



ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, ПЕЧЕНЬЕ
ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ



О КОМПАНИИ

Не так много производителей кондитерской продукции могут похвастаться тем, что используют при производстве не синтетические ингредиенты, а натуральный бельгийский шоколад, настоящее куриное яйцо, сливочный сыр.

Наша компания представляет широкий ассортимент натуральных кондитерских изделий.

За многолетний опыт работы мы остались верны одному простому правилу: качество – это главное, поскольку мы производим натуральный продукт без консервантов, стабилизаторов, усилителей вкуса, ГМО и прочих достижений химической промышленности.

Мы гордимся нашими поставщиками натурального сливочного масла и цельного молока, наши кондитеры собственноручно варят фруктовые джемы и сиропы, наши торты и пирожные «дышат» в экологичной картонной упаковке.

Тающие во рту бисквиты, хрустящее слоеное тесто, нежнейшие трюфельные крема, воздушное безе, фруктовые облака – мы ограничены только хорошим качеством ингредиентов.



СОВЕТСКАЯ КЛАССИКА



Торт «Киевский сувенир»

Это знакомый с детства вкус, который донесли до сегодняшнего дня лучшие кондитеры. Два белково-ореховых карамельных коржа соединены кремом «Шарлотт» с коньяком, торт украшен изящной веткой каштана.



Вес 1 кг и 0,5 кг.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Птичье молоко»

Классическое сочетание тонкого сдобного бисквита и ванильного суфле, сваренного на сахаро-паточном сиропе с агаром, покрытого глазурью из настоящего бельгийского шоколада.



Вес 0,5 и 0,8 кг.

Торт «Полет»

Любимый торт СССР – классическое безе, сливочный масляный крем и орехи.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Ленинградский»

Тонкие песочные коржи, соединенные яблочным джемом и шоколадным сливочным кремом. Торт украшен кремом и арахисом.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Подарочный»

Классический рецепт по ГОСТу. Три коржа кексового бисквита, соединённые сливочным кремом с добавлением обжаренного дроблёного арахиса и сахарной пудры.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Прага»

Классический рецепт: три слоя шоколадного бисквита, нежный шоколадно-масляный крем, покрытие из яблочного джема и шоколадной помадки. Торт пропитан сахарным сиропом с коньяком.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Сказка»

Тонкий бисквитный рулет, пропитанный сиропом, сочетание сливочного крема и шоколадного. Сверху торта – сказочная полянка.

МИРОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



Торт «Труфальдино»

Два шоколадных бисквита на основе натурального тертого какао, пропитанных сиропом с коньяком, соединены фирменным трюфельным кремом из горького бельгийского шоколада с ромом и натуральными сливками.



Вес 1 кг и 0,5 кг.



Вес 1 кг.

Торт «Чизкейк»

На тонком бисквите нежное суфле из сливочного сыра. Торт покрыт цельными ягодами клубники, залитой мармеладом.



Вес 0,6 кг.

Торт «Наполеон фруктовый»

Классическое слоеное тесто и самый нежный ванильный заварной крем. Изюминка торта в слое вишневой/яблочной подварки: «Наполеон с яблоком» и «Наполеон с вишней». Также в ассортименте классический «Наполеон».



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Карпатский»

Насыщенный шоколадный бисквит и нежный сметанный крем придадут этому торту необычный вкус.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Космос»

Два тонких классических бисквита, пропитанных коньяком, соединены нежным сливочным кремом с прослойкой воздушно-орехового коржа безе. В составе крема – чернослив и грецкий орех. Торт покрыт бельгийским шоколадом.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Черный лес»

Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом с коньяком, нежнейший крем из сливок и прослойка свежих вишен. Торт украшен коктейльной вишней и воздушными облаками из сливок.



Вес 1 кг и 0,5 кг.

Торт «Лакомка»

Неожиданное сочетание: классический шоколадный бисквит и карамельный крем из сгущенного молока с цедрой лимона, корицей и грецким орехом.

НОВИНКИ



Торт «Тирамису»

Срок хранения: 120 часов
Нежное суфле со вкусом капучино на основе из тонкого бисквита, пропитанного кофейно-ромовым сиропом.
Торт украшен нежным кремом из сливок и какао.



Вес 1 кг



Вес 0,5 кг

Торт «Рафаэль»

Срок хранения: 72 часа
Два воздушных коржа безе с кокосовой стружкой, нежное суфле с вареным сгущенным молоком, торт залит бельгийским шоколадом и украшен кокосовой стружкой.



Вес 1 кг

Торт «Солнечная долина»

Срок хранения: 120 часов
Три бисквитных коржа, пропитанных сиропом, соединены кремом из сливок и сгущенного молока.
Торт украшен глазированными клубникой и киви.



Вес 1 кг

Торт «Сказка»

Срок хранения: 72 часа
Три бисквитных коржа, пропитанных сиропом, соединены нежным сливочным кремом.
Торт украшен шоколадным кремом и цветами из сливочного крема.



Вес 1 кг

Торт «Йогуртовый»

Срок хранения: 120 часов
Три бисквитных коржа сочно пропитаны сиропом, между ними два вида начинки - нежное йогуртовое суфле и смородиновый конфитюр.
Торт украшен белым шоколадом и желевыми шариками.

ПИРОГИ И ПИРОЖНЫЕ



Пирожные

Наши любимые торты всегда можно попробовать в миниатюрном исполнении – в ассортименте пирожные «Труфальдино», «Птичье молоко», «Чизкейк»



Вес 0,1х4 кг



Вес 0,27 кг.

Пирожное «Картошка»

Свежие бисквитные и медовые коржи – основа этого пирожного. Украшено масляным кремом.



вес 0,1х4 кг

Пирожное «Медовичок»

Сочетание медового бисквита и нежного сметанного крема. Пирожное украшено бисквитной крошкой и шоколадом.



Вес 0,4 кг.

Пирожное «Графские развалины»

Тающий во рту вкус пирожного – это воздушное безе, бисквит, чернослив, грецкий орех и нежный сметанный крем со сгущенным молоком.



Вес 0,19 кг.

Эклеры

Пирожные, пользующиеся неизменной благосклонностью сладкоежек – традиционные эклеры – представлены с шоколадным, нежно-сливочным и карамельным кремом.



Вес 0,15 кг.

Пирожное «Профитроли»

Классическое заварное тесто в сочетании с нежнейшим воздушным кремом из творога и натуральных сливок.



Вес 0,65 кг

Наи фруктовые

Вариации на тему лета из масляного бисквита с нежнейшими заварными кремами и фруктами.

Вишневый – шоколадный бисквит, шоколадный заварной крем, ягоды вишни.

Ягодный, Клубничный, Сезонный – классический масляный бисквит, заварной крем, ягоды и сезонные фрукты.

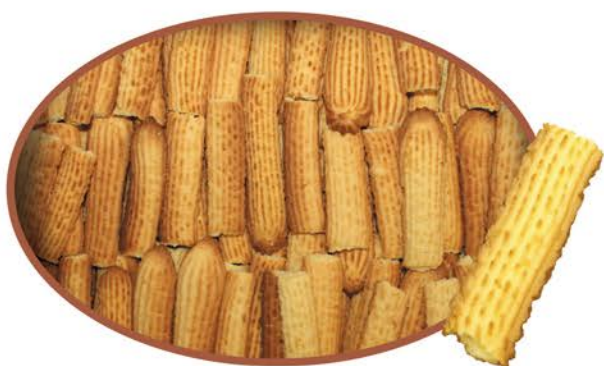
Тропический – бисквит, карамельный крем, ассорти из манго, ананаса и персика.

ПЕЧЕНЬЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ



"Колечко песочное"

Рассыпчатое песочное печенье с арахисом



"Крумири"

Рассыпчатое песочное печенье из кукурузной муки



"Брауни"

Рассыпчатое песочное шоколадное печенье



"Кукис"

Сливочное печенье в ассортименте:
с тыквенной семечкой, с сушеной вишней.



"Ванильный носорог"

Сливочное ванильное печенье
на основе миндальной муки с шоколадной крошкой

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наши кондитеры всегда готовы воплотить индивидуальные пожелания:
мы изготавливаем торты с надписью, торты больших размеров, фигурные торты.



УПАКОВКА

Серийная картонная упаковка

Подарочная упаковка



По желанию партнеров торты поставляются в пластиковой упаковке

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



- «Ванильный носорог» - это семейная компания, и мы строго следим за поставками качественного сырья. В нашей продукции никогда не бывает сои, пальмового масла, консервантов, эмульгаторов.
- Вследствие этого срок хранения большинства тортов - 3 суток (72 часа)
- Торты дышат в экологичной картонной коробке
- Мы выпекаем торты каждый день, а не замораживаем полуфабрикаты, даже под Новый год
- Ежедневные поставки
- Соблюдение санитарно-гигиенических правил
- Все ассортиментные позиции изготавливаются по техническим условиям согласно декларации соответствия.
- Безналичный и наличный (кассовый чек) расчет





Кондитерская компания
«Ванильный Носорог»

КОНТАКТЫ:

КОММЕРЧЕСКИЙ ОТДЕЛ:

Ксения Рыбакова

Тел: +7 (499) 501-91-11

E-mail: info@tovar911.com

АДРЕС:

Москва, БП Румянцево, офис 613Г

АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА:

Москва, Проспект Вернадского, д. 89А

Ваш менеджер: _____

Телефон: _____