



г. Пермь  
ул. Анри Барбюса, 27  
тел. +7 922 640 00 06  
[info@couverture.ru](mailto:info@couverture.ru)  
[www.couverture.ru](http://www.couverture.ru)

Уважаемый (ая) Партнер!

Позвольте представить Вам компанию Кувертюр в качестве потенциального поставщика готовой продукции сегмента HoReCa для вашего бизнеса.

Мы предлагаем готовые к употреблению торты глубокой заморозки. Вы получаете торты приготовленных по оригинальным, авторским рецептам с использованием натурального коровьего молока, сливочного масла и натурального шоколада.

Срок годности - 12 мес, при температуре -18 С, срок годности после дефростирования - 72 часа.

№	Фото	Название	Описание	Состав с расшифровкой компонентов	Вес (гр)	Кол-во кусочков, шт	Цена за 1 кусочек, руб	Цена за единицу, руб
1		Торт «Сливочный»	Сливочный мусс с прослойкой из клубничного крема на бисквите.	Яйцо, сахар, мука пшеничная, молоко, желатин, белый шоколад, сливки 33 %, сахарная пудра, клубника, сахар, пектин, глюкозный сироп.	1 770	16	59,7	955
2		Торт «Три шоколада»	Торт на основе 3 муссов:Сливочный мусс, мусс из темного шоколада, мусс из молочного шоколада на подложке из шоколадного бисквита.	Яйцо, сахар, какао-порошок, мука пшеничная, молоко, сливки 33 %, желатин, темный шоколад 53 %, молочный шоколад 33 %, сахарная пудра, белый шоколад, мируар	1 550	16	54,3	868
3		Торт «Абрикос»	Шоколадный торт с желе из абрикосов на шоколадном бисквите.	Яйцо, сахар, какао-порошок, мука пшеничная, абрикос, желатин, масло 82,5 %, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, молочный шоколад 33 %, темный шоколад 53 %, белый шоколад, глюкозный сироп, подсолнечное масло.	1 915	16	55,0	880
4		Торт «Меренга»	Бисквит, сливочно-ванильным муссом, цедра лимонная, классической воздушной меренгой.	Белки, яйцо, мука пшеничная, сахарный песок, сливки 33 %, ваниль, лимон, желатин, мируар	1 340	16	47,7	763
5.		Торт «Птичье молоко»	Сливочное нежное суфле. Торт покрыт темным бельгийским шоколадом.	Белый шоколад, шоколад темный 53 %, масло сливочное 82,5 %, сливки животные м д ж 33 %, сахарный песок, агар-агар, яйцо куриное, сгущенное молоко цельное с сахаром	1 720	16	35,4	567
6.		Торт «Манго-маракуйя»	Сочетание шоколадного мусса с пюре манго и маракуйи на тонкой мягкой бисквитной основе. Торт покрыт мягкой карамелью и украшен темным бельгийским шоколадом.	Темный шоколад 53%, белый шоколад, какао-масло, животные сливки м д ж 33%, пюре манго, пюре маракуйи, сахарный песок, сливочное масло 82,5 %, желатин, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, фундук, миндальная мука, соль, глюкоза, мируар, желатин, натуральный ароматизатор ваниль	2 115	16	88,6	1417
7.		Чизкейк Манго-Маракуйя	Выпечная сливочно-творожная начинка с мякотью манго и маракуйи на тонкой песочной подложке.	Сливочный сыр крем чиз, сливки животные м д ж 33%, сахарный песок, молоко 2,5 %, желатин, пюре манго, пюре маракуйя, масло сливочное 82,5 %, мука пшеничная, сахарная пудра, пекарский порошок	1 845	16	56,3	900
8.		Пирожное «Профитроли»	Заварное тесто со сливочным заварным кремом. Пирожное покрыто и оформлено темным шоколадом.	Темный шоколад 53 %, масло сливочное 82,5 %, пломбир сливочный, сливки животные м д ж 33%, молоко 2,5 %, мука пшеничная в/с, сахарный песок, соль, яйцо куриное, картофельный крахмал, желатин, натуральный ароматизатор ваниль	50	1	25	25