

Каталог

торты, пирожные, рулеты



История фабрики

Кондитерская фабрика основана в Кургане в 1977 году. Уже более 40 лет восхитительная продукция покоряет вкусы любителей сладкого как в Курганской области, так и в других регионах России. На фабрике трудится квалифицированный персонал. Производство оснащено современным оборудованием. Это позволяет поддерживать высокие технологические параметры на всех этапах производства и ежемесячно производить более 300 тонн высококачественной продукции.

Выпускаемая продукция реализуется под торговыми марками:

- «Сладянка»
- «Тайна кондитера»

Основной специализацией кондитерской фабрики является производство тортов, рулетов и пирожных.

Срок годности

Охлажденные торты, рулеты, пирожные при температуре 4 ± 2 °C — 10 суток.
Продукция в замороженном состоянии при температуре минус 18 ± 2 °C — 6 месяцев;
с последующим размораживанием (дефростацией) при температуре 4 ± 2 °C
и дальнейшим хранением при температуре 4 ± 2 °C — не более 10 суток.

Внешний вид продукции может отличаться от представленного в каталоге. Описание, указанное в каталоге, не нарушает законодательства, так как не является маркировкой, наносимой на саму продукцию или ее упаковку.

**Домашняя
серия**



Торты



«Домашний гостинец»

Классические медовые коржи с кремом из взбитых сливок с пломбирной начинкой и сгущенным молоком. Торт декорирован вареным сгущенным молоком.

800 г



«Дамочка»

Классический бисквит, крем масляный с вареным сгущенным молоком, поверхность торта декорирована вареным сгущенным молоком.

700 г



«Медовик»

Классические медовые коржи с кремом из взбитых сливок со сгущенным молоком.

800/2000 г

Советская классика



Торты



«Сладкие развалинки»

Сочетание классического и шоколадного бисквитов с легким сметанным кремом. Торт украшен шоколадным гелем.

700 г



«С днем рождения»

Классический белый бисквит с кремом из взбитых сливок и вареного сгущенного молока, верх декорирован кремом, боковая часть — бисквитной крошкой.

800 г



«Ореховый»

Классический белый бисквит, масляный крем с вареным сгущенным молоком. Торт покрыт жареным арахисом.

600 г



«Слоеное удовольствие»

Слоеные коржи в сочетании с кремом из взбитых сливок и вареного сгущенного молока. Торт покрыт слоеной крошкой.

400 г



«Порционный»

классический белый бисквит с масляным кремом, декорирован кондитерской глазурью.

800/1600 г



«Зуральская птичка»

Нежное суфле со сгущенным молоком на тонком бисквите. Украшен кондитерской глазурью.

800 г



«Киевский»

Воздушные коржи из бэзе с прослойкой масляно-шоколадного крема и арахиса. Торт декорирован жареным арахисом и кондитерской глазурью.

600 г



«Царица востока»

Классический шоколадный бисквит с масляным кремом с вареным сгущенным молоком. Боковая часть торта декорирована жареным дробленным арахисом с бисквитной крошкой, верх торта — абрикосовой начинкой, вареной сгущенкой, маком и цукатами.

800/1600 г



«Старая Прага»

Классический шоколадный бисквит с джемом и масляно-шоколадным кремом. Торт покрыт ганашем из кондитерской глазури.

800 г



«Сметанный»

Классический белый бисквит с нежным сметанным кремом со взбитыми сливками. Торт декорирован сметанным кремом.

700 г

Рулеты



«Ореховый»

Классический бисквитный рулет с масляным кремом. Покрыт арахисом и бисквитной крошкой.

500 г



«Фруктовый»

Классический бисквитный рулет с фруктовым кремом, украшен бисквитной крошкой.

400 г



«Полянка»

Классический бисквитный рулет и сливочный крем со вкусом сгущенного молока. Украшен сливочно-шоколадным кремом и шоколадной бисквитной крошкой.

500 г

Пирожные



«Порционное»

Классический белый бисквит в сочетании с фруктовым кремом, украшен сливочным кремом.

360 г



«Муфточка с кремом»

Слоеная трубочка с белковым кремом.

300 г



«Эклер»

Классическое заварное пирожное с начинкой из шоколадного крема, декорированное бисквитной крошкой.

300 г



«Картошка»

Классическое бисквитно-кремовое пирожное, украшенное шоколадной крошкой и сливочным кремом.

480 г



«Корзиночка с белковым кремом»

Песочная корзиночка с фруктовым джемом и белковым кремом.

360 г

Премиум



Торты



«Вуппи-пай»

Шоколадный бисквит с нежным кремом чиз. Декорирован шоколадной посыпкой, кусочками бисквита и кремом.

800 г



«Вишня в шоколаде»

Шоколадный бисквит в сочетании с нежным кремом из сметаны и взбитых сливок с ягодами вишни. Боковая часть торта украшена шоколадным декором, верхняя часть покрыта кремом из взбитых сливок с добавлением шоколада, декорирована засахаренными ягодами вишни с веточками.

1000 г



«Крем-брюле»

Классический белый бисквит с кремом из взбитых сливок и ванильной начинки. Верх торта покрыт вареным сгущенным молоком и декорирован хрустящим вафельным рожком, маршмеллоу и шоколадным драже.

800 г



«Медовый в шоколаде»

Классические медовые коржи со сметаной и взбитыми сливками. Торт покрыт ганашем.

800 г



«Сметанник»

Нежный бисквит со сливочно-сметанным кремом. Сверху – взбитые сливки, жареный дробленый арахис, мак и шоколадная соломка. Декорирован цветком из вареного сгущенного молока.

800/2000 г



«Вкуснегин»

Воздушные коржи из безе с масляно-заварным кремом. Торт покрыт крошкой из безе, декорирован цветами из масляного крема.

600 г



«Двойное лакомство»

Нежные коржи из безе чередуются с классическим бисквитом и масляно-заварным кремом. Торт покрыт хрустящей крошкой из безе.

800 г



Пирожные



«Профитроли с вареным сгущенным молоком»

Классическое заварное с кремом из вареного сгущенного молока.

250 г



«Профитроли с творожным кремом»

Классическое заварное с кремом из творожной начинки и взбитых сливок.

250 г



«Профитроли со вкусом сгущенки»

Классическое заварное с кремом из сгущенного молока.

250 г



«Профитроли со сметанным кремом»

Классическое заварное с кремом из взбитых сливок и сметаны. Украшено кремом из взбитых сливок и сметаны, шоколадной соломкой и маком.

250 г



«Ночной каприз»

Шоколадный бисквит с шоколадным кремом из взбитых сливок и какао, декорирован легкими взбитыми сливками.

390 г



«Эклеры со вкусом пломбира»

Классическое заварное с кремом из взбитых сливок с пломбирной начинкой.

300 г



«Сказки востока»

Маковый бисквит с масляным кремом и сгущенным молоком. Верх декорирован изюмом, цукатами, грецким орехом, маком, арахисом и кокосовой стружкой.

420 г



Рулеты



«Лакомство»

Классический бисквитный рулет с масляным кремом и вареным сгущенным молоком. Десерт посыпан бисквитной крошкой.

400 г



«Шоколадный»

Бисквитный рулет со сливочно-шоколадным кремом. Декорирован шоколадной соломкой.

400 г



«Трюфельный»

Шоколадный бисквитный рулет с шоколадно-масляным кремом. Десерт покрыт бисквитной крошкой.

400 г

Любимые десерты



Торты



«Банановый»

Белый бисквит с кремом из взбитых сливок и банановой начинки. Боковая часть торта декорирована бисквитной крошкой, верх покрыт банановым гелем и взбитыми сливками.

450 г



«Сливки Ягодки»

Белый бисквит с кремом из взбитых сливок и черничной начинки. Боковая часть торта декорирована бисквитной крошкой, верх покрыт черничным гелем и взбитыми сливками.

450 г



«Сладкие признания»

Маковый и шоколадный бисквиты с кремом из шоколадной начинки и взбитых сливок. Боковая часть торта украшена бисквитной крошкой, маком и кокосовой стружкой. Верх торта декорирован кремом и клубничным гелем.

800/1600 г



«Йогуртовый»

Белый бисквит с кремом из нежной йогуртовой начинки и взбитых сливок. Боковая часть торта декорирована шоколадной и кокосовой стружкой, верх покрыт гелем и взбитыми сливками.

800 г



«Вишневый»

Шоколадный бисквит с кремом из взбитых сливок и вишневой начинки. Боковая часть торта декорирована бисквитной крошкой, сверху покрыт вишневым гелем и взбитыми сливками.

450 г



«Мужской каприз»

Классический и шоколадный бисквиты с кремом из взбитых сливок, сметаны и чернослива. Покрит взбитыми сливками и украшен шоколадной соломкой.

800 г



«Кокосовый»

Классический белый бисквит с кремом из взбитых сливок и кокосовой начинки. Торт покрыт кокосовой стружкой и декорирован миндалем.

800 г



«Ириска»

Классический бисквит, пропитанный медовым сиропом, и крем из вареного сгущенного молока и взбитых сливок. Сбоку торт декорирован бисквитной крошкой, сверху покрыт вареным сгущенным молоком.

800 г



«Сник-Шик»

Белый и шоколадный бисквиты с кремом из вареного сгущенного молока. Боковая часть торта украшена бисквитной крошкой, верхняя покрыта вареным сгущенным молоком, декорирована маком и арахисом в карамели.

800 г



«Творожный»

Классический белый бисквит с кремом из взбитых сливок, творожной и абрикосовой начинками. Боковая часть торта декорирована шоколадными хлопьями и кокосовой стружкой, верхняя украшена взбитыми сливками и абрикосовым джемом.

800 г



«Сладкий визит»

Классический белый бисквит с кремом из взбитых сливок и кокосовой начинки. Торт покрыт кокосовой стружкой, декорирован лепестками арахиса.

800 г



«О, Жора!»

Классический и шоколадный бисквиты с легким сметанным кремом, шоколадной крошкой и маком.

450 г



«Тирамису»

Шоколадный бисквит и крем тирамису с кофейным ароматом. Сбоку торт декорирован шоколадной крошкой, сверху — какао.

600 г



«Кофе со сливками»

Классический бисквит и шоколадно-сливочный крем. Торт украшен кремом из взбитых сливок и вареного сгущенного молока.

800/1200 г



ИП Клементьев Антон Валерьевич

ОГРНИП 312450135300074

Юридический адрес: Россия, 640000,
г. Курган, ул. Пролетарская, 39, кв. 43

Фактический адрес: Россия, 640007, г. Курган,
пр-т Машиностроителей, 26

sale@slavfood.ru

+7 3522 500-000

@ sladyanka_cake
slavyanka_kurgan