

Кондитерское производство ИП Подольская Анна

Мы выбираем

самое

КАЧЕСТВЕННОЕ

сырьё

В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ ВАРИМ НАЧИНКИ, СИРОПЫ ДЛЯ ПРОПИТКИ И КРЕМА



**В горячем цехе готовим
полуфабрикаты- бисквитные,
песочные, воздушно-ореховые,
слоеные**



В цехе изготовления полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов пропитываем и заливаем муссовые и кремовые торты



Заливка полуфабрикатов перед оформлением



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



Оформление тортов



В своей работе мы используем новейшие технологии и инновационные разработки, которые позволяют производить именно те изделия, которые ждут наши потребители



Современный рынок кондитерских изделий, характеризующийся высоким уровнем конкуренции, заставляет предприятия оперативно реагировать на изменение спроса, подчиниться его потребностям. Очень важно обеспечить конкурентноспособность!

Вместе с вами мы можем сделать
продажу тортов собственного
производства высоко
рентабельным направлением!

Торт « Три шоколада» 0.600 кг

Торт «Черный бархат» 1.0 кг

Торт «Шоколадный с грильяжем»

0.600 кг

Торт «Ретро» 0.700 кг

Торт «Sacher» 0.600 кг

