



**ЕВРОПЕКАРЬ**

**Дом,  
в котором  
пекут хлеб  
с любовью**

---

Производство выпечки,  
хлеба и кондитерских изделий  
в Санкт-Петербурге

## СОДЕРЖАНИЕ

Производство “Европекарь”	4
<i>Замороженные полуфабрикаты</i>	
Слоеная выпечка с сытной начинкой	6
Слоеная выпечка со сладкой начинкой	10
<i>Готовая продукция</i>	
Выпечка из сдобного теста с сытной начинкой	14
Выпечка из сдобного теста со сладкой начинкой	16
Постная (Vegan) выпечка из сдобного теста	18
Жареная продукция	20
Хлеб	22
Пироги	26
Кондитерские изделия	28



ЕВРОПЕКАРЬ



## ПРОИЗВОДСТВО

Производство основано

**в 2009 году**

при сотрудничестве  
и поддержке европейских  
партнеров.

Европекарь - это два высокотехнологичных  
цеха производства хлеба, выпечки  
и кондитерских изделий в Санкт-Петербурге.

Более

**12 лет**

ежедневно поставляем в пекарни и кофейни  
Санкт-Петербурга свежевыпеченную и замороженную  
продукцию. Полностью наложенная процедура заказа  
и логистика.

**Сотрудничество с производством Европекарь** – простое и надежное решение для вашего  
бизнеса, позволяющее расширить ассортимент продукции или сосредоточиться  
на операционных процессах, позволив нам взять на себя заботу о выпечке.

### Наши возможности:

#### Предварительная расстойка продукции на производстве

Вам требуется только разморозить  
полуфабрикат в течение небольшого  
времени и можно сразу выпекать.

#### Качественные ингредиенты от локальных поставщиков

Поддерживаем производителей  
Санкт-Петербурга и Ленинградской  
области.

#### Авторская выпечка

Регулярно разрабатываем новые начинки.  
Полностью согласны с тем, что выпечка –  
это про творчество

#### Современные, мощные камеры шоковой заморозки

Шоковая заморозка позволяет сохранять  
пищевые и вкусовые свойства продукции.

#### Натуральный состав

Предпочитаем только свежую выпечку  
высокого качества, поэтому не  
увеличиваем срок годности продукции  
путем добавления консервантов.

#### Ассортимент, представленный в каталоге - не окончательный

Технология производства всегда готов  
разработать продукцию, исходя из  
потребностей и запроса каждого  
заказчика.

Вкус, качество, авторская рецептура, натуральные ингредиенты и ручной труд –  
наши главные приоритеты создания выпечки, которая точно придется по вкусу.



**ЕВРОПЕКАРЬ**



## Замороженные полуфабрикаты



### СЛОЕННАЯ ВЫПЕЧКА С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ

#### Рекомендации по приготовлению замороженных слоеных изделий

##### Дефростация

Время оттаивания в условиях помещения 10-30 минут. Расстойка не требуется. Слоеные изделия проходят расстойку перед шоковой заморозкой в специальных расстойочных камерах на производстве.

##### Выпекание

Продукция ставится в предварительно нагретую до 230 градусов печь (заслонка закрыта) и выпекается при большом количестве пара.

**Совет от технолога**  
Для придания изделиям красивой и хрустящей корочки необходимо открыть заслонку за 3 минуты до конца выпекания.



200 г

#### Багет с сосиской и соусом

- Сосиска из говядины, индейки и свинины в хрустящем слоеном тесте, с соусом на основе кетчупа и майонеза
- Сверху посыпана кунжутом

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
8,23	16,64	26,81	289,89

Выпекание: 20-24 мин 165 - 175 °C



220 г

#### Слойка «Дуэт» с сосисками и соусом

- Две сосиски из говядины, индейки и свинины
- Соус на основе кетчупа и майонеза

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
7,18	18,59	19,66	274,66

Выпекание: 22-26 мин 165 - 175 °C



160 г

#### Курник с грибами

- Филе куриного бедра с шампиньонами
- Интересная форма, привлекающая внимание

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,59	18,38	27,38	299,97

Выпекание: 22-26 мин 165 - 175 °C



150 г

#### Пицца на слоеном тесте

- Томаты, шампиньоны, ветчина и сыр под классическим соусом для пиццы

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
11,87	27,93	28,27	412,77

Выпекание: 14-18 мин 165 - 175 °C


**ЕВРОПЕКАРЬ**



100 г

## Слойка с ветчиной и сыром

- Слойка с нежной, сытной и популярной начинкой

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
9,48	21,13	27,21	337,98

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



100 г

## Слойка со шпинатом и сыром Фета

- Нежный шпинат с сыром Фета
- Посыпана кунжутом

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,05	16,00	30,70	290,91

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



110 г

## Сосиска в слоеном тесте

- Сосиска из трех видов мяса (говядина, свинина, индейка), завернутая в тонкое слоеное тесто

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
7,54	17,76	27,73	300,92

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



130 г

## Слойка Хачапури

- Тонкое хрустящее тесто и тянувшаяся начинка из смеси сыров

- Наш секретный ингредиент - моцарелла

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
8,27	22,81	32,69	369,09

Выпекание: 20-22 мин 165 - 175 °C



110 г

## Слойка с капустой

- Тушеная капуста в слоеном тесте

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
5,63	12,64	40,53	298,38

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



110 г

## Слойка с мясом

- В составе фарш из 50% говядины и 50% курицы, обжаренных с луком

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,06	15,15	30,55	298,48

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



200 г

## Слойка Чикбургер с курицей

- Филе куриного бедра, сыр и соус
- Посыпана кунжутом

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,46	18,64	25,17	295,17

Выпекание: 22-26 мин 165 - 175 °C



120 г

## Слойка Шаурма с курицей и овощами

- Петербургская классика фаст-фуда, воплощенная в слойке с курицей, овощами и «тем самым» соусом

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,91	17,68	30,37	304,64

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



125 г

## Улитка с сыром

- Много сыра не бывает
- Любимая выпечка всех, кто отказался от мяса

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
9,80	19,70	32,44	346,44

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



125 г

## Улитка с сыром и ветчиной

- Посыпана сыром и классической ветчиной

- Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
8,91	20,18	30,33	339,40

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C





## Замороженные полуфабрикаты



# СЛОЕННАЯ ВЫПЕЧКА СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ

## Рекомендации по приготовлению замороженных слоеных изделий

### Дефростация

Время оттаивания в условиях помещения 10-30 минут. Расстойка не требуется. Слоеные изделия проходят расстойку перед шоковой заморозкой в специальных расстойочных камерах на производстве.

### Выпекание

Продукция ставится в предварительно нагретую до 230 градусов печь (заслонка закрыта) и выпекается при большом количестве пара.

**Совет от технолога**  
Для придания изделиям красивой и хрустящей корочки необходимо открыть заслонку за 3 минуты до конца выпекания.



### Лукошко с яблоком и сливочным кремом

Сублимированное яблоко и конфитюр с ванильным кремом

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,52	13,22	39,05	293,21

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



### Лукошко с вишней и сливочным кремом

Вишневый конфитюр и ванильный крем

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,81	14,20	45,65	329,60

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



### Слоеный колодец с творогом

Авторская слойка с творогом и абрикосовым конфитюром  
Посыпка - штрейзель

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,06	14,45	41,84	321,93

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



### Улитка с корицей

С ароматом осени и домашнего уюта

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
5,11	17,78	44,76	359,44

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 °C



**ЕВРОПЕКАРЬ**



130 г

**Турнель с малиной и творожным кремом**

Авторская слойка с нежным творожным кремом и малиновым конфитюром

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
7,13	15,19	41,86	332,61

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°



105 г

**Слойка с абрикосом**

Слойка классической формы с начинкой из абрикосового конфитюра

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,47	13,24	49,69	336,32

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°



130 г



105 г

**Турнель с черникой и творожным кремом**

Авторская слойка с нежным творожным кремом и черничным конфитюром

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
8,83	16,73	41,99	353,82

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°

**Яблочный треугольник**

Начинка из яблока и корицы в треугольной слойке

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,47	13,24	46,71	323,82

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°



105 г

**Слойка с грушей**

Слойка классической формы с начинкой из грушевого конфитюра

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,47	13,24	46,56	323,21

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°



110 г

**Слойка с лимоном**

Слойка классической формы с начинкой из лимонного конфитюра

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,26	12,63	43,90	306,34

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°



80 г

**Слойка с творогом**

Конвертик, полный творожной начинки

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
9,75	17,63	42,03	365,70

Выпекание: 16-20 мин 165 - 175 С°



100 г

**Сахарные ушки**

Сладкий вкус, знакомый с детства

Хрустящее слоеное тесто, посыпанное сахаром

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,61	18,83	56,56	420,12

Выпекание: 18-22 мин 165 - 175 С°



Готовая продукция



## ВЫПЕЧКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ



### Пирожок с зеленым луком и яйцом

Пирожок из сдобного теста, словно испеченный руками любимой бабушки

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
8,09	7,44	29,51	217,47



### Пирожок с рисом и яйцом

Приготовлен по советскому рецепту

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
5,67	5,12	36,43	214,46



### Пирожок с капустой

Воздушное сдобное тесто и тушеная капуста

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,48	4,02	30,73	177,06



### Пирожок с картошкой

Начинка из натурального картофеля с добавлением майонеза для сочности

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,94	4,38	34,68	197,84

### Сосиска в тесте

Сосиска из мяса говядины, свинины и индейки, завернутая в полоску сдобного теста

Смазана меланжем для аппетитного блеска

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
8,52	10,94	24,76	231,52



ЕВРОПЕКАРЬ



Готовая продукция

## ВЫПЕЧКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ



### Ватрушка

- С сочным творогом внутри
- Смазана меланжем для аппетитного блеска

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
Углеводы	Калории
10,62	8,01
44,56	292,75



100 г



120 г

### Булочка с маком

- Ароматный мак и тающее во рту тесто

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
Углеводы	Калории
7,90	9,37
55,73	338,75



ЕВРОПЕКАРЬ



Готовая продукция



## ПОСТНАЯ (Vegan) ВЫПЕЧКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА



90 г

### Пирожок с капустой и грибами

- ❖ Пирожок, который можно веганам и в пост
- ❖ Не содержит в составе продуктов животного происхождения
- ❖ Тушеная капуста с шампиньонами

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
5,10	7,89	34,64	228,52



90 г

### Пирожок с картошкой и укропом

- ❖ Можно веганам и в пост
- ❖ Не содержит в составе продуктов животного происхождения
- ❖ Картофельное пюре без молока и масла, приправленное укропом

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,63	6,31	34,68	214,02



90 г

### Пирожок с брусникой и яблоком

- ❖ Можно веганам и в пост
- ❖ Не содержит в составе продуктов животного происхождения
- ❖ Ягоды брусники и кусочки яблок

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,71	8,77	46,25	282,76



90 г

### Пирожок с яблоком и корицей

- ❖ Можно веганам и в пост
- ❖ Не содержит в составе продуктов животного происхождения
- ❖ Со вкусом тепла и осеннего сада

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
5,16	5,97	42,80	232,98



ЕВРОПЕКАРЬ



Готовая продукция



## ЖАРЕНАЯ ПРОДУКЦИЯ

### Чебурек с мясом

- Настоящий, сочный чебурек с начинкой из филе говядины, лука и черного молотого перца
- Приготовлен во фритюре
- ⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
Углеводы	Калории
11,70	4,25
43,18	257,75



110 г



110 г

### Чебурек с сыром

- Нежный чебурек с тонким хрустящим тестом и сырной начинкой
- Приготовлен во фритюре
- ⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
Углеводы	Калории
14,36	10,55
43,11	324,84

### Беляш

- Сочный, воздушный беляш с начинкой из говяжьего мяса, лука и черного молотого перца
- Приготовлен во фритюре

- ⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
Углеводы	Калории
8,28	3,09
31,02	185,03



100 г



ЕВРОПЕКАРЬ



## Готовая продукция



## ХЛЕБ

### Хлеб Столичный

▷ Ржаная мука и кубанская закваска

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
6,10	2,63
Углеводы	Калории
41,89	215,58



### Хлеб фермерский

▷ Пшеничная мука и кубанская закваска

▷ Идеален для любимого бутерброда на завтрак

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,64	4,33	41,19	230,28

### Хлеб зерновой

▷ Многозерновой хлеб на закваске, ржаной муке и с добавлением семечек

▷ Много клетчатки и полезных элементов для энергии на весь день

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
12,61	11,55	61,77	400,64



**ЕВРОПЕКАРЬ**





## Готовая продукция



### ПИРОГИ



#### Пирог с ветчиной и сыром

- Тонкое слоеное тесто
- В составе начинки классическая ветчина, сыр и совсем немного майонеза для сочности

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
10,37	21,83	21,24	324,40



#### Пирог с капустой и яйцом

- Полностью закрытый пирог из слоеного теста
- Со вкусом детства

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
14,09	13,85	23,45	232,98



#### Пирог с творогом и грушей

- Нежкий, сладкий пирог из слоеного теста
- Сытость творога и сладость грушевого конфитюра

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
9,16	13,31	28,24	269,44



#### Пирог с брусникой и яблоком

- Из слоеного теста
- Кислинку брусники уравновешиваем яблочным кремом

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
3,00	9,85	41,06	264,87



#### Пирог с абрикосом

- Тонкое слоеное тесто
- Самый сладкий пирог с абрикосовым конфитюром

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
3,07	9,92	44,49	280,48



#### Пирог с лимоном

- Свежесть цитрусов в слоеном тесте
- Полон лимонного конфитюра

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
3,00	9,85	38,98	256,57



Готовая продукция

## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Сочень

- ❖ Песочное тесто
- ❖ Необычная форма изделия с открытой начинкой
- ❖ Посыпан штреизелем

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

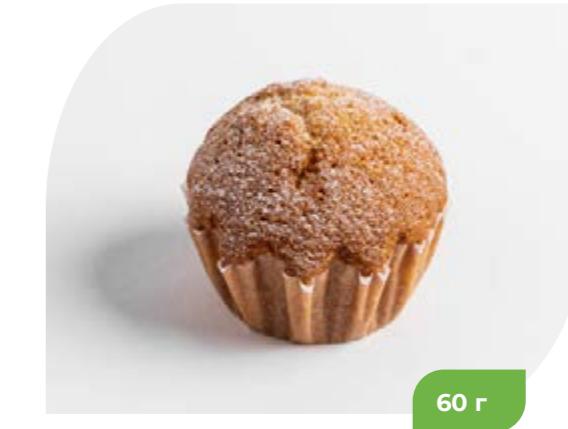
Белки	Жиры
9,30	21,36
Углеводы	Калории
41,13	393,95



100 г



100 г



60 г

### Лакомка творожная

- ❖ С творогом, ванилью и изюмом
- ❖ По авторскому рецепту технолога производства «Европекарь»
- ❖ Посыпана сахаром

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
10,46	16,07	43,64	360,93

### Кекс творожный

- ❖ Нежный, плотный кекс с творогом

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
11,99	20,85	42,44	405,37



ЕВРОПЕКАРЬ

**Шарлотка с яблоками**

- Кусочки яблок и воздушное тесто
- Формы шарлотки при нарезании на порционные изделия можно изменить

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,55	3,93	43,09	233,90



60 г

100 г



**Эклер с заварным кремом**

- Заварной крем на сливках с легким ароматом ванили
- Полон начинки и вкуса от края до края
- Покрыт глазурью из темного шоколада

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
4,01	13,73	38,89	295,11

**Эклер с творожным кремом**

- Внутри творожный крем на сливках
- Полон начинки и вкуса от края до края
- Покрыт глазурью из белого шоколада

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
7,73	12,68	29,25	262,08



100 г





## ЕВРОПЕКАРЬ

ООО «Европекарь»

📞 +7 (921) 891-69-48

🌐 evropekar.ru

✉️ info@evropekar.ru

- 
- ◆ Проведение дегустации
  - ◆ Проработка выпечки по индивидуальному заказу
  - ◆ Консультации технолога
  - ◆ Подбор упаковки