «ФРАНЦУЗСКИЙ» ПОДОВЫЙ на закваске

мука пшеничная в/с, мука 2 сорт, сахар, соль, дрожжи, вода питьевая

NEW

На 100 г продукта:

Белки	7,5 г
Жиры	9,3 г
Углеводы	42,9 г
Ккал	321

14 шт | 350 г | 4 мес | -18°С | 5-7 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БАГЕТ «ФРАНЦУЗСКИЙ» ДЕРЕВЕНСКИЙ

мука пшеничная в/с, соль, смесь хлебопекарная (клейковина пшеничная, эмульгатор Е472е, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты (амилазы, гемицелюллазы), соль, дрожжи, стартовая культура

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	2,7 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	239

30 шт | 220 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БАГЕТ «АРОМАТНЫЙ» С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ (ТЕМНЫЙ)

мука пшеничная в/с, сахар, ячменный и пшеничный солодовый экстракт, маргарин, чеснок, соль, дрожжи, кориандр, зелень, вода

На 100 г продукта:

Белки	6,1 г
Жиры	1,1 г
Углеводы	43,0 г
Ккал	229,5

40 шт | 140 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БАГЕТ «ФРАНЦУЗСКИЙ» С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

мука пшеничная в/с, маргарин, чесночная приправа, соль, дрожжи, масло растительное, вода

На 100 г продукта:

Белки	7,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	43,7 г
Ккал	321

20 шт | 200 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БАГЕТ «АРОМАТНЫЙ» С СОЛОДОМ И КОРИАНДРОМ (ТЕМНЫЙ)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, дрожжи, кориандр, ячменный солодовый экстракт, вода

На 100 г продукта:

Белки	6,1 г
Жиры	1,1 г
Углеводы	43,0 г
Ккал	229,5

20 шт | 250 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ, БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ

В течение длительного времени закваска являлась единственным способом заставить хлеб подняться. Первые упоминания о ней датированы временами Древнего Египта. По многочисленным предположениям, закваска была открыта именно вавилонянами.

ХЛЕБ «КУПЕЧЕСКИЙ»

мука пшеничная в/с, рожь плющеная, семена льна, кунжута, хлопья овсяные, крупа гречневая ядрица, семена подсолнечника, крупа пшено шлифованное, вода питьевая, сахар, соль, солодовый экстракт, масло растительное рафинированное дезодорированное, стартовая культура

На 100 г продукта:

Белки	2,0 г
Жиры	6,0 г
Углеводы	71,0 г
Ккал	332

18 шт | 300 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «ЛАЛОС» СО ЗЛАКАМИ

мука пшеничная в/с, рожь плющеная, семена льна, кунжута, хлопья овсяные, крупа гречневая ядрица, семена подсолнечника, крупа пшено шлифованное, вода питьевая, сахар, соль, масло растительное рафинированное дезодорированное, стартовая культура

На 100 г продукта:

Белки	2,0 г
Жиры	6,0 г
Углеводы	71,0 г
Ккал	332

18 шт | 300 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «СОЛНЫШКО»

мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода, добавка «Хефефри» (разрыхлитель, мука пшеничная, эмульгатор, гороховые волокна, загуститель, мука пшеничная солодовая, ароматизатор, ферментные препараты), сахар, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,9 г
Жиры	1,2 г
Углеводы	43,4 г
Ккал	221

13 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «СТАРОСЛАВЯНСКИЙ»

мука пшеничная в/с, рожь плющеная, вода питьевая, сахар, соль, масло растительное рафинированное дезодорированное, стартовая культура

На 100 г продукта:

Белки	2,0 г
Жиры	3,0 г
Углеводы	58,0 г
Ккал	257

18 шт | 300 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ХЛЕБ «БАВАРСКИЙ»

мука пшеничная в/с, мука ржаная, мука солодовая, рожь плющеная, вода питьевая, сахар, соль,масло растительное рафинированное дезодорированное, стартовая культура

На 100 г продукта:

Белки	2,0 г
Жиры	4,0 г
Углеводы	56,0 г
Ккал	250

18 шт | 300 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ЧИАБАТТА

«ЧИАБАТТА» ИТАЛЬЯНСКАЯ (КЛАССИЧЕСКАЯ) 250 г

мука пшеничная в/с, соль, масло оливковое, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	9,1 г
Жиры	1,0 г
Углеводы	52,6 г
Ккал	258

20 шт | 250 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

«ЧИАБАТТА» ИТАЛЬЯНСКАЯ (КЛАССИЧЕСКАЯ) 125 г

мука пшеничная в/с, соль, масло оливковое, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	9,1 г
Жиры	1,0 г
Углеводы	52,6 г
Ккал	258

40 шт | 125 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

«ЧИАБАТТА» ИТАЛЬЯНСКАЯ (ТЕМНАЯ)

мука пшеничная в/с, мука ржаная обдирная, соль, масло оливковое, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	9,1 г
Жиры	1,0 г
Углеводы	52,6 г
Ккал	258

40 шт | 125 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

«ЧИАБАТТА» С ЛУКОМ И ПАПРИКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, дрожжи прессованые, масло растительное, оливки, улучшитель хлебопекарный лук жареный, паприка, вода

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	3,4 г
Углеводы	50,8 г
Ккал	271

20 шт | 250 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

«ЧИАБАТТА» С ОЛИВКАМИ

мука пшеничная в/с, соль, дрожжи прессованые, масло оливковое, оливки, вода

На 100 г продукта:

Белки	7,4 г
Жиры	4,0 г
Углеводы	46,6 г
Ккал	253

20 шт | 250 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

«ЧИАБАТТА» С СЫРОМ

мука пшеничная в/с, соль, масло оливковое, дрожжи, сыр, вода

На 100 г продукта:

Белки	9,1 г
Жиры	2,5 г
Углеводы	45,0 г
Ккал	240

20 шт | 250 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

ЛЕПЁШКИ

ЛЕПЁШКА

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, сухое молоко, сахар, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,5 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	50,2 г
Ккал	250

40 шт | 200 г | 4 мес | -18°C | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°C

Как только люди научились выращивать зерно и перемалывать его в муку, они стали готовить хлеб в виде круглых или овальных лепешек. Даже считается, что это самая древняя еда в мире, ведь упоминаемые в Библии опресноки — это тонкие лепешки из пресного теста, посыпанные пряностями. В национальных кухнях мира есть разные виды лепешек. Для их приготовления используется пшеничная, ржаная, кукурузная, гречневая, рисовая мука. Они готовятся из дрожжевого или пресного теста, с начинкой или без, их жарят на сковороде или пекут в духовке, с добавлением разнообразных специй. Но объединяет их то, что они очень вкусные и аппетитные!

ЛЕПЁШКА С КУНЖУТОМ

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, сухое молоко, сахар, соль, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	7,5 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	50,2 г
Ккал	250

40 шт | 200 г | 4 мес | -18°C | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°C

ЛЕПЁШКА С МАКОМ

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, сухое молоко, сахар, соль, мак пищевой

На 100 г продукта:

Белки	7,5 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	50,2 г
Ккал	250

40 шт | 200 г | 4 мес | -18°C | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°C

ПЛЕТЁНКА

Для приготовления плетёнки размораживайте изделие при комнатной температуре в течение 30-40 минут, после чего допекайте при температуре 220-240°C в течение 5-15 минут.

ПЛЕТЁНКА С КУНЖУТОМ (КАЛАЧ)

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, соль, масло растительное подсолнечное, смесь «Пребак», сахар, семена кунжута

На 100 г продукта:

Белки	8,1 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	321

16 шт | 400 г | 4 мес | -18°C | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°C

ПЛЕТЁНКА С МАКОМ (КАЛАЧ)

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, соль, масло растительное подсолнечное, смесь «Пребак», сахар, мак пищевой

На 100 г продукта:

Белки	7,9 г
Жиры	1,0 г
Углеводы	49,9 г
Ккал	249

16 шт | 400 г | 4 мес | -18°C | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°C

БУЛОЧКИ

БУЛОЧКА «КОЛОС» С ОТРУБЯМИ

мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, масло подсолнечное, соль, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	9,8 г
Жиры	9,5 г
Углеводы	43,3 г
Ккал	295,1

80 шт | 50 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БУЛОЧКА «К ЗАВТРАКУ»

мука пшеничная в/с, смесь хлебопекарная «Майсмакс» (мука пшеничная, текстурат кукурузный, продукт экструзионный «Кукуруза воздушная» (крупа кукурузная, мука пшеничная, сахар, соль), ядро подсолнечника, клейковина, крупа кукурузная, пряности и приправы (в т.ч. сухая горчица), эмульгатор Е472е, аскорбиновая кислота, ферментные препараты), вода, дрожжи, соль, маргарин

На 100 г продукта:

Белки	9,5 г
Жиры	5,5 г
Углеводы	46,4 г
Ккал	261

80 шт | 60 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БУЛОЧКА «ФРАНЦУЗСКАЯ» С ЛУКОМ

мука пшеничная в/с, вода, лук, дрожжи, сахар, соль, яичный порошок, смесь «Пребак» (эмульгатор Е446, глюкоза, мука пшеничная, мука пшеничная солодовая, мальтодекстрин, эмульгаторы: 472а, Е322, регуляторы кислотности: Е450, Е341, экстракт ячменный солодовый, крахмал картофельный, масло растительное рожковое, антиокислитель Е300, ферменты)

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	2,7 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	239

80 шт | 60 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

СДОБА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, сахар, продукты яичные, дрожжи, орех фундук

На 100 г продукта:

Белки	12,8 г
Жиры	26,3 г
Углеводы	65,4 г
Ккал	533

50 шт | 60 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

БАТОНЧИК «К ЧАЮ»

мука пшеничная в/с, маргарин, молоко, сахар, дрожжи, соль, ароматизатор со вкусом рома, ванилин

На 100 г продукта:

Белки	9,7 г
Жиры	19,6 г
Углеводы	49,8 г
Ккал	402

80 шт | 60 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°С

БУЛОЧКА «ФРАНЦУЗСКАЯ» С ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, масло растительное, подсолнечное, соль, сахар, смесь «Пребак», маргарин, зелень: петрушки, укропа, чеснок, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,1 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	43,0 г
Ккал	320

80 шт | 45 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 15-20 мин | 220-240°С

БУЛОЧКИ

Булочка всегда ассоциируется с чем-то домашним, тёплым, воздушным и непременно вкусным. Начинки в булочках обычно нет, однако пикантные, ароматные и полезные добавки помогают сделать эти изделия отличающимися друг от друга. Ну а булочки-полуфабрикаты будут отличным решением для вашего бизнеса – ведь спрос на них есть всегда, и применять их можно в самых разных сферах!

Один из довольно распространённых вариантов – закупка оптом булочек для хот-догов, тостов или гамбургеров. Такие полуфабрикаты будут уместны в ресторанах быстрого питания и небольших магазинчиках, специализирующихся на фаст-фуде, например, рядом с торговыми точками или в других общественных местах с высокой проходимостью. Также многие покупатели сетевых и небольших розничных магазинов часто ищут подобные продукты для того, чтобы изготовить американские лакомства дома. Классические французские булочки, булочки с кунжутом, кориандром, луком, злаками и отрубями – завсегдатаи как магазинных прилавков, так и столиков кафе. С такими булочками приятно провести завтрак за чашечкой кофе, отобедать супом-пюре или классическими щами. Вес этих хлебобулочных изделий идеален для трапезы, а фасовка позволяет выбрать необходимый объем для разного количества человек.

БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА С КУНЖУТОМ ЧЕРНАЯ

мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, соль, масло растительное подсолнечное, смесь «Мажимикс с синей этикеткой» (пшеничная мука, соевая мука, стабилизатор карбонат кальция, эмульгатор Е472 е, регуляторы кислотности: Е450, Е341, ферменты), сахар, краситель пищевой, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	8,2 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	259

20 шт | 80 г | 4 мес | -18°С | 20-30 мин | 2-3 мин

БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

мука пшеничная в/с, соль, дрожжи, масло растительное, вода, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	8,2 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	259,1

60 шт | 100 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ (СЭНДВИЧ)

мука пшеничная в/с, соль, дрожжи, масло растительное, питьевая вода

На 100 г продукта:

Белки	8,2 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	295,1

40 шт | 130 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

БУЛОЧКА ДЛЯ ХОТ ДОГА

мука пшеничная в/с, соль, дрожжи, масло растительное, вода питьевая

На 100 г продукта:

Белки	8,2 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	259,1

50 шт | 100 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 5-10 мин | 220-230°С

ТЕСТО

Компания «МАГЕН-Д» предлагает разные виды замороженного теста оптом. В нашем каталоге тесто слоеное, сдобное, Фило, Кадаиф. Это многообразие позволяет формировать ассортимент в зависимости от спроса. Из слоеного теста вы сможете приготовить пиццу, печенье, слойки, из теста фило – австрийские штрудели, турецкая пахлава, египетский Гуллеш, русские мешочки с различными начинками, из теста кадаиф – арабские сладости.

Независимо от того, являетесь ли владельцем розничного магазина или крупной торговой сети, мы своевременно доставим тесто в необходимом количестве. В продукте отсутствуют кристаллы льда, при разморозке оно сохраняет свои первоначальные качества. Вся продукция упакована с учетом потребностей покупателей. Это удобные плоские пакеты, что позволяет быстро разморозить полуфабрикат. Обновляйте свой ассортимент за счет качественной выпечки, предлагайте покупателям и посетителям вкусное, полезное и доступное!

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ/БЕЗДРОЖЖЕВОЕ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода

мука пшеничная в/с, соль, маргарин молочный, маргарин для слоения, сухое молоко, вода

На 100 г продукта:

Белки	5,7 / 6,9 г
Жиры	16,0 / 31,8 г
Углеводы	39,2 / 43,2 г
Ккал	324 / 487

20 шт | 500 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-15 мин | 180°С

СДОБНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйцо, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	13,5 г
Углеводы	40,7 г
Ккал	320

20 шт | 320 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-15 мин | 180°С

ТЕСТО

ТЕСТО «ФИЛО»

мука пшеничная в/с, меланж, вода, крахмал кукурузный, соль

На 100 г продукта:

Белки	10,0 г
Жиры	4,0 г
Углеводы	59,0 г
Ккал	310

1 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин

ТЕСТО «ФИЛО» без индивидуальной коробки

мука пшеничная в/с, меланж, вода, крахмал кукурузный, соль

NEW

На 100 г продукта:

Белки	10,0 г
Жиры	4,0 г
Углеводы	59,0 г
Ккал	310

ТЕСТО «ФИЛО ШОКОЛАДНОЕ»

мука пшеничная в/с, меланж, вода, крахмал кукурузный, какао порошок, соль

На 100 г продукта:

Белки	8,6 г
Жиры	15,2 г
Углеводы	51,2 г
Ккал	362

1 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин

ТЕСТО «ФИЛО ШОКОЛАДНОЕ» без индивидуальной коробки

мука пшеничная в/с, меланж, вода, крахмал кукурузный, какао порошок, соль

NEW

На 100 г продукта:

Белки	8,6 г
Жиры	15,2 г
Углеводы	51,2 г
Ккал	362

ТЕСТО «КАДАИФ»

мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, вода, меланж, молоко, растительное масло, соль

На 100 г продукта:

Белки	11,0 г
Жиры	4,0 г
Углеводы	75,0 г
Ккал	380

1 шт | 500 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин

ТЕСТО «КАДАИФ» без индивидуальной коробки

мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, вода, меланж, молоко, растительное масло, соль

На 100 г продукта:

Белки	8,2 г
Жиры	1,5 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	259,1

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Для изготовления замороженных полуфабрикатов из пресного слоеного теста технологи компании «МАГЕН-Д» используют муку высших сортов, специально очищенную воду, яйцепродукты и масло. В начинки кладут только натуральные и качественные продукты. Изделия из бездрожжевого слоеного теста не требуют расстаивания и сразу готовы к выпечке.

Множество начинок, привлекательный товарный вид и высокое качество изделий - гарантия стабильного покупательского спроса и постоянной прибыли для любого супермаркета, отеля или кафе быстрого питания.

МАГЕН-Д выпускает два вида замороженных полуфабрикатов из бездрожжевого слоеного теста:

- с сытными начинками.
- со сладкими начинками.

В ассортименте компании более двадцати видов слоек с мясом, рыбой, повидлом, фруктами, ягодами и так далее из разных видов кухонь: от традиционной русской до восточной. Ваши покупатели по достоинству оценят вкус нашей продукции: МАГЕН-Д – качество на высоте!

СЛОЙКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ

СЛОЙКИ С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ

СЛОЙКА С КУРИЦЕЙ (САМСА)

мука пшеничная в/с, соль, масло коровье, филе курицы, лук, перец, зира, тмин, вода

На 100 г продукта:	
Белки	19,2 г
Жиры	14,5 г
Углеводы	30,9 г
Ккал	316,6

40 шт	130 г	3 мес	-18°С	10-15 мин	10-15 мин	170-180°С

СЛОЙКА С МЯСОМ (САМСА)

мука пшеничная в/с, соль, маргарин для слоения, маргарин молочный, яйцо, сухое молоко, говядина, лук, перец, питьевая вода

На 100 г продукта:	
Белки	11,7 г
Жиры	27,1 г
Углеводы	34,5 г
Ккал	537

80 шт	100 г	4 мес	-18°С	10-15 мин	10-17 мин	180-200°С

УШКИ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, маргарин для слоения, маргарин молочный, вода, орех арахис, шоколад

На 100 г продукта:	
Белки	6,5 г
Жиры	21,8 г
Углеводы	49,4 г
Ккал	426,5

50 шт	110 г	4 мес	-18°С	10-15 мин	10-17 мин	180-200°С

СЛОЙКА С СЫРОМ (ХАЧАПУРИ)

мука пшеничная в/с, соль, маргарин для слоения, маргарин молочный, сыр сулугуни, вода

На 100 г продукта:	
Белки	12,0 г
Жиры	29,9 г
Углеводы	51,1 г
Ккал	522

50 шт	110 г	4 мес	-18°С	10-15 мин	10-17 мин	180-200°С

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

МАГЕН-Д изготавливает слоеное дрожжевое тесто из муки высшего качества и специальных дрожжей, устойчивых к глубокому замораживанию и натуральные ингредиенты для начинок, поэтому выпечка от нашей компании всегда вкусная и свежая. Полуфабрикаты из замороженного дрожжевого теста делятся на два вида: требующие растаивания и не требующие растаивания.

Для первой категории:

- Время дефростации – 10-15 минут;
- Время выпечки – от 10 до 18 минут, в зависимости от веса изделия.
- Перед выпечкой изделия можно меланжировать взбитым яйцом для придания глянца выпечки.

Для второй категории:

- Изделия можно сразу отправлять в роторный или конвекционный шкаф для финальной выпечки.
- Время выпекания – до 30-ти минут.

МАГЕН-Д выпускает более 50-ти видов различной выпечки из дрожжевого слоеного теста. Всегда можно подобрать оптимальный ассортимент для магазина или кафе, в зависимости от вкусовых пристрастий покупателей.

СЛОЙКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ В АССОРТИМЕНТЕ

СЛОЙКА ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, джем (начинки: черная смородина, черника, ежевика, мак, персик, малина, клубника, земляника, вишня)

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С ШОКОЛАДОМ (КРУАССАН)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, шоколад

На 100 г продукта:

Белки	5,6 г
Жиры	21,8 г
Углеводы	49,1 г
Ккал	425

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С ТВОРОГОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, творог

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С КРЕМОМ И АНАНАСОМ «РОЗАН»

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, крем ванильный, консервированный ананас

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ «КОСИЧКА» Б/Р

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, джем «Брусника-яблоко», сахар, смесь «Префект фрост» (мука пшеничная, глютен пшеничный (клейковина), эмульгатор Е472е, антиокислитель Е300, ферменты), дрожжи, глютен пшеничный (клейковина), соль, ванилин

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	7,2 г
Углеводы	52,2 г
Ккал	306

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 18-20 мин | 180-185°С

ВАТРУШКА ВЕНГЕРСКАЯ

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, творожный продукт, молоко сухое обезжиренное, молоко обезжиренное, сливки из коровьего молока, сахар, дрожжи, цедра лимона, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	17,6 г
Углеводы	55,1 г
Ккал	410

60 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 5-10 мин | 15-18 мин | 160-180°С

СЛОЙКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ В АССОРТИМЕНТЕ

КРУАССАН СЛИВОЧНЫЙ П/Ф
без начинки

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода

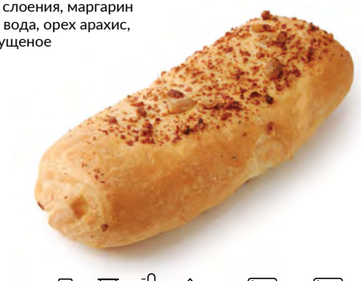
NEW

На 100 г продукта:	
Белки	5,07 г
Жиры	15,6 г
Углеводы	51,4 г
Ккал	441

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА ДРОЖЖЕВАЯ «МАГЕН» С ОРЕХОМ И ШОКОЛАДОМ (ТРУБОЧКА)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, орех арахис, шоколад, молоко сгущеное



На 100 г продукта:	
Белки	6,5 г
Жиры	21,8 г
Углеводы	49,4 г
Ккал	426,5

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

БЕЙГЛ С ВИШНЕЙ / С МАКОМ

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин, вишня / мак

На 100 г продукта:	
Белки	4,5 г
Жиры	21,6 г
Углеводы	44,7 г
Ккал	371

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

РОГАЛИК С БАНАНОВЫМ КРЕМОМ

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, крем «Банан» (глюкозный сироп, вода, сахар, загустители: Е1442, Е466, молоко сухое обезжиренное, ванилин, консервант Е202, регулятор кислотности Е330, масло растительное пальмовое, красители: Е171, Е160, соль), сахар, смесь «Мажи-микс с голубой этикеткой», дрожжи, яичный меланж, молоко сухое, соль

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	72,2 г
Углеводы	52,2 г
Ккал	306

46 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 30-40 мин | 18-20 мин | 180-185°С

СЕТКА С АБРИКОСОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, джем

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЕТКА С БРУСНИКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, джем

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ В АССОРТИМЕНТЕ

СЛОЙКА «ДУЭТ»
шоколад / апельсин

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, крем «Шоколадный», джем «Апельсин», смесь «Префект фрост», сахар, дрожжи, глютен пшеничный (клейковина), сорбиновая кислота (консервант Е200), соль

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА «ДУЭТ»
груша / творог

мука пшеничная в/с, вода, маргарин, творог 9%, джем «Груша», смесь «Префект фрост», сахар, дрожжи, глютен пшеничный (клейковина), сорбиновая кислота (консервант Е200), соль, кунжут, лепестки арахиса

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ

мука пшеничная в/с, вода, сахар, маргарин, соль, антиокислители (Е304i, Е306), регулятор кислотности Е330, ароматизатор, красители (Е100, Е160b), начинка миндальная, дрожжи, улучшитель хлебопекарный, соль, арахис

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

КРУАССАН ШОКОЛАДНЫЙ

мука пшеничная в/с, вода, сахар, маргарин, соль, антиокислители (Е304i, Е306), регулятор кислотности Е330, ароматизатор, красители (Е100, Е160b), крем «Шоколадный», дрожжи, улучшитель хлебопекарный, соль, арахис

На 100 г продукта:	
Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ЛЮБИМЧИКИ

ЛЮБИМЧИК С ИЗЮМОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, изюм

На 100 г продукта:

Белки	7,2 г
Жиры	12,7 г
Углеводы	52,9 г
Ккал	354

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ЛЮБИМЧИК С МАКОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, мак

На 100 г продукта:

Белки	7,2 г
Жиры	12,7 г
Углеводы	52,9 г
Ккал	354

50 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШУКЕТЫ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

ШУКЕТЫ КЛАССИКА

мука пшеничная в/с, вода, молоко сухое обезжиренное, маргарин (жиры растительные, эмульгатор Е471, краситель пищевой Е160, ароматизатор), яичные продукты, сахар, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	17,6 г
Углеводы	55,1 г
Ккал	410

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-20 мин | 190°С

ШУКЕТЫ С СЫРОМ

мука пшеничная в/с, вода, молоко сухое обезжиренное, маргарин (жиры растительные, эмульгатор Е471, краситель пищевой Е160, ароматизатор), яичные продукты, сахар, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	17,6 г
Углеводы	55,1 г
Ккал	410

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-20 мин | 190°С

ШТРУДЕЛИ

Штрудель, пожалуй, один из самых популярных кулинарных шедевров всего мира. Сладкий, хрустящий, ароматный десерт в сочетании с чашкой хорошего кофе или чая – что может быть лучше для гурмана!

Свое название штрудель получил благодаря очень тонкому тесту, в которое заворачивается начинка, что в итоге визуально и напоминает дословный перевод слова – водоворот. Кроме наиболее известного яблочного штруделя кулинарная традиция и вместе с ней МАГЕН-Д предлагает также и другие виды этой выпечки с другими вариантами начинки.

ШТРУДЕЛЬ ЯГОДНЫЙ
(с вишней/ с лесными ягодами)

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, вишня (лесные ягоды), крахмал модифицированный, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:

Белки	3,0 г
Жиры	10,33 г
Углеводы	24,6 г
Ккал	198,2

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШТРУДЕЛЬ С МАКОМ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, мак пищевой, крахмал модифицированный, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:

Белки	8,4 г
Жиры	14,8 г
Углеводы	38,6 г
Ккал	321,3

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйца, яблоко, корица, сахар, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:

Белки	3,9 г
Жиры	12,4 г
Углеводы	33,4 г
Ккал	262

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ И ШОКОЛОДОМ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, яблоко, шоколад, крахмал модифицированный, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:

Белки	8,4 г
Жиры	14,8 г
Углеводы	38,6 г
Ккал	321,3

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, творог, изюм, сахар, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:

Белки	10,6 г
Жиры	21,7 г
Углеводы	39,2 г
Ккал	395

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШТРУДЕЛЬ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, , сахар, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:

Белки	10,6 г
Жиры	21,7 г
Углеводы	39,2 г
Ккал	395

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКИ С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ

СЛОЙКА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ (КНИЖКА)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, сыр, ветчина

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	12,0 г
Углеводы	21,4 г
Ккал	445

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С СЫРОМ (КРУАССАН)

NEW

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода сыр

На 100 г продукта:

Белки	12,0 г
Жиры	29,9 г
Углеводы	51,1 г
Ккал	522

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА
с картошкой и грибами / с курицей / с сыром

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое. маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, начинка «с картошкой и грибами» (лук, картофель, грибы маринованные) / начинка «с курицей» (перец черный, чеснок, курица, / начинка «с сыром»

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	13,8 г
Углеводы	56,0 г
Ккал	341

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ (КРУАССАН)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, сыр, ветчина

На 100 г продукта:

Белки	12,0 г
Жиры	21,4 г
Углеводы	50,5 г
Ккал	445

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С БРОККОЛИ И БЕЛЫМ СОУСОМ

мука пшеничная в/с, маргарин, вода, сыр, капуста брокколи с/м, майонез, дрожжи, сахар, смесь «Префект фрост», сахар, продукты яичные, крахмал картофельный, глютен пшеничный (клейковина), соль, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	12,6 г
Жиры	26,5 г
Углеводы	51,0 г
Ккал	436

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

мука пшеничная в/с, маргарин, вода, сыр адыгейский, дрожжи, сахар, смесь «Префект фрост», продукты яичные, крахмал картофельный, глютен пшеничный (клейковина), соль

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКИ С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ

СЛОЙКА «ФЕРМЕРСКАЯ»

мука пшеничная в/с, маргарин, вода, сервелат варено-копченый, сыр, майонез, грибы шампиньоны, дрожжи, сахар, смесь «Префект фрост», эмульгатор Е472е, антиокислитель Е300, ферменты), продукты яичные, крахмал картофельный, глютен пшеничный (клейковина), соль, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	12,0 г
Жиры	25,7 г
Углеводы	50,3 г
Ккал	520

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С СЫРОМ И ЛУКОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, сыр, лук сушеный, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	12,0 г
Жиры	25,7 г
Углеводы	50,3 г
Ккал	520

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА «ПЕППЕРОНИ»

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, ветчина, лук, перец красный, аджика

На 100 г продукта:

Белки	12,0 г
Жиры	13,0 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	336

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЫРНАЯ ПАЛОЧКА

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, сыр, кунжут

На 100 г продукта:

Белки	12,0 г
Жиры	29,9 г
Углеводы	51,5 г
Ккал	522

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С САРДЕЛЬКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, сарделька

На 100 г продукта:

Белки	7,5 г
Жиры	17,0 г
Углеводы	26,0 г
Ккал	290

50 шт | 130 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СЛОЙКА С СОСИСКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, маргарин для слоения, маргарин молочный, дрожжи, вода, сосиска

На 100 г продукта:

Белки	7,0 г
Жиры	22,0 г
Углеводы	21,0 г
Ккал	310

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ШТРУДЕЛИ С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ

ШТРУДЕЛЬ «ПИКАНТНЫЙ»

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, филе курицы, крахмал модифицированный, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:	
Белки	6,9 г
Жиры	11,7 г
Углеводы	27,8 г
Ккал	249

ШТРУДЕЛЬ С ГРИБАМИ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, грибы шампиньоны, крахмал модифицированный, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:	
Белки	6,9 г
Жиры	11,7 г
Углеводы	27,8 г
Ккал	249

ШТРУДЕЛЬ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

мука пшеничная в/с, маргарин молочный, яйцо, ветчина, сыр, зелень, крахмал модифицированный, соль, пудра сахарная, вода

На 100 г продукта:	
Белки	6,9 г
Жиры	11,7 г
Углеводы	27,8 г
Ккал	249

1 уп | 4 кг | 4 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

БУРЕКИ

БУРЕК СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

мука, шпинат, сыр, кукурузный крахмал, растительное масло, вода, меланж, лук сухой жареный, лук сушеный, соль

На 100 г продукта:	
Белки	9,4 г
Жиры	8,2 г
Углеводы	26,2 г
Ккал	216

БУРЕК С КУРИЦЕЙ

мука, куриное филе, кукурузный крахмал, растительное масло, вода, меланж, лук сухой жареный, лук сушеный, соль

На 100 г продукта:	
Белки	8,0 г
Жиры	7,0 г
Углеводы	32,6 г
Ккал	235

БУРЕК С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

мука, ветчина, сыр, кукурузный крахмал, растительное масло, вода, меланж, лук сухой жареный, лук сушеный, соль

На 100 г продукта:	
Белки	10,0 г
Жиры	8,0 г
Углеводы	25,0 г
Ккал	210

БУРЕК С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

мука, картофель свежий, кукурузный крахмал, растительное масло, вода, меланж, лук сухой жареный, лук сушеный, картофельный порошок, соль

На 100 г продукта:	
Белки	8,7 г
Жиры	6,7 г
Углеводы	32,6 г
Ккал	226

БУРЕК С МЯСОМ (ГОВЯДИНА)

мука, мясо говядина б/к, кукурузный крахмал, растительное масло, вода, меланж, лук сухой жареный, лук сушеный, соль, перец молотый

На 100 г продукта:	
Белки	8,1 г
Жиры	8,5 г
Углеводы	38,4 г
Ккал	248

БУРЕК С СЫРОМ

мука, сыр, кукурузный крахмал, растительное масло, вода, меланж, маргарин, соль

На 100 г продукта:	
Белки	9,0 г
Жиры	7,0 г
Углеводы	31,0 г
Ккал	233

36 шт | 140 г | 4 мес | -18°С | 25 мин | 200°С

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Доведенные до готовности наши полуфабрикаты имеют светло-коричневый цвет и обладают хорошей пористостью и рассыпчатостью. Для того чтобы продукты получились вкусными и по-настоящему качественными, все ингредиенты для их приготовления проходят тщательный отбор технологами компании. Производственный процесс контролируется на всех этапах.

Преимущества сладостей нового поколения от МАГЕН-Д уже оценили владельцы кофеен, кондитерских, кафе и других объектов сегмента HoReCa. Вне зависимости от времени суток можно подавать посетителю свежее и аппетитное изделие. Доведение полуфабриката до готовности занимает не более 25 минут. На вкус размороженное изделие не отличается от свежеиспеченного, а аромат вызывает аппетит.

Если ресторан или кафе готовит изделия из песочного теста самостоятельно, то, как правило, в довольно большом количестве. Не факт, что их быстро раскупят, а вкусовые качества частично будут потеряны уже на следующий день. Технология шоковой заморозки позволяет выпекать нужное количество изделий, даже одно! Запах свежей выпечки не сможет оставить равнодушным ни одного посетителя!

ПЕСОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СОЧНИК С ТВОРОГОМ

мука пшеничная в/с, сода пищевая, вода, маргарин, творожная начинка (сироп глюкозный, вода питьевая, сахар, загуститель (крахмал кукурузный модифицированный, Е466) ароматизатор идентичный натуральному, регулятор кислотности кислота лимонная, консервант сорбат калия (Е 202), краситель (Е122, Е110), сахар, соль поваренная

На 100 г продукта:

Белки	9,6 г
Жиры	7,9 г
Углеводы	35,8 г
Ккал	244,1

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 50-60 мин

КИШ С ВИШНЕЙ

мука пшеничная в/с, сметана, маргарин, сахар, вишня с/м, яичный меланж, ванилин

На 100 г продукта:

Белки	5,5 г
Жиры	14,0 г
Углеводы	35,5 г
Ккал	290

33 шт | 130 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

КОЛЬЦО ПЕСОЧНОЕ

мука пшеничная в/с, маргарин, сахар, арахис, яичный продукт (меланж), соль, разрыхлитель (Е500, Е503), ванилин

На 100 г продукта:

Белки	8,2 г
Жиры	24,3 г
Углеводы	49,2 г
Ккал	437

42 шт | 90 г | 4 мес | -18°С | 50-60 мин

КИШ С ЯБЛОКОМ

мука пшеничная в/с, сметана, маргарин, сахар, яблоко свежее, яичный меланж, ванилин

На 100 г продукта:

Белки	5,5 г
Жиры	14,0 г
Углеводы	35,5 г
Ккал	290

33 шт | 130 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СМЕТАННИК

мука пшеничная в/с, сметана, яичный меланж, маргарин, сахар, комплексная пищевая добавка (загустители Е1414, Е1422 (кукурузный, картофельный модифицированный крахмал, сахар,сыворотка молочная сухая, сухой яичный белок, эмульгатор Е471, регулятор кислотности Е330, соль йодированная, ароматизатор), вода, дрожжи, соль, ароматизатор ванильный, разрыхлители Е450, Е500

На 100 г продукта:

Белки	5,5 г
Жиры	14,0 г
Углеводы	35,5 г
Ккал	290

33 шт | 85 г | 4 мес | -18°С | 50-60 мин

КОРЖ «МОЛОЧНЫЙ»

мука пшеничная в/с, сахар, молоко цельное, маргарин, яичный продукт (меланж), разрыхлитель (Е500, Е503), ванилин

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	8,9 г
Углеводы	54,8 г
Ккал	311

42 шт | 100 г | 4 мес | -18°С | 50-60 мин

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

Наши изделия из сдобного дрожжевого теста изготовлены из пшеничной муки высшего сорта, яичных продуктов и особого вида дрожжей, устойчивых к условиям глубокой заморозки. Все замороженные полуфабрикаты отлично поднимаются при дефростации, в результате чего наша сдоба получается пышной и аппетитной. В этой линейке есть продукция и с сытными начинками, и со сладкими наполнителями.

Все замороженные полуфабрикаты:

- соответствуют стандартам ГОСТ и ТУ;
- начинки готовятся без использования красителей и консервантов;
- в производстве используются только свежие продукты, прошедшие ветеринарный контроль.

Сдобные пироги от МАГЕН-Д – вкусные радости каждого дня!

ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

мука пшеничная в/с, вода, соль, сахар, молоко сухое, яйцо, масло коровье, ванилин, дрожжи, творог

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	17,6 г
Углеводы	55,1 г
Ккал	410

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ЭЧПОЧМАК С ГОВЯДИНОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйца, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода, лук, говядина, перец

На 100 г продукта:

Белки	10,5 г
Жиры	10,0 г
Углеводы	20,5 г
Ккал	214

50 шт | 125 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

КУРНИК (ЭЛЕШ С КУРИЦЕЙ)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйца, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода, лук, филе куриное, грибы шампиньоны, перец

На 100 г продукта:

Белки	11,0 г
Жиры	14,0 г
Углеводы	29,0 г
Ккал	290

50 шт | 125 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

НАФ-НАФ
(говядина, картошка, лук / курица, картошка, лук)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйцо, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода питьевая, начинка «с говядиной» (лук, говядина, перец, масло растительное, картофель) / начинка «с картошкой» (лук, мясо курицы, перец, масло растительное, картофель)

На 100 г продукта:

Белки	13,3 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	51,0 г
Ккал	350

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СОСИСКА В ТЕСТЕ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйцо, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода, сосиска

На 100 г продукта:

Белки	8,5 г
Жиры	12,0 г
Углеводы	33,0 г
Ккал	280

50 шт | 125 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

МИНИ ПИЦЦА «КАЛЬЦОНЕ»
(сервелат, грибы, оливки, сыр и белый соус)

мука пшеничная в/с, вода, сахар, маргарин, сервелат варено-копченый, сыр, майонез, грибы шампиньоны, дрожжи, сахар, соль

На 100 г продукта:

Белки	13,3 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	51,0 г
Ккал	350

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

МИНИ ПИЦЦА «КАЛЬЦОНЕ»
(адыгейский сыр и зелень)

мука пшеничная в/с, вода, сахар, маргарин, сыр адыгейский, дрожжи, сахар, зелень укропа свежая, соль

На 100 г продукта:

Белки	13,3 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	51,0 г
Ккал	350

50 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ВЫПЕЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ СВЧ

МАГЕН-Д производит широчайший ассортимент замороженной выпечки для СВЧ. В линейке товаров представлены пирожки и булочки, беляши и ватрушки, пицца, киш и жаренные во фритюре изделия. Данный вид продукции был специально разработан для кафе быстрого питания и автозаправок.

Вкусная, аппетитная, горячая выпечка является одним из способов привлечения клиентов, и повышения их лояльности на рынке.

Готовить наши полуфабрикаты очень просто:

- Достаете.
- Ставите в печь СВЧ.
- Достаете готовую выпечку и предлагаете ее клиентам.
- Все изделия безопасны для здоровья и изготовлены из продуктов отличного качества.

Уже более 15 лет МАГЕН-Д радует своих партнеров замороженной оригинальной выпечкой и поставляет на рынок более 30-ти видов выпечки, выбрав самое лучшее из всех видов кухонь и доведя рецепты до совершенства!

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ

СОСИСКА В ТЕСТЕ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйцо, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода питьевая, сосиска

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 125 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СОСИСКА К ЗАВТРАКУ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

NEW

мука пшеничная в/с, сосиска, пряности, растительный белок, комплексная пищевая добавка, соус для пиццы томатный, сыр, сметана, сахар, маргарин, яичный меланж, дрожжи, соль, комплексная пищевая добавка – улучшитель хлебопекарный, масло растительное рафинированное дезодорированное

На 100 г продукта:

Белки	9,3 г
Жиры	16,6 г
Углеводы	19,0 г
Ккал	268

25 шт | 120 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СДОБА БРИОШ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

NEW

мука пшеничная в/с, вода, сахар, молоко коровье цельное, крем «Ваниль», сахарная помадка, сахар, яичный меланж, масло растительное рафинированное дезодорированное, дрожжи, соль, комплексная пищевая добавка – улучшитель хлебопекарный

На 100 г продукта:

Белки	12,7 г
Жиры	10,6 г
Углеводы	56,8 г
Ккал	375

25 шт | 120 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

СДОБА «НЕВСКАЯ» В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

NEW

мука пшеничная в/с, вода, сахар, молоко коровье цельное, крем на растительных маслах, соль, ароматизатор (ванильный), краситель (Е160а бета-каротин), яичный меланж, масло растительное, смесь для приготовления горячего заварного крема «Трейд экстра», пудра сахарная, дрожжи, соль, комплексная пищевая добавка – улучшитель хлебопекарный

На 100 г продукта:

Белки	9,9 г
Жиры	10,0 г
Углеводы	73,3 г
Ккал	414

18 шт | 200 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

УЛИТКА «БЕРЛИНЕР» В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

NEW

мука пшеничная в/с, продукты яичные, вода, сахар, смесь «Берлинер», маргарин, дрожжи, соль, жиры растительные, джем яблочный, сахарная пудра

На 100 г продукта:

Белки	8,1 г
Жиры	14,7 г
Углеводы	45,2 г
Ккал	344

25 шт | 115 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода питьевая, вишня

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ПОНЧИКИ

ПОНЧИКИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, яичный порошок, сухая смесь «Берлинер», маргарин молочный, дрожжи, жир фритюрный, вода, джем: абрикосовый, клубничный, вишневый

На 100 г продукта:	
Белки	9,2 г
Жиры	10,2 г
Углеводы	19,7 г
Ккал	207

ПОНЧИК С ВАРЕНОЙ СГУЩЁНКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, яичный порошок, сухая смесь «Берлинер», маргарин молочный, дрожжи, жир фритюрный, вода, крем вареная сгущенка

На 100 г продукта:	
Белки	12,1 г
Жиры	11,6 г
Углеводы	20,3 г
Ккал	234

ПОНЧИК С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, яичный порошок, сухая смесь «Берлинер», маргарин молочный, дрожжи, жир фритюрный, вода, крем шоколадный

На 100 г продукта:	
Белки	9,2 г
Жиры	10,6 г
Углеводы	17,5 г
Ккал	202

12 шт | 260 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 20-25 мин | 180°С

МАФФИНЫ

МАФФИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, яичный порошок, сухая смесь «Маффин», масло растительное, вода, начинки: яблоко, шоколад, черника с/м, цукаты лимона, карамель, творог

На 100 г продукта:	
Белки	7,1 г
Жиры	29,4 г
Углеводы	43,6 г
Ккал	467

30 шт | 100 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин

МАФФИН С НАЧИНКОЙ (с миндальной / с шоколадно-фруктовой)

мука пшеничная в/с, сахар,продукты яичные, масло растительное, вода, начинка «миндальная» (смесь бисквитная светлая, начинка миндальная, миндаль) / начинка «шоколадно-фруктовая» (смесь бисквитная шоколадная, крем «шоколад», шоколад темный, черная смородина

На 100 г продукта:	
Белки	7,1 г
Жиры	29,4 г
Углеводы	43,6 г
Ккал	467

30 шт | 120 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин

КУЛИЧИ

КУЛИЧ С ИЗЮМОМ В УПАКОВКЕ

мука пшеничная в/с, дрожжи прессованные, меланж яичный, соль поваренная, маргарин (жиры растительные, эмульгатор Е471, краситель пищевой Е160, ароматизатор), изюм, сахар-песок, лимонная эссенция, изюм

На 100 г продукта:	
Белки	12,0 г
Жиры	29,9 г
Углеводы	51,1 г
Ккал	522

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ПИРОЖКИ 90% ГОТОВНОСТИ

В категории пирожков 90% степени готовности мы представили ассортимент с самыми востребованными видами начинок, позволяющий всегда удовлетворить базовые спрос и аппетит клиента.

ПИРОЖОК С ЯБЛОКАМИ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйцо, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода, яблоко

На 100 г продукта:

Белки	6,0 г
Жиры	13,1 г
Углеводы	53,2 г
Ккал	346

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ПИРОЖОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода, лук зеленый, яйцо

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	13,5 г
Углеводы	40,7 г
Ккал	320

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ПИРОЖОК С МЯСОМ (ГОВЯДИНА)

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйца, масло коровье, ванилин, дрожжи, вода, лук, говядина, перец

На 100 г продукта:

Белки	13,3 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	51,0 г
Ккал	350

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, молоко сухое, яйца, масло коровье, дрожжи, вода, капуста, яйцо, лук

На 100 г продукта:

Белки	8,5 г
Жиры	13,3 г
Углеводы	43,7 г
Ккал	328

50 шт | 90 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-17 мин | 180-200°С

САМСА

Один из наиболее известных видов сытных лакомств родом с Востока, имеет большое количество вариантов ее приготовления как по форме, так и содержанию. Предлагаем вам самые популярные и беспроигрышные версии!

САМСА «ВОСТОЧНАЯ» (ГОВЯДИНА) П/Ф
САМСА «ВОСТОЧНАЯ» (КУРИЦА) П/Ф

мука пшеничная в/с, соль, масло коровье, говядина/курица-филе, лук, перец, зира, тмин, вода

На 100 г продукта:

Белки	11,5 / 19,2 г
Жиры	22,1 / 14,5 г
Углеводы	34,5 / 30,9 г
Ккал	389 / 316,6

САМСА «ВОСТОЧНАЯ» (ГОВЯДИНА)

мука пшеничная в/с, соль, масло коровье, говядина, лук, перец, мак, вода

На 100 г продукта:

Белки	11,5 г
Жиры	22,1 г
Углеводы	34,5 г
Ккал	389

САМСА «ВОСТОЧНАЯ» (КУРИЦА)

мука пшеничная в/с, соль, масло коровье, курица-филе, лук, перец, зира, тмин, вода

На 100 г продукта:

Белки	19,2 г
Жиры	14,5 г
Углеводы	30,9 г
Ккал	316,6

САМСА «ВОСТОЧНАЯ» (СЫР)

мука пшеничная в/с, соль, масло коровье, сыр сычужный, кунжут, вода

На 100 г продукта:

Белки	10,2 г
Жиры	24,3 г
Углеводы	32,4 г
Ккал	365,4

40 шт | 130 г | 3 мес | -18°С | 10-15 мин | 10-15 мин | 170-180°С

ЖАРЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

БЕЛЯШ С МЯСОМ (ГОВЯДИНА)

мука пшеничная в/с, сахар, соль, дрожжи, вода, масло растительное, говядина, лук репчатый, перец чёрный

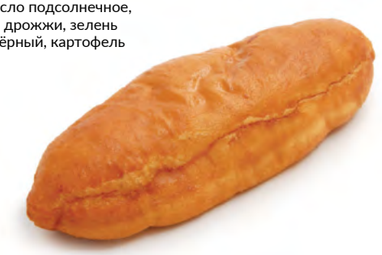
На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	6,2 г
Углеводы	12,6 г
Ккал	158

40 шт | 140 г | 2 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ПИРОЖОК С КАРТОШКОЙ
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ

мука пшеничная в/с, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, вода, сахар, соль, дрожжи, зелень сушёная, перец чёрный, картофель (капуста)



На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	6,2 г
Углеводы	12,6 г
Ккал	158

40 шт | 140 г | 2 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ЧЕБУРЕК С МЯСОМ (ГОВЯДИНА)
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

мука пшеничная в/с, соль, сахар, дрожжи, вода, масло растительное, говядина, лук репчатый, перец черный

мука пшеничная в/с, соль, сахар, дрожжи, вода, масло растительное, сыр

На 100 г продукта:

Белки	11,6 г
Жиры	24,2 г
Углеводы	33,7 г
Ккал	402

30 шт | 150 г | 2 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ФРИТЮРА

Жарка во фритюре — это приготовление пищи в большом количестве предварительно нагретого масла или осветленного жира. МАГЕН-Д предлагает классические и самые востребованные изделия для фритюра – пирожки с картошкой и капустой, беляши и чебуреки с различной мясной начинкой.

ПИРОЖОК С КАРТОШКОЙ П/Ф
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ П/Ф

мука пшеничная в/с, лук репчатый, масло подсолнечное, вода, сахар, соль, дрожжи, зелень сушёная, перец чёрный, начинка: картофель, капуста

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	6,2 г
Углеводы	12,6 г
Ккал	158

40 шт | 140 г | 2 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

БЕЛЯШ С МЯСОМ (ГОВЯДИНА) П/Ф

мука пшеничная в/с, сахар, соль, дрожжи, вода, масло растительное, говядина, лук репчатый, перец чёрный

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	6,2 г
Углеводы	12,6 г
Ккал	158

40 шт | 140 г | 2 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ЧЕБУРЕК С МЯСОМ (ГОВЯДИНА), С БАРАНИНОЙ, С КУРИЦЕЙ П/Ф

мука пшеничная в/с, соль, сахар, дрожжи, вода, масло растительное, лук репчатый, перец черный, начинка: говядина, баранина, курица

На 100 г продукта:

Белки	11,6 г
Жиры	24,2 г
Углеводы	33,7 г
Ккал	402

30 шт | 150 г | 1 мес | -18°С | 30-40 мин | 5-15 мин | 220-240°С

ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Кондитерские замороженные изделия долго хранятся (до 3-х месяцев в условиях морозильной камеры), удобны для подачи, вкусные и пользуются стабильным спросом. Данный вид продукции предназначен для кафе, кондитерских, супермаркетов и ресторанов.

Компания «МАГЕН-Д» является производителем кондитерских изделий высокого качества. Мы знаем и любим свое дело, поэтому дорожим своей репутацией. Покупая нашу продукцию мелким или крупным оптом, будьте уверены, вы приобретаете качественный продукт.

ТОРТЫ

В нашем ассортименте присутствует множество классических и оригинальных десертов различного веса, оформления, состава и вкуса. Помимо этого, вы можете произвести у нашей фабрики заказ торта по вашим индивидуальным характеристикам. Вы сами можете выбрать начинку или начинки, в зависимости от количества ярусов или секций, форму, топпинг и оформление для вашего заказа – а это значит, что тортик получится неповторимым, уникальным и, что самое главное, полностью соответствующим запросам клиента.

ТОРТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

мука пшеничная в/с, масло сливочное, меланж яичный, молоко сгущенное, шоколадная глазурь (какао-паста, сахар, какао-масло, какао-порошок, инулин, декстрин, натуральная ваниль, лецитин), какао-порошок, ванилин, разрыхлитель, орехи

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ «ПРАГА»

мука пшеничная в/с, масло сливочное, меланж яичный, молоко сгущенное , шоколадная глазурь (какао-паста, сахар, какао-масло, какао-порошок, инулин, декстрин, натуральная ваниль, лецитин), какао-порошок, ванилин

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ «ПТИЧЬЯ РАДОСТЬ»

мука пшеничная в/с, сухой яичный белок, патока белая, агар-агар, молоко сгущенное, масло сливочное, яичный меланж, меланж яичный , шоколадная глазурь (какао-паста, сахар, какао-масло, какао-порошок, инулин, декстрин, натуральная ваниль, лецитин), ванилин

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ «ТРЮФЕЛЬ»

мука пшеничная в/с, масло сливочное, меланж яичный, молоко сгущенное , шоколадная глазурь (какао-паста, сахар, какао-масло, какао-порошок, инулин, декстрин, натуральная ваниль, лецитин), какао-порошок, ванилин

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТЫ

ТОРТ «СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН»

мука пшеничная в/с, сахар, продукты яичные, масло растительное, вода, смесь бисквитная светлая, джем «Лимон», кракант «Лимон», миндальные лепестки, разрыхлитель, сахарная пудра

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ «КАПРИЗ»

мука пшеничная в/с, сахар, продукты яичные, масло растительное, вода, смесь бисквитная светлая, смесь бисквитная шоколадная, крем «Вишня», мак, миндальные лепестки

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

крем «Чиз-кейк»: сыр творожный, сахар, загустители Е415, Е466, сухой яичный белок, молочная кислота, ароматизатор натуральный, сорбат калия, экстракт розмарина, соль, эмульгаторы, маргарин молочный, шоколадная глазурь

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ ЧИЗКЕЙК «ШОКОЛАД»

крем «Чиз-кейк»: сыр творожный, сахар, загустители Е415, Е466, сухой яичный белок, молочная кислота, ароматизатор натуральный, сорбат калия, экстракт розмарина, соль, эмульгаторы, шоколад черный, маргарин молочный, шоколадная глазурь

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ «МЕДОВО-СЛИВОЧНЫЙ»

мука пшеничная в/с, масло сливочное, вода, крем «Дельфия кальткрем», сахар, яичный меланж, маргарин молочный, мед, сода пищевая, кислота лимонная, соль

2 шт 800 г 6 мес -18°С

ТОРТ «ВИЗАВИ»

2 шт 3680 г 6 мес -18°С

ТОРТ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

2 шт 3500 г 6 мес -18°С

ТОРТ «ПАРАДИЗ»

2 шт 2740 г 6 мес -18°С

ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

2 шт 3000 г 6 мес -18°С

КЕКС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

мука пшеничная в/с, сахар, продукты яичные, масло растительное, вода, смесь бисквитная светлая, глазурь кондитерская, какао-порошок, эмульгаторы (лецитин соевый, Е476), вишня свежезамороженная

На 100 г продукта:

Белки	6,5 г
Жиры	28,7 г
Углеводы	41,8 г
Ккал	460

2 шт 2300 г 6 мес -18°С

КЕКС «ЗАГАДКА»

мука пшеничная в/с, сахар, продукты яичные, масло растительное, вода, смесь бисквитная светлая, ананасы консервированные, мак пищевой

На 100 г продукта:

Белки	6,5 г
Жиры	28,7 г
Углеводы	41,8 г
Ккал	460

2 шт 2550 г 6 мес -18°С

ПРОФИТРОЛИ

ПРОФИТРОЛИ «ВАНИЛЬ»
(20 шт в коррексе)

мука пшеничная в/с, масло сливочное, яичный меланж, маргарин молочный, вода, сахарная пудра, смесь «Дельфия Кальткрем» (сахар, модифицированный крахмал, сухая сыворотка, декстроза, растительный жир, стабилизатор Е450)

60 шт | 30 г | 6 мес | -18°С

ПРОФИТРОЛИ «ШОКОЛАД»
(20 шт в коррексе)

мука пшеничная в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко сгущенное, продукты яичные, ромовая эсенссия, какао-порошок, консервант (сорбиновая кислота)

60 шт | 30 г | 6 мес | -18°С

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»
(4 шт в коррексе)

мука пшеничная в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко сгущеное, продукты яичные, ромовая эсенссия, кокао-порошок, консервант (сорбиновая кислота)

На 100 г продукта:

Белки	6,3 г
Жиры	16,1 г
Углеводы	40,0 г
Ккал	328

4 шт | 50 г | 6 мес | -18°С

ЭКЛЕРЫ

Один из наиболее известных видов сытных лакомств родом с Востока, имеет большое количество вариантов приготовления как по форме, так и содержанию. Предлагаем вам самые популярные и беспроигрышные версии!

ЭКЛЕР «ВАНИЛЬНЫЙ»
(5 шт в коррексе)

мука пшеничная в/с, масло сливочное, яичный меланж, маргарин молочный, вода, сахарная пудра, смесь «Дельфия Кальткрем» (сахар, модифицированный крахмал, сухая сыворотка, декстроза, растительный жир, стабилизатор Е450)

2 шт | 800 г | 6 мес | -18°С

ЭКЛЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»
(5 шт в коррексе)

мука пшеничная в/с, масло сливочное, яичный меланж, маргарин молочный, вода, сахарная пудра, смесь «Дельфия Кальткрем» (сахар, модифицированный крахмал, сухая сыворотка, декстроза, растительный жир, стабилизатор Е450), глазурь шоколадная

2 шт | 800 г | 6 мес | -18°С

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ВЕСОВЫЕ

С чем ассоциируется у большинства людей Восток? С загадочностью, таинственностью, невероятными сказками, глубокой мудростью и, конечно, с непривычными и столь притягательными для европейского жителя сладостями. Сегодня вы можете не просто познакомиться с последними, но и приобрести оптом восточные сладости, производимые компанией «МАГЕН-Д», чтобы поделиться незабываемыми вкусами со своими клиентами и, конечно, обеспечить их многократное возвращение в ваше заведение!

Аппетитная пахлава, или баклава, как называют её сами жители Востока, нежные кнафи и сытные кадафи придутся по вкусу всем, кто любит основательные сладости от души сдобренные орехами и мёдом. Превосходный внешний вид столь привлекательный и действительно нестандартный для глаза нашего соотечественника сделает восточные сладости от МАГЕН-Д желанными на любом прилавке и праздничном столе. Ну а исходные ингредиенты высокого качества и строго соблюдаемые технологии производства вкупе с правильным хранением и транспортировкой станут гарантией сбалансированной рецептуры и свежести.

«ШАЙБА ЗЕЛЕНАЯ» С ФИСТАШКОЙ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, фисташки, вода питьевая, патока крахмальная, соль, меланж

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	28,4 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	478

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

«РАКУШКА» С КЕШЬЮ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, ядра грецкого ореха, вода питьевая, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	26,3 г
Углеводы	60,2 г
Ккал	503

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

КНАФИ

КНАФИ «ПЕРИТОС» С КЕШЬЮ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра кешью, масло растительное, патока крахмальная, крахмал картофельный, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное подсолнечное

На 100 г продукта:

Белки	6,9 г
Жиры	25,3 г
Углеводы	60,4 г
Ккал	497

1 уп 1 кг 6 мес 15±3°С

КНАФИ «ГНЕЗДО» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, фисташки, патока крахмальная, крахмал картофельный, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное подсолнечное

На 100 г продукта:

Белки	5,4 г
Жиры	22,6 г
Углеводы	63,4 г
Ккал	479

1 уп 1 кг 6 мес 15±3°С

КНАФИ «УСМАЛЯ» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра грецкого ореха, масло растительное, крахмал картофельный, патока крахмальная, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное подсолнечное

На 100 г продукта:

Белки	7,7 г
Жиры	37,4 г
Углеводы	44,1 г
Ккал	543

1 уп 1 кг 6 мес 15±3°С

КНАФИ «УСМАЛЯ» С КЕШЬЮ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра кешью, масло растительное, крахмал картофельный, патока крахмальная, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное подсолнечное

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	24,8 г
Углеводы	43,6 г
Ккал	423

1 уп 1 кг 6 мес 15±3°С

КНАФИ «УСМАЛЯ» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, фисташки, масло растительное, крахмал картофельный, патока крахмальная, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное подсолнечное

На 100 г продукта:

Белки	8,8 г
Жиры	34,2 г
Углеводы	42,9 г
Ккал	515

1 уп 1 кг 6 мес 15±3°С

КНАФИ «МАБРУМА» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, фисташки, масло растительное, крахмал картофельный, патока крахмальная, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное подсолнечное

На 100 г продукта:

Белки	7,8 г
Жиры	32,2 г
Углеводы	58,7 г
Ккал	556

1 уп 1 кг 6 мес 15±3°С

КАДАИФ

Кадаиф – очень близкий к баклаве десерт с сахарным сиропом. В основе десерта пресное тесто в виде тонких нитей, длина которых может быть 1, 2 или все 5 метров.

КАДАИФ С ТВОРОГОМ 15 шт.

мука пшеничная в/с, творог, масло растительное подсолнечное, сахар, крахмал картофельный, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	24,8 г
Углеводы	43,6 г
Ккал	423

15 шт | 500 г | 4 мес | -18°С

КАДАИФ С ТВОРОГОМ 20 шт.

мука пшеничная в/с, творог, масло растительное подсолнечное, сахар, крахмал картофельный, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	24,8 г
Углеводы	43,6 г
Ккал	423

20 шт | 500 г | 4 мес | -18°С

КАДАИФ С СЫРОМ СУЛУГУНИ 15 шт.

мука пшеничная в/с, сыр, масло растительное подсолнечное, сахар, крахмал картофельный, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное

На 100 г продукта:

Белки	9,5 г
Жиры	26,7 г
Углеводы	42,5 г
Ккал	448

15 шт | 600 г | 6 мес | -18°С

КАДАИФ С СЫРОМ СУЛУГУНИ 20 шт.

мука пшеничная в/с, сыр, масло растительное подсолнечное, сахар, крахмал картофельный, молоко пастеризованное, меланж, масло растительное

На 100 г продукта:

Белки	9,5 г
Жиры	26,7 г
Углеводы	42,5 г
Ккал	448

20 шт | 600 г | 6 мес | -18°С

БАКЛАВА

БАКЛАВА «БАКИНСКАЯ» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра грецкого ореха, масло растительное, вода, патока крахмальная, крупа манная, молоко сухое цельное, яйцо куриное пищевое, специя корица молотая, дрожжи, пряность кардамон

На 100 г продукта:

Белки	7,3 г
Жиры	28,8 г
Углеводы	52,9 г
Ккал	500

1 уп | 1 кг | 6 мес | 6-18°С

БАКЛАВА «РОЗЫ» ШОКОЛАДНЫЕ С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, вода, фисташки, патока крахмальная, меланж, какао– порошок, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,9 г
Жиры	28,4 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	478

1 уп | 1 кг | 6 мес | 6-18°С

БАКЛАВА «РОЗЫ» ШОКОЛАДНЫЕ С АРАХИСОМ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, вода питьевая, арахис, патока крахмальная, меланж, какао – порошок, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,9 г
Жиры	28,4 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	478

1 уп | 1 кг | 6 мес | 6-18°С

БАКЛАВА «РОЗА» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, вода питьевая, фисташки, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,9 г
Жиры	22,8 г
Углеводы	55,8 г
Ккал	456

1 уп | 1 кг | 6 мес | 6-18°С

БАКЛАВА «КУБИКИ» ШОКОЛАДНЫЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, вода питьевая, ядра грецкого ореха, крахмал кукурузный, меланж, какао – порошок, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,8 г
Жиры	27,0 г
Углеводы	56,6 г
Ккал	493

1 уп | 1 кг | 6 мес | 6-18°С

БАКЛАВА «КУБИКИ» ШОКОЛАДНЫЕ С ФУНДУКОМ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, вода питьевая, фундук, крахмал кукурузный, меланж, какао – порошок, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,8 г
Жиры	27,0 г
Углеводы	56,6 г
Ккал	493

1 уп | 1 кг | 6 мес | 6-18°С

БАКЛАВА

БАКЛАВА «КУБИКИ» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, фисташки, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,5 г
Жиры	26,8 г
Углеводы	57,1 г
Ккал	492

1 уп 500 г 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «КУБИКИ» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И КОРИЦЕЙ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, вода, ядра грецкого ореха, крахмал кукурузный,специя корица молотая, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,5 г
Жиры	26,8 г
Углеводы	57,1 г
Ккал	492

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «ШАЙБА» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, масло растительное, фисташки, вода, патока крахмальная, соль, меланж

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	28,4 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	478

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «ПАЛЬЧИКИ» С ФИСТАШКАМИ ЗЕЛЕНЫЕ

мука пшеничная в/с, сахар, фисташки, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	5,5 г
Жиры	26,8 г
Углеводы	57,1 г
Ккал	492

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «ПАЛЬЧИКИ» С КЕШЬЮ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра кешью, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,1 г
Жиры	29,0 г
Углеводы	53,7 г
Ккал	504

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «ПАЛЬЧИКИ» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра грецкого ореха, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,1 г
Жиры	29,0 г
Углеводы	53,7 г
Ккал	504

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА

БАКЛАВА «ПАЛЬЧИКИ» С ФИСТАШКАМИ

мука пшеничная в/с, сахар, фисташки, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	7,1 г
Жиры	29,0 г
Углеводы	53,7 г
Ккал	504

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «КОЛЕЧКО» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра грецкого ореха, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	28,4 г
Углеводы	49,0 г
Ккал	478

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «КНИЖКА» С КЕШЬЮ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра кешью, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,6 г
Жиры	27,0 г
Углеводы	60,0 г
Ккал	509

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «БУКАЖ» С КЕШЬЮ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра кешью, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,1 г
Жиры	21,6 г
Углеводы	68,3 г
Ккал	492

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «БРАСЛЕТ» С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

мука пшеничная в/с, сахар, ядра грецкого ореха, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	26,3 г
Углеводы	60,2 г
Ккал	503

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

БАКЛАВА «РОМБИК» С ФУНДУКОМ

мука пшеничная в/с, сахар, фундук, масло растительное, вода, крахмал кукурузный, патока крахмальная, меланж, соль

На 100 г продукта:

Белки	6,4 г
Жиры	26,3 г
Углеводы	60,2 г
Ккал	503

1 уп 1 кг 6 мес 6-18°С

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ В КОРОБКАХ

Исключительные вкусовые качества и аппетитный, праздничный внешний вид делает восточные сладости прекрасным вариантом при выборе изысканного подарка независимо от того, какой из вариантов ассорти вы предложите.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ. АССОРТИ 1

Кнафи «ГНЕЗДО» с фисташками
Баклава «ПАЛЬЧИКИ» с фисташками
Баклава «БРАСЛЕТ» с грецким орехом
Баклава «РОЗЫ»

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ. АССОРТИ 2

Кнафи «ГНЕЗДО» с фисташками
Баклава «РАКУШКА» с кешью
Баклава «РОЗЫ»
Баклава «КУБИКИ» шоколадные
Баклава «ПАЛЬЧИКИ» с фисташками
Баклава «КОЛЕЧКИ» с грецким орехом

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ. АССОРТИ 3

Кнафи «ГНЕЗДО» с фисташками
Баклава «Пальчики» с кешью»
Баклава «Ракушка» с кешью
Баклава «Книжка» с фундуком
Баклава «Пальчики» с кешью

МАКАРОНИ

ФРАНЦУЗСКО-ИТАЛЬЯНСКАЯ ИЗЫСКАННОСТЬ В МАЛЕНЬКИХ ПИРОЖНЫХ МАКАРОНИ

Пирожное макарони – один из тех десертов, что приобрели популярность стремительно, но совершенно не собираются уходить со сцены. И это немудрено: будучи и пирожным, и печеньем одновременно, макарони, или же макаронс (не стоит путать с африканским печеньем макарун), сочетают в себе всю лёгкость и сладость начинки (плюс пирожного) с хрустящей корочкой (преимущество печенья).

Строжайшее соблюдение рецептуры и температурного режима позволяет нашим пекарям изготовить настоящие макаронс правильной круглой формы, с неповторимой крепкой корочкой, нежным суфле, невероятной начинкой и игривой «юбочкой» – признаком мастерства повара, выпекающего макарони.

Если Вы решили купить пирожное макарони в Москве, обратите внимание на ассортимент компании «МАГЕН-Д». Самые популярные вкусы, расцветки и начинки представлены на нашем сайте – выбирайте идеальную классику или весёлое разнообразие! Эти кондитерские изделия поставляются замороженными, с жестким соблюдением температурного режима для того, чтобы вы могли быть уверены в свежести продукции, а также чтобы на вашем прилавке или на столике посетителя вкуснейшие макарони появились как можно скорее!

МАКАРОНИ В УПАКОВКЕ по 5 штук

виндальная мука, яичные продукты, сахар, масло сливочное, марципановая масса, ароматизатор, краситель пищевой

На 100 г продукта:

Белки	8,9 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	55.0 г
Ккал	457

1 уп | 25 г | 6 мес | -18°С | 30-40 мин

МАКАРОНИ В УПАКОВКЕ по 7 штук

виндальная мука, яичные продукты, сахар, масло сливочное, марципановая масса, ароматизатор, краситель пищевой

На 100 г продукта:

Белки	8,9 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	55.0 г
Ккал	457

1 уп | 25 г | 6 мес | -18°С | 30-40 мин

МАКАРОНИ «ВАНИЛЬ» по 20 штук

виндальная мука, яичные продукты, сахар, масло сливочное, марципановая масса, ароматизатор, краситель пищевой

На 100 г продукта:

Белки	8,9 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	55.0 г
Ккал	457

20 шт | 25 г | 6 мес | -18°С | 30-40 мин

МАКАРОНИ «ШОКОЛАД» по 20 штук

виндальная мука, яичные продукты, сахар, масло сливочное, марципановая масса, ароматизатор, краситель пищевой

На 100 г продукта:

Белки	8,9 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	55.0 г
Ккал	457

20 шт | 25 г | 6 мес | -18°С | 30-40 мин

МАКАРОНИ «МАЛИНА» по 20 штук

виндальная мука, яичные продукты, сахар, масло сливочное, марципановая масса, ароматизатор, краситель пищевой

На 100 г продукта:

Белки	8,9 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	55.0 г
Ккал	457

20 шт | 25 г | 6 мес | -18°С | 30-40 мин

МАКАРОНИ «ФИСТАШКА» по 20 штук

виндальная мука, яичные продукты, сахар, масло сливочное, марципановая масса, ароматизатор, краситель пищевой

На 100 г продукта:

Белки	8,9 г
Жиры	23,0 г
Углеводы	55.0 г
Ккал	457

20 шт | 25 г | 6 мес | -18°С | 30-40 мин

Производство и продажа замороженных хлебобулочных и слоеных изделий

Магет-Д

Отдел продаж:

г. Москва, Тихорецкий бульвар, д.1, стр.1А

8 (499) 406-00-90

8 (916) 652-61-17

Отдел закупок:

8 (499) 406-00-93