

Крунам

**Крут, как
ни крути**

ТРЕНД
СЕЗОНА



Что это такое? КРУНАТ

Крунат (Cronut) – инновационный десерт, гибрид круассана и пончика с ароматным кремом внутри и декором из яркой глазури и посыпки.

Новый хит продаж, который уже завоевал популярность и доверие быстрорастущих сетевых кофеен и пекарен в России. При этом крунат все еще новинка на витрине.

Идеален для обновления ассортимента пекарен, добавления трендового продукта с высоким виральным потенциалом.

Идеален для формата «to go»

Малина

Шоколад

Фисташка

Солёная
карамель

Бабл-Гам



Готовое изделие

МАЛИНА И ШОКОЛАД

крунат



Крунат «Малиновый»

Летнее настроение в каждом кусочке. Это лакомство, сочетает в себе хрустящую корочку и ароматную начинку из сочных ягод малины. Щедро полит яркой глазурью и украшен кусочками малины. Крунат идеально подходит для завтрака или перекуса, добавит яркие акценты в ваш ассортимент.

Крунат «Шоколадный»

Настоящее сокровище, созданное для истинных любителей шоколада. Хрустящая корочка снаружи и воздушное тесто внутри гармонично сочетаются с нежным шоколадным кремом. Большое количество глазури добавляет изысканности каждому кусочку.

Небольшое вложение в коробке удобно для хранения даже в малогабаритных морозильных камерах.



Готовое изделие

ФИСТАШКА И БАБЛ-ГАМ

крунат



Крунат «Фисташковый»

Воздушный слоёный крунат с нежным кремом внутри и аппетитной глазурью, украшен кусочками фисташки. Благодаря уникальной технологии приготовления, изделие долго сохраняет свою свежесть и аромат даже после дефростации.



Крунат «Бабл-Гам»

Этот вкус вернет Вас в детство. Начинка с легендарным вкусом жевательной резинки Бабл Гам, в декоре воздушный рис, покрытый цветной глазурью.



Готовое изделие

ВИШНЯ И ВАНИЛЬ

крунат



Крунат «Вишня»

Притягательный аромат свежей вишни и насыщенный вкус с характерной кислинкой. Сладкая глазурь с кусочками сублимированной вишни добавляет особую изысканность каждому кусочку.

Крунат «Ваниль»

Ванильный крем внутри и белоснежная глазурь в декоре, усыпанная хрустящей крошкой погрузит ваших гостей в мир нежности.



Готовое изделие

МАНГО-ОБЛЕПИХА И МАНДАРИН-БРУСНИКА

крунат



Крунат «Манго-Облепиха»

Сладость сочного тропического манго переплетается с легкой кислинкой облепихи и создает идеальную композицию. Крунат точно привлечет внимание гостей, благодаря яркому цвету глазури, усыпанной кусочками сублимированного манго.

Крунат «Мандарин-Брусника»

Всеми любимый освежающий мандариновый вкус прекрасно сочетается с кисло-сладкой брусникой. Крунат щедро полит необычной глазурью с добавлением цветового акцента — брусничного крамбла (крошка песочного теста, пропитанная сиропом).

НОВИНКА





Готовое изделие

СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

крунат



Крунат «Солёная карамель»

Шёлковая солёная карамель, с которой Ваши клиенты ощутят сладость по-новому. В нем сладкое встречается с солёным, создавая неповторимый баланс вкусов!

НОВИНКА



Дополнительные варианты начинок

Лесные ягоды



Карамель



Насыщенный
шоколад



Разработаем любые другие вкусы специально для Вас





25 лет мы производим замороженную выпечку, хлеб и десерты



6 500 м²

производственных площадей



51 000 000

изделий производим в год



30 000

доставок по России



7 линий

производства





С НАМИ ВЫГОДНО

Надежно и комфортно



Разнообразие ассортимента и креативные решения

Благодаря гибкому подходу к производству, мы легко адаптируемся под тренды, индивидуальные пожелания сетей и потребителей. Поэтому наши клиенты не имеют ограничений по рецептуре, форме и вкусам изделий.



Возможность быстрого запуска пилотных партий

С нами Вы сможете запускать небольшие экспериментальные партии для тестирования новых начинок или форм изделий. При этом, процесс не потребует масштабных перенастроек оборудования или долгих бюрократических согласований.



Высокий контроль качества

Благодаря балансу ручного труда и автоматизации, а также более «камерным» производственным линиям мы можем уделить больше внимания деталям. Оперативно выявлять и исправлять любые отклонения в качестве продукта.



Собственная логистика

Благодаря компактной структуре производства и собственной логистике мы можем оперативно подстраиваться под колебания спроса (сезонность, акции, локальные потребности). Логистически покрываем всю территорию РФ, регулярно поставляем продукцию в Сибирь, на Урал.



Возможность ручной формовки и создания «премиального» вида изделий

Благодаря ручному труду и более гибким методам формовки мы уверенно создаем продукцию «как из пекарни», а не массовый конвейер. Это повышает восприятие качества и лояльность покупателей.



С НАМИ ВЫГОДНО

Выгодно и быстро



Собственный цех начинки

Позволяет в том числе быстро адаптироваться под локальные предпочтения потребителей. Если есть потребность в каком-то регионе представить особые вкусы, традиционные начинки, мы можем быстро добавить их в ассортимент, нам не придется долго перенастраивать большие линии.



Гибкая ценовая политика

В отличие от масштабных заводов с высокими затратами на постоянное содержание оборудования, мы используем эффективное сочетание механизации и ручного труда, что зачастую даёт возможность гибко формировать цену и оптимизировать себестоимость.



Высокая скорость принятия решений

Благодаря тому, что менеджмент, технологи и производственный персонал работают теснее, чем в больших структурах, обеспечиваем минимальное время реакции на потребности сети.



Сокращённое время на изменение рецептур

Вы сможете быстрее адаптироваться к конъюнктуре рынка и экзотическим запросам потребителей, потому что мы не зависим от больших промышленных линий и оперативно справляемся с любыми задачами.

Крунаты - глобальный тренд

Продукт с высоким виральным потенциалом в соцсетях!

В Европе и США - хит продаж

Европа:

- o Премиум-сегмент: Франция, Германия (цена 5–7 € за штуку).
- o Масс-маркет: Польша, Чехия (аналоги в супермаркетах 1,5–2 €).

США:

- o Сезонные позиции в Starbucks, Dunkin'.
- o Тренд на гибридные десерты (миллениалы + Gen Z).

Соцсети - один из ключевых драйверов

1 млн+ публикаций в запрещенграм с хэштегами #cronut, #croissantdonut.



**С удовольствием
обсудим ваши
задачи лично**

КОНТАКТЫ



+7 495 975 94 31



info@pastrichi.ru



www.pastrichi.ru



Москва,
ул. Садовая-Кудринская, 25

