



ПРАЙС НА ПРОДУКЦИЮ «КИП»

ПОСТАВЩИК: ООО "КОЛДОВАНЦЫ"

ИНН 7716868834, КПП 771601001,
129344, г. Москва, ул. Искры, дом.31,
корп.1, пом.ИІ, ком. 2Б.

БИК 044525700,

АО "Райффайзенбанк"

р/с 40702810900000053800

к/с 30101810200000000700

телефон: 8-905-787-99-26

№	Название	Состав	Цена	Упаковка
Пельмени, Категория «А»				
01	Говядина и свинина уп. 0,5 кг	Начинка: мясо говядины 45%, свинины 40%, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, чеснок свежий, кориандр, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.	360	
02	Говядина уп. 0,5 кг	Начинка: мясо говядины 83%, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, кориандр, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.	425	
03	Говядина и баранина уп. 0,5 кг	Начинка: мясо говядины 40%, мясо баранины 40%, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, чеснок свежий, соль. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.	416	



Пельмени, Категория «Б»



<p>04</p> <p>Говядина и свинина уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: мясо говядины 40%, свинины 40%, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, чеснок свежий, соль, вода питьевая. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>316</p>	
<p>05</p> <p>Говядина, свинина, куриное филе уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: мясо говядины 33%, свинины 25%, куриное филе 25%, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, соль. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>313</p>	
<p>06</p> <p>Говядина и шпик уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: мясо говядины 65%, шпик 15%, лук репчатый свежий, перец черный свежесмолотый, чеснок свежий, кориандр, соль. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>309</p>	

Пельмени рыбные



<p>07</p> <p>С щукой уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: щука 70%, сало 15%, лук репчатый свежий, перец черный, соль. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>402</p>	
--	--	------------	--

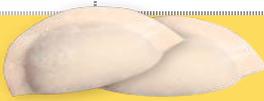
Пирожки мясные, Категория «А»



<p>08</p> <p>Говядина и свинина уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: мясо говядины 45%, свинины 40%, лук репчатый свежий, перец черный свежесмолотый, чеснок свежий, кориандр, соль. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>461</p>	
---	---	------------	--



09	<p>Говядина и баранина уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: мясо говядины 40%, баранины 40%, лук репчатый свежий, перец черный свежемолотый, чеснок свежий, соль. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	456	
<p>Пирожки мясные, категория «Б»</p>				
10	<p>Говядина, свинина, куриное филе уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: мясо говядины 33%, свинины 25%, куриное филе 25%, лук репчатый свежий, перец черный свежемолотый, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	338	
<p>Пирожки с картофелем или творогом</p>				
11	<p>С картофелем и луком уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: картофель, лук репчатый свежий, перец черный свежемолотый, масло подсолнечное, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	105	
12	<p>С картофелем, грибами, луком уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: картофель, грибы, лук репчатый свежий, перец черный свежемолотый, масло подсолнечное, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	157	
13	<p>С творогом 18% уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, сметана, меланж яичный, сахар, ванилин. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	246	

14	<p>С творогом 18% и клубникой уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, клубника, сахар. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	257	
15	<p>С творогом 18% и смородиной уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, смородина, сахар. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	248	
<p>Вареники</p>   <p>• БЕЗ СЛИ И МЛО •</p>				
16	<p>С картофелем и луком уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: картофель, лук репчатый свежий, перец черный свежесмолотый, масло подсолнечное, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	104	
17	<p>С картофелем, грибами, луком уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: картофель, грибы, лук репчатый свежий, перец черный свежесмолотый, масло подсолнечное, соль поваренная. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	151	
18	<p>С творогом 18% уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, сметана, меланж яичный, сахар, ванилин. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	232	

<p>19</p> <p>С творогом 5% уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, сметана, меланж яичный, сахар, ванилин. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>213</p>	
<p>20</p> <p>С творогом 18% и клубникой уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, клубника, сахар. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>243</p>	
<p>21</p> <p>С творогом 18% и смородиной уп. 0,5 кг</p>	<p>Начинка: творог, смородина, сахар. Тесто: мука высшего сорта, масло подсолнечное, меланж яичный, вода.</p>	<p>234</p>	
<p>Мясная продукция, категория «А»</p>			 
<p>22</p> <p>Шницель уп. 0,43 кг</p>	<p>Начинка: свинина 60%, куриное филе 25%, лук репчатый свежий, перец черный свежемолотый, чеснок свежий, соль поваренная.</p>	<p>525</p>	

Мясная продукция, категория «Б»

23	Бифштекс уп. 0,43 кг	Начинка: мясо говядины 70%, шпик 15%, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, чеснок свежий, соль поваренная.	547	
24	Котлеты уп. 0,43 кг	Начинка: мясо говядины 30%, свинина 25%, куриное филе, лук репчатый свежий, перец черный свежесмолотый, кориандр, соль поваренная.	415	
25	Фрикадельки уп. 0,5 кг	Начинка: мясо говядины 44%, свинины 40%, меланж яичный, лук репчатый свежий, перец черный свежесмолотый, чеснок свежий, соль поваренная.	537	
26	Тефтели уп. 0,43 кг	Начинка: мясо говядины 35%, свинины 30%, крупа рисовая, меланж яичный, лук репчатый свежий, черный перец свежесмолотый, соль поваренная.	398	











