



ГОТОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА

ГЛАВСУП

ГЛАВ ОБЕД



БАКАЕВА Юлия Рифовна - Директор по развитию
456200 г. Златоуст, ул. Косотурская 11
+7 (351) 200-36-76 доб.118

CaféinCafé

2003676@inbox.ru

www.cafeincafe.net



ГЛАВСУП

ГЛАВОБЕД

- Основан в 2003 году специалистами общественного питания.
- Лидер в производстве готовых замороженных супов и вторых блюд в РОССИИ.
- Наши супы продаются! Представлены во многих федеральных и региональных торговых сетях.

СОБСТВЕННАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ БАЗА :

- Мы первыми в России в 2003г. начали выпускать замороженные супы ТМ ГлавСУП.
- За эти годы мы усовершенствовали технологию, рецептуры супов, и на сегодня в сочетании цена-качество мы остаёмся лучшими.
- Производственный цех не имеет аналогов в регионе. На предприятии применяется строгая система контроля качества входящего сырья и выходящей продукции.
- В ассортименте компании большой выбор ПО-НАСТОЯЩЕМУ ДОМАШНИХ готовых блюд, сохраненных единственно безопасным для здоровья человека способом - шоковым замораживанием, которое сохраняет все качества свежеприготовленного продукта в течение 9 месяцев.
- Реализация нашей продукции – это отличная рыночная ниша для организации Вашего бизнеса. Займите её, пока это не сделали другие!



Наши готовые замороженные блюда для Вас это:

1. Высокое качество продукции!

Только органические ингредиенты.

2. Сокращение времени приготовления блюд.

Блюда полностью готовы , только разогреть.

3. Длительный срок хранения замороженных блюд.

9 месяце (до 270 суток) при температуре при температуре -18°.

4. Упрощение работы с СЭС.

Одно блюдо - Много ингредиентов - Один сертификат!

5. Минимизация потерь.

Наша продукция не требует дополнительной переработки, поэтому её использование на 99% безотходно.

6. Снижение затрат на электроэнергию.

Один пароконвектомат за час разогреет в 3 раза больше блюд, чем вся ваша кухня приготовит за день.

7. Снижение фонда оплаты труда.

Для разогрева наших блюд не требуется штат из профессиональных поваров.

8. Уменьшение арендных площадей.

Сокращение рабочего пространства за счет сокращения техники и персонала.

9. Снижение злоупотреблений.

Наша продукция фасуется в брикеты по 1 кг и порционно, что позволит Вам полностью контролировать объем приготовленных и реализованных блюд.



Мы сохраняем самые ценные
ресурсы для Вас!



ВРЕМЯ

мы сокращаем время на приготовление блюда



ЭНЕРГИЮ

мы сокращаем время на приготовление блюда



ДЕНЬГИ

Экономия денежных средств на заготовительный цех



РЕПУТАЦИЮ

быстрое обслуживание и качественные блюда

МЫ ВАМ ПРЕДЛАГАЕМ:

ГЛАВСУП

20 ВИДОВ СУПОВ

ГЛАВОБЕД

18 ВИДОВ ВТОРЫХ БЛЮД

Ассортимент достаточно широк чтобы удовлетворить потребности любого формата, от классических рецептов борща или солянки, до модных крем-супов или китайской кухни.



ГЛАВСУП

Первые блюда

Первое обеденное готовое
быстрозамороженное блюдоБыстрозамороженные готовые супы (наиболее популярного) в России ассортимента,
приготовленные из натурального сырья

БОРЩ С КУРИЦЕЙ

Состав: вода, курица, свекла, капуста белокачанная, картофель, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, болгарский перец, соль, чеснок, сахар, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), уксусная кислота 9%, укроп сушеный, дрожжевой экстракт, перец черный, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 2,6 г, жиров – 1,5 г,

углеводов – 1,8 г; 40 кКал (167 кДж)

Масса нетто 250 г.



БОРЩ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

Состав: вода, говядина, свекла, капуста белокачанная, картофель, лук репчатый, морковь, фасоль, красная, томатная паста, масло подсолнечное, соль, чеснок, болгарский перец, сахар, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), уксусная кислота 9%, укроп сушеный, дрожжевой экстракт, перец черный, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 3,4 г, жиров – 2,8 г,

углеводов – 2,6 г; 53 кКал (222 кДж)

Масса нетто 250 г.



РАССОЛЬНИК С КУРИЦЕЙ

Состав: вода, курица, картофель, огурцы соленые (огурцы, соль, лимонная кислота, специи), лук репчатый, капуста белокачанная, морковь, масло подсолнечное, соль, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), дрожжевой экстракт, укроп сушеный, петрушка сушеная, перец черный, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 2,6 г, жиров – 1,5 г,

углеводов – 3,6 г; 42 кКал (176 кДж)

Масса нетто 250 г.



СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Состав: вода, картофель, лук репчатый, колбасные изделия, огурцы соленые, томатная паста, масло подсолнечное, мясные консервированные, лимонная кислота, соль, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), дрожжевой экстракт, укроп сушеный, петрушка сушеная, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 1,0 г, жиров – 2,6 г,

углеводов – 3,0 г; 35 кКал (134 кДж)

Масса нетто 250 г.



УХА ЯНТАРНАЯ

Состав: вода, рыба (хека, горбуша), картофель, лук репчатый, рис крупнозерный, морковь, соль, масло подсолнечное, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), укроп сушеный, петрушка сушеная, куркума, перец черный, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 1,4 г, жиров – 0,8 г,

углеводов – 3,5 г; 29 кКал (121 кДж)

Масса нетто 250 г.



ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Состав: вода, горох, лук репчатый, картофель, колбаса (г.к., масло подсолнечное, соль, морковь, сушеная, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), ароматизатор коптильный, зелень сушеная (укроп, петрушка), дрожжевой экстракт, какао, перец черный, уксусная кислота 9%, укроп сушеный, петрушка сушеная, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 2,7 г, жиров – 2,6 г,

углеводов – 6,5 г; 56 кКал (234 кДж)

Масса нетто 250 г.



СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Состав: вода, питьевая, шампиньоны, картофель, лук репчатый, капуста белокачанная, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, огурцы соленые, соль, чеснок, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), дрожжевой экстракт, укроп суш., лук зеленый суш., лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 0,8 г, жиров – 1,5 г,

углеводов – 3,3 г; 35 кКал (134 кДж)

Масса нетто 250 г.



СУП С ГРИБАМИ И СЫРОМ

Состав: вода, шампиньоны, картофель, лук репчатый, продукт сырный плавленый, морковь, масло подсолнечное, соль, томаты суш., приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), дрожжевой экстракт, укроп суш., лук зеленый суш.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 1,6 г, жиров – 2,9 г,

углеводов – 3,3 г; 46 кКал (193 кДж)

Масса нетто 250 г.



СУП ЛАПША С ФРИКАДЕЛКАМИ

Состав: вода, фрикадельки мясные (говядина, курица, лук, соль, перец черный), лапша (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль), морковь, соль, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), дрожжевой экстракт, укроп сушеный, петрушка сушеная, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 3,6 г, жиров – 2,6 г,

углеводов – 3,3 г; 53 кКал (222 кДж)

Масса нетто 250 г.



СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ

Состав: вода, курица, лапша (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль), морковь, соль, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), дрожжевой экстракт, укроп сушеный, петрушка сушеная, лавровый лист.

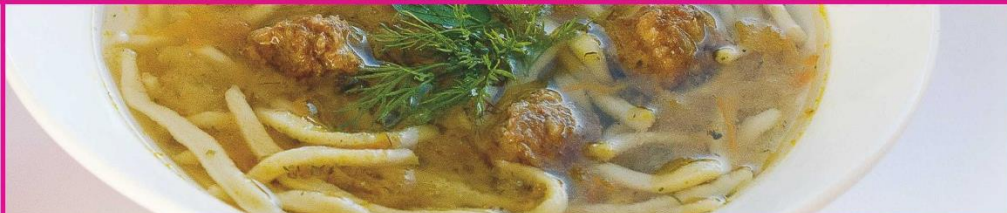
В 100 г. продукта (средние расчетные значения):

белков – 3,1 г, жиров – 0,8 г,

углеводов – 3,3 г; 36 кКал (151 кДж)

Масса нетто 250 г.

Срок годности продукции: 6 месяцев при условии хранения –18°С.



ХАРЧО С КУРИЦЕЙ

Состав: вода, курица, лук репчатый, рис крупозерный, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок, соль, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), жемчуг-сушеный (кориандр, куркума, шамбала, укроп (семена), пажитник голубой, чабер, петрушка, сельдерей, майоран, мята, лавровый лист, чили, соль), зелень кинзы сушеная, зелень укропа сушеная, зелень петрушки сушеная, перец красный молотый, базилик сушеный, лавровый лист.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 2,8 г., жиров – 2,1 г.,
углеводов – 4,5 г.; 54 кКал (226 кДж)
Масса нетто 250 г.



СУП ОВОЩНОЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Состав: вода, картофель, капуста белокачанная, капуста брокколи, лук репчатый, морковь, фасоль зеленая стручковая, капуста цветная, горошек зеленый, перец болгарский, масло подсолнечное, соевый соус, соль, томаты хлопья, приправа универсальная (имбирь, кориандр, куркума, лук репчатый, перец красный сладкий паприка, морковь, перец черный молотый, базилик, укроп, петрушка, корень петрушки, майоран, пастернак), зелень укропа сушеная, зелень петрушки сушеная, дрожжевой экстракт, перец черный молотый.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 0,7 г., жиров – 0,7 г.,
углеводов – 3,4 г.; 25 кКал (105 кДж)
Масса нетто 250 г.



ЩИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Состав: вода, капуста белокачанная свежая и квашеная, курица, картофель, лук репчатый, морковь, болгарский перец, масло подсолнечное, томатная паста, соль, чеснок, томаты сушеные, укроп свежий, петрушка сушеная, базилик сушеный, перец черный молотый, лавровый лист, перец красный молотый.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 2,7 г., жиров – 1,8 г.,
углеводов – 3,1 г.; 42 кКал (176 кДж)
Масса нетто 250 г.



КИТАЙСКИЙ СУП С ЛАПШОЙ

Состав: вода, курица, шампиньоны, лапша (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль), морковь, лук репчатый, соус соевый, соль, масло подсолнечное, чеснок, имбирь сушеный, укроп сушеный, перец красный молотый.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 3,1 г., жиров – 1,1 г.,
углеводов – 3,6 г.; 40 кКал (167 кДж)
Масса нетто 250 г.



ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ

Состав: вода, говядина, лапша (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль), перец болгарский, фасоль стручковая зеленая, морковь, томаты, лук репчатый, томатная паста 36%, масло подсолнечное, соль, чеснок, бульон говяжий сухой, укроп сушеный, петрушка сушеная, кориандр, базилик суш., зира, перец красный молотый, перец черный молотый.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 3,8 г., жиров – 2,8 г.,
углеводов – 3,6 г.; 59 кКал (247 кДж)
Масса нетто 250 г.



СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ С СЫРОМ

Состав: вода, капуста брокколи замороженная, курица, лук репчатый, сливки питьевые 10%, морковь, петрушка, морковь, плавящийся сыр, картофель свежий, масло подсолнечное, бульон куриный сухой, соль, зелень укропа сушеная, базилик сушеный.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 2,8 г., жиров – 4,3 г.,
углеводов – 3,0 г.; 55 кКал (230 кДж)
Масса нетто 250 г.



СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА СО СЛИВКАМИ

Состав: вода, горошек зеленый замороженный, сливки питьевые 10%, лук репчатый, картофель свежий, масло сливочное, бульон куриный сухой, соль, зелень укропа, зелень петрушки, базилик сушеный, перец черный молотый.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 1,3 г., жиров – 2,9 г.,
углеводов – 3,9 г.; 54 кКал (226 кДж)
Масса нетто 250 г.



СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СО СЛИВКАМИ

Состав: шампиньоны замороженные, вода, лук репчатый, сливки питьевые 10%, масло подсолнечное, масло сливочное 72,5%, мука пшеничная, бульон куриный сухой, соль, бульон грибов сухой, перец черный молотый.

В 100 г. продукта (средние расчетные значения):
белков – 1,2 г., жиров – 4,5 г.,
углеводов – 3,0 г.; 62 кКал (259 кДж)
Масса нетто 250 г.

Супы приготовлены с учетом вкусовых предпочтений российского потребителя, сбалансированы по составу и представлены в широком ассортименте.

Каждая порция имеет индивидуальную упаковку.
Вес порции 250 гр. Супы расфасованы в полипропиленовые стаканы, герметично запаянные крышкой из фольги. Упаковка по 12 штук в гофрокоробе.

Для приготовления супа достаточно полностью удалить крышку, контейнер поместить в микроволновую печь и разогреть при максимальной мощности в течение 7 минут!

Срок годности продукции составляет 6 месяцев при условии хранения при t - 18° С.



ГЛАВОБЕД

Вторые блюда

Вторые обеденные готовые
быстрозамороженные блюда.

Быстрозамороженные популярные у российского потребителя вторые блюда из свежего мяса и рыбы в сочетании с натуральными овощами и крупами.



БИГУС

(капуста тушёная со свиной)

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: капуста белокочанная, свинина, вода, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста 38%, мука пшеничная, соль, лук зелёный сушёный, укроп сушёный, сахар, уксусная кислота 9%, перец чёрный.
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 5,4 г, жиров – 10,9 г, углеводов – 4,1 г, 146 кКал (610 кДж)

Масса нетто 300 г.



ПОДЖАРКА

ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ПОДЖАРКА (вода, свинина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, масло подсолнечное, соль, сахар, лук зелёный сушёный, укроп сушёный, базилик сушёный, перец чёрный, дрожжевой экстракт), ГАРНИР (вода, рис длиннозерный, масло сливочное, соль).
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 6,5 г, жиров – 10,3 г, углеводов – 22,2 г, 219 кКал (916 кДж)

Масса нетто 300 г.



ПАСТА С МЯСНЫМ ФАРШЕМ В СОУСЕ БОЛОНЬЕЗ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ПАСТА (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, масло сливочное, соль), ФАРШ В СОУСЕ (говядина, свинина, вода, томатная паста 38%, лук репчатый, масло подсолнечное, морковь, соль, томаты, мука пшеничная, чеснок, базилик, лук зелёный сушёный, укроп сушёный, перец чёрный).
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 5,8 г, жиров – 9,4 г, углеводов – 12,9 г, 157 кКал (658 кДж)

Масса нетто 300 г.



ПОДЖАРКА ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ПОДЖАРКА (вода, свинина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, масло подсолнечное, соль, сахар, лук зелёный сушёный, укроп сушёный, базилик сушёный, перец чёрный, дрожжевой экстракт), ГАРНИР (картофель, молоко натуральное 2,8%, масло сливочное, соль).
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 5,3 г, жиров – 10,6 г, углеводов – 11,8 г, 166 кКал (694 кДж)

Масса нетто 300 г.



ПАСТА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ В СОУСЕ БЕШAMEЛЬ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ПАСТА (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, масло сливочное, соль), ветчина обжаренная (ветчина, масло подсолнечное), соус Бешамель (вода, молоко сухое цельное, картофельный крахмал, мука пшеничная, соль, петрушка сушёная, пшеничная кислота, перец чёрный молотый), сыр твёрдых сортов.
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 9,5 г, жиров – 9,9 г, углеводов – 14,9 г, 184 кКал (769 кДж)

Масса нетто 300 г.



ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ГУЛЯШ (вода, говядина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, соль, сахар, лук зелёный сушёный, укроп сушёный, базилик сушёный, перец чёрный, лавровый лист), ГАРНИР (вода, рис длиннозерный, масло сливочное, соль).
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 6,2 г, жиров – 8,2 г, углеводов – 23,4 г, 202 кКал (847 кДж)

Масса нетто 300 г.



ПАСТА С КУРИНЫМИ КРЫЛЫШКАМИ В СОУСЕ ПО-ПЕКИНСКИ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ПАСТА (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, масло сливочное, соль), куриные крылышки, соевый соус, мёд, крахмал картофельный, кари, масло подсолнечное.
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 9,5 г, жиров – 8,3 г, углеводов – 14,0 г, 166 кКал (694 кДж)

Масса нетто 300 г.



ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛАПШОЙ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ГУЛЯШ (вода, говядина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, соль, сахар, лук зелёный сушёный, укроп сушёный, базилик сушёный, перец чёрный, лавровый лист), ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное, соль).
В 100 г. продукта (средние расчётные значения): белков – 6,5 г, жиров – 7,8 г, углеводов – 13,8 г, 152 кКал (637 кДж)

Масса нетто 300 г.



ПЕЛЬМЕНИ ВАРЁНЫЕ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: мука пшеничная в/с, говядина, свинина, лук репчатый, яйцо куриное, вода, питьевая, пшеничная клетчатка, соль, чеснок, перец черный молотый.
В 100 г. продукта (средние расчетные значения): белков – 4,2 г., жиров – 12,5 г., углеводов – 17,5 г.; 221 кКал (925 кДж)
Масса нетто 200 г.



КОТЛЕТА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: картофель, молоко питьевое, говядина, вода, масло сливочное, мясо кур механической обвалки, лук репчатый, масло подсолнечное, хлеб пшеничный 1 сорт, сахар, панировочный, томатная паста 38%, морковь, соль, мука пшеничная, перец черный, укроп сушеный, петрушка сушеная, дрожжевой экстракт.
В 100 г. продукта (средние расчетные значения): белков – 4,2 г., жиров – 7,8 г., углеводов – 13,5 г.; 138 кКал (577 кДж)
Масса нетто 300 г.



ФИЛЕ РЫБЫ ЖАРЕНОЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: картофель, рыба (лук), молоко питьевое, вода, масло сливочное, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль, лук репчатый, молоко сухое цельное, перец черный.
В 100 г. продукта (средние расчетные значения): белков – 4,8 г., жиров – 7,1 г., углеводов – 13,3 г.; 130 кКал (544 кДж)
Масса нетто 300 г.



ЛАПША ПО-КИТАЙСКИ С КУРИЦЕЙ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: ЛАПША (мука пшеничная, яйцо куриное, вода, масло сливочное, соль), курица, перец болгарский, лук репчатый, томаты, масло подсолнечное, соевый соус, томатная паста 38%, сахар, чеснок свежий, соль, имбирь сушеный, петрушка сушеная, перец красный острый.
В 100 г. продукта (средние расчетные значения): белков – 7,9 г., жиров – 6,1 г., углеводов – 15,9 г.; 146 кКал (613 кДж)
Масса нетто 300 г.



ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

Готовое быстрозамороженное блюдо.

Состав: вода, филе куриное, рис круглозерный, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, чеснок свежий, приправа для плова (барбарис, кориандр, кумин, куркума, лавровый лист, морковь, паприка, перец душистый, перец черный, чили, соль, чабер), зира.
В 100 г. продукта (средние расчетные значения): белков – 6,1 г., жиров – 8,3 г., углеводов – 18,0 г.; 179 кКал (748 кДж)
Масса нетто 300 г.

Для ТМ Главбед отобран наиболее востребованный у россиян ассортимент.

Блюда этой ТМ привычны, узнаваемы и любимы в повседневном употреблении. В ассортименте найдутся блюда на все вкусы и предпочтения.

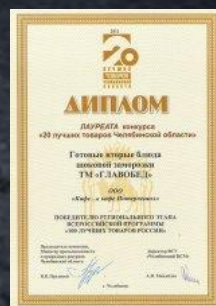
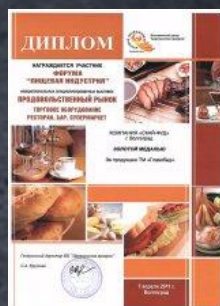
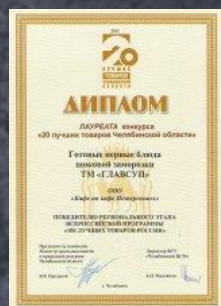
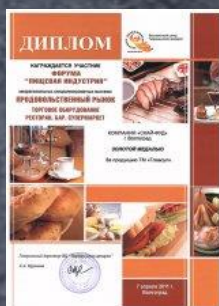
Каждая порция имеет индивидуальную упаковку.

Вес порции 300 г. Блюда расфасованы в полипропиленовые контейнеры под запайку пленкой. Упаковка по 8 штук в гофрокоробе.

Для приготовления второго блюда достаточно контейнер поместить в микроволновую печь и разогреть при максимальной мощности в течение 7 минут.

Срок годности продукции составляет 6 месяцев при условии хранения при t - 18° С.

НАШИ СЕРТИФИКАТЫ И НАГРАДЫ:



НАШИ ПАРТНЕРЫ:

SUBWAY

Пятёрочка

Верное качество. Верные цены!
Верный

Globus

ТОРГОВАЯ СЕТЬ
ЗВЕЗДНЫЙ

РЯДЫ
ОПТОКЛУБ

АТАК
Супермаркет

ЛЕНТА

торговые центры
МЕГАМАРТ

Дикси

Ашан

ЕЛИСЕЙ
СЕТЬ СУПЕРМАРКЕТОВ

PRISMA

ВИКТОРИЯ

СЕТЬ УНИВЕРСАМОВ
АВОСЬКА

О НАС В ЦИФРАХ

15

ЛЕТ НА РЫНКЕ

БОЛЕЕ

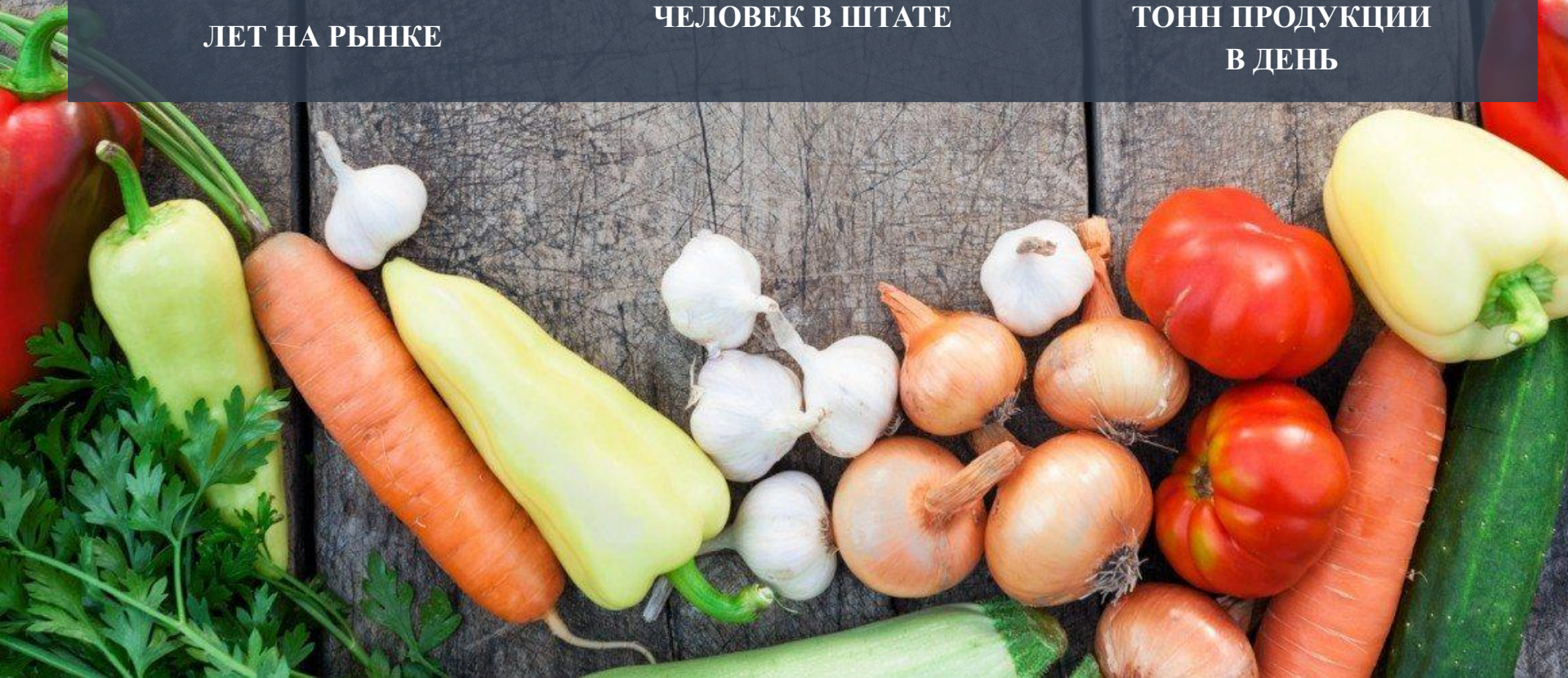
100

ЧЕЛОВЕК В ШТАТЕ

БОЛЕЕ

5

ТОНН ПРОДУКЦИИ
В ДЕНЬ





ГЛАВСУП

ГЛАВОБЕД

456200 г. Златоуст, ул. Косотурская 11
+7 (351) 200-36-76 доб.118

2003676@inbox.ru
www.cafeincafe.net

CaféinCafé