

Домашние
пирожки
«с припеком»
и сочный
беляш

НОВИНКИ

АПРЕЛЬ 2025





Жареные пирожки
с 4 популярными
начинками

Сочный беляш
с мясом
по фирменному
рецепту

Друзья, теперь неповторимый вкус горячих и ароматных пирожков, как будто их только достали из печи, доступен для Вашего меню!

Мы создали уникальную линейку жареных пирожков «с припеком», которые сочетают в себе традиции домашней кухни и современные технологии производства.

Что значит «с припеком»?

Это не просто жареный пирожок, а особый способ приготовления, при котором изделие обжаривается на специальных сковородах **с минимальным количеством масла**. В отличие от классической жарки во фритюре методом погружения, обжарка на сковороде позволяет получить золотистую, хрустящую корочку без излишней жирности, при этом **сохраняя сочность пирожка**.





НОВИНКА

Готовый

ПИРОЖОК С БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

жареный «с припеком»



Хрустящая золотистая корочка, воздушное тесто и богатая начинка из натуральной брынзы и рубленого укропа. Брынза тает во рту, оставляя мягкий, слегка солоноватый вкус, а укроп придает изделию свежесть.

Вес: 140 гр.

Коробка: 20 шт.

Срок годности: 12 мес. | -18С |

Рекомендации по приготовлению:

Дефростировать при $t = 18 \pm 3^\circ\text{C}$ в течение 30 минут, при $t = 4 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 4 часов и подогреть в СВЧ 30-40 сек. в зависимости от установленной мощности или в печи 5-7 минут при $180-200^\circ\text{C}$. Разогревать замороженные изделия не рекомендуется.

Готовый

ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

жареный «с припеком»



Сытно, нежно, ароматно — этот пирожок создан для истинных ценителей классики. Начинка из отварного картофеля, тщательно растёртого до нежной текстуры, и обжаренного лука. Каждый компонент идеально дополняет друг друга: картофель делает пирожок сытным, а лук придает сладковатый аромат и пикантность. Это гармоничный баланс вкусов, который всегда остается популярным.

Вес: 140 гр.

Коробка: 20 шт.

Срок годности: 12 мес. | -18С |

Рекомендации по приготовлению:

Дефростировать при $t = 18 \pm 3^\circ\text{C}$ в течение 30 минут, при $t = 4 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 4 часов и подогреть в СВЧ 30–40 сек. в зависимости от установленной мощности или в печи 5–7 минут при $180\text{--}200^\circ\text{C}$. Разогревать замороженные изделия не рекомендуется.



Готовый

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ

жареный «с припеком»



Тот самый, всеми любимый пирожок с капустой. Но с технологией «припека» изделие стало ещё сочнее и вкуснее. Начинка из мягкой белокочанной капусты, лука и моркови, которая добавляет естественную сладость и аппетитный цвет.

Вес: 140 гр.

Коробка: 20 шт.

Срок годности: 12 мес. | -18С |

Рекомендации по приготовлению:

Дефростировать при $t = 18 \pm 3^\circ\text{C}$ в течение 30 минут, при $t = 4 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 4 часов и подогрев в СВЧ 30-40 сек. в зависимости от установленной мощности или в печи 5-7 минут при $180-200^\circ\text{C}$. Разогревать замороженные изделия не рекомендуется.



НОВИНКА

Готовый

ПИРОЖОК С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ

жареный «с припеком»



Нежное, сладкое яблочное повидло с лёгкой кислинкой — настоящий вкус ностальгии и классики, которая никогда не теряет своей популярности. Начинка идеально сбалансирована между сладостью и свежестью, что дает ощущение домашнего тепла и уюта.

Вес: 140 гр.

Коробка: 20 шт.

Срок годности: 12 мес. | -18С |

Рекомендации по приготовлению:

Дефростировать при $t = 18 \pm 3^\circ\text{C}$ в течение 30 минут, при $t = 4 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 4 часов и подогрев в СВЧ 30-40 сек. в зависимости от установленной мощности или в печи 5-7 минут при $180-200^\circ\text{C}$. Разогревать замороженные изделия не рекомендуется

Готовый

БЕЛЯШ С МЯСОМ

жареный «с припеком»



Эта «легенда фуд-стрита» изготовлена по нашему фирменному рецепту: изделие обжарено на сковороде, с добавлением минимального количества масла, но, при этом, не теряет своей сочности. Отборная говядина в начинке, придаёт насыщенность и плотность вкуса, а куриное филе - мягкость и нежность. Беляш — идеальный вариант для сытного перекуса в любое время дня.

Вес: 140 гр.

Коробка: 25 шт.

Срок годности: 6 мес. | -18С |

Рекомендации по приготовлению:

Дефростировать при $t = 18 \pm 3^\circ\text{C}$ в течение 30 минут, при $t = 4 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 4 часов и подогрев в СВЧ 30-40 сек. в зависимости от установленной мощности или в печи 5-7 минут при $180-200^\circ\text{C}$. Разогреть замороженные изделия не рекомендуется

**С удовольствием
обсудим ваши
задачи лично**

КОНТАКТЫ



+7 495 975 94 31



info@pastrichi.ru



www.pastrichi.ru



Москва,
ул. Садовая-Кудринская, 25

