КУЗЬМОЛОВСКИЙ
Хлеб

Каталог продукции

Хлебобулочные изделия

Выпечка и кондитерские изделия

2020

Хлебобулочные изделия

Хлеб «Пшеничный»

Батон «Нарезной в/с»

Хлеб «Столичный»

Хлеб «Карельский»

Хлеб «Проросшее зерно пшеницы»

Хлеб «Ржаной заварной»

Пампушка

Хлеб «Фитнес»

Брецель

Чиабатта

Гречневый хлеб

Французский багет

Хлеб «Королевский»

Хлеб «Подовый»

Хлеб Австрийский

Багет с чесноком

О хлебозаводе

Хлеб «Пшеничный»

Хлеб, приготовленный из пшеничной муки с использованием воды, дрожжей, соли. Пшеничный хлеб – самый популярный вид хлеба в нашей стране. Его едят вместе с первыми и вторыми блюдами, используют для приготовления сладких и соленых бутербродов, поджаривают гренки или делают из него сухари.

КУЗЬМОЛОВСКИЙ Хлеб

О хлебозаводе

Батон «Нарезной в/с»

Батоном принято называть хлебобулочное изделие продолговатой формы, выпекаемое из пшеничной муки. Батон Нарезной – классика советского и постсоветского пространства, румяная продолговатая булка с аппетитными диагональными надрезами на верхней корочке знакома всем поколениям, имеет золотисто-коричневый цвет корочки и бело-жёлтый ноздреватый мякиш упругой структуры. Свежий батон быстро восстанавливает форму после нажатия, обладает приятным вкусом и насыщенным хлебным ароматом.

О хлебозаводе

Хлеб «Столичный»

Хлеб по вкусу очень приятный и достаточно нейтральный, хорошо подходит для каждодневного употребления. Хлеб «Столичный» выпекается из ржаной обдирной муки и пшеничной муки I–го сорта.

О хлебозаводе

Хлеб «Карельский»

Сегодня этот хлеб считается элитным, а создан был после войны как пшеничный аналог Бородинского. Кроме того, этот удивительно вкусный хлеб ещё и несложен в приготовлении – его можно легко выпечь даже дома! Попробуйте – и вы будете очарованы! Ингредиенты для хлеба «Карельский»: мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1-го сорта, солод для заварки, дрожжи, соль, сахар, кориандр, изюм, вода питьевая.

О хлебозаводе

Хлеб «Проросшее зерно пшеницы»

Этот хлеб делают из зерен пшеницы, которые были проращены и запеченны в хлеб. Такой процесс сохраняет больше питательных веществ. Проросшее семя содержит меньше клейковины, что является бонусом для тех, кто чувствителен к глютену. Однако он всё-же не рекомендован для людей аллергиями на клейковину. Проросшая пшеница высвобождает все жизненно важные питательные вещества, хранящиеся в цельных семенах, помогая увеличить жизненную энергию человека.

КУЗЬМОЛОВСКИЙ Хлеб

О хлебозаводе

Хлеб «Ржаной заварной»

Сложно представить приём пищи без кусочка хлеба. Многие отдают предпочтение заварному хлебу, который готовится с добавлением ржаного солода. Он получается пышным, слегка влажным. Благодаря ржаному солоду вкус получается насыщенным.

О хлебозаводе

Пампушка

Пампушки с чесноком являются традиционным аккомпанементом густого, наваристого, обжигающего украинского счастья, имя которому – борщ. Когда это великолепие появляется рядом с тарелками – такое удовольствие отломить одну штучку, обмакнуть в чесночный соус и зажмуриться! На одной пампушке точно не остановитесь.

О хлебозаводе

Хлеб «Фитнес»

Очень вкусный и полезный хлеб, который богат клетчаткой и микроэлементами. Этот хлеб для тех, кто заботиться о своей фигуре и хорошем пищеварении. В составе хлеба содержится морковь, что привносит в готовый хлеб не только пользу, но и красивый внешний вид. Этот хлеб характеризуется высокими вкусовыми и питательными свойствами, высокой пищевой ценностью, полезен для здоровья.

О хлебозаводе

Брецель

Кушать брецель можно не только с пивом. К нему готовят всякие соусы. Очень вкусное сочетание получается с мясным бульоном. Хорош он и с молоком. Одним словом, брецелем можно заменить хлеб. Поучится вкусно и питательно. питательно. Брецель – это самый обычный крендель. Готовят его из дрожжевого теста и обильно посыпают солью. Из готового теста скручивают жгуты и симметрично соединяют в незамысловатую фигурку.

О хлебозаводе

Чиабатта

Чиабатта – это национальный итальянский хлеб, который готовится на основе пшеничной муки с добавлением дрожжей. Особенностями этого хлеба, благодаря которым он получил широкое распространение и любовь, являются хрустящая корочка и пористость и воздушность мякиша. Основной секрет изысканного вкуса чиабатты состоит в том, что для производства используются только живые дрожжи, а время на поднятие теста – больше 12 часов.

Кузьмоловский Хлеб

О хлебозаводе

Гречневый хлеб

Хлеб гречневый имеет узнаваемый вкус и необыкновенный аромат, он получается слегка влажноватым, с тонкой нежной, но очень хрустящей корочкой. Идеально подойдет для рациона людей, которые следят за своей фигурой. Основной ингредиент – это гречневая мука, которая обогащает организм незаменимыми аминокислотами, клетчаткой и белком.

КУЗЬМОЛОВСКИЙ Хлеб

О хлебозаводе

Французский багет

Французским багетом называют длинную тонкую булку чуть золотистого цвета, мягкую внутри, обязательно с хрустящей корочкой и часто припудренную мукой. Из названия понятно, что это хлебобулочное изделие было придумано во Франции. Багет можно подать и к первым, и ко вторым блюдам. Словом – разве есть что-то, что с ним не сочетается?!

О хлебозаводе

Хлеб «Королевский»

Очень вкусный, буквально деликатесный хлеб, который может заменить любую изысканную выпечку. Хлеб из сухофруктов с добавлением фундука универсален, может быть и основой для бутерброда, например с творогом или джемом, и снеком – и самостоятельным лакомством. Кусочек такого хлеба с козьим сыром и чашкой травяного чая могут себе позволить на завтрак даже те, кто особенно строго следит за своим весом. Польза несомненна!

О хлебозаводе

Хлеб «Подовый»

Пшеничный подовый хлеб содержит белки, жиры, углеводы, аминокислоты, витамины, минералы, микроэлементы. Его производство основано на специальных технологиях, выпекается из качественных ингредиентов на подовых печах .

Ржаной подовый хлеб выпекается из ржаной муки на подовой печи . Обязательными его ингредиентами являются закваска для разрыхления, мука, вода и соль. Он отличается темным цветом и ярким кисловатым вкусом, более выраженным, чем у пшеничного.

О хлебозаводе

Хлеб Австрийский

Ржано-пшеничный заварной хлеб на натуральной закваске. Неповторимый сладковатый вкус и аромат хлебу придает заварка, а также сочетание семян подсолнечника. Благодаря использованию натуральных заквасок хлеб дольше сохраняет свежесть. Выпекается на каменном поду.

Кузьмоловский Хлеб

О хлебозаводе

Багет с чесноком

Подобно другим традиционным кухням, французская известная своими кулинарными изделиями, одно упоминание о которых вызывает аппетит – и багет с чесноком – одно из них. Такой багет является идеальным дополнением к самым различным блюдам.

КУЗЬМОЛОВСКИЙ
Хлеб

Кондитерские изделия и выпечка

Пирог «Медовик»

Штрудель

Пирог «Наполеон»

Маффины

Изделия из дрожжевого слоеного теста

Чизкейк фруктовый

Чизкейк с ягодами

Изделия из заварного теста

Печенье в ассортименте

Новинки

О хлебозаводе

Хлебобулочные изделия

Пирог «Медовик»

«Медовик» стал классическим тортом русской кухни. Сейчас «Медовик» считается традиционным лакомством, а его вкусный рецепт существует во множестве вариаций. Он прекрасно подходит для семейных праздников, детских дней рождения.

О хлебозаводе

Штрудель

Штрудель – рулет из тонкого теста с ягодной начинкой внутри. Это настолько вкусно, нежно и ароматно, что устоять перед этим десертом практически невозможно. Название штрудель происходит от немецкого и означает – водоворот, вихрь. Это и понятно, ведь штрудель – это начинка с тестом, завернутая в рулет.

О хлебозаводе

Пирог «Наполеон»

«Наполеон» – всеми любимая классика, неподвластная моде и времени. С кулинарной точки зрения под «Наполеоном» подразумеваются кондитерские изделия (торты или пирожные), которые готовятся из слоеного теста, слои которого перемазываются кремом или подобной массой.

О хлебозаводе

Маффины

Маффин – это небольшая выпечка, круглой формы, которая печется в специальных формочках: бумажных «корзиночках», силиконовых или тефлоновых. Походит маффин на мини-кекс, но больше приближен к хлебному изделию, так как изначально задумывался как булочка к завтраку. По размерам он небольшой и помещается на ладони человека.

КУЗЬМОЛОВСКИЙ Хлеб

О хлебозаводе

Изделия из дрожжевого слоеного теста

В целом ассортимент выпечки из слоеного теста чрезвычайно разнообразен. Это как готовые к употреблению изделия — язычки, круассаны, слоеные ушки и печенье, трубочки, слоеные торты и пирожные и т. д., так и замороженные полуфабрикаты. Слоеные изделия отличаются друг от друга не только наименованием и внешним видом, но также способом приготовления теста и отделкой поверхности.

О хлебозаводе

Чизкейк фруктовый

Нежный бисквит, тающий творожный крем и заливные фрукты такой десерт в любое время года придется по душе вам и вашей семье.

О хлебозаводе

Чизкейк с ягодами

Что может быть лучше, чем Чизкейк с ягодами? Отличное сочетание вкусов! Вам обязательно понравится этот роскошный десерт с великолепной бархатистой текстурой и богатым сырным вкусом. Попробуйте!

О хлебозаводе

Изделия из заварного теста

Из заварного теста приготавливают полуфабрикаты для булочек,трубочек, заварных колец, маленьких пирожных–эклеры и шу. Изделия из заварного теста получается с растрескавшейся поверхностью и пустотами внутри. Пустота заварных изделий заполняется кремом и взбитыми сливками.

О хлебозаводе

Печенье в ассортименте

Печенье известно с давних времён и уже стало незаменимым продуктом на нашем столе! Это блюдо вошло в рацион человека больше 10000 лет назад практически одновременно с хлебом! Наша компания предлагает Вам большой ассортимент различного печенья, сделанного вручную с большой любовью!

КУЗЬМОЛОВСКИЙ Хлеб

О хлебозаводе

Кондитерские изделия и выпечка

Хлебобулочные изделия

Новинки

КУЗЬМОЛОВСКИЙ Хлеб

О хлебозаводе

ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ», известное как «КУЗЬМОЛОВСКИЙ ХЛЕБ», является производителем хлебобулочной продукции более 120 наименований (хлеба традиционные, хлеба зерновые, разнообразная выпечка, пироги, фирменные печенья).

Мы продаем свою продукцию как в своих магазинах, так и в торговых сетях.

Реализовано более 150 государственных контрактов на поставку хлебобулочной продукции в социальные предприятия – школы, детские сады, больницы в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

Сегодня ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ» активно развивается: реорганизовывает производство, расширяет производственные площади, внедряет новые направления производства и новые виды продукции, объём производства – более 10 т продукции в сутки.

Готовы к новому сотрудничеству по поставке хлебобулочной продукции в Санкт-Петербурге и Ленинградской области!

Кондитерские изделия и выпечка

Хлебобулочные изделия

Кузьмоловский Хлеб

Ленинградская область,
Всеволожский район,
поселок Кузьмоловский,
Молодежная улица, д. 12
sale@kuz-hleb.ru
+7 (812) 495-41-42
+7 (911) 905-52-55
www.kuz-hleb.ru