



ЕВРОПЕКАРЪ

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

Производство выпечки,
хлеба и кондитерских изделий
в Санкт-Петербурге



СОДЕРЖАНИЕ

Производство “Европекарь” 4

Замороженные полуфабрикаты

Слоеная выпечка с сытной начинкой 6

Слоеная выпечка со сладкой начинкой 10

Готовая продукция

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

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

Производство основано
в 2009 году

при сотрудничестве
и поддержке европейских
партнеров.

Более
12 лет

ежедневно поставляем в пекарни и кофейни
Санкт-Петербурга свежесыпеченную и замороженную
продукцию. Полностью налаженная 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

Технолог 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.





СЛОЕНАЯ 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 расстойных 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 тянущаяся 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°



СЛОЕНАЯ 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 расстойных 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.



100 г

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°



100 г

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°



110 г

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°



125 г

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





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 C°



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 C°



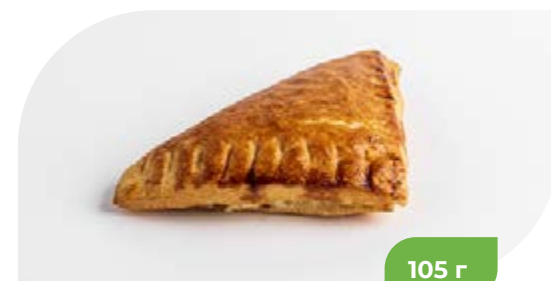
Турнель с черникой и творожным кремом

♦ 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 C°



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 C°



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 C°



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 C°



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 C°



Сахарные ушки

♦ Сладкий вкус, знакомый с детства

♦ Хрустящее слоеное тесто, посыпанное сахаром

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,611	18,83	56,56	420,12

Выпекание: ⌚ 18-22 мин 🌡 165 - 175 C°



ВЫПЕЧКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА
С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ



90 г

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



90 г

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



90 г

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



90 г

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

90 г



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



100 г



Булочка с маком

- Ароматный мак и тающее во рту тесто

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

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

120 г



ЕВРОПЕКАРЬ





Готовая продукция

ПОСТНАЯ (Vegan) ВЫПЕЧКА
ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА



90 г

Пирожок с капустой и грибами

- 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
11,70	4,25
Углеводы	Калории
43,18	257,75



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



110 г

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



100 г



ЕВРОПЕКАРЬ





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



550 г



430 г

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



440 г

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

Хлеб Эстонский

- По старинному эстонскому рецепту
- Ржаная обдирная мука, закваска и кориандр

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
5,59	2,43
Углеводы	Калории
41,63	210,72



450 г

Хала

- Традиционный еврейский дрожжевой хлеб в форме косички, щедро посыпанный маком

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры
7,59	4,38
Углеводы	Калории
47,71	260,56



350 г



400 г

Хлеб деревенский

- Ремесленный хлеб на ржаной муке по авторскому рецепту

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,95	0,91	45,56	221,34



300 г

Батон

- Пшеничная мука и кубанская закваска

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,76	6,84	43,42	262,22



350 г

Багет

- Пшеничная мука и хруст французской булки

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,85	0,81	41,32	201,33



90 г

Лепешка «Лембас» с чесноком

- «Тот самый» эльфийский хлеб из романов Толкиена
- Идеальное дополнение к борщу

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6,21	12,69	43,59	313,39



ПИРОГИ



400 г

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



400 г

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



400 г

Пирог с творогом и грушей

- ♦ Нежный, 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



400 г

Пирог с брусникой и яблоком

- ♦ Из слоеного теста
- ♦ Кислинку брусники уравниваем яблочным кремом

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

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



400 г

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



400 г

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 штрейзелем

⚡ Энергетическая ценность в 100 г продукта:

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



100 г



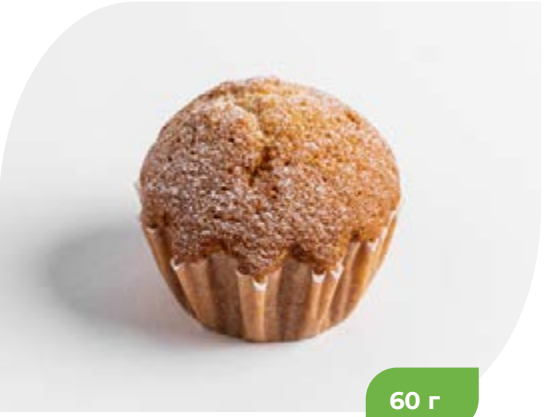
100 г

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



60 г

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





Шарлотка с яблоками

- Кусочки яблок и воздушное тесто
- Форму 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
- Покрит 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
- Покрит 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 «Европекаръ»

☎ +7 (921) 891-69-48

🌐 evropekar.ru

✉ info@evropekar.ru

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