

Замороженные



полуфабрикаты

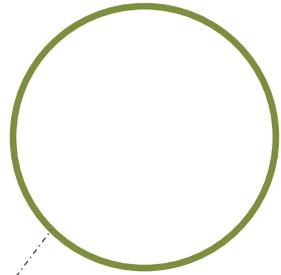
---

1

Производитель  
мини-пицц  
по цене выпечки и  
более 100 позиций  
замороженных  
полуфабрикатов

---

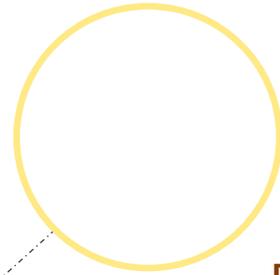
# КТО МЫ



Первый  
специализированный  
производитель пиццы  
в России



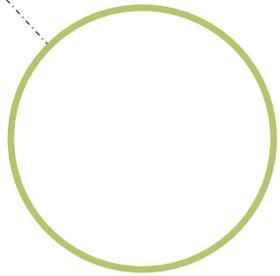
**работаем с  
1998 года**



Современные  
европейские линии по  
производству,  
выпеканию и заморозке



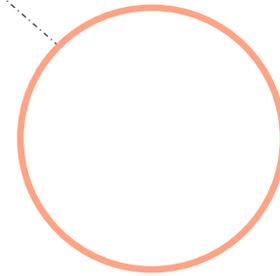
**производительность  
2000 единиц в час**



Складские мощности  
и свой транспорт



**150 000 единиц  
товара**



Наша цель – ваш  
успешный бизнес



**поставщик 10  
крупных сетей РФ**

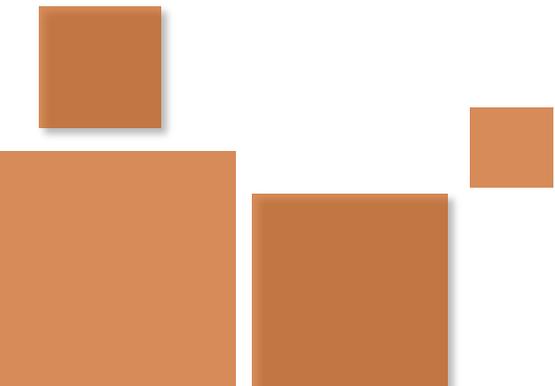
Лучшие полуфабрикаты для Вас и Вашего бизнеса



## КТО НАШ ПОКУПАТЕЛЬ



-  Пекарня
-  Кафе / кофейня
-  Пиццерия
-  Стрит-фуд
-  Кейтеринг
-  Вендинг





## ПИЦЦЕТТЫ

Порционная пицца  
нестандартной формы

для пекарни :

4 формы

3 ценовых сегмента

15 sku

# Виды пиццетты



## Прямоугольная

Пицца по цене выпечки.

Вес: 100г Размер: 18\*8 см

Фасовка: 20 шт

Дефростация: 15-20 мин

Время выпекания: 5-7 мин

без параувлажнения

t выпекания: 220С



## Овальная

Альтернатива кусковой пицце.

Вес: 115г Размер: 20\*10 см

Фасовка: 20 шт

Дефростация: 15-20 мин

Время выпекания: 5-7 мин

t выпекания: 220С



## Рустикальная

Пицца-половинка как в пиццерии.

Вес: 170г Размер: 20\*10 см

Фасовка: 20 шт

Дефростация: 15-20 мин

Время выпекания: 5-7 мин

t выпекания: 220С



## Круглая

Мини-пицца классической формы.

Вес: 110г Размер: 15см

Фасовка: 20 шт

Дефростация: 15-20 мин

Время выпекания: 5-7 мин

t выпекания: 220С

Срок годности 6 мес. при температуре хранения «-18»С.

Повторному замораживанию не подлежит.



# Преимущества

Только свежие ингредиенты

Стабильные вкусовые параметры

Широкий выбор вкусов

Минимальные списания

# Пиццаетта прямоугольная



## Сырная с соусом песто

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр, орегано



## С колбасой

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр голандский, колбаса, орегано



## Пикантная

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр, ветчина, томаты, орегано



## С пикантной салями

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр, колбаса ассорти, орегано

# Пицца овальная, 115г



## Пепперони

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр, колбаса пепперони, томаты, орегано



## Маргарита

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр голандский, сыр моцарелла, орегано



## С салями

Состав: Основа для пиццы, соус томатный, сыр голандский, сыр моцарелла, сервелат, орегано



## Пикантная с ветчиной и оливками

Состав: Основа для пиццы, соус томатный, сыр, ветчина, оливки, огурцы маринованные, орегано



## С пикантными колбасками

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр, карпатские колбаски, томаты, орегано



## С курицей и грибами

Состав: основа для пиццы, соус белый, сыр, рулет куриный, грибы шампиньоны

# Пицца рустикальная, 170г



**Маргарита**

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр моцарелла, орегано



**4 сыра**

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр голландский, моцарелла, эменталь, дорблю, соус песто, орегано



**Пепперони**

Состав: основа для пиццы, соус томатный, сыр моцарелла, колбаса пепперони, орегано



**С медовой тыквой и хумусом, 230 г**

Состав: основа для пиццы, соус томатный, запеченные овощи, хумус, орегано

# Пицца круглая, 110г



**Ассорти**



**С колбасой**



**С ветчиной и грибами**

# НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

- ✓ Тесто приготовлено по технологии длительного брожения, созревает 5 дней
- ✓ Используем итальянскую муку
- ✓ Парбейки сформованы вручную
- ✓ Коржи выпекаются в высокотемпературной печи при 400С
- ✓ Авторский томатный соус из сладких сортов помидоров
- ✓ Rezeptura разработана итальянским шеф-поваром
- ✓ Срок годности: 6 мес при t «-18С»

Перевели  
ручную технологию в  
промышленные объемы



# Неаполитанские пиццы и основа



**Пепперони, 400г**



**Маргарита, 400 г**



**4 сыра, 400г**



**С медовой тыквой и хумусом, 440 г**

Вес: 400г

Размер: 27см

Фасовка: 10 шт

Дефростация: 20 мин, t25C

Время выпекания: 7-10 мин

t выпекания: 220C



**Основа неаполитанская, 230 г**

# РИМСКАЯ ПИЦЦА

- ✓ Тесто приготовлено по технологии длительного брожения, созревает 48 часов
- ✓ Используем итальянскую мучную смесь
- ✓ Парбейки сформованы вручную
- ✓ Коржи выпекаются в подовой печи при 400С
- ✓ Авторский томатный соус из сладких сортов помидоров
- ✓ Рецепт разработана итальянским шеф-поваром
- ✓ Срок годности: 6 мес при t «-18С»

Перевели  
ручную технологию в  
промышленные объемы



# Римские пиццы, 330-340г



**Пепперони**



**Ветчина-грибы**



**Цыпленок-песто**



**Баварская мясная**



**Груша-горгонзола**



**4 сыра**



**Маргарита**



**Постная**

# Римские основы



Вес: 160г

Размер: 20\*25 см

Фасовка: 10 шт

Дефростация: 20 мин

Время выпекания: 7-10 мин

t выпекания: 220С



Вес: 190г

Размер: 20\*30 см

Фасовка: 10 шт

Дефростация: 20 мин

Время выпекания: 7-10 мин

t выпекания: 220С

## ПИЦЦА в коробке с ОКОШКОМ

- ✓ Продукция поставляется в крафтовой коробке
- ✓ После выпекания, пицца размещается назад в коробку для дальнейшей продажи клиенту
- ✓ Не заветривается
- ✓ Клиент видит начинку в окно без открывания крышки
- ✓ Срок годности: 6 мес при t «-18С»

Пицца с бортиком для ценителей большого количества начинки (более 50%)



# Пицца в коробке с окошком



Наименование	Ассорти пицца с бортиком	С салями и шампиньонами пицца с бортиком	С ветчиной и грибами пицца с бортиком
вес	275	275	275
размер	20 см	20 см	20 см
фасовка	10 шт	10 шт	10 шт
дефростация	20 мин	20 мин	20 мин
t выпекания	220С	220С	220С
время выпекания	7-10 мин	7-10 мин	7-10 мин

# ПИЦЦА

## как в пиццерии

- ✓ Тесто длительного брожения с небольшим количеством дрожжей более 12 часов
- ✓ Экономит ресурсы компании на аренду, оплату персонала, покупку дорогостоящего оборудования, закупку и хранение ингредиентов
- ✓ Срок годности: 6 мес при  $t \ll -18\text{C}$



Основа выпекается в высокотемпературной печи при 350C

# Пицца как в пиццерии - мясная



Наименование	Мясное ассорти	Пепперони	С ветчиной	Чикита	Неаполитанская	Рождественская
вес	625	625	625	625	625	650
размер	31,5см	31,5см	31,5см	31,5см	31,5см	31,5см
фасовка	5 шт	5 шт	5 шт	5 шт	5 шт	5 шт
дефростация						
t выпекания						
время выпекания						

# Пицца как в пиццерии



Наименование	Маргарита	3 сыра на белом соусе	В ПОСТ с грибами и картофелем	В ПОСТ с грибами и перцем
вес	625	625	450	450
размер	31,5см	31,5см	26см	26см
фасовка	5 шт	5 шт	5 шт	5 шт
дефростация				
t выпекания				
время выпекания				

The background of the slide features a rustic wooden surface with several different types of bread and buns. On the left, there are several small, round buns covered in white sesame seeds. In the center, a large, dark brown, oval-shaped loaf of bread is prominent, with a visible crack down its length. To its right, there are more small, round buns, some with sesame seeds and others plain. The lighting is warm, highlighting the textures of the bread and the grain of the wood.

## ХЛЕБ и булочки

- ✓ Выпечены на 95%
- ✓ Тесто авторской рецептуры
- ✓ Нетрадиционная форма
- ✓ Широкий ассортимент
- ✓ Срок годности: 4 мес при t «-18С»

# Булочки



Наименование	Булочка пшеничная Белорусская с кунжутом	Булочка ржаная Бородинская новая	Булочка кукурузная Хорватская	Булочка злаковая	Булочка тыквенная	Булочка кукурузная Хорватская с сыром
вес	40г	40г	40г	50г	50г	55г
размер						
фасовка	50	50	50	50	50	50
дефростация	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин
t выпекания	180-190 С	180-190 С	180-190 С	180-190 С	180-190 С	180-190 С
время выпекания	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин







# ВЫПЕЧКА

- ✓ Выпечены на 95%
- ✓ Пышное дрожжевое тесто
- ✓ Натуральные начинки
- ✓ Популярный ассортимент
- ✓ Домашние пирожки ручной лепки для любителей классики
- ✓ Срок годности 6 мес при t «-18С»

Сами готовим  
начинку из натуральных  
ингредиентов





# ПИРОЖКИ сытные

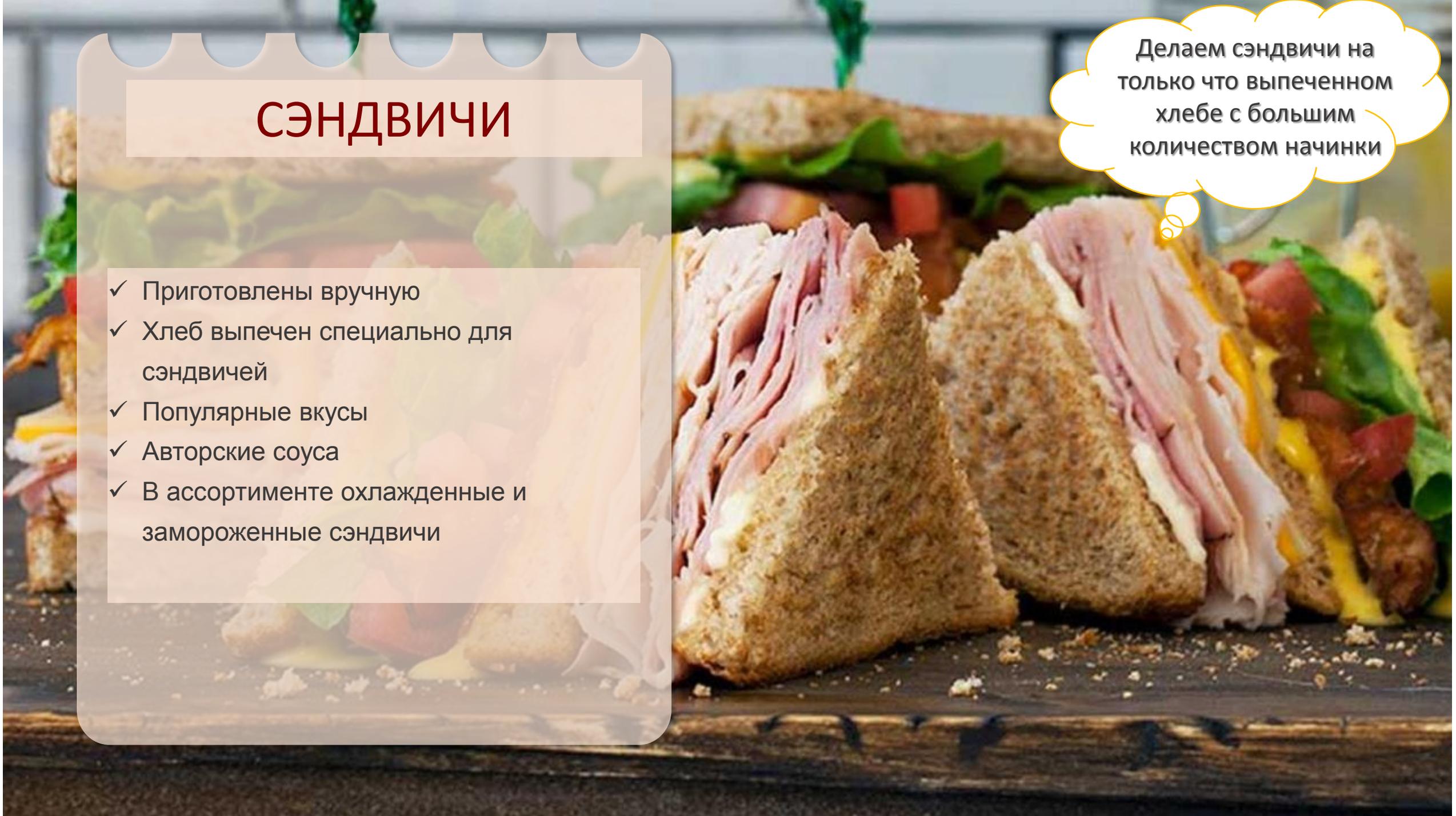


Наименование	Пирожок с капустой	Пирожок с картошкой и укропом	Пирожок с мясом	Пирожок с печенью	Сосиска в тесте
вес	70 г	70 г	70 г	70 г	100г
размер					
фасовка	30	30	30	30	40
дефростация	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин	30-40 мин
t выпекания	180-190 С	180-190 С	180-190 С	180-190 С	180-190 С
время выпекания	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин

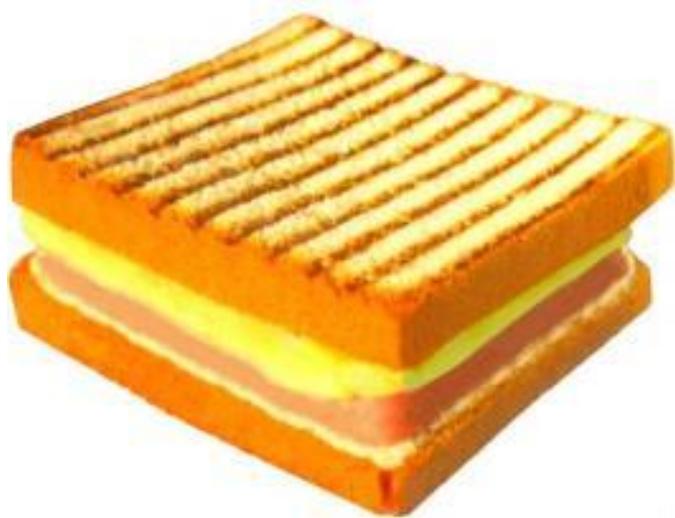
# СЭНДВИЧИ

- ✓ Приготовлены вручную
- ✓ Хлеб выпечен специально для сэндвичей
- ✓ Популярные вкусы
- ✓ Авторские соусы
- ✓ В ассортименте охлажденные и замороженные сэндвичи

Делаем сэндвичи на только что выпеченном хлебе с большим количеством начинки



# СЭНДВИЧИ для гриля



Наименование	Сэндвич тост с ветчиной,сыром и соусом	Сэндвич тост с ветчиной и сыром	Сэндвич тост с карбонадом,сыром и соусом	Чиабатта с курицей	Чиабатта с куриной котлетой
вес	200г	200г	200г	200г	200г
размер	110x110x30мм	110x110x30мм	110x110x30мм		
фасовка	18	18	18	20	20
дефростация	дефростировать при температуре от 0 до +5°C в течение 8 часов. После дефростации хранить в холодильнике от 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 80% в течение 72 часов от даты начала дефростации				
t хранения	минус 18°C				
срок годности	72 часа при температуре 4±2°C, 6 месяцев при температуре минус 18°C.				

# СЭНДВИЧИ кармашки



Наименование	Сэндвич клубный "Тормозок" с курицей	Сэндвич клубный "Тормозок" с куриной котлетой	Сэндвич клубный "Тормозок" со свиной котлетой	Сэндвич клубный "Тормозок" с рыбой	Сэндвич клубный "Тормозок" с говядиной
вес	180	180	180	180	180
размер	186x81x68мм	186x81x68мм	186x81x68мм	186x81x68мм	186x81x68мм
фасовка	10	10	10	10	10
Способ приготовления	дефростировать при температуре от 0 до +5°C в течение 8 часов. После дефростации хранить в холодильнике от 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 80% в течение 72 часов от даты начала дефростации. При необходимости разогреть в микроволновой печи 1-2 минуты при средней мощности				
t хранения срок годности	72 часа при температуре 4 ±2°C, 6 месяцев при температуре минус 18°C.				

# СЭНДВИЧИ ТОСТЫ



Наименование	Сэндвич тост с куриной грудкой	Сэндвич тост с ветчиной и сыром	Сэндвич тост с карбонадом	Сэндвич тост с семгой
вес	150	150	150	150
размер	186x81x68мм	186x81x68мм	186x81x68мм	186x81x68мм
фасовка	10	10	10	10
дефростация	дефростировать при температуре от 0 до +5°C в течение 8 часов. После дефростации хранить в холодильнике от 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 80% в течение 72 часов от даты начала дефростации.			
t хранения срок годности	72 часа при температуре 4±2°C, 6 месяцев при температуре минус 18°C.			



## КОНТАКТЫ

ООО «ТК «ЧТО НАДО»

140162, Московская обл., г.о. Раменский, село Константиново, здание 5А



+7 495 023 11 60



[new@chtonado.ru](mailto:new@chtonado.ru)

[www.chtonado.ru](http://www.chtonado.ru)