

	Бесплатная доставка внутри МКАД в интервале с 4:00-7:00 утра при заказе от 5000р. в другое время доступен самовывоз с производства и наших кофеен. (Доставка после 7:00, и за пределы МКАД при самостоятельной оплате по тарифу Яндекс такси)	Мы работаем строго по предоплате. Для получения логина и пароля для личного кабинета, обратитесь к менеджеру по контактному номеру в WA
Контакты:	Татьяна Черненко +7(968) 446-05-62	*позиции с долгим сроком хранения
@cofefest	b2b@cofefest.ru	*допустима заморозка
График заказов:		
Заказ на понедельник		пятница 14:00
заказ на вторник		пятница 16:00
заказ на среду		понедельник до 18:00
заказ на четверг		вторник до 18:00
заказ на пятницу		среда до 18:00
Заказ на воскресенье		пятница до 12:00

По субботам отгрузки не производятся.

Десерты							
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Угл еводы/100 гр.	Срок хранения	t°
1		ПР Батончик Фитнес (80гр.)	77	Изюм, клюква вяленая, курага, мед, орех грецкий, орех фундук, хлопья овсяные, чернослив	310,9/6,3/8,4/52,5	30 сут	(+15+20°C)
		ПР Батончик финиковый (100 гр.)	77	Состав: Финик сушеный, арахис, кунжут, масло растительное.	406,3/9,6/19,8/47,3	30 суток	(+15+20°C)
2		ПР Базе миндальное (70гр.)	72	Яйцо куриное, сахарная пудра, сок лимонный, сироп с юнхьяем, миндальные лепестки, арахисовые лепестки.	395,7/15,6/10,7/53	30 суток	(+15+20°C)
3		ПР Кольцо творожное (150гр.)	72	Тесто заварное, молоко, мука, яйцо куриное, творог, шантилак, сахар песок, сахарная пудра.	440/13,3/26/39,8	72 часа	(+2+4°C)
4		ПР Маффин ванильный с брусникой (135гр.)	55	Мука, сахар, яйцо куриное, масло растительное, брусника, ваниль.	343,0/5,2/15,8/44,9	14 суток	(+2+4°C)
5		ПР Маффин шоколадный (135гр.)	55	Мука, сахар, яйцо куриное, масло растительное, какао, темный шоколад	404,4/5,1/19,1/52,9	14 суток	(+2+4°C)
6		ПР Орешки со сгущенкой (100гр.) *4 шт.	50	Мука, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, сода, сметана, молоко сгущенное вареное.	448,3/7,3/15,9/69,0	15 суток	(+15+20°C)
7		ПР Печенье домашнее овсяное (60гр.)	33	Мука, хлопья овсяные, яйцо куриное, молоко, сода, масло сливочное, изюм, сахар, корица, сок лимонный, ваниль, разрыхлитель теста	193/4,6/9,1/23,2	30 дней	(+2+20°C)
8		ПР Печенье апельсиновое с маком (50гр.)	33	Мука, масло сливочное, сахарный песок, соль, яйцо куриное, мак, цедра апельсина, разрыхлитель теста.	371,8/4,7/11,5/62,3	30 дней	(+2+20°C)
9		ПР Печенье ЗОЖ (75гр.)	55	Овсяные хлопья, кунжут, семена подсолнечника, изюм, грецкий орех, сок лимонный, корица, мука, мед, масло растительное.	486,5/11,7/22,9/58,5	30 дней	(+2+20°C)
10		ПР Печенье шоколадное (70гр.)	50	Масло сливочное, сахарный песок, сахарная пудра, ароматизатор ваниль, соль, мука пшеничная, какао-порошок, сода, глазурь, шоколад.	418,2/5,4/16,3/62,5	30 дней	(+2+20°C)
		ПР Кукисы Шоколадная радость (80гр.)	50	Мука, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, шоколад, разрыхлитель теста, драже	370,2/5,1/9/61,3	30 дней	(+2+20°C)
11		ПР Печенье творожное (70гр.)	33	Сахар, мука, творог, разрыхлитель, сливочное масло, ароматизатор ванильный.	221/4,5/12,8/22,1	72 часа	(+2+6°C)

12		ПР Пирожное картошка (60гр.) *5шт	220	Яйцо куриное, вода, мука, какао, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки, шоколад темный, коньяк, масло растительное.	122/2,4/8,7/8,6	5 суток	(+2+4°C)
13		Пирожное Медовик (125гр.)	99	Мед, сахар, яйцо куриное, мука, сливочное масло, лимонный сок, сгущенка вареная, сметана.	370,3/4/20/43,7	72 часа	(+2+4°C)
15		ПР Пирожное Наполеон (220гр.)	110	Слоеное тесто бездрожжевое, молоко, ароматизатор ванильный, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, крахмал кукурузный, сахарная пудра.	336/6,2/14,6/45	72 часа	(+2+5°C)
17		ПР Пирожное Три Шоколада (120гр.)	105	Мука, сахар, ванилин, какао порошок, яйцо куриное, масло растительное, шоколад белый, шоколад темный, шоколад молочный, молоко, сливки, сливки растительные.	353/6,1/19/39,3	72 часа	(+2+5°C)
18		ПР Пирожное Красный бархат (130гр.)	99	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, молоко, разрыхлитель теста, какао, краситель пищевой, сахарная пудра, сыр творожный, экстракт ванили, сливки растительные, коньяк.	325/4/11,8/50,7	72 часа	(+2+4°C)
		ПР Пирожное Эстерхази (160гр.)	175	Мука пшеничная, мука миндальная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко, крахмал, орех фундук, шоколад белый, сливки животного происхождения	425,5/7,7/28,2/35,3	72 часа	(+2+4°C)
		ПР Пирожное Малиновое с маком (160гр.)	175	Мука миндальная, мак, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, сыр сливочный, сливки растительного происхождения, желатин, малина, крахмал картофельный	293,2/7,1/20,0/21,2	72 часа	(+2+4°C)
		ПР Пирожное Прага (120гр.)	110	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, какао-порошок, разрыхлитель, молоко сгущенное, молоко, шоколад темный, сливки животного происхождения	322,7/4,4/16,0/40,2	72 часа	(+2+4°C)
23		ПР Пирожное Чизкейк Сникерс (140гр.)	116	Мука пшеничная, масло сливочное, сахарная пудра, яйцо куриное, какао, разрыхлитель теста, сыр творожный, сахар, молоко сгущенное вареное, сливки растительные, шоколад молочный, сливки 33%.	277,7/4,5/15,1/30,9	72 часа	(+2+4°C)
25		ПР Пирожное Муравейник (120гр.)	66	Мука пшеничная, пудра сахарная, яйцо куриное, масло сливочное, сахар, сметана, молоко сгущенное вареное, орех грецкий, глазурь шоколадная, ароматизатор ванильный, разрыхлитель теста.	362/5,2/16,0/49,4	14 суток	(+2+25°C)
29		ПР Печенье песочное с клюквой (90гр.)	72	Мука, масло сливочное, сахар, мед, яйцо куриное, разрыхлитель теста, клюква вяленая.	318/4,4/11,7/48,8	30 дней	(+2+20°C)
30		ПР Печенье с кунжутом (80гр.)	72	Кунжут, мука, сахар, разрыхлитель теста, ванилин, масло сливочное, яйцо куриное.	383,1/9,2/18,8/44,1	30 дней	(+2+20°C)
31		ПР Тарталетка с голубикой и малиной (75гр.)	95	Мука, масло сливочное, сахарная пудра, яйцо, разрыхлитель теста, сливки, сыр маскарпоне, голубика, малина	351/2,9/8,9/39,8	72 часа	(+2+4°C)
32		ПР Тарталетка лимонная с меренгой (100гр.)	77	Мука, яйцо куриное, масло сливочное, сахарная пудра, сахар, разрыхлитель, желатин, сок лимонный.	359/3,9/11,8/59,3	72 часа	(+2+4°C)
36		ПР Трубочка с натуральными сливками (55гр.)	50	Слоеное тесто бездрожжевое, молоко, ваниль, сливочное масло, желток яичный, сливки, сахар.	144/2,7/6,6/18,3	72 часа	(+2+4°C)
		Трубочка со сгущенкой и грецким орехом (75гр.)	66	Яйцо куриное, масло сливочное, сахар, мука, ваниль, молоко сгущенное вареное, грецкий орех	394,1/6,9/15,9/55,8	15 суток	(+2+25°C)
39		ПР Эклер в ассортименте *3 шт (Клубничный, шоколадный, ванильный)	210	Мука, яйцо куриное, соль сливочное масло, молоко, ароматизатор ванильный, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, крахмал кукурузный, сливки растительные шантипак, глазурь шоколадная белая.	244,5/2,9/5,6/45,6	72 часа	(+2+4°C)
44		ПР Сочник с творогом (105гр.)	45	Творог, яйцо куриное, сахар, сливочное масло, мука, сахарная пудра, ваниль, разрыхлитель теста, загуститель для термостойких начинок.	263/7,8/7,5/41	72 часа	(+2+4°C)

50		Пирог творожный маковый (200гр.)	88	Мука, масло сливочное, сметана, яйцо, дрожжи, сахар, соль, маковая начинка, творог, сливки	231/9,3/14,9/14,9	5 суток	(+2+4°C)
51		Пирог с черносливом и курагой (200гр.)	105	Мука, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель теста, сахарная пудра, слива.	168,8/2,8/5,8/26,4	15 суток	(+2+4°C)
56		ПР Макаруны в ассортименте (25гр.) *5 шт	165	Мука миндальная, сахарная пудра, яйцо куриное, сахар песок, вода, краситель пищевой, шоколад молочный, сливки 33%, мед, масло сливочное, корица молотая, имбирь сухой, гвоздика, кардамон.	421,9/6,5/23,3/46,6	5 суток	(+2+4°C)
		Купечек (90гр.) *4 шт.	240	Мука, яйцо куриное, сахарный песок, масло сливочное, масло растительное, кефир, разрыхлитель теста, сода пищевая, соль, сливки, сыр творожный, краситель	292,1/4,1/13,6/38,4	3 суток	(+2+7°C)
	Выпечка						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Углеводы	Срок хранения	t°
		ПР Гата ореховая (45гр.)	45	Масло сливочное, яйцо куриное, сметана, мука пшеничная, орех грецкий, сахар	514,5/8,5/31,0/50,3	7 суток	(+2+20°C)
		ПР Кутабы с сыром и зеленью (135гр.)	126	Мука пшеничная, соль, масло растительное, сыр Моцарелла, сыр Сулугуни, маргарин	507/13,8/34,3/36	72 часа	(+2+4°C)
		ПР Мини-пицца с курицей (160гр.)	99	Мука, соль, дрожжи, меланж, масло растительное, куриное филе, морковь, лук репчатый, помидоры, перец болгарский, сыр Моцарелла, майонез, кетчуп	170,1/9,1/5,9/20,2	48 часов	(+2+4°C)
3		ПР Пирожок с капустой (95гр.)	33	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, масло растительное, капуста белокочанная.	171/3,9/3,6/30,9	48 часов	(+2+4°C)
4		ПР Пирожок с курицей (95гр.)	50	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, масло растительное, лук, куриное филе, майонез.	231/10,6/7,4/30,6	48 часов	(+2+4°C)
5		ПР Пирожок с мясом (95гр.)	50	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, масло растительное, говядина, лук, соль.	221/8,5/6,2/32,8	48 часов	(+2+4°C)
6		ПР Пирожок с яблоком (95гр.)	33	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, масло растительное, яблоки, сахар, масло сливочное.	202/3,2/4,8/36,3	48 часов	(+2+4°C)
7		ПР Сосиска в тесте (120гр.)	50	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, масло растительное, сосиски молочные.	268/9/12,4/30	48 часов	(+2+4°C)
8		ПР Хачапури (120гр.)	72	Мука, дрожжи, сахар песок, соль, молоко, яйцо куриное, сыр Гауда, сыр моцарелла, перец черный молотый, сметана.	311/11,4/15,8/30,8	48 часов	(+2+4°C)
10		ПР Курник (130гр.) *Временно нет в продаже	52	Мука, дрожжи, сахар песок, соль, молоко, яйцо куриное, картофель, лук репчатый, перец черный молотый, куриное бедро.	372/10,6/19,9/44,7	48 часов	(+2+4°C)
11		ПР Ватрушка с творогом (110гр.)	35	Мука, сахар, белок, стабилизатор, творог, соль, яйцо куриное, дрожжи, масло растительное, молоко.	178/7,4/2,5/36,3	48 часов	(+2+6°C)
15		ПР Вертута Три сыра (150гр.) *Временно нет в продаже	94	Мука, соль, масло растительное, сыр моцарелла, сыр сулугуни, творог, яйцо куриное.	182/11,5/7,4/17,4	48 часов	(+2+6°C)
16		ПР Ситник с брынзой (120гр.)	77	Мука, соль, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, молоко, дрожжи, сахар, творог, сыр фета, кизна.	201,4/10,0/7,5/23,5	72 часов	(+2+6°C)

17		ПР Ситник с ветчиной и сыром (120гр.)	77	Мука, соль, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, молоко, дрожжи, сахар, ветчина, яйцо куриное, сыр моцарелла, сыр сулугуни.	197,6/7,4/2,5/36,3	72 часа	(+2+4°C)
19		ПР Ситник с сулугуни (120гр.)	77	Мука, соль, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, молоко, дрожжи, сахар, сыр сулугуни, сыр моцарелла, кинза.	183/8,1/6,3/23,3	72 часа	(+2+4°C)
21		ПР Конверт с сулугуни (110гр.) *Временно нет в продаже	77	Тесто слоеное бездрожжевое, яйцо куриное, сыр сулугуни, масло сливочное, сметана.	190/3,2/10,2/21,6	72 часа	(+2+4°C)
		ПР Пирожок с вишней (треугольник) (95гр.)	39	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, дрожжи, масло растительное, вишня.	269/ 3,9/ 6,3/ 49,2	48 часов	(+2+4°C)
		ПР Пирожок с лесными ягодами (круглый) (95гр.) *Временно нет в продаже	50	Мука, соль, сахар, яйцо куриное, дрожжи, масло растительное, вишня.	373,0/4,7/ 3,1/ 81,5	48 часов	(+2+4°C)
		ПР Пирожок с луком и яйцом французская косичка (95гр.)	33	Тесто сдобное дрожжевое, лук зеленый, яйцо куриное, масло сливочное	210,8/ 6,5/ 6,2/ 31,9	48 часов	(+2+4°C)
		ПР Косичка с маком (130гр.)	72	Мука, масло сливочное, сахар, молоко, дрожжи, яйцо куриное, мак.	368,2/9/12,1/55,8	72 часа	(+2+20°C)
		ПР Чиабатта пшеничная (80 гр.)	39	Мука пшеничная, дрожжи, вода, соль, сахар-песок, масло растительное	197,4/5,1/1,5/41,6	5 суток	(-18+18°C)
		ПР Чиабатта ржаная (80 гр.)	39	Мука пшеничная, дрожжи, солод, вода, соль	195/5,2/1,5/40,9	5 суток	(-18+18°C)
	Слойка						
#		Наименование	Цена б2б	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Углеводы	Срок хранения	t°
		ПР Улитка с корицей с сахарной помадкой (100гр.)	72	Тесто слоеное, крем заварной, корица, сахар, помадка, яйцо куриное.	331,6 / 4,1/10,9/ 54,4	48 часов	(+2+4°C)
27		ПР Розана с вишней (130гр.)	83	Мука, молоко, масло сливочное, сахар, дрожжи, вишня, ароматизатор ванильный, крахмал кукурузный.	266,1/3,4/10/40,7	48 часов	(+2+4°C)
28		ПР Дениш с фруктами (160гр.)	77	Мука, молоко, масло сливочное, сахар, дрожжи, киви, персик, клубника, виноград, ароматизатор ванильный, крахмал кукурузный.	185,9/1,3/12/18,3	72 часа	(+2+4°C)
		ПР Круассан Вегетарианский (75гр.)	55	Тесто слоеное на кокосовом молоке, сахар, сок лимона	162,8/0,5/14,9/6,7	72 часа	(+2+4°C)
29		ПР Круассан (75гр.)	50	Тесто слоеное, сахар, сок лимона	206,1/0,7/19,7/6,7	72 часа	(+2+4°C)
30		ПР Круассан кокосовый (120гр.)	83	тесто слоеное, молоко кокосовое, масло сливочное, яйцо куриное, мука, сахар, сок лимона, кокосовая стружка.	314,3/4/19,3/31,8	48 часов	(+2+4°C)
31		ПР Круассан миндальный (130гр.)	99	Состав: тесто слоеное, миндальные лепестки, сахар, сок лимона.	258,6/3,6/14,6/28,7	48 часов	(+2+12°C)
32		ПР Круассан шоколадный (140гр.) *Временно нет в продаже	77	Состав: тесто слоеное, шоколадный крем, темный шоколад	316,6/4,4/19,4/31,8	48 часов	(+2+4°C)

33		ПР Галстук с кремом и шоколадом (100гр.)	72	Тесто слоеное, крем заварной, шоколадные капли, сахарная пудра, яйцо куриное.	303,0/4,5/12,9/42,3	48 часов	(+2+4°C)
	Салаты						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Угл еводы	Срок хранения	t°
1		ПР Салат Винегрет (200гр.)	55	Картофель, огурцы маринованные, свекла, морковь, зеленый горошек, соль. Заправка: масло растительное.	131/1,3/6,6/8,8	48 часов	(+2+4°C)
2		ПР Салат Греческий (200гр.)	155	Помидоры, лук красный, листья салата, огурцы, сладкий перец, сыр фета, маслины, кунжут. Заправка: масло оливковое, масло растительное, орегано.	363/3,7/36/6,1	48 часов	(+2+4°C)
3		ПР Салат Мимоза (200гр.)	90	Филе рыбы горбуши консервированной, картофель, морковь, яйцо куриное, перец черный. Заправка: Майонез.	334/18,7/21,9/15,5	48 часов	(+2+4°C)
4		ПР Салат Оливье с ветчиной (200гр.)	85	Ветчина, картофель, морковь, огурцы маринованные, зеленый горошек, яйцо куриное. Заправка : Майонез.	336/11,3/26,6/12,8	48 часов	(+2+4°C)
5		ПР Салат Сельдь под шубой (200гр.)	85	Филе сельди, картофель, морковь, свекла, яйцо куриное. Заправка: Майонез.	193,0/ 5,1/16,2/7,3	48 часов	(+2+4°C)
6		ПР Салат Цезарь с куриным филе (195гр.)	150	Салат романо, филе куриное запеченное, сыр пармезан, помидоры черри, гренки пшеничные, яйцо куриное. Соус Цезарь (соевый соус, сок лимонный, чеснок, масло растительное. Яйцо куриное, пармезан, анчоусы, горчица дижонская, каперсы).	465/16,9/42,4/4	48 часов	(+2+4°C)
10		ПР Салат из капусты с морковью (200гр.) в стакане	50	Капуста белокочанная, морковь, сахар, соль, масло растительное, уксус столовый.	174,3/3,7/10,3/17,4	48 часов	(+2+4°C)
18		ПР Салат из свеклы с фета и романо (150гр.)	127	Свекла, орех грецкий, сыр фета, романо, заправка бальзамическая, базилик сушеный.	191,7/6,6/17,1/2,9	24 часа	(+2+4°C)
22		ПР Салат из крабовых палочек (200гр.)	74	крабовые палочки, рис, яйцо куриное, огурцы свежие, кукуруза консервированная, салат Китайский, укроп, майонез	209,4/4,0/10,4/24,8	48 часов	(+2+4°C)
23		ПР Салат с кус-кусом и свежими овощами (165 г)	99	Кус-кус,перец болгарский, киноа, огурцы, соль, перец черный, лимон	249,7/7,3/6,3/40,9	48 часов	(+2+4°C)
	Лапша/Паста						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Угл еводы	Срок хранения	t°
1		ПР Соба с курицей и овощами (275гр.)	135	Филе куриное, лапша гречневая, морковь, салат китайская, перец болгарский, фасоль, семена кунжута, масло растительное. Соус Джао - да (соевый, соус терияки, соус устричный, масло кунжутное, уксус рисовый, соус чили сладкий).	535/37,1/12,6/110	48 часов	(+2+4°C)
6		ПР Спагетти Карбонара (275гр.)	149	Спагетти, бекон сыро-копченый, сливки 22%, сыр пармезан, масло растительное. Соус песто (базилик, петрушка, масло оливковое, чеснок, соль).	597/21,7/37,2/46	48 часов	(+2+4°C)
7		ПР Спагетти Болоньезе (275гр.)	140	Спагетти, говядина, морковь, лук репчатый, масло растительное, сельдерей стебель, соус томатный, сыр пармезан.	401/21,5/15,4/46,3	48 часов	(+2+4°C)
	Завтраки						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Угл еводы	Срок хранения	t°
1		ПР Сырники (120/30гр.)	72	Творог 9%, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар, масло растительное,изюм, соль, ванилин, сметана.	272/14,4/11,2/15,1	48 часов	(+2+4°C)

2		ПР Запеканка из творога (120/30гр.)	72	Творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, масло растительное, сухари панировочные, соль, ванилин, сметана.	365/17,3/21,5/24,3	72 часа	(+2+4°C)
5		ПР Блины с творогом (180гр.)	55	Мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, сахарная пудра.	317/19,2/18,7/37,7	48 часов	(+2+4°C)
6		ПР Блины с ветчиной и сыром (160гр.)	83	Мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное, ветчина, сыр.	266,9/9,2/15,3/22,9	48 часов	(+2+4°C)
7		ПР Блины с курицей (160гр.)	83	Мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное, мясо куриное (филе бедра), лук репчатый, соль, масло растительное.	301,4/11,2/18,6/22,4	48 часов	(+2+4°C)
8		ПР Блины с мясом (160гр.)	88	Мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное, говядина, лук репчатый, перец черный молотый.	355/20,7/24,4/35,4	48 часов	(+2+4°C)
11		ПР Блинчики с бананом и шоколадной пастой (150гр.)	94	Мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное, масло, шоколад темный, сливки, масло сливочное, банан	295/4,7/16,3/32,3	48 часов	(+2+4°C)
21		ПР Омлет с помидорами и зеленью (140гр.)	83	Яйцо куриное, молоко, майонез, масло сливочное, масло растительное, соль, помидоры, зелень свежая.	276/13,8/23,7/2,3	48 часов	(+2+4°C)
22		ПР Омлет с ветчиной и сыром (140гр.)	83	Яйцо куриное, молоко, майонез, масло сливочное, масло растительное, соль, ветчина, сыр.	411/20,4/34,6/3,9	48 часов	(+2+4°C)
		ПР Каша рисовая с тыквой и цукатами (300гр.)	65	Рис, молоко, соль, сахар, цукаты, тыква	95,8/2,6/0,9/19,2	48 часов	(+2+4°C)
		Каша овсяная на кокосовом молоке с брауни (300гр.)	90	Крупа овсяная Геркулес, кокосовое молоко, сахар, печенье шоколадное	176,2/4/8,4/21,2	72 часов	(+2+4°C)
	Супы						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Углеводы	Срок хранения	t°
1		ПР Суп-пюре грибной (300мл)	77	Шампиньоны, морковь, лук репчатый, молоко гречневое, соль, перец черный молотый, чесночные гренки, лук зеленый	37,6/1,1/3,5/0,5	48 часов	(+2+4°C)
2		ПР Суп-пюре из тыквы (300мл)	77	Тыква, картофель, морковь, лук порей, соус песто, соль, перец черный молотый, гренки	23,1/1,7/1,2/1,4	48 часов	(+2+4°C)
4		ПР Суп-лапша куриная (300мл)	61	Филе куриное, бульон куриный, морковь, лук репчатый, макаронные изделия, перец черный молотый, масло растительное, лавровый лист, соль	23,1/3,3/2,8/2,7	48 часов	(+2+4°C)
6		ПР Борщ с говядиной (300мл)	72	Говядина, капуста белокочанная, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, чеснок, томатная паста, масло растительное, сахар, лавровый лист, уксус 9%, перец черный молотый, соль	33,5/2,4/1,4/2,7	48 часов	(+2+4°C)
		ПР Суп-пюре брокколи (300мл)	77	Брокколи, морковь, лук репчатый, сельдерей, соль, перец черный молотый, сухарики, миндальные лепестки	27,4/1,9/1,6/1,4	48 часов	(+2+4°C)
	Сэндвичи/Роллы						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Углеводы	Срок хранения	t°
1		ПР Сэндвич ролл "Фитнес" (170гр.)	99	Лаваш б/дрожжевой, соус творожный, лист салата, капуста по-грузински, морковь острая	167,9/5,9/7,2/20,0	48 часов	(+2+4°C)

3		ПР Сэндвич ролл Цезарь (165гр.)	99	Филе куриное запеченное (грудка), листья салата, сыр пармезан, помидоры, лаваш тонкий. Соус Цезарь (соевый соус, сок лимонный, чеснок, масло растительное, яйцо куриное, пармезан, анчоусы, горчица дижонская, каперсы).	346/15/18,2/29,8	48 часов	(+2+4°C)
5		ПР Сэндвич с бужениной (200гр.)	150	Свинина окорок, листья салата, маринованные огурцы, яйцо, хлеб тостовый зерновой, соус медово-горчичный	447/18,8/17,8/46,6	48 часов	(+2+4°C)
6		ПР Сэндвич с индейкой и соусом (200гр.)	116	Филе индейки запеченное, листья салата, помидоры, огурцы маринованные, хлеб для тостов со злаками. Соус бургерный.	318/15,8/7/47	48 часов	(+2+4°C)
8		ПР Нори ролл с креветкой (220гр.)	110	рис японский, водоросли нори,креветки тигровые, огурцы, соль, сахар, мицукан, соус имбирный.	281,3/4,9/26,9/4,9	48 часов	(+2+4°C)
10		ПР Буррито с говядиной и овощами (180гр.)	110	Тортилья пшеничная, говядина, морковь, лук репчатый, масло растительное, сельдерей стебель, соус томатный, фасоль, лук репчатый, перец болгарский, помидоры, соус ким-чи, сыр Гауда.	326/19,7/11,6/26,8	48 часов	(+2+4°C)
11		ПР Буррито с курицей карри (180гр.)	105	Тортилья пшеничная, салат китайский, помидоры, майонез, фасоль красная, кукуруза, перец болгарский, куриная грудка, паста карри.	336/12,3/15,9/8,8	48 часов	(+2+4°C)
12		ПР Чиабатта с индейкой и томатом (195гр.)	116	Чиабатта, филе индейки запеченное, листья салата, помидоры, огурцы. Соус медово-горчичный	365/16,7/14/42,5	48 часов	(+2+4°C)
13		ПР Чиабатта с ростбифом (195гр.)	165	Чиабатта, ростбиф, печеный перец, маринованный огурец, листья салата. Соус Цезарь (соевый соус, сок лимонный, чеснок, масло растительное. Яйцо куриное, пармезан, анчоусы, горчица дижонская, каперсы).	568/15,8/38,9/41	48 часов	(+2+4°C)
14		ПР Клуб сэндвич с тунцом (230гр.)	150	Хлеб тостовый зерновой, тунец консервированный, яйцо куриное, помидор свежий, листья салата, соус, сельдерей, лук красный масло растительное.	206,1/8,2/13,9/11,9	48 часов	(+2+4°C)
15		ПР Клуб сэндвич с ветчиной и сыром (240гр.)	125	Хлеб тостовый пшеничный, ветчина, сыр чеддер, помидор, листья салата, соус творожный с укропом	493/20,5/25/46,7	48 часов	(+2+4°C)
17		ПР Круассан с ветчиной и сыром (160гр.)	99	Круассан, ветчина, сыр Чеддер, листья салата, огурцы, соус романеско	372/9,7/24,8/26,9	48 часов	(+2+4°C)
18		ПР Гамбургер (190гр.)	176	Говядина, булочка пшеничная, листья салата, помидор, огурец маринованный, лук красный, сыр Чеддер. Соус медово-горчичный	251/8,1/10/2,3	48 часов	(+2+4°C)
19		ПР Чикенбургер (210гр.)	143	Мясо куриное, лук репчатый, соль, перец, булочка пшеничная, листья салата, помидор, огурец, сыр Чеддер, яйцо куриное, лук красный. Соус медово-горчичный	278/8,1/10/2,3	48 часов	(+2+4°C)
	Напитки						
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Угл еводы	Срок хранения	t°
		ПР Айс каркаде с лимоном (300мл)	39	Каркаде, сахар-песок, вода, сок лимона.	25/0,2/0/6	5 суток	(+2+4°C)
		ПР Айс ти зеленый с лимоном (300мл)	39	Чай зеленый, сахар-песок, вода, лимон, апельсин.	25/0,1/0/6	5 суток	(+2+4°C)
		ПР Айс ти черный с апельсином и мятой (300мл)	39	Чай черный, сахар-песок, вода, лимон, апельсин, мята	27,5/0,2/0,3/6	5 суток	(+2+4°C)
1		ПР Морс из клюквы (300мл)	47	Клюква, сахарный песок, вода сок лимона	43,2/0,1/0/10,8	5 суток	(+2+4°C)
2		ПР Морс из черной смородины (300мл)	47	Черная смородина, сахарный песок, вода, сок лимона	43,2/0,1/0/10,8	5 суток	(+2+4°C)
3		ПР Напиток облепиховый (300мл)	47	Облепиха, сахарный песок, вода, сок лимона	48,4/0,1/0,6/10,8	5 суток	(+2+4°C)
4		ПР Напиток мятно-имбирный (300мл)	47	Лимон, имбирь св., мята св., сахарный песок, вода, сок лимона	39,7/0,3/0,1/9,3	5 суток	(+2+4°C)

		Горячее					
#		Наименование	Цена 626	Состав	Ккал/Белки/Жиры/Угл еводы	Срок хранения	t°
3		PR Бифштекс по-венгерски с картофельным пюре (275гр.)	149	Говядина котлетная, куриное мясо (бедро) перец болгарский, лук репчатый, хлеб пшеничный, мука, соль, перец черный молотый, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное.	369/14,9/20,5/31,3	48 часов	(+2+4°C)
5		PR Котлета паровая из индейки с картофельным пюре (275гр.)	121	Филе индейки, куриное филе (бедро), лук репчатый, хлеб пшеничный, перец черный молотый, соль, картофель, молоко, масло сливочное.	312/16,7/14,5/28,8	48 часов	(+2+4°C)
12		PR Куриное филе по-болгарски с рисом и овощами (275гр.)	121	Филе куриное (грудка), перец болгарский, помидоры, сыр, яйцо куриное, молоко, мука пшеничная, перец черный молотый, соль, масло растительное, рис, горошек зеленый, кукуруза, соль.	660/28,5/8,4/115,2	48 часов	(+2+4°C)
14		PR Люля-кебаб с картофелем по-деревенски (275гр.)	154	Куриное филе (грудка, бедро), лук репчатый, чеснок, кинза, хмели-сунели, соль, масло растительное, картофель, паприка, Соус томатный люля-кебаб (томатная паста, кинза, хмели-сунели, лук репчатый, сахар, соль, вода).	297/18,1/14,1/32,6	48 часов	(+2+4°C)
16		PR Медальоны с гречкой, брокколи и грибным соусом (275гр.)	171	Свинина корейка, мука, масло растительное, соль, гречка, брокколи. Соус: сливки, сметана, молоко, горчица дижонская, соус мясной.	445/7,6/4,5/22,8	48 часов	(+2+4°C)
21		PR Тефтели в томатном соусе с гречкой (275гр.)	116	Говядина котлетная, куриное мясо (бедро), лук репчатый, хлеб пшеничный, перец черный молотый, мука пшеничная, соль, масло растительное, томатный соус (паста томатная, масло растительное, мука, соль, сахар, вода), гречка.	445/20/14,3/59	48 часов	(+2+4°C)
25		PR Филе куриное с овощами на пару (275гр.)	143	Грудка куриная, соль, капуста цветная и брокколи, стручковая фасоль, морковь.	71,6/9,9/2,2/2,9	48 часов	(+2+4°C)
26		PR Шашлык куриный с картофельным пюре (275гр.)	143	Филе куриное (бедро), цуккини, майонез, лук репчатый, паста карри, сок лимона, перец черный молотый, соль, соевый соус, картофель, молоко, масло сливочное, соль.	79,2/8,8/4,1/1,7	48 часов	(+2+4°C)
28		PR Куриное филе по-Строгановски с картофельным пюре (275гр.)	154	Филе куриное (грудка), сливки 22%, перец болгарский, грибы шампиньоны, лук репчатый, соль, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное.	204,3/8,7/2,0/35,3	48 часов	(+2+4°C)
29		PR Курица терияки с рисом (295гр.)	149	Куриное филе, перец болгарский, ананас консервированный, рис, соус терияки, чеснок сухой, кунжут, имбирь сухой, масло растительное.	204,8/9,2 /0,9/39,2	48 часов	(+2+4°C)
		PR Котлета Prime с картофельным пюре и соусом пелати (275гр.)	190	Говядина, сахар, лук репчатый, масло растительное, томаты в собственном соку, чеснок, перец черный, молоко, картофель, масло сливочное, молоко	269,4/13,9/18,6/11,6	48 часов	(+2+4°C)
		PR Судак запечённый с песто и пюре из сельдерея (220гр.)	280	Филе судака, сыр моцарелла, сыр пармезан, базилик свежий, укроп, петрушка, орех арахис, чеснок, корень сельдерея, картофель, молоко, лимон, помидор.	344,8/6,9/3,2/72,1	48 часов	(+2+4°C)
		PR Ленивые голубцы с курицей и соусом (280гр.)	150	Куриное филе, капуста пекинская, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, укроп, соль, перец черный молотый, рис, молоко, мука пшеничная, томатная паста, сухари панировочные.	104,4/7,6/4,1/9,2	48 часов	(+2+4°C)
		PR Котлета куриная рубленая с миксом отварного риса (280гр.)	210	Куриное филе, майонез, меланж, мука, соль, перец черный, рис Басмати, рис дикий, томаты в собственном соку, чеснок,масло растительное, базилик, сахар	220/10,8/3,8/34,7	48 часов	(+2+4°C)
		PR Куриный опадущек с кабачком и кус-кусом (240гр.)	160	Куриное филе, морковь, лук зеленый, цуккини, меланж, соль, перец черный, масло растительное, кус-кус, огурцы свежие, перец болгарский, кинза, лимон	224,3/11,9/6,8/28,8	48 часов	(+2+4°C)
		PR Куриная грудка с сыром и томатами с рисом басмати (300гр.)	190	Куриное филе, майонез, паприка, чеснок, сыр моцарелла, помидоры, масло растительное, мука пшеничная, рис басмати, кукуруза, горошек зеленый, перец болгарский	231,0/10,0/9,8/25,7	48 часов	(+2+4°C)