

ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО И ДЕСЕРТОВ

Prestige

**ПРОИЗВОДСТВО
ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ,
МОРОЖЕНОГО И СОРБЕТОВ
КЛАССА ПРЕМИУМ**

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛ., ВСЕВОЛОЖСКИЙ Р-Н.,
ПОС. РОМАНОВКА, УЛ. ИНЖЕНЕРНАЯ, Д. 2А.
ТЕЛ. 8 (812) 643-03-83

Г. МОСКВА, УЛ. РЯБИНОВАЯ, Д. 47, СТР.1,
«МОСКОВСКИЙ ХЛАДОКОМБИНАТ №14»,
ТЕЛ. 8 (495) 223-26-79

WWW.ICE-CREAM.SPB.RU

ЧК PRESTIGE_DESSERTS



БЕНТО-ТОРТЫ



4 X 270 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ МУСС»

Нежный торт на основе творожного сыра с добавлением тёмного шоколада, с воздушным шоколадным бисквитом и прослойкой из хрустящих вафель

НОВИНКА



4 X 350 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «ЧЕРНИЧНЫЙ»

Нежный смородиновый бисквит с чернично-сливочным кремом и фисташковой пастой, покрытый зеркальным фиолетовым гляссажем



4 X 270 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Нежный сливочно-творожный мусс, покрытый пюре из манго и маракуйи, на тонком песочном корже



4X 270 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «ЛИМОН-ЛАЙМ»

Нежный сливочно-сырный мусс, покрытый желе из пюре лимона и лайма, на тонком песочном корже



4 X 270 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «КАРАМЕЛЬ-ВАНИЛЬ»

Нежный десерт на основе сливок на тонкой прослойке из песочного печенья, сверху покрытый мягкой карамелью



4 X 270 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК»

Нежный десерт из премиального творожного сыра и тонкая прослойка из песочного печенья



4 X 270 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «ЧИЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНЫЙ»

Чизкейк из творожного сыра со сливками, на шоколадно-песочном корже, покрытый карамельным желе из солёной карамели



4 X 260 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «БРАУНИ»

В основе торта много-много шоколада, мягкая карамель, цельный миндаль, грецкий орех и карамелизированный орех пекан

ДЕСЕРТЫ В СТАКАНЧИКЕ



4 X 250 ГР.

БЕНТО-ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Бенто-торт с морковью, грецким орехом, изюмом и прослойкой сливочно-лимонного крема



15 X 90 ГР.

ДЕСЕРТ «БАНОФФИ»

Воздушный десерт из спелого банана, нежного сливочного крема и песочного печенья



15 X 110 ГР.

ДЕСЕРТ ПАННА-КОТТА «МАЛИНА»

Нежное сливочное желе под соусом из малинового пюре



15 X 90 ГР.

ДЕСЕРТ ПАННА-КОТТА «ЭКЗОТИКА»

Нежное сливочное желе под соусом из пюре манго и маракуйи



15 X 90 ГР.

ДЕСЕРТ «АРАХИС С КАРАМЕЛЬЮ»

Шоколадный бисквит с заварным кремом, дроблёным арахисом и карамелью



15 X 100 ГР.

ДЕСЕРТ БЕЗ САХАРА И БЕЗ ГЛЮТЕНА «МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК»

Нежный муссовый чизкейк с пюре из свежей малины, на основе из миндаля, кокосовой стружки и финиковой пасты



15 X 90 ГР.

ДЕСЕРТ «СМЕТАНИК С ПЕРСИКОМ»

Шоколадный бисквит со сметанным кремом и кусочками сочного персика



12 X 120 ГР.

ДЕСЕРТ «НАПОЛЕОН»

Воздушный десерт из крошки слоёного теста и нежного заварного крема

ЧИЗКЕЙКИ



12 X 110 ГР.

ЧИЗКЕЙК «МАТЧА С КОКОСОВОЙ НАМЕЛАКОЙ»

Чизкейк из творожного сыра с добавлением зелёного чая матча, с нежным кремом на основе кокосового молока



5 X 270 ГР.

ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН»

Традиционный испанский чизкейк с кремовой текстурой. Продаётся ненарезанным



12 X 95 ГР./ 113 ГР.

ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Классический чизкейк из премиального творожного сыра, на тонкой основе из песочного теста



12 X 122 ГР.

ЧИЗКЕЙК «ШОКОЛАД»

Чизкейк из премиального творожного сыра с кремом из бельгийского шоколада



12 X 114 ГР.

ЧИЗКЕЙК «КЛУБНИКА»

Чизкейк из премиального творожного сыра с добавлением клубничного джема



12 X 114 ГР.

ЧИЗКЕЙК «КАРАМЕЛЬ»

Чизкейк на шоколадно-песочной основе, с карамельным желе и шоколадной стружкой



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕРЫ

ЭКЛЕР «НАПОЛЕОН»

Воздушное слоёное тесто идеально сочетается с начинкой из нежного заварного крема, приготовленного из молока и сливочного масла



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕР «ШОКОЛАД»

Воздушное заварное тесто, нежный шоколадно-заварной крем, покрытие из хрустящего крамбла и блестящая глазурь с завитками бельгийского молочного шоколада



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕР «ВАНИЛЬ»

Воздушное заварное тесто, приготовленное на молоке и сливочном масле, нежный заварной крем с малиновым пюре и ягодная помадка с хрустящего крамбла и зеркальной глазури



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕР «ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»

Заварное тесто, покрытое хрустящим крамблом, ванильный заварной крем со взбитыми сливками и смородиновым конфитюром, украшен ягодной помадкой



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕР «КЛУБНИКА»

Заварное тесто, приготовленное на молоке и сливочном масле, нежный заварной крем с добавлением клубничного пюре, покрытие из хрустящего крамбла и блестящая глазурь



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕР «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Заварное тесто с хрустящим крамблом, заварной крем-манго с натуральным пюре и ванилью бурбон



16 X 70 ГР.

ЭКЛЕР «МАЛИНА»

Заварное тесто, покрытое хрустящим крамблом, ванильный заварной крем с малиновым пюре и ягодная помадка с малиновым крафчем

ПИРОЖНЫЕ



20 X 80 ГР.

ПИРОЖНОЕ-ЭСКИМО «КАРТОШКА»

Традиционный десерт в глазури из белого шоколада на палочке



12 X 100 ГР.

ПИРОЖНОЕ «ПА-ДЕ-ТРУД»

Бархатный шоколадный мусс из бельгийского тёмного и молочного шоколада, на хрустящей основе с фундушной пастой и слой изюма, выпаренный с ромом



15 X 120 ГР.

ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Тонкие слоёные коржи на сливочном масле, пропитанные нежнейшим кремом на сливках с добавлением семян ванили

НОВИНКА

НОВИНКА

НОВИНКА



20 X 100 ГР.

ПИРОЖНОЕ «МУРАВЬИНАЯ ПОЛЯНА»

Нежное пирожное из хрустящего песочного теста с насыщенным кремом из варёной гущенки и сливочного масла, украшен шоколадом и орехом пекан



12 X 80 ГР.

**ПИРОЖНОЕ БРАУНИ
«СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ»**

Брауни, приготовленный на тёмном 53% шоколаде, с грецким орехом и взбитой солёной карамелью



9 X 105 ГР.

ПИРОЖНОЕ «МАНДАРИН-АПЕЛЬСИН»

Муссовое пирожное с апельсиновым пюре и дольками мандарина, на хрустящей основе из вафельной крошки, кокоса, белого шоколада



9 X 105 ГР.

ПИРОЖНОЕ «ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»

Муссовое пирожное с прослойкой из чёрной смородины, на хрустящей основе из вафельной крошки и белого шоколада



12 X 100 ГР.

«ПИРОЖНОЕ «КАРАМЕЛЬ-ЯБЛОКО»

Сабле на фундучной муке, конфитюр с кусочками яблок, ванильный крем шарлотт на основе белого шоколада и взбитых сливок и солоноватая карамель с ванилью бурбон



15 X 90 ГР.

ПИРОЖНОЕ «БРАУНИ»

Шоколадный десерт с мягкой карамелью, цельным миндалём, грецким орехом и карамелизированным орехом пекан



12 X 95 ГР.

ПИРОЖНОЕ «МЕДОВИК С МИНДАЛЁМ»

Коржи на гречишном меду, сметанный крем с творожным сыром, сливочная карамель и обжаренные лепестки миндаля



15 X 90 ГР.

МАФФИН «ШОКОЛАДНЫЙ»

Шоколадное пирожное с насыщенным вкусом горького шоколада и жидкой трюфельной начинкой



12 X 130 ГР.

ПИРОЖНОЕ «ПЕЧЕНЬЕ В ОБЛАКАХ»

В основе этого нежного десерта – облако сливочно-творожного мусса на шоколадной бисквитной подложке. Украшает пирожное легкий воздушный крем и шоколадное печенье



12 X 95 ГР.

ПИРОЖНОЕ ТИРАМИСУ

Десерт на основе сыра маскарпоне, с воздушным шоколадным бисквитом, пропитанным кофейным сиропом



15 X 100 ГР.

ТЕРРИН «ФИСТАШКА-МАЛИНА»

Фисташковый бисквит, сливочный крем из белого шоколада, ганаш с фисташковой пастой, спелая малина



12 X 113 ГР.

ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

Бисквит из какао, три слоя шоколадно-сливочного крема, блестящий глассаж и завитки из белого шоколада

ТОРТЫ

НОВИНКА



12 X 75 ГР.

ПОСТНЫЙ ТОРТ «ЛЁГКИЙ»

Яркий апельсиновый аромат, природная сладость сухофруктов и обилие орехов создают насыщенный вкус и мягкую текстуру, напоминающую домашнюю выпечку

НОВИНКА



12 X 120 ГР.

**ТОРТ «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ»**

Ореховые коржи на миндальной и фундучной муке с прослойкой нежного крем-чиза с добавлением белых грибов, покрытые шоколадным ганашем

НОВИНКА



12 X 100 ГР.

ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Воздушные белковые коржи на основе миндальной и фундучной муки, пропитанные кремом из творожного сыра, натуральных сливок и фундучного пралине



12 X 116 ГР.

ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Яркий влажный бисквит с белоснежным кремом из творожного сыра



15 X 90 ГР.

ТОРТ «МЕДОВИК» СМЕТАННО-КАРАМЕЛЬНЫЙ

Тонкие слои карамельно-медового бисквита с прослойкой нежного крема



12 X 100 ГР.

ТОРТ «КАРАМЕЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ»

Ганаш из тёмного шоколада и крем-карамель, шоколадный масляный бисквит, сливочная карамель и орех пекан в корзинке из песочного теста



12 X 105 ГР.

ТОРТ «ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ» С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Фисташковый ганаш, крем из зелёного чая матча и воздушные взбитые сливки, на основе из песочного теста



12 X 105 ГР.

ТОРТ «БРУСНИЧНЫЙ» С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Корзинка из песочного теста, брусничный джем и воздушный двухслойный крем из белого шоколада и взбитых сливок



12 X 123 ГР.

ТОРТ «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Лёгкий фруктово-творожный торт из творожного сыра, сливок, пюре манго и маракуйи, украшен фруктовым желе



12 X 120 ГР.

ТОРТ «ЛИМОН-ЛАЙМ»

Воздушный торт из творожного сыра на песочной основе, с натуральным пюре лимона и освежающим вкусом лайма, покрытый завитками белого шоколада



15 X 100 ГР.

ТОРТ «ШОКОЛАДНО-ЯГОДНЫЙ» С ВИШНЕЙ

Крем из белого шоколада с ванилью и свежая вишня на шоколадном масляном бисквите



15 X 100 ГР.

ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Сочный бисквит со свежей морковью, грецким орехом, изюмом и прослойкой сливочно-лимонного крема

ТАРТАЛЕТКИ



12 X 110 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «ЯГОДНАЯ» ЖИМОЛОСТЬ И КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Песочная тарталетка с начинкой из сливочного крема, украшенная ягодами жимолости и красной смородины



12 X 100 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «ЛИМОН-ЛАЙМ»

Песочная тарталетка с лимонным курдом, сливочным кремом и цедрой лайма



12 X 110 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «ВИШНЯ-ШОКОЛАД»

Тарталетка из песочного теста с шоколадно-ореховой пастой и ягодами вишни



12 X 120 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «МАНДАРИН»

Тарталетка из тонкого песочного теста с заварным апельсиновым курдом, украшена дольками мандарина



12 X 110 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «АБРИКОС С МИНДАЛЁМ»

Песочное тесто, запечённый миндальный крем, прослойка из абрикосового конфитюра, нежный сливочный крем Шантильи



12 X 110 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «ЯГОДНАЯ» ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА И БРУСНИКА

Тарталетка из песочного теста с кремом из сливочного сыра, украшена ягодами черной смородины и брусники



12 X 110 ГР.

ТАРТАЛЕТКА «ФИСТАШКОВАЯ»

Песочная тарталетка с влажной начинкой из миндально-фисташкового франжипана, сливочно-ореховый крем



54 X 18 ГР.

ПИРОЖНОЕ «ПТИФУР» КАРАМЕЛЬ

Мини-десерт на шоколадной основе, с карамельным кремом, добавлением коньяка, грецкого ореха, миндаля, карамелизованного ореха пекан и изюма

КАПКЕЙКИ



15 X 100 ГР.

КАПКЕЙК «БРАУНИ»

Шоколадный бисквит, крем из сыра маскарпоне, шоколадно-фундучная паста и кусочек брауни с грецким орехом



15 X 100 ГР.

КАПКЕЙК «СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ»

Воздушный ванильный бисквит, сердце из мягкой солёной карамели, шапочка сливочно-карамельного крема и кубик тянучего ириса



15 X 100 ГР.

КАПКЕЙК «КЛУБНИКА»

Воздушный ванильный бисквит, сердцевина из клубничного конфитюра, крем с сыром маскарпоне и клубничным пюре, клубничный краанч



15 X 100 ГР.

КАПКЕЙК «ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»

Ванильный бисквит с ягодами чёрной смородины, сердце из конфитюра, крем с творожным сыром и смородиновым пюре

ШТРУДЕЛИ



14 X 120 ГР.

ШТРУДЕЛЬ «ЯБЛОЧНЫЙ»

Свежие яблоки с изюмом и корицей в тонком слоёном тесте



14 X 120 ГР.

ШТРУДЕЛЬ «ВИШНЁВЫЙ»

Спелая вишня в рулете из тонкого слоёного теста

ПИРОЖНЫЕ ШУ



20 X 55 ГР.

ШУ «ВАНИЛЬ»

Воздушное заварное тесто, покрытое хрустящим кракелином со сливочным заварным кремом



20 X 55 ГР.

ШУ «ФИСТАШКА»

Классическое заварное тесто, покрытое хрустящим кракелином и ванильным кремом с натуральной фисташковой пастой



20 X 55 ГР.

ШУ «ШОКОЛАД»

Тонкое заварное тесто, покрытое хрустящим кракелином с нежным шоколадным заварным кремом



15 X 55 ГР.

ШУ «ФИСТАШКА С МАЛИНОЙ»

Классическое заварное тесто, покрытое хрустящим кракелином, ванильный крем с натуральной фисташковой пастой и нежное малиновое пюре

КАЖДЫЙ ДЕСЕРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ



15 X 55 ГР.

ШУ «ОРЕХОВОЕ»

Классическое заварное тесто, покрытое хрустящим кракелином, двойная начинка из заварного крема с ванилью и дроблёным орехом пекан и фундучного пралине

КАЖДЫЙ ДЕСЕРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ



15 X 55 ГР.

ШУ «ЯГОДНОЕ»

Классическое заварное тесто, покрытое хрустящим кракелином, ванильный крем патисьер и ягодное конфи из микса клубники, ежевики, черники и вишни

КАЖДЫЙ ДЕСЕРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

ТАРТЫ



12 X 80 ГР.

ТАРТ «ФИСТАШКОВЫЙ»

Песочная тарталетка с влажной начинкой из миндально-фисташкового франжипана, фисташковый ганаш сверху



12 X 95 ГР.

ТАРТ «ЯБЛОКО-КАРАМЕЛЬ»

Песочная основа, яблочная начинка с добавлением карамели, заварной ванильный крем, миндальный крамбл



получить прайс



скачать каталог на сайте



Telegram

МОРОЖЕНОЕ

При производстве мороженого мы используем свежие сливки, а неповторимые вкусы и ароматы достигаются путём добавления натуральных фруктов и ягод, орехов и ореховых паст, тёртого какао, бельгийского шоколада, премиальных сыров и растительных экстрактов.

Контейнер
1300 г



НОВИНКА!

Фундучное с брауни



НОВИНКА!

Чернослив



Ваниль



Клубника



Вишня



Чёрная смородина



Дыня



Клубника с кусочками ягод



Вишня с кусочками ягод



Манго с кусочками фруктов



Грецкий орех в кленовом сиропе



Пралине с орехом пекан и карамелью



Фисташка



Фисташка-миндаль



Солёная карамель



Шоколад



Горький шоколад



Шоколад с шоколадной крошкой



Апельсин в шоколаде



Мята с шоколадом



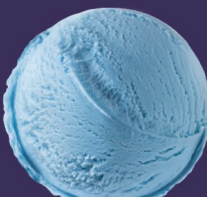
Сырное «Горгонзола»



Сырное «Филадельфия»



Ваниль-бурбон



Блю кюрасао



Ром с изюмом



Зелёный чай «Матча»



Крем-брюле

ПОРЦИОННОЕ



мороженое
и сорбеты
в стаканчиках

Мороженое 70/240 г

Сорбеты 80/260 г

ВАФЕЛЬНЫЕ
РОЖКИ



Стандарт

Малый

СЕРИЯ РУССКИЕ ТРАДИЦИИ



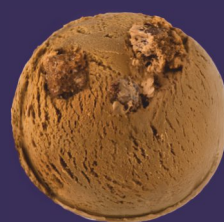
Брусника



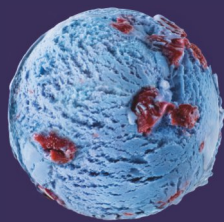
Клюква



Белые грибы



Ржаное



Черёмуха
с вишней



Таёжный
бор



Облепиха с калиной
и вересковым мёдом



Жимолость
с дягиловым мёдом



Лён с облепиховым
мёдом

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ ПРОРАЦИОН



НОВИНКА!

Лен с мёдом
без лактозы, без сахара,
с протеином



НОВИНКА!

Зеленая фисташка Фандоги
без лактозы, без сахара,
с протеином



НОВИНКА!

Крем-брюле
без лактозы



Ваниль
без сахара

СОРБЕТЫ

Сочные фрукты и ягоды, взбитые в воздушное пюре, создают легкие, низкокалорийные сорбеты Prestige, богатые витаминами и минеральными веществами, без молочной основы, что гарантирует отсутствие животных жиров.

ВЕГАН

0% ЖИРА

Контейнер
1625 г



Красный дракон



Чёрная смородина



Малина-базилик



Манго-маракуйя



Кокос



Облепиха



Груша



Мохито



Лимон



Клубника



Лимон-лайм



Малина

ПРОРАЦИОН

НОВИНКА!

ПРОРАЦИОН — это новое поколение функционального мороженого и молочных коктейлей на основе традиционных свежих сливок.

Современные решения позволили нам преобразовать любимое лакомство в полезный продукт для осознанного рациона, сохранив при этом эталонный вкус и качество.

Продукты серии ПРОРАЦИОН разработаны как элемент специального рациона и подходят для широкого круга потребителей:


- людей с чувствительным ЖКТ
- тех, кто стремится к здоровому питанию
- спортсменов и людей с активным образом жизни
- людей с лактазной недостаточностью
- офисных сотрудников



ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ»


Номинация: «Продукты для здорового образа жизни»

ЗЕЛЕНАЯ ФИСТАШКА ФАНДОГИ 240 г

- ▀ Обогащен протеином  21 г БЕЛКА В СТАКАНЕ
- ▀ Без сахара
- ▀ Без лактозы
- ▀ Натуральная фисташковая паста
- ▀ Зелёные фисташки категории «А» сорта Фандоги
- ▀ Свежие сливки

Мороженое для тех, кто ценит подлинный вкус фисташки. В основе натуральная фисташковая паста, которая даёт глубокий, насыщенный ореховый вкус и более плотную текстуру. Завершающим аккордом, мы добавляем необжаренные зелёные ядра иранской фисташки Фандоги категории «А». Они сохраняют свой природный изумрудный цвет и свежий, чуть сладковатый вкус сырого ореха с приятным хрустом.

ЛЁН С НАТУРАЛЬНЫМ МЁДОМ

- ▶ Обогащен протеином  24 г БЕЛКА В СТАКАНЕ
- ▶ Без сахара
- ▶ Без лактозы
- ▶ Свежие сливки
- ▶ Лён – натуральный суперфуд
- ▶ Чистый состав без стабилизаторов

Мороженое с характером и абсолютно чистым составом. Главный герой здесь – лён, признанный суперфуд, растительный источник Омега-3 жирных кислот, белка и клетчатки, лигнанов (природных антиоксидантов и фитоэстрогенов), витаминов и минералов. Благодаря высокой плотности натурального льняного урбеча, мы полностью исключили стабилизаторы: густая, тягучая текстура создана самой природой.

Чтобы уравновесить льняную терпкость, мы добавили капельку натурального цветочного меда с Алтая. Он не перекрывает вкус, а деликатно подсвечивает его, добавляя теплую, солнечную ноту, что вместе со свежими сливками дает неповторимый, очень летний и оригинальный вкус.



КРЕМ-БРЮЛЕ

- ▶ Без лактозы
- ▶ Изготовлен из натуральных свежих сливок

Традиционный рецепт в безлактозном исполнении. Сердце десерта — густой сироп «Крем-брюле» из цельного сгущённого молока: он задаёт тот самый кремовый вкус, мягкую сладость и глубокое карамельное послевкусие. Мы исключили лактозу, сохранив насыщенность и чистое удовольствие от любимого вкуса.



Молочный Коктейль

Молочный коктейль «Ваниль» из серии ПРОРАЦИОН — это новое решение для тех, кто ценит здоровый подход к питанию, но не готов идти на компромиссы во вкусе

ВАНИЛЬ

► Обогащен протеином

👉 35 г БЕЛКА В СТАКАНЕ

► Без сахара

► Без лактозы

► Пейте так или взбейте

► Натуральные сливки



БЕЗ САХАРА И БЕЗ ЛАКТОЗЫ:

«Умный» комплекс подсластителей сохраняет сладость, не меняя вкус продукта, а отсутствие лактозы обеспечивает легкое усвоение.

ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ «ВСЕ В ОДНОМ»

Не требует добавления молока, воды или мороженого.

2 ФОРМАТА УПАКОВКИ:

Стакан 380 г или Bag-in-Box («мешок в коробке») 2 л для разных форматов продажи и употребления.

УПОТРЕБЛЯЙТЕ КАК ВЗБИТЫМ, ТАК И БЕЗ ВЗБИВАНИЯ!

Благодаря основе из натуральных свежих сливок и концентрату молочного белка, коктейль обладает густотой и плотной текстурой, которая полностью раскрывает классический ванильный вкус.

Взбейте коктейль за 45 секунд миксером, блендером или капучинатором, превратив в воздушный десерт или наслаждайтесь им сразу, без взбивания. Коктейль Prestige ПРОРАЦИОН одинаково хорош в любом виде!