



# ООО "Хлебокомбинат "АБСОЛЮТ"

Факт. адрес: 625014, г. Тюмень, 3 км. Старого Тобольского тракта, 4а Контактные телефоны:  
8 (3452) 393-933 - приёмная; 8 (3452) 393-934, 8 (3452) 393-888, 393-400, с. 89821341777 - диспетчерская служба; e-mail  
absolut-hlebzakaz@mail.ru

Наименование	Вес изделия, кг.	Цена изделия без упаковки, руб.	Цена изделия в упаковке, руб.	Цена изделия в нарезке, руб.	Срок хранения		Кол-во штук в лотке
					без уп-ки	в уп-ке	
<b>ХЛЕБ</b>							
Хлеб Пшеничный I сорт	0,55	21,50	23,50	24,00	24 часа	72 часа	14
Хлеб Пшеничный I сорт	0,28	-	-	13,00			
Хлеб Дарницкий	0,70	23,00	-	25,00	36 часов	4 суток	14
Хлеб Дарницкий	0,325	-	-	13,00			
Хлеб Дарницкий	0,65	22,00	23,50	24,50	36 часов	4 суток	18
Хлеб Дарницкий витамин /новинка/	0,65	-	-	25,00			
Хлеб «Тюменский»	0,30	-	18,00	-	36 часов	4 суток	24
Московский ржаной	0,50	-	22,00	-	36 часов	4 суток	24
Хлеб Бородинский	0,30	-	20,50	-	36 часов	4 суток	24
Хлеб «Абсолютик»	0,40	-	24,00	-	36 часов	4 суток	24
Хлеб Подовый I сорт	0,50	-	-	25,00	24 часа	3 суток	12
Хлеб «Геркулес 8 злаков»	0,40	-	-	25,00	24 часа	3 суток	10
Хлеб Столичный	0,60	-	-	26,00	36 часов	4 суток	6
Хлеб Российский	0,50	-	-	25,00	36 часов	4 суток	10
Хлеб «Баварский»	0,40	-	-	26,00	36 часов	4 суток	10
Хлеб «Изобилие»	0,40	-	-	31,00	36 часов	4 суток	10
Хлеб «Мариинский»	0,40	-	-	29,00	36 часов	4 суток	10
Хлеб «Тостовый» к завтраку	0,40	-	-	25,00	24 часа	3 суток	14
Хлеб «Тостовый» к завтраку	0,20	-	-	13,00	-	3 суток	-
Хлеб «Здоровье» I сорт	0,40	-	-	25,00	24 часа	3 суток	10
Хлеб «Полоцкий»	0,30	-	26,00	-	36 часов	3 суток	30
Хлеб «Белорусский» с клюквой	0,30	-	-	30,00	36 часов	4 суток	-
Хлеб зерновой "Овсяная история" с проросшей зерновой смесью	0,24	-	-	23,00	36 часов	4 суток	30
Хлеб "Рябинушка" пшеничный витам. 1 сорт	0,55	-	-	23,50	-	-	-
Хлеб "Волшебная рожь" тостовый	0,18	-	-	12,00	-	4 суток	-
Хлеб бездрожжевой "Утренний" /новинка/	0,45	-	30,00	-	72 часа	3 суток	-
Квас сухой хлебный	0,50	-	20,00	-	-	6 месяцев	-
<b>БАТОНЫ И БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>							
Батон Нарезной в/с	0,40	20,00	20,50	21,20	24 часа	3 суток	14
Батон с изюмом в/с	0,35	21,00	25,00	-	24 часа	3 суток	14
Батон Особый в/с	0,35	19,00	20,00	21,20	24 часа	3 суток	10
Витушка Сдобная в/с	0,40	26,00	28,00	-	24 часа	-	14
Крендель с маком в/с	0,40	40,00	42,00	-	24 часа	-	6
Булка Ярославская I сорт	0,10	-	9,70	-	16 часов	2 суток	20
Сдоба Выборгская в/с сорт	0,10	12,00	12,50	-	16 часов	2 суток	20
Плюшка Московская	0,10	10,50	11,00	-	16 часов	2 суток	20
Рулетик с маком в/с	0,10	18,00	19,00	-	16 часов	2 суток	20
Гребешок ягодный	0,10	16,50	18,00	-	16 часов	2 суток	-
Рогалик с вареной сгущенкой в/с /новинка/	0,10	12,30	13,00	-	-	-	-
Ватрушка "Дельфийская" с натуральными ягодами	0,06	13,50	15,00	-	72 часа	3 суток	20
Ватрушка с творожной начинкой	0,10	16,50	17,00	-	16 часов	3 суток	-
<b>ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕННОГО ТЕСТА</b>							
Булочка к чаю (с абрикосовой начинкой)	0,07	14,00	16,00	-	24 часа	3 суток	30
Круассан с вареным сгущ. молоком	0,09	-	17,00	-	24 часа	3 суток	30
Круассан с земляничной начинкой	0,09	-	18,00	-	24 часа	3 суток	30
Круассан шоколадной начинкой	0,09	-	20,00	-			
Слойка «Забава» с яблочной начинкой	0,07	17,00	18,00	-	24 часа	3 суток	40
Слойка «Забава» с вишневой начинкой	0,07	17,00	18,00	-	24 часа	3 суток	40
Слойка «Забава» с творожной начинкой	0,07	-	15,00	-			
<b>ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>							
Хлебцы «Шотландские»	0,07	-	10,00	-	16 часов	3 суток	40
Сырная палочка	0,075	16,3	17,00	-	-	72 часа	-
<b>СУХАРИ</b>							
Сухари пшеничные сладкие в/с	0,5	-	38,00	-	-	30 суток	-
Сухари-гренки пшеничные в/с	0,3	-	19,00	-	-	30 суток	-
Сухари-гренки ржаные	0,3	-	16,00	-	-	30 суток	-
Сухари панировочные	0,5	-	15,00	-	-	4 мес.	-
Сухари панировочные	1,0	-	30,00	-	-	4 мес.	-
<b>ТЕСТО</b>							
Тесто дрож. сдобное в/с	1,0	-	65,00	-	24 ч при t=+5-0 72 ч при t=-5-0		
Тесто дрожжевое в/с	1,0	-	44,00	-			
Тесто слоенное пресное в/с	1/5 кг	-	70,00	-			
Тесто слоенное пресное в/с	1,0	-	72,00	-	30 суток при t=-18		
Тесто слоенное дрожжевое в/с	1,0	-	77,00	-			
Тесто слоенное дрожжевое в/с	0,6	-	60,00	-			
Тесто слоенное дрожжевое в/с	5	-	370,00	-	-	-	-