



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	Заготовка шт.	Срок хранения	Фото	Описание	Цена с НДС руб за 1 шт.
ТОРТЫ ТМ "PETRA"							
1	Альма (Сметанный) Торт	750	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Сметанный шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, прослоен сметанным кремом и кусочками вишни. Украшен шоколадным гелем.	408.72
2	Аппетитный (абрикосовый) Торт	550	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из белого бисквита, прослоеный абрикосовым конфитуром и крем-сливками. Обсыпан медовой крошкой.	302.16
3	Восточная сказка (порционный) Торт	1500	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из медовых коржей, прослоенных сметанным кремом, обсыпан шоколадной крошкой и украшен сухофруктами (финиками, курагой, черносливом), грецкими орехами, арахисом и цукатами вишни, покрытыми желе.	803.16
4	Колизей (порционный) Торт	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Шоколадный сметанный бисквит со сливочным кремом со сгущенным вареным молоком. Украшен нежным бисквитным печеньем и сливочным кремом.	490.32
5	Нежность (порционный) Торт	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из медовых коржей, прослоенный масляно-заварным кремом, украшенный сухофруктами (инжир, финик, курага) и желе.	481.20
6	Прага (порционный) Торт	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт на основе сметанного и шоколадного бисквитов, прослоен масляным кремом с абрикосовым конфитуром. Украшен ганашем, дробленным арахисом, кусочками бисквита и глазурию.	541.20
7	Сказка странствий (Праздничный) Торт	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из белого бисквита с кремом на основе натуральных сливок, сметаны и творожного сыра, и слоем вишневого конфитюра. Оформлен карамельным кремом, бисквитным печеньем, цветным бeze, макарони и желе.	586.20
8	Сладкоежка Торт	700	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из белого бисквита, пропитанного сиропом, прослоен крем-сливками с вареной сгущенкой и воздушным рисом в глазури. Украшен карамельным гелем, финиками и орехами.	374.16
9	Труф шоколадный Торт	850	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из шоколадного сметанного бисквита, прослоен шоколадным заварным кремом и сливками. Украшен крем-сливками, кубиками желе и стружкой глазури.	446.88
10	Цветок Востока (ягодный) Торт	1400	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из белого бисквита, прослоен вишневым конфитуром с кусочками вишни, шоколадным кремом и крем-сливками. Обсыпан стружкой из белой глазури и украшен цветами из сливочного крема.	734.88
11	Шоко (порционный) Торт	900	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Шоколадный сметанный бисквит с масляно-заварным кремом и абрикосовым конфитуром с кусочками абрикоса. Покрывает шоколадным ганашем, украшен сливочным кремом и шоколадной глазурию.	485.88
12	Шоколадный (порционный) Торт	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Порционный торт из белого и шоколадного бисквитов с прослойками из шоколадного крема, с кусочками шоколадной глазури. Украшен сливочным кремом, бeze и воздушным рисом в глазури.	516.36

ТОРТЫ ТМ "Cheese&Sweet"

1	Барселона Торт	700	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Насыщенный шоколадный вкус бисквита в сочетании с апельсиновым суфле с натуральными сливками.	433.20
2	Вкус лета (апельсиновый) Торт	800	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Насыщенный шоколадный вкус бисквита в сочетании с апельсиновым суфле с натуральными сливками.	504.36
3	Карамелька Торт	1000	1	7 сут при t 4C+/-2 C		Превосходное сочетание крема на основе сливочной карамели и медовых коржей.	582.48
4	Малиновый Торт	700	1	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 малинового конфитюра. Украшен желейными ягодами, глазурью и кремом.	413.28
5	Сметанный Торт	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из шоколадного сметанного бисквита с прослойкой из вишневого конфи и сметанным кремом с натуральными сливками	596.04
6	Чизкейк (Нью-Йорк)	1000	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт на песочной основе с нежным муссом из творожного сыра.	703.20
7	Эстерхази Торт	700	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Торт из воздушно-ореховых коржей на основе фундука, прослоенных ванильным заварным кремом, украшен белым ганашем с мраморным рисунком и обсыпан миндальными лепестками.	624.36
8	Ягодка Торт	700	1	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. Украшен желейными ягодами, глазурью и кремом.	425.76
9	Ягодка Торт	1000	1	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. Украшен желейными ягодами, глазурью и кремом.	578.88

РУЛЕТЫ

1	Лакомка (с малиной) Рулет	400	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Белый воздушный бисквит в сочетании с легким сметанным кремом и кусочками малины, украшенный малиновым конфитюром и шоколадной глазурью.	229.44
2	Восточный (абрикосовый) Рулет	450	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Рулет из белого бисквита, пропитанного сиропом, прослоен крем-сливками и абрикосовым конфитюром. Украшен разноцветным гелем.	222.60
3	Ореховый Рулет	400	1	5 сут при t 4C+/-2 C		Нежнейшее сочетание белого бисквита и сливочного крема с вареной гущенкой. Рулет обсыпан дробленным арахисом.	240.72

ЗАКАЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

1	Праздничный Торт	1 кг	от 2кг	3 сут при t 4C+/-2 C			1300.00
2	Горжественный Торт	1 кг	от 2кг	3 сут при t 4C+/-2 C			1500.00

3	Эксклюзивный Торт	1 кг	от 2кг	3 сут при t 4С+/-2 С			1900.00
4	Премиум Торт	1 кг	от 2кг	3 сут при t 4С+/-2 С			2300.00
НОВИНКИ ТОРТЫ ТМ "Cheese&Sweet"							
1	К чаю Торт	550	1	30 сут при t 4С+/-2 С		Торт из песочных заварных коржей на мёде с добавлением специй, прослоен яблочным повидлом и украшен кондитерским гелем.	302.40
2	Фантазия Торт	270	1	5 сут при t 4С+/-2 С		Торт из белого бисквита, прослоен вишневым конфитуром с кусочками вишни, шоколадным кремом и крем-сливками. Оформлен разноцветными крем-сливками и надписями в ассортименте. "Бенто-торт"	245.28
НОВИНКИ ТОРТЫ из серии "ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"							
1	Творожный Торт	800	1	5 сут при t 4С+/-2 С		Низкокалорийный торт без сахара. Бисквит на основе овсяных отрубей и льняной муки, прослоен творожным кремом. 100ккал/100г	722.04
2	Кокосовая нежность Торт	800	1	5 сут при t 4С+/-2 С		Низкокалорийный торт без сахара и глютена. Белые бисквитные коржи без пшеничной муки, прослоенные молочным заварным кремом со вкусом "кокоса".	722.04

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!