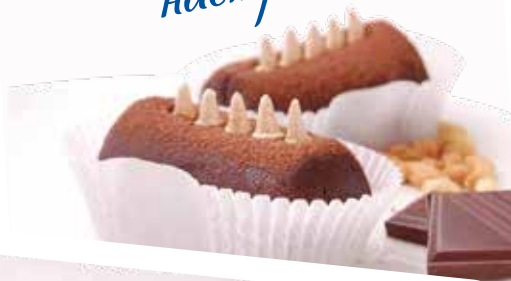




*Десертное
настроение*



Каталог продукции





*Десертное
настроение*

Компания «КАРАТ ПЛЮС» появилась в 1994 году в Санкт-Петербурге и за почти два десятка лет существования прочно заняла одну из лидирующих позиций на кондитерском рынке Северо-Западного региона.

«КАРАТ ПЛЮС» первым в Санкт-Петербурге начал производство так популярных в наши дни «йогуртовых тортов» и «тортов-суфле» и был одним из первых в России, кто внедрил в производство современную линию по изготовлению тортов.

За время своего становления и развития, компания «КАРАТ ПЛЮС» придерживалась одного важного правила: успех предприятия - это успех команды единомышленников. Сейчас в «КАРАТ ПЛЮС» работает более пятисот человек. Это грамотные и талантливые кондитеры - главное богатство и гордость компании, в которой рука об руку работают как опытные и заслуженные специалисты, стоявшие у истоков компании, так и молодые работники с высоким потенциалом, обладающие желанием и умением делать компанию еще успешней!

«КАРАТ ПЛЮС» - семейное предприятие с соответствующими ценностями: постоянное личное руководство, сочетание ручного традиционного труда и новых передовых технологий, любви к тому, что делает и огромного желания дать людям действительно то, что они хотят!

«КАРАТ ПЛЮС» обеспечивает высокие стандарты условий труда - безопасность сотрудников и высокое качество выпускаемой продукции являются основными приоритетами компании. За 19 лет работы «КАРАТ ПЛЮС» сформировал полный цикл производства - от разработки рецепта до поставки продукции в магазины с четко отработанной логистикой. Вся продукция поступает в торговые точки в день изготовления, а налаженный технологический процесс помогает постепенно, шаг за шагом развиваться и становиться сильнее.

«КАРАТ ПЛЮС» ценит и уважает своих покупателей, партнеров и коллег. На сегодняшний день продукция компании представлена почти во всех федеральных и региональных торговых сетях. Партнерами являются торговые сети, входящие в X5 Retail Group, «Ашан», «Лента», «Квартал», «Норма», «Призма», «Магнит» и др.. «КАРАТ ПЛЮС» поставляет свою продукцию розничным магазинам Санкт-Петербурга, области и Северо-Западного региона. Также у компании есть своя сеть фирменных магазинов.

Продукция «КАРАТ ПЛЮС» хорошо знакома жителям таких городов, как Сланцы, Тихвин, Приозерск, Псков, В. Новгород, Великие Луки, Петрозаводск, Ярославль, Вологда, Вышний Волочек, Тверь, Кострома, Владимир, Череповец, Сегежа, Костомукша.

Цель компании «КАРАТ ПЛЮС» - развитие успешного предприятия, сочетающего ценности семейного бизнеса и целостность с инновациями и положением лидера на рынке.

«КАРАТ ПЛЮС» дорожит репутацией надежного партнера и стабильной компании. Не гонится за «быстрым рублем» - по кирпичику, соизмеряя возможности и выверяя каждый шаг, компания строит дело, которое любит и которым гордится!



Санкт-Петербургский
фестиваль продуктов питания
ВКУСНОГРАД
с 2006 по 2013 г.г.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО



ЧЛЕН
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТНОЙ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ



Торты

Традиционные



Десертное
настроение



Вес -
1620 г,
12 шт x 135 г



торт *“Захер”* (порционный)

Коржи масляного шоколадного бисквита, пропитаны «лимонным» сиропом и прослоены абрикосовым конфитюром. Торт покрыт мягкой шоколадной глазурью. Украшен декором - надписью «Sacher» из масляного шоколадного крема.



Вес -
700 г

торт миндальный *“Эстерхайзи”*

Миндальные коржи с прослойкой из сливочного крема. Поверхность торта покрыта слоем белой мягкой глазури с рисунком-паутинкой из жидкого шоколада, украшена орехом кешью.



Вес -
800 г

торт *“Темный лес”*
(порционный)

Шоколадный бисквит, пропитан «коньячным» сиропом и прослоен кремом с вишневым конфитюром. Торт украшен шоколадным кремом, цукатами из вишни и гелем.



Вес -
900 г

торт *“Майный”*

Коржи тонкого белого бисквита, пропитаны сиропом и прослоены нежным масляным кремом «Шарлотт». Поверхность торта обсыпана жареным дробленным арахисом.



Вес -
1000 г

торт *“Ленинградский”*

Нежные песочные коржи с прослойкой из яблочного повидла и нежного крема «Шарлотт». Поверхность торта покрыта шоколадной глазурью, украшена половинками бисквита «БУШЕ», кремом «Шарлотт» и миндальными орешками. Обсыпан бисквитной крошкой.

Морты

Традиционные



Вес -
700 г

торт "Шоколадный" (порционный)

Коржи шоколадного бисквита пропитаны «коньячным» сиропом и прослоены шоколадным кремом. Поверхность торта покрыта пищевым гелем. Украшен розанами из бисквитной крошки с цельным сгущенным молоком и какао-порошка.



Вес -
520 г

торт "Джувелетта"

Коржи белого бисквита, «коньячный» сироп, крем «Шарлотт», клюквенный конфитюр. Торт украшен белым и оранжевым масляным кремом, крошкой шоколадного бисквита и кокосовой стружкой.



Вес -
500 г

торт "Ореховый"

Ореховый бисквит, пропитанный сиропом, прослоен масляным кремом с вареным сгущенным молоком. Украшен кремом, декором из шоколадной глазури и дробленым арахисом.



Вес -
500 г (полов.),
1000 г (порц.)

торт "Прага"

Шоколадный бисквит прослоенный масляным кремом «Праздничным» и клюквенным конфитюром. Торт украшен розанами из шоколадного крема.



Вес -
800 г

торт "Медовик"

Медовые коржи, прослоены масляным кремом с варёной сгущёнкой. Украшен кремом и крошкой из медового коржа



Торты

Традиционные



Десертное
настроение



Вес -
600 г

торт *“Сказка”*

Белый бисквит, пропитанный «коньячным» сиропом. Прослоен кремом «Шарлотт» и абрикосовым джемом.



Вес -
1250 г

торт *“Трильяж”*

Шоколадный бисквит, прослоен масляным кремом с вареной сгущенкой и добавлением грильяжа. Торт украшен розанами из масляного крема с вареной сгущенкой и грильяжем.



Вес -
500 г,
1000 г,
1500 г

торт *“Трюфельный”*

Шоколадный бисквит, пропитан карамельным сиропом, прослоен масляным шоколадным кремом. Торт украшен «трюфелями» из шоколадного крема и присыпан сахарной пудрой с какао порошком.



Вес -
950 г

торт *“Опера”*

Белый и шоколадный бисквит, прослоены легким кремом с вареным сгущенным молоком. Поверхность торта украшена карамельным гелем и безе, покрытыми глазурью.



Торты

Со взбитыми сливками

Вес -
500 г,
800 г,
1500 г



торт *“Золотые купола”* (порционный)

Белый и шоколадный бисквиты, пропитанные сиропом и крем из взбитых сливок со вкусом «Крем-брюле». Торт украшен шоколадной «стружкой» и профитролями с кремом, посыпанными сахарной пудрой.

Вес -
1500 г,
900 г



торт *“Сластёна”* (порционный)

Медовый бисквит пропитан сиропом и прослоен кремом с вареной сгущенкой. Торт украшен орехом кешью, медовой и шоколадной крошками.

Вес -
500 г,
900 г



торт *“Латте”*

Белый бисквит, пропитан «Кофейным» сиропом, прослоен кремом с кофе и молоком. Торт украшен кремом, какао с сахарной пудрой, шоколадным декором.

Вес -
680 г



торт *“Медовый”*

Медовый бисквит пропитан сиропом и прослоен кремом с вареной сгущенкой. Торт покрыт кондитерским гелем, украшен медовой крошкой и вареной сгущенкой.

Вес -
650 г



торт *“Симфония”*

Коржи шоколадного бисквита пропитаны сиропом и прослоены масляным кремом со сгущенным молоком. Поверхность покрыта кремом, украшена цукатами из вишни и дроблеными орехами.

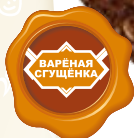
Торты

Со взбитыми сливками



Десертное
настроение

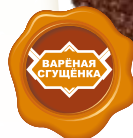
Вес -
500 г (полов.),
1000 г



торт "Чудесный пенёк"

Шоколадный и белый бисквиты, пропитанные сиропом, прослоены кремом из взбитых сливок с вареной сгущенкой. Торт украшен шоколадной глазурью, крошкой из шоколадного бисквита и орехов.

Вес -
500 г



торт "Чернослив в шоколаде"

Шоколадный и белый бисквиты, пропитанные сиропом. Прослоен кремом с вареной сгущенкой и черносливом. Торт украшен крошкой из шоколадного бисквита.

Вес -
500 г



торт "у Дарный"

Шоколадный бисквит пропитанный «коньячным» сиропом и профитроли с шоколадным кремом. Обсыпан бисквитной крошкой с какао.

Вес -
900 г



торт "Мокко (порционный)"

Темный бисквит, пропитан сиропом «Мокко» и прослоен кремом из взбитых сливок со вкусом кофе. Украшен кофейным кремом, бисквитным печеньем и декором из глазури.

Вес -
1500 г (порц.),
1000 г



торт "Дюист"

Белый бисквит, пропитанный «коньячным» сиропом, прослоен абрикосовым джемом и кремом из взбитых сливок. Украшен белым и шоколадным кремами, рисунком из шоколадной глазури.

Торты

Со взбитыми сливками



Вес -
800 г

торт *“Тирамису”*

Белый бисквит, пропитан кофейным сироп и прослоен кремом «Тирамису» из взбитых сливок.
Торт покрыт гелем и посыпан какао.



Вес -
1400 г

торт *“Тирамису”*

Белый и шоколадный бисквиты, шоколадная ореховая паста, карамельный декор-гель и крем «Тирамису» из взбитых сливок, покрыт желе. Торт украшен кремом «Тирамису» и посыпан шоколадной крошкой. На боковой поверхности – лепестки арахиса.



Вес -
1600 г

торт *“Снежная королева”*

Белый бисквит, пропитанный сиропом, слой зефира со вкусом зеленого яблока, яблочная начинка и крем из взбитых сливок.
Торт украшен зефиром, глазурью и кремом.

Торты

Сырные, творожные, суфле



Десертное
настроение



Вес -
1760 г

чизкейк *“Нью-Йорк”* (порционный)

Нежнейший классический чизкейк «Нью-Йорк» со сливочным сыром.



Вес -
500 г

торт-суфле *“Птичье молоко”*
(порционный)

Белый бисквит и суфле «Птичье молоко». Торт украшен молочной глазурью и рисунком из шоколадной глазури.



Вес -
1000 г

торт *“Морковный”*

Коржи морковного бисквита прослоены между собой сметанным кремом со сливочным сыром. Поверхность торта покрыта сахарной помадкой кремового цвета и украшена «морковками» из марципана. Боковая поверхность торта обсыпана дробленым арахисом.



Вес -
1000 г

торт *“Творожный”*
(клубничный)

Белый бисквит, пропитанный сиропом, прослоен «творожным» кремом. Торт украшен клубникой в желе, кремом из взбитых сливок и арахисовыми лепестками.



Морты

Йогуртовые и фруктовые



Вес -
700 г,
1000 г

торт "Райский сад"

Белый бисквит пропитанный сиропом.
Прослоен нежным кремом с абрикосовым
конфитюром. Украшен фруктами.



Вес -
500 г

торт "Йогуртовый"
(вишня)

Белый бисквит и «Йогуртовый» крем
из взбитых сливок.
Торт украшен натуральной вишней в желе.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО



Вес -
1000 г

торт "Йогуртовый"
(малина)

Белый бисквит и «Йогуртовый» крем
из взбитых сливок с малиновым вкусом.
Торт украшен натуральной малиной в желе.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО



Вес -
1500 г

торт "Йогуртовый"
(клубника)

Белый бисквит и «Йогуртовый» крем
из взбитых сливок с клубничным вкусом.
Торт украшен натуральной клубникой в желе.

Заказ за 2 дня

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Торты

Йогуртовые и фруктовые



Десертное
настроение



Вес -
1500 г



торт "Кураж"

Песочный корж, бее, белый бисквит, цитрусовый джем и крем из взбитых сливок. Торт украшен дольками киви, апельсина и винограда в желе и кремом. На боковой поверхности - медовая крошка.



Вес -
500 г,
800 г,
1500 г



торт "Молько ты"

Песочный корж, бее, белый бисквит с прослойкой из взбитых сливок и малинового джема. Торт украшен фруктами в желе, взбитыми сливками. На боковой поверхности - лепестки арахиса.



Вес -
600 г,
1600 г*

*Заказ за 2 дня

торт "Петербургский"

Воздушный торт из нежного бисквита, «йогуртового» и «йогуртово-клубничного» крема с натуральной клубникой. Украшен изысканной цветочной композицией из легкого крема.

Торты

Сметанные



Вес -
500 г

торт *“Сметанник”* (ванильный)

Масляный бисквит, кусочки ананаса и ореха кешью, кусочки шоладно-масляного бисквита, сметанный крем с добавлением сахарной пудры и ванилина. Торт украшен декором из масляно-шоколадной глазури.



Вес -
550 г

торт *“Сметанник”*
(ванильный) с лесными ягодами

Белый и шоколадный бисквиты, пропитанные сиропом. Прослоены сметанным кремом. Поверхность покрыта натуральными лесными ягодами в желе.



Вес -
1000 г

торт *“Можнатый шмель”*

Сметанный бисквит, пропитан сиропом, прослоен нежным кремом на основе сметаны и черносливом. Поверхность торта украшена карамельным гелем, бисквитной медовой крошкой и черносливом в шоколаде.

Торты

Детские

1994
Карам
плюс

Десертное
настроение



Вес -
650 г

торт "Сказка"

Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен кремом из взбитых сливок и вишневым конфитюром. Украшен рисунком «цыпленок». На боковой поверхности - «воздушный рис».



Вес -
1000 г

торт "Ампппо"

Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен малиновым джемом и кремом из взбитых сливок. Торт украшен рисунком из крема, забавной зверушкой. На боковой поверхности - «воздушный рис».



Вес -
1500 г

торт "Сказка"
раскраска "Джунгли"

Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен кремом из взбитых сливок и вишневым конфитюром. На боковой поверхности - «воздушный рис». Украшен рисунком-контуром «Попугай». К тарту прилагаются цветные гели для самостоятельного раскрашивания поверхности торта.



Вес -
1500 г

торт "Сказка"
раскраска "Цыпленок"

Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен кремом из взбитых сливок и вишневым конфитюром. На боковой поверхности - «воздушный рис». Украшен рисунком-контуром «Цыпленок». К тарту прилагаются цветные гели для самостоятельного раскрашивания поверхности торта.



Вес -
1500 г

торт "Сказка"
раскраска "Привет из Африки"

Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен кремом из взбитых сливок и вишневым конфитюром. На боковой поверхности - «воздушный рис». Украшен рисунком-контуром «Львенок». К тарту прилагаются цветные гели для самостоятельного раскрашивания поверхности торта.



Вес -
1500 г

торт "Сказка"
раскраска "Автомобиль"

Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен кремом из взбитых сливок и вишневым конфитюром. На боковой поверхности - «воздушный рис». Украшен рисунком-контуром «Автомобиль». К тарту прилагаются цветные гели для самостоятельного раскрашивания поверхности торта.

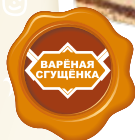


Торты

Весовые



Вес -
3000 г



торт *“Чудесный пен”*

Шоколадный и белый бисквиты, пропитанные сиропом. Прослоен легким кремом из взбитых сливок с вареной сгущенкой. Торт украшен шоколадной глазурью, крошкой из шоколадного бисквита и орехов.



Вес -
3000 г



торт *“Чернослив в шоколаде”*

Шоколадный и белый бисквиты, пропитанные сиропом. Прослоен кремом с вареной сгущенкой и черносливом. Торт украшен крошкой из шоколадного бисквита и глазури.



Вес -
3370 г

торт *“Сметанник”
(домашний)*

Шоколадный бисквит со сметанным кремом. Торт украшен крошкой бисквита и посыпан пудрой.



Вес -
3600 г

торт *“Сметанник”
ванильный с лесными ягодами*

Шоколадный бисквит прослоен сметанным кремом с ванильным вкусом. Украшен натуральными лесными ягодами в желе.



Вес -
3750 г



торт *“Магрик”*

Коржи шоколадного бисквита, пропитаны «коньячным» сиропом и прослоены масляным шоколадным кремом. Поверхность торта покрыта карамельным гелем и украшена белым гелем.



Вес -
2000 г

кекс *“Баварский”*

Сочный кекс с апельсиновым и лимонным конфитюром. Поверхность кекса покрыта тонким слоем желе.

Рулеты

Весовые

1994
Карам
плюс

Десертное
настроение

Вес -
2500 г



рулет *“Нежный”* с орехами

Белый бисквит, пропитанный сиропом. Прослоен абрикосовым конфитюром и кремом с варёной сгущёнкой. Украшен жареным дробленным арахисом.

Вес -
1800 г



рулет *“Нежный”*

Белый бисквит, пропитанный сиропом. Прослоен абрикосовым конфитюром и кремом с варёной сгущёнкой. Украшен шоколадной крошкой.

Вес -
2000 г



рулет *Джелевый* (с абрикосом)

Белый бисквит, пропитанный сиропом, прослоен абрикосовым конфитюром и кремом из взбитых сливок. Украшен крошкой белого бисквита.

Вес -
2550 г



рулет *“Маковый”*

Белый бисквит с маком, прослоенный «йогуртовым» кремом и малиновым конфитюром. Поверхность рулета покрыта желе и украшена белой глазурью.

Вес -
1950 г



торт *“Молено”*

Нежный бисквит в сочетании с кремом «Шарлотт» и яблочным повидлом. Торт украшен бисквитными «грибочками» и посыпан бисквитной крошкой.



Пирожные Наборы



Десертное
настроение



Вес -
400 г

набор пирожных *“Нижний”*

Корзиночка песочная с яблочным повидлом и кремом «Шарлотт», полоска бисквитная с кремом «Шарлотт» и апельсиновым конфитюром, полоска бисквитная с кремом на основе сгущённого молока, буше с кремом «Шарлотт», эклеры с кремом «Шарлотт».



Вес -
690 г

набор пирожных *“Венский”*

Эклеры, буше с кремом из натурального сливочного масла, ореховые пирожные с шоколадом и кремом из сливочного масла, бисквитная полоска с шоколадным кремом на основе сливочного масла, пирожные «Браунис».



Вес -
460 г

набор пирожных *“Кроша”*
с вареной сгущенкой

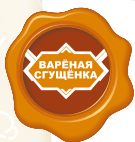
Корзиночка песочная с масляным кремом, корзиночка песочная с кремом на основе сгущённого молока, полоска бисквитная с масляным кремом, полоска бисквитная с шоколадным кремом, булочка заварная с кремом «крем-брюле».



Вес -
600 г

набор пирожных *“Кроша”*

Корзиночка с клюквенным конфитюром и кремом, бисквитная полоска с кремом «Шарлотт» и яблочным конфитюром, полоска с кремом «Шарлотт» и апельсиновым конфитюром, пирожное «цыплята» из суфле и песочного печенья.



Пирожные



Вес -
450 г
(150 г × 3 шт)

пирожное *“Наполеон”*

Коржи из слоеного теста, прослоенные заварным кремом.



Вес -
70 г × 10 шт;
280 г (70 г × 4 шт);
Вес - 1050 г
(70 г × 15 шт)

пирожное *“Трубочка слоеная”*

Трубочка из слоеного теста с кремом «Шарлотт».



Вес -
60 г × 10 шт;
150 г (30 г × 5 шт)
Вес - 960 г
(60 г × 16 шт)

пирожные *“Эклеры заварные”*
с масляным кремом

Заварной эклер, заполненный кремом «Шарлотт», поверхность эклера украшена бисквитной крошкой.



Вес -
700 г
(70 г × 10 шт)

пирожные *“Эклеры заварные”*
с заварным кремом

Заварной эклер, заполненный нежным заварным кремом, украшен белой глазурью.



Вес -
600 г
(60 г × 10 шт)

пирожные *“Эклеры заварные”*
с творожным кремом

Заварной эклер, заполненный кремом с натуральным творогом, украшен шоколадной глазурью.



Вес -
375 г
(75 г × 5 шт)

пирожные *“Эклеры заварные”*
творожные

Заварной эклер, заполненный кремом с творогом, украшен белой глазурью.

Пирожные



Десертное
настроение



Вес -
480 г
40 г × 12 шт

пирожное *“Кольцо заварное”*
(с заварным кремом)

Кольцо из заварного теста заполнено нежным заварным кремом, украшено сахарной пудрой.



Вес -
390 г

пирожное *“Кольцо заварное”*
(с заварным кремом)

Кольцо из заварного теста заполнено нежным заварным кремом, украшено сахарной пудрой.



Вес -
600 г
(60 г × 10 шт)

пирожное *“Булочка заварная”*

Булочки из заварного теста, наполненные легким кремом.



Вес -
1040 г
(130 г × 8 шт)

пирожное *“Чудесный пень”*

Белый бисквит, прослоен кремом «Крем-Брюле» с вареной сгущенкой, украшен шоколадной глазурью и орехом кешью.



Вес -
125 г
(25 г × 5 шт)

пирожное *“Меренги”*

Половинки бэзе и крем на основе натурального сливочного масла. Пирожное декорировано глазурью из темного шоколада.



Вес -
360 г
(90 г × 4 шт)

пирожное *“Тирамису”*

Два слоя бисквитного полуфабриката пропитаны кофейным сиропом и прослоены кремом «Тирамису». Поверхность пирожного украшена кремом «Тирамису» и присыпана какао-порошком.

Пирожные



Вес -
350 г
(70 г × 5 шт)

пирожное *“Марм”*

Песочная корзиночка, наполнена миксом из яблочного и клубничного конфитюра, кремом «Шарлотт». Пирожное украшено цукатами из вишни.



Вес -
600 г
(60 г × 12 шт)

пирожное *“Корзиночка”*
(с зефирным кремом)

Песочная корзиночка с вишневым конфитюром и вишневым зефиром.



Вес -
400 г
(80 г × 5 шт)

пирожное *“Корзиночка”*
(с сухофруктами)

Песочная корзиночка, наполненная кремом «Шарлотт» и сухофруктами. Пирожное украшено сухофруктами, орехами и желе.



Вес -
375 г
(75 г × 5 шт)

пирожное *“Крюмель”*

Песочная корзиночка, наполнена кремом с вареной сгущенкой. Пирожное украшено мармеладными шариками.



Вес -
250 г
(50 г × 5 шт),
50 г × 12 шт

пирожное *“Корзиночка”*
(крем-брюле)

Песочная корзиночка, наполненная легким кремом «крем-брюле» и вареной сгущенкой.



Вес -
200 г
(50 г × 4 шт)

пирожное *“Корзиночка”*
круглая (крем-брюле)

Песочная корзиночка, наполненная вареной сгущенкой и кремом «крем-брюле».



Пирожные



Десертное
настроение



Вес - 280 г
(70 г × 4 шт),
70 г × 12 шт

пирожное *“Каприз”*

Песочная корзиночка, наполненная малиновым конфитюром и кремом «Шарлотт». Пирожное украшено меренгами и мармеладами.



Вес - 350 г
(70 г × 5 шт),
70 г × 12 шт

пирожное *“Сказка”*

Песочная корзиночка, наполнена кремом со сливочным маслом и яблочным повидлом.



Вес -
260 г
(65 г × 4 шт)

пирожное песочное *“Лесная ягода”*

Песочная корзиночка, заполнена кремом с малиновым конфитюром. Поверхность покрыта ягодами (красной и черной смородиной), залита желе.



Вес -
840 г
(70 г × 12 шт)

пирожное *“Версаль”*

Нежное песочное печенье, прослоено кремом на основе натурального сливочного масла. Пирожное покрыто шоколадной глазурью, шоколадным кремом и миндалем.



Вес - 200 г
(50 г × 4 шт),
50 г × 12 шт

пирожное *“Бюше”*
(сливочное)

Белый бисквит, пропитанный сиропом и кремом «Шарлотт» на сливочном масле. Пирожное украшено шоколадной глазурью.

Пирожные



Вес -
60 г x 10 шт

пирожное-суфле *“Птичье молоко”*

Белый бисквит и суфле «Птичье молоко».
Покрывает шоколадной глазурью.



Вес -
120 г x 8 шт

пирожное *“Экзотика”*
(абрикос, киви)

Белый бисквит, пропитанный сиропом и прослоенный легким
кремом и лимонным джемом. Украшен фруктами в желе.



Вес - 350 г
(70 г x 5 шт),
70 г x 22 шт

пирожное *“Картошка”*

Бисквитная основа с какао-порошком и масляным
кремом. Пирожное украшено какао и масляным кремом.



Вес -
85 г x 12 шт

пирожное *“Brownie” (“Браунис”)*

Пирожное состоит из масляного бисквита с шоколадным
вкусом, с добавлением ореха. Поверхность пирожного
покрыта мягкой шоколадной глазурью, орехом.



Вес -
300 г

пирожное *“Северная Пальмира”*

Бисквитная основа, какао-порошок и масляный
крем с добавлением кусочков печенья.

Пирожные



Десертное
настроение



Вес -
850 г



пирожные *“Профитроли”*
(сливочные)

Заварные булочки, наполненные легким
кремом со сливочным вкусом.



Вес -
280 г,
1100 г



пирожные *“Профитроли”*
(с вареной сгущенкой)

Заварные булочки, наполненные легким
кремом с вареной сгущенкой.



Вес -
240 г



пирожные *“Профитроли”*
(ванильные)

Заварные булочки, наполненные легким
кремом с ванильным вкусом.



Вес -
240 г



пирожные *“Профитроли”*
(крем-брюле)

Заварные булочки, наполненные легким
кремом «Крем-брюле».



Вес -
40 г x 17 шт

пирожные *“Кукитроли”*
(творожные)

Пирожное с оригинальным сочетанием заварного и
песочного теста. Пирожное заполнено творожным кремом.



Кексы, десерты, пироги

1994
Карам
плюс

*Десертное
настроение*



Вес -
650 г

пирог *“Вот такие пироги...”*
С лесными ягодами

Песочная основа, в сочетании с нежным кремом и малиновым конфитюром. Пирог украшен лесными ягодами и покрыт желе.



Вес -
650 г

пирог *“Вот такие пироги...”*
Вишневый

Бисквитная основа, в сочетании с нежным кремом и малиновым конфитюром. Пирог украшен вишней и красной смородиной в желе.



Вес -
1200 г
(80 г x 15 шт)

кекс *“Маффин”* шоколадный

Сочный кекс с насыщенным шоколадным вкусом с добавлением «капелек» из натурального шоколада.



Вес -
1200 г
(80 г x 15 шт)

кекс *“Маффин”* черничный

Сочный кекс с насыщенным черничным вкусом с добавлением натуральной черники.



Вес -
110 г

пирожное *“Десерт”* (тирамису)

Нежный бисквит, пропитанный «Кофейным» сиропом. Прослоен легким кремом «Тирамису».



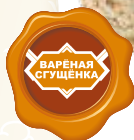
Вес -
140 г

пирожное *“Сметанник”*
(домашнее) десерт

Белый и шоколадный бисквиты со сметанным кремом

Рулеты, кексы

Вес -
500 г



рулет "Нежный"

Белый бисквит, пропитанный сиропом.
Прослоен масляным кремом с варёной сгущёнкой и
абрикосовым джемом. Рулет украшен кремом с вареной
сгущенкой и крошкой из шоколадной глазури.

Вес -
400 г



рулет "Нежный"

Белый бисквит, пропитанный сиропом. Прослоен
абрикосовым конфитюром и кремом с вареной сгущенкой.
Украшен жареным дробленным арахисом.

Вес -
500 г



рулет творожный "Соблазн"

Белый бисквит, пропитан сиропом, прослоен
творожным кремом и клюквенным конфитюром.
Рулет посыпан сахарной пудрой.

Вес -
450 г



кекс "Баварский"

Сочный кекс с вишневым конфитюром.





28



Служба приема заказов:
(812) 242-87-87
e-mail: sales@karatplus.ru

Отдел продаж:
(812) 447-35-96
(812) 446-39-07

www.karatplus.ru



Разработано и произведено
кондитерской фирмой
ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»

193230, Санкт-Петербург,
пр. Дальневосточный, 42
Тел: +7(812) 242-87-87

Ждем Ваши отзывы и предложения
по адресу: md@karatplus.ru

Юр. адрес: 191123, г. Санкт-Петербург,
ул. Захарьевская, д. 9, лит. А, пом. 12-Н

www.karatplus.ru