











ООО "ТОРГОВЫЙ ДОМ "ПЕТРА"
198216, Санкт-Петербург, ул. Счастливая, д.4
тел./факс: 8 (812) 337-12-83/84 (отдел продаж)
тел.: 8 (812) 377-20-08, 377-74-06 (прием заказов)

ПРАЙС от 01.08.23

№ п/п	Наименование	Вес, г	Заправка шт.	Срок хранения	Фото	Описание	Цена с НДС руб за 1 шт.
НАБОРЫ ПИРОЖНЫХ ТМ "PETRA"							
1	Искушение	300	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Песочно-ореховые корзиночки с ванильным кремом, свежемороженными ягодами и консервированными фруктами, покрытыми желе.	194.40
2	Картошка	320	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Набор пирожных на основе шоколадного бисквита с вареной сгущенкой и шоколадной глазурью. Украшены какао-порошком и масляным кремом.	142.44
3	Клубничная Мэри	300	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Набор пирожных типа «Картошка» из светлой бисквитной массы с масляным кремом и клубничным конфитуром. Обсыпано сахаром и украшено листиком из глазури.	169.44
4	Корзиночка (с сухофруктами)	340	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Песочные корзиночки с клубничным конфитуром и ванильными крем-сливками, украшены сухофруктами и дроблёным арахисом.	195.36
5	Макарони	230	1	21 сут при t 4C+/-2 C		Пирожные на воздушной шоколадной основе с арахисом и шоколадным кремом.	181.20
6	Макарони	300	1	10 сут при t 4C+/-2 C		Пирожные на воздушной шоколадной основе с арахисом и шоколадным кремом.	225.72
7	Макарони (цветные)	230	1	21 сут при t 4C+/-2 C		Пирожные на воздушной основе, прослоенные клубничной, мятной и кокосовой начинками.	198.84
8	Фруктовое	400	1	15 сут при t 4C+/-2 C		Пирожные в виде «персиков» из песочного теста, наполненные начинкой из варёной сгущенки и абрикосового конфитюра. Обсыпаны сахаром и украшены листиком из глазури.	196.20
НАБОРЫ ПИРОЖНЫХ ТМ "Cheese&Sweet"							
1	Чизкейк ассорти (3 вида)	300	1	7 сут при t 4C+/-2 C		Набор из 3 видов Чизкейков: классический Чизкейк (Нью Йорк), Чизкейк (карамельный) и Чизкейк с арахисом, шоколадным печеньем и карамелью.	206.64
2	Эклеры (ассорти)	150	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Набор эклеров с карамельным кремом, с кремом на основе натуральных сливок и черносмординого конфи и с кремом на основе натуральных сливок со вкусом манго.	161.28
ПИРОЖНЫЕ ТМ "PETRA"							
1	Картошка	80	4	5 сут при t 4C+/-2 C		Пирожное на основе шоколадного бисквита с вареной сгущенкой и шоколадной глазурью. Украшено какао-порошком и масляным кремом.	39.72



2	Парфе шоколадное	90	4	5 сут при t 4C+/-2 C		Нежное шоколадное суфле на воздушном шоколадном бисквите. Пирожное украшено шоколадным кремом, глазурью, какао-порошком и орешком.	80.40
3	Эклер (обсыпной)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Пирожное из заварного полуфабриката с масляно-заварным кремом, украшено медовой бисквитной крошкой.	47.52
4	Эклер (карамель)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Эклер наполненный масляным кремом со сливочной карамелью.	55.44
5	Эклер (малина)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Эклеры наполненный кремом со вкусом малины и обсыпанный бисквитной крошкой.	55.44
6	Эклер (черная смородина)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Эклер наполненный кремом с конфи из черной смородины.	55.44
7	Эклер (манго)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Эклеры наполненный кремом со вкусом манго и покрытый сахарной помадкой.	66.72
8	Эклер (фисташка)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Эклеры наполненный кремом со вкусом фисташки и обсыпанный бисквитной крошкой.	66.72
9	Эклер (шоколадный)	75	8	5 сут при t 4C+/-2 C		Пирожное из заварного полуфабриката с масляно-заварным кремом. Украшено шоколадным ганашем и белой глазурью.	52.68

ПИРОЖНЫЕ в индивидуальной упаковке



1	Брусничный Торт	125	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт на нежной песочной основе, покрытой слоем сочной брусничной начинки и двумя видами кремов: молочным с белым шоколадом и взбитыми натуральными сливками. Украшен белым шоколадом и ягодами сушеной клюквы. Вес: 125 г.	88.92
2	Карамелька Торт	100	6	7 сут при t 4C+/-2 C		Превосходное сочетание крема на основе сливочной карамели и медовых коржей.	70.80
3	Медовик Торт	80	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Медовые коржи на основе натурального меда, прослоенные кремом из взбитых натуральных сливок и сметаны.	62.52
4	Медовое Пирожное	130	5	5 сут при t 4C+/-2 C		Классическое пирожное из медовых коржиков, прослоенных кремом из натуральных сливок и украшено курагой, черносливом и глазурью.	89.88
5	Морковный Торт	135	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Бисквит, изготовленный из свежей моркови с добавлением мускатного и грецкого ореха, изюма и кусочков ананасов, покрыт сливочным кремом из творожного сыра и натуральных сливок, декорирован морковкой из бисквитной массы.	84.00
6	Наполеон Торт	100	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Коржи из слоеного теста, прослоены молочным заварным кремом с белым шоколадом.	72.96
7	Ореховый Торт	100	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из воздушно-ореховых коржей на фундуке, прослоенных ванильным заварным кремом, украшен белым ганашем с мраморным рисунком и обсыпан миндальными лепестками.	103.56

8	Прага Торт	100	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Классический торт из сметанного шоколадного бисквита с масляно-заварным шоколадным кремом и прослойкой абрикосового конфитюра. Покрыт шоколадным ганашем.	82.68
9	Ред-Вельвет Торт	125	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Бисквит "Красный бархат" прослоеный нежным кремом из творожного сыра и белого шоколада.	86.16
10	Сметанник Торт	110	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из шоколадного сметанного бисквита с прослойкой из вишневого конфи и сметанным кремом с натуральными сливками.	73.80
11	Тирамису Пирожное	100	5	5 сут при t 4C+/-2 C		Шоколадный сметанный бисквит, пропитанный кофейным сиропом, и пропитанный нежным суфле.	71.52
12	Тропик (манго) Десерт	150	5	5 сут при t 4C+/-2 C		Десерт из нежного мангового мусса с прослойкой из мангового желе с кусочками манго и персика и подложкой из апельсинового бисквита	125.04
13	Фисташковый Торт	135	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Фисташковый бисквит, пропитанный фисташковым сиропом, прослоен замороженной малиной и нежным фисташковым муссом. Торт покрыт фисташковым ганашем и украшен кусочками белого шоколада.	109.92
14	Чизкейк (карамельный)	100	6	7 сут при t 4C+/-2 C		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра, мягкой карамелью и вареным сгущенным молоком.	71.28
15	Чизкейк (клубничный)	100	6	7 сут при t 4C+/-2 C		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра и клубничного конфитюра.	70.68
16	Чизкейк (микс)	110	6	7 сут при t 4C+/-2 C		Торт на песочной шоколадной основе с нежным муссом из творожного сыра, кусочками шоколадного печенья, жареным арахисом и карамелью.	78.72
17	Чизкейк (Нью-Йорк)	100	6	7 сут при t 4C+/-2 C		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра.	71.88
18	Чизкейк (шоколадный)	100	6	7 сут при t 4C+/-2 C		Торт на песочной шоколадной основе со слоями белого и шоколадного муссов из творожного сыра.	76.20
19	Шоколадный лес Торт	135	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из двух видов бисквита - шоколадного и Брауни, пропитанных шоколадным сиропом и прослоенных воздушным шоколадным муссом, покрыт темным шоколадом.	109.92
20	Ягодка Торт	120	6	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт на основе белого бисквита, пропитанного сиропом, прослоен кремом на основе натуральных сливок, сметаны и творожного сыра и слоем конфи из черной смородины. Покрыт гелем и украшен желтой ягодкой.	71.28

ПИРОЖНЫЕ

1	Карамелька Торт	100	12	180 сут при T -18C, 7 сут при T +4C		Превосходное сочетание крема на основе сливочной карамели и медовых коржей.	56.64
2	Медовик Торт	80	12	180 сут при T -18C, 5 сут при T +4C		Медовые коржи на основе натурального меда, прослоенные кремом из взбитых натуральных сливок и сметаны.	39.36

3	Морковный Торт	135	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Бисквит, изготовленный из свежей моркови с добавлением мускатного и грецкого ореха, изюма и кусочков ананасов, покрыт сливочным кремом из творожного сыра и натуральных сливок, декорирован морковкой из бисквитной массы.	71.40
4	Наполеон Торт	100	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Коржи из слоеного теста, прослоены молочным заварным кремом с белым шоколадом.	57.84
5	Ореховый Торт	100	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Торт из воздушно-ореховых коржей на фундуке, прослоенных ванильным заварным кремом, украшен белым ганашем с мраморным рисунком и обсыпан миндальными лепестками.	79.68
6	Прага Торт	100	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Классический торт из сметанного шоколадного бисквита с масляно-заварным шоколадным кремом и прослойкой абрикосового конфитюра. Покрыт шоколадным ганашем.	68.40
7	Ред-Вельвет Торт	125	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Бисквит "Красный бархат" прослоенный нежным кремом из творожного сыра и белого шоколада.	72.96
8	Сметанник Торт	110	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Торт из шоколадного сметанного бисквита с прослойкой из вишневого конфи и сметанным кремом с натуральными сливками.	57.12
9	Фисташковый Торт	135	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Фисташковый бисквит, пропитанный фисташковым сиропом, прослоен замороженной малиной и нежным фисташковым муссом. Торт покрыт фисташковым ганашем и украшен кусочками белого шоколада.	100.44
10	Чизкейк (карамельный)	100	12	180 сут при Т -18С, 7 сут при Т +4С		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра, мягкой карамелью и вареным сгущенным молоком.	58.32
11	Чизкейк (клубничный)	100	12	180 сут при Т -18С, 7 сут при Т +4С		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра и клубничного конфитюра.	57.60
12	Чизкейк (микс)	110	12	180 сут при Т -18С, 7 сут при Т +4С		Торт на песочной шоколадной основе с нежным муссом из творожного сыра, кусочками шоколадного печенья, жареным арахисом и карамелью.	64.44
13	Чизкейк (Нью-Йорк)	100	12	180 сут при Т -18С, 7 сут при Т +4С		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра.	59.04
14	Чизкейк (шоколадный)	100	12	180 сут при Т -18С, 7 сут при Т +4С		Торт на песочной шоколадной основе со слоями белого и шоколадного муссов из творожного сыра.	62.28
15	Шоколадный лес Торт	135	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Торт из двух видов бисквита - шоколадного и Брауни, пропитанных шоколадным сиропом и прослоенных воздушным шоколадным муссом, покрыт темным шоколадом.	94.32
16	Ягодка Торт	120	12	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Торт на основе белого бисквита, пропитанного сиропом, прослоен кремом на основе натуральных сливок, сметаны и творожного сыра и слоем конфи из черной смородины. Покрыт гелем и украшен желтой ягодкой.	58.44
17	Эклер (манго) Пирожное	50	3	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Эклер наполненный кремом со вкусом манго.	43.20

18	Эклер (черная смородина)	50	3	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Эклер наполненный кремом с конфи из черной смородины.	43.20
19	Эклер (карамель) Пирожно	50	3	180 сут при Т -18С, 5 сут при Т +4С		Эклер наполненный масляным кремом со сливочной карамелью.	43.20
НОВИНКА ТОРТЫ В СТАКАНЕ							
1	Ассорти Торт	300	1	5 сут при t 4С+/-2 С		"Торт в стакане" - индивидуальная порция, удобно брать в собой, удобно есть, оригинальная подача. 3 разных вкуса в одной упаковке: тирамису, йогуртовый со вкусом клубники и малины, со вкусом лайма.	270.00
2	Йогуртовый Торт	100	1	5 сут при Т +4С		"Торт в стакане" - индивидуальная порция, удобно брать в собой, удобно есть, оригинальная подача. Торт из слоев белого бисквита с клубничным йогуртовым кремом и добавлением замороженной малины.	98.88
3	Летний сон Торт	100	1	5 сут при Т +4С		"Торт в стакане" - индивидуальная порция, удобно брать в собой, удобно есть, оригинальная подача. Торт из слоев белого бисквита, прослоенный кремом на основе натуральных сливок и поре лайма.	98.88
4	Тирамису Торт	100	1	5 сут при Т +4С		"Торт в стакане" - индивидуальная порция, удобно брать в собой, удобно есть, оригинальная подача. Торт из слоев шоколад-ного сметанного бисквита, пропитанного кофей-ным сиропом, и пропитанного нежным суфле.	98.88
НОВИНКА ДЕСЕРТЫ							
1	НЕПахлава Вологодская	200	6	7 сут при t 4С+/-2 С		Восточная сладость из множества тонко раскатанных слоев теста с грецкими орехами, обжаренная в топленом масле и пропитанная молочным сиропом. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.	175.20
2	НЕПахлава Московская	200	6	7 сут при t 4С+/-2 С		Восточная сладость из множества тонко раскатанных слоев теста с кокосовой стружкой, обжаренная в топленом масле и пропитанная манговым сиропом. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.	175.20
3	НЕПахлава Алтайская	200	6	7 сут при t 4С+/-2 С		Восточная сладость из множества тонко раскатанных слоев теста с кусочками кураги, обжаренная в топленом масле и пропитанная облепиховым сиропом. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.	175.20
4	НЕПахлава Крымская	200	6	7 сут при t 4С+/-2 С		Восточная сладость из множества тонко раскатанных слоев теста с фисташками, обжаренная в топленом масле и пропитанная фисташковым сиропом. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.	222.96

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!