



Наши вкусняшки в Вашей кофейне



[www.цукерня.com.ua](http://www.цукерня.com.ua)

 [cukernia\\_kharkov](https://www.instagram.com/cukernia_kharkov)

## **Здравствуйте, Вас приветствует Цукерня!**

Благодарны, что проявили интерес к нашей кондитерской и рассматриваете нас в качестве партнера Вашего заведения)

Мы стартовали в 2009 году и выросли до полноценного кондитерского производства с профессионалами, специализирующимися на разноплановых вкусняшках, что дает возможность постоянно расширять ассортимент не только в рамках тортов или десертов.

Мы хотим упростить Ваш бизнес и взять на себя изготовление качественной выпечки и сладостей для Ваших заведений.

В этом предложении Вы найдете «стартовый» набор сладостей и соленой выпечки, с которых мы бы посоветовали начать. В каждом изделии есть описание, вес, формат упаковки и партнерская цена=скидка 20% от цен в наших кондитерских «Перша Цукерня Слобожанщини».

- перечисленные изделия есть у нас в наличии практически каждый день, поэтому возможен заказ «сегодня на сегодня»
- забрать заказ Вы можете самостоятельно из любой нашей кондитерской (с 9 до 21-00) или из производства (понедельник-пятница с 8 до 16-00 р-н ЮЖД), минимальной суммы для заказов с самовывозом нет
- доставка изделия на Ваш адрес при заказе от 200 до 500 грн. Стоимость доставки 50-150 грн в зависимости от района Харькова,
- заказы свыше 500 грн доставляются бесплатно, доставка осуществляется с понедельника по пятницу с 9 до 19-00
- в случае если ни Вы ни мы не можем осуществить доставку – Вы присылаете такси к нам в любую кондитерскую или на производство (часы работы указаны выше)

Все организационные моменты с радостью обсудим при личном общении. Уверены, мы сможем найти максимально комфортные условия сотрудничества!

Наш сайт [www.цукерня.com.ua](http://www.цукерня.com.ua)

Наш инстаграм  [cukernia\\_kharkov](https://www.instagram.com/cukernia_kharkov)

***Всегда рады ответить на Ваши вопросы и начать работать***

***Гонца Ольга тел. 066-39-36-582***

***Бурма Юлия тел. 066-556-56-74, 095-510-41-72***

Печенье – особенная группа нашего ассортимента, богатая своим разнообразием и проверенная 11 летним опытом работы. Печенье делаем от и до «как дома». Готовые смеси не используем от слова ВСЕМ! Именно поэтому наши покупатели ценят и знают наше печенье, покупают домой и кушают в кондитерских.

Все печенье мы упаковываем в прозрачные пакетики, подобранные четко по размеру и перевязанные ленточкой. На упаковку клеим наклейку в зависимости от группы – постное, полезное, веганское и т.д.

Печенье можно заказывать как в упаковке так и на вес (от 0,5 до ... кг)

Возможно нанесение наклейки с Вашим логотипом – обсуждается индивидуально.

Также наше печенье прекрасно «ложится» в наборы, которые мы с радостью с Вами разработаем.

**Печенье на кокосовой муке** - печенье на кокосовой муке с добавлением кокосовой стружки и грамульки сахара. Невероятно ароматное и хрустящее по структуре.

*Печенье vegan, постное*

Упаковка: кулечек с ленточкой, 150г ~ 15шт

ЦЕНА 26 грн



**Французское печенье сабле** - нежное песочное печенье на желтках и сливочном масле. Мягкое песочное печенье

Упаковка: кулечек с ленточкой, 150г

ЦЕНА 20 грн



**Печенье Грильяжное** - на основе только рисовой муки с кунжутом, арахисом и семенами подсолнечника, немного сахара

Упаковка: кулечек с заклежкой 5 шт печенья

ЦЕНА 24 грн



**Печенье фруктово-ореховое** – мягенькое сочное печенье со свежим бананом, яблоком и грецким орехом с добавлением рисовой муки, корицы и гвоздики. Идеальное печенье для деток.

Упаковка: кулечек с ленточкой 6 шт печенья, 270г

ЦЕНА 44 грн



**Бискотти экзотик** — итальянский бисквит «испеченный дважды». Сухое хрустящее печенье с цукатами помело и кизила, грецким орехом. Долго хранится и остается хрустящим.

Упаковка: кулечек с ленточкой ~ 10 шт печенья, 100г

ЦЕНА 24 грн



**Кукурузные галеты** - постное печенье на кукурузной муке с добавлением семечек льна хрустит и тает во рту! Печенье без сахара слегка соленое.

*Печенье vegan, постное, без сахара*

Упаковка: кулечек с ленточкой 150г

ЦЕНА 22 грн



**Ореховый грильяж** – мягкое песочное печенье прекрасно гармонирует с мягким грильяжем из грецкого ореха на меду.

Сытное и вкусное дополнение к чашечке кофе.

Вес ~ 60 г, диаметр ~ 9 см

ЦЕНА 8 грн



**Печенье Шоколадно-ореховое** – мягкое песочное шоколадное с грецким орехом печенье, прослоенное сочным абрикосовым конфитюром.

Печенье-сэндвич всегда было популярным у детей и взрослых.

Вес ~ 70 г

ЦЕНА 9 грн



**Сочник** – «пироженко» из детства – сочный сладкий творог в конвертике из нежного песочного теста. Сочники любят мамочки с детками, беременные.

Вес ~ 110 г

ЦЕНА 12 грн



Группа пирожных невероятно большая и разнообразная, мы предлагаем основную часть, но всегда готовы расширить предложение!

Заварные пирожные знают все и большинство очень любят. Мы делаем классический французский заварной крем со сливочным маслом, не большие и не маленькие – в самый раз для дополнения к чашечке кофе. Лайфхак - если посетитель не может определиться с выбором сладостей – предложите ему заварные пирожные))

**Заварное** – классика-классика – пирожное с нежным заварным французским кремом со сливочным маслом. Можем делать крем кофейный и клубничный по той же стоимости от 10 шт.

Вес ~ 90 г

ЦЕНА 19 грн



**Шу клубника / лимон** – нежное заварное тесто с кракелином, наполненное заварным французским кремом на сливочном масле с сочной свежей клубникой или лимоном. Пирожное просто тает во рту и дарит тонкий, в меру сладкий вкус!

Вес ~60-70 г

ЦЕНА 16 грн



**Брауни с черносливом и коньяком** – мягкое, сочное пирожное на основе черного и белого шоколада с минимальным количеством муки, с черносливом, грецким орехом и немного коньячка.

Вес ~100 г

ЦЕНА 22 грн



**Меренга** – пирожное с хрустящей белково-ореховой структурой, прослоенное масляным шоколадным кремом с коньячком.

Вес ~100 г

ЦЕНА 24 грн



**Тарт ореховый** – хрустящий песочный тарт с франжипаном на основе грецкого ореха, присыпан миндальными хлопьями.

Диаметр 9 см

ЦЕНА 28 грн



**Тарт лимончелло** – хрустящий песочный тарт, глазурированный белым бельгийским шоколадом, сочный лимонный курд под нежным французским заварным лимонным кремом.

Диаметр 9 см

ЦЕНА 28 грн



**Муравейник** – куда же без него) хрустящая песочная основа на сметане, масляный крем с вареным сгущенным молоком и грецким орехом

Вес ~ 60 г

ЦЕНА 12 грн



**Пирожное шоколадное с фундуком** – классическое пирожное картошка с тремя цельными решками фундук, покрыта шоколадом.

Вес ~ 60 г

ЦЕНА 12 грн



**Macarons** – не нуждаются в описании, так как представлены практически во всех кондитерских. Наши макароны готовятся исключительно на миндальной муке! Ассорти вкусов и цветов позволяет наполнить яркими красками Вашу витрину.

ЦЕНА 20 грн



Конфеты и карамели – ручная работа наших кондитеров, изделия, которыми можно удивить покупателей и разнообразить ваш ассортимент.  
В составе только натуральные ягоды, сухофрукты.

**Карамель клюква** – гастрономическое удовольствие в каждой ложечке. Минимум сахара и сливок — максимум полезных ягод!

Баночка 110 мл

ЦЕНА 36 грн



**Карамель облепиха** – гастрономическое удовольствие в каждой ложечке. Минимум сахара и сливок — максимум полезных ягод!

Баночка 110 мл

ЦЕНА 36 грн



**Соленая карамель** – это десерт для ценителей необычного сочетания вкусов. Он может стать хорошим дополнением к печенье или кофе без сахара.

Баночка 110 мл

ЦЕНА 32 грн



**Конфеты из сухофруктов** – два варианта состава

Конфета в кокосовой стружке: изюм, кокосовая стружка, финик, орех грецкий

Конфета в кунжуте: чернослив, курага, финик, орех грецкий, кунжут  
*Vegan, постное, без сахара, без глютена, без лактозы*

ЦЕНА 8 грн



**Апельсиновые цукаты** – шкурки апельсинов нарезаны слайсами и проварены в сиропе. Удобно взять с собой.

В упаковке 50г

ЦЕНА 12 грн



**Панфорте** – полезный итальянский батончик с большим количеством ореха миндаля, кешью, а также фиников, меда, какао, имбиря молотого, корицы..

*Vegan, постное, без сахара, без глютена, без лактозы*

Упаковка 3 шт ~ 150г

ЦЕНА 48 грн



Чизкейки готовятся исключительно на двух видах сыра – крем-чиз и Филадельфия, подложка из сладкого и соленого крекера. Чизкейки всеми любимы и не нуждаются в рекламе, кофейню без чизкейков сейчас уже трудно представить!

**Чизкейк New York** – классика среди чизкейков — два сливочных сыра премиум-класса (Филадельфия и крем-чиз) объединяются в нежнейшую массу с нотками корицы и ванили и запекаются на подложке из крекеров. Чизкейк полит соленой карамелью и украшен Огео, карамельным попкорном, хлопьями

Кусочек ~ 100г

ЦЕНА 36 грн

Можно заказать целый чизкейк – 360 грн



**Чизкейк New York клубника** – чизкейки New York это два сливочных сыра премиум-класса (Филадельфия и крем-чиз) с нотками корицы и ванили на подложке из крекеров. Чизкейк полит клубничным кули и украшен клубникой с мятой.

Кусочек ~ 100г

ЦЕНА 36 грн

Можно заказать целый чизкейк 1 кг – 360 грн



**Чизкейк New York манго** – чизкейки New York это два сливочных сыра премиум-класса (Филадельфия и крем-чиз) с нотками корицы и ванили на подложке из крекеров. Чизкейк полит манговым пюре и украшен кумкватом с розмарином.

Кусочек ~ 100г

ЦЕНА 36 грн

Можно заказать целый чизкейк 1 кг – 360 грн



**Чизкейк Фисташка** – два сливочных сыра премиум-класса (Филадельфия и крем-чиз) с натуральной фисташковой пастой (урбеч) на подложке из крекеров. Чизкейк украшен фисташковой крошкой.

Кусочек ~ 100г

ЦЕНА 40 грн

Можно заказать целый чизкейк 1 кг – 400 грн



**Чизкейк Пикантный** – невероятно вкусный и нежный соленый чизкейк. Два сливочных сыра Филадельфия и чиз, вкус болгарского перца, паприки и зелени пленят сердце гурманов. Чизкейк украшен помидорами черри и рукколой.

Кусочек ~ 100г

ЦЕНА 36 грн

Можно заказать целый чизкейк 1 кг – 360 грн



Наши сырники (запеканки) разлетаются очень быстро, потому как они сочные, натуральные, их структура однородная и нежная.

Мы используем фермерские творог и сливки, выпекаем запеканки каждый день, поэтому они всегда свежие и мягкие.

**Творожное лакомство** – творожная запеканка со сливками и сливочным маслом, с легким ароматом лимона.

Кусочек ~ 180г

ЦЕНА 30 грн

Можно заказать целый сырник ~ 1,5 кг – 250 грн



**Сырник с персиком** – круглая или прямоугольная творожная запеканка со сливками и сливочным маслом, сочность и легкость запеканке передают персики и изюм.

Кусочек ~ 200г

ЦЕНА 33 грн

Можно заказать целый сырник ~ 1,6 кг – 265 грн



**Сырник с тыквой и апельсином** – нежная и сочная творожная запеканка с добавлением лимона, апельсина и тыквы. Даже если люди не любят тыкву, им стоит предложить попробовать запеканку, так как в сочетании с цитрусами тыква приобретает совсем другой вкус.

Кусочек ~ 180г

ЦЕНА 30 грн

Можно заказать целый сырник ~ 1,3 кг – 210 грн



**Десерт Тирамису** – шоколадно-кофейная прослойка, нежные бисквиты, пропитанные ликером «Тирамису» и традиционный крем в одном стаканчике дают вкус невероятной нежности и легкости!

Стакан 175 мл

ЦЕНА 28 грн



**Десерт Панна-котта ванильно-малиновая** – нежнейший итальянский десерт, состоящий из сливочной ванильной панна-котты, сливок с ванилью и свежей малиной, увенчанный натуральным желе из сочной и полезной малины.

Стакан 175 мл

ЦЕНА 28 грн



**Десерт Панна-котта манго** – нежнейший итальянский десерт, состоящий из сливочной ванильной панна-котты и пюре сочного манго, украшен дольками кумквата.

Стакан 175 мл

ЦЕНА 38 грн



**Десерт Красный бархат** – красные сочные коржи с нежнейшим крем-чизом, сочный клубничный курд и нежный клубничный мусс — невероятный вкус.

Стакан 175 мл

ЦЕНА 38 грн





В нашем ассортименте более 40 видов тортов. В этом предложении представлен «стартовый» набор самых популярных и удобных тортов. Все торты готовятся с использованием классических рецептов и домашнего подхода – только натуральные ингредиенты, только ручная работа кондитера.

Большой перечень тортов представлен на сайте и мы с удовольствием готовы его обсуждать.

**Торт Наполеон** – торт из детства с тончайшими коржами и французским заварным кремом патисьер на сливочном масле.

Кусочек ~ 180г

ЦЕНА 30 грн

Можно заказать пластинами разного веса, 1 кг – 180 грн



**Торт Эстерхази** – классический венгерский торт, состоящий из белково-ореховых коржей без пшеничной муки, масляно-заварной крем, оформлен миндальными хлопьями.

Кусочек ~ 180г

ЦЕНА 53 грн

Можно заказать целый торт – 320 грн



**Торт Трюфельный** – самый шоколадно-шоколадный торт. Тонкие шоколадные коржи, прослоенные трюфельным кремом на основе черного шоколада и натуральных сливок.

Кусочек ~ 200г

ЦЕНА 51 грн

Можно заказать целый торт – 410 грн



**Торт Вишневый аромат** – нежный бисквит на основе черного шоколада, прослойка из свежей сочной вишни со сметанно-сливочным кремом.

Кусочек ~ 200г

ЦЕНА 45 грн

Можно заказать целый торт – 360 грн



**Торт Старая Прага** – шоколадно-масляный бисквит, шоколадный крем Шарлот, пропитка – ликер, прослойка – абрикосовый джем.

Кусочек ~ 200г

ЦЕНА 46 грн

Можно заказать целый торт – 350 грн



Банкейк, торт в стакане — современный, удобный формат десерта теперь в наших кондитерских! На самом деле любой наш торт можно «перенести» в тафой формат, но мы не стали пока делать дубли и проработали несколько видов банкейков — они разноплановые по сути и структуре, так что есть из чего выбрать. А тем, кому хочется заказать свой любимый торт из Цукерни в виде банкейков — мы с удовольствием это реализуем!

**Банкейк Черный лес** – сочный шоколадный бисквит, пропитанный вишневым ликером, вишня в собственном соку, сметанный крем и крем-чиз – невероятное удовольствие! Несмотря на шоколадную составляющую, десерт просто тает во рту и очень легкий на вкус!

Стакан 200 г

ЦЕНА 56 грн



**Банкейк Мохито** – невероятно летний и легкий десерт — мятный мусс, шифоновый бисквит с лимонно-лаймовой пропиткой, кусочки ананаса и непревзойденный чиз-крем. Десерт понравится и детям и взрослым!

Стакан 180 г

ЦЕНА 56 грн



**Банкейк Сникерс** – по классическому рецепту имеет очень насыщенный вкус - хрустящая меренго, фундук, чиз-крем и карамель.

Стакан 250 г

ЦЕНА 56 грн



**Банкейк Наполеон с орехами** – торт Наполеон весьма гармонично смотрится в таком формате, а еще мы сделали его с кремом Дипломат и добавили прослойку из дробленых грецких орешков, так что ваш любимый торт стал еще вкуснее, еще красивее!

Стакан 200 г

ЦЕНА 35 грн



**Банкейк МАХИМА с молочным шоколадом и апельсином** – нежный крем англес на молоке и желтках с добавлением молочного шоколада, сочный апельсиновый слой, хрустящий песочный крамбл.

Стакан 200 г

ЦЕНА 56 грн



**Банкейк МАХИМА с белым шоколадом и персиком** – крем англес на молоке и желтках с добавлением белого шоколада, сочный персиковый слой, хрустящий песочный крамбл.

Стакан 200 г

ЦЕНА 56 грн



**Банкейк МАХИМА с черным шоколадом и малиной** – крем англес на молоке и желтках с добавлением черного шоколада, сочный малиновый слой, хрустящий песочный крамбл

Стакан 200 г

ЦЕНА 56 грн



Наши штрудели и блины славятся тончайшим слоеным тестом и большим количеством начинки. Тесто и начинку мы делаем сами из фермерских продуктов и делаем каждый день! Так что штрудели и блины можно заказать на утро и дозаказать на вечер!

**Штрудель мясо и сыр** – один аромат свежего мясного рулета с сыром может свести с ума. Тонкое слоеное тесто и большое количество начинки делает порцию штруделя питательным и сытным блюдом.

Кусок 200 г

ЦЕНА 45 грн



**Штрудель курица и сыр** – тонкое слоеное тесто и большое количество начинки делает порцию штруделя питательным и сытным блюдом.

Кусок 200 г

ЦЕНА 43 грн



**Штрудель спаржа и сыр** – находка для любителей овощей. Тесто настолько тонкое, что почти не ощущается, зато вкус спаржи, поджаренной с луком — это вкуснотища!

Кусок 200 г

ЦЕНА 32 грн



**Пирог вертута шпинат и сыр** – полезное и вкусное сочетание шпината, адыгейского сыра и вареного яйца с кунжутной посыпкой сверху

Кусок 200 г

ЦЕНА 37 грн



**Пирог сырный Тиропита** – вкусное сочетание адыгейского и сливочного сыра с зеленью и яйцом, достаточно сытный и ароматный пирог.

Кусок 200 г

ЦЕНА 36 грн



**Штрудель вишня с грецким орехом** – идеальное сочетание сочной вишни с грецким орехом в рулете. В наших штруделях практически нет теста, а количество начинки приятно удивит!

Кусок 200 г

ЦЕНА 38 грн



**Штрудель с маком и грецким орехом** – лакомство для любителей мака. В начинке отлично сочетается мак, грецкий орех и изюм, а слоеное тесто как всегда очень тонкое.

Кусок 200 г

ЦЕНА 32 грн



**Штрудель с яблоком и малиною** – безумно ароматный и вкусный, тончайшее слоеное тесто. Для тех, кто любит сочетания яблока, корицы и малины..

Кусок 200 г

ЦЕНА 25 грн



**Блины с курицей, сыром, болгарским перцем**

ЦЕНА 20 грн



**Блины с грибами и сыром**

ЦЕНА 20 грн



**Блины с мясом и сыром**

ЦЕНА 20 грн



**Блины со шпинатом и яйцом**

ЦЕНА 16 грн



**Блины с клубникой**

ЦЕНА 16 грн



**Блины с творогом**

ЦЕНА 16 грн



**Блины с маком**

ЦЕНА 16 грн



Все больше покупателей заботятся о своем здоровье и интересуются изделиями vegan, sugar free, gluten free, lactose free и нам есть что предложить по всем параметрам.

В vegan-группе мы использовали вместо сахара – финики, вместо белой пшеничной муки – цельнозерновую, миндальную и кокосовую, вместо продуктов из коровьего молока – кокосовое, миндальное, соевое молоко.

**Брауни Vegan** – финиковое пюре, пюре черной фасоли, овсяные цельнозерновые хлопья, кокосовое масло, какао и черный шоколад 73%.

*Vegan, постное, без сахара, без глютена, без лактозы*

Кусочек ~ 100г в упаковке

ЦЕНА 30 грн



**Бискотти Vegan** – миндальная и кокосовая мука, финиковое пюре, грецкий орех, шоколад 73%, какао.

*Vegan, постное, без сахара, без глютена, без лактозы*

Упаковка 2 кусочка ~ 120г

ЦЕНА 35 грн



**Твикс Vegan** – в основе финиковое пюре и молотые овсяные цельнозерновые хлопья, толстый слой арахисовой пасты и все полито черным шоколадом.

*Vegan, постное, без сахара, без глютена, без лактозы*

Кусочек ~ 100г

ЦЕНА 35 грн



**Чиа-пудинг с ягодным муссом** – пудинг из семян чиа на миндальном или кокосовом молоке, мусс из свежей вишни и фиников.

*Vegan, постное, без сахара, без глютена, без лактозы*

Упаковка ~ 210г

ЦЕНА 50 грн



Благодарим за Ваш интерес к нашему ассортименту!

В интернет-магазине [www.цукерня.com.ua](http://www.цукерня.com.ua) еще много разных соленых и сладких изделий, которые так же могут стать частью Вашего ассортимента!

Мы всегда открыты к сотрудничеству и с радостью встретимся с Вами обсудить все детали и условия.

**Гонца Ольга тел. 066-39-36-582**

**Бурма Юлия тел. 066-556-56-74, 095-510-41-72**