



Предложение и ассортимент

HoReCa

О компании



- Компания «Десерт Фэнтези» была создана в 1993 году в городе Санкт-Петербурге.
- Сейчас «Десерт фэнтези» производит многие известные марки мороженого
 - Является одним из крупнейших импортеров десертов, таких как:
мороженое, чизкейки, замороженные десерты и торты в России.
- Наша компания имеет собственный большой и современный холодильный склад в центре города и большой парк специализированных автомобилей для перевозки замороженных продуктов.
- Удобное расположение и эффективно выстроенная логистика позволяют компании обслуживать более 4500 клиентов, расположенных в г. Москва, в Санкт-Петербурге и по всему Северо-Западу.
- Мы работаем с сетевыми магазинами, с независимой розницей, с кафе, ресторанами, гостиницами и предприятиями досуга. HoReCa



Для мест реализации без возможности выпечки

- «Десерт Фэнтези» производит замороженные торты и пирожные премиум класса и осуществляет доставку.
- В 2016 году производство было сертифицировано в соответствии с требованиями **ГОСТ Р ИСО 22000-2007(ISO 22000:2005)** и **ХАССП**.
- Сегодня производство выпускает более 20 наименований десертов из высококачественного сырья по американским технологиям, что позволяет сдерживать рост цен.



Бельгийская выпечка

Для мест реализации с возможностью выпекания

- Работать с нашими полуфабрикатами очень удобно
- Уникальная технология Bake-Up:
Расстойка и выпекание происходят в печи одновременно
- Использование замороженного полуфабриката при организации отделов горячей выпечки имеет ряд существенных преимуществ:
- Для получения горячего продукта нужно минимум пространства — печь и стеллаж
- Не нужно дополнительное оборудование полного цикла, которое занимает много места
- Продукция всегда под рукой — замороженный полуфабрикат имеет большой срок хранения
- Изделия всегда можно выпекать в том количестве, которое необходимо
- Экономия времени
- У вас всегда горячая ароматная выпечка



Чизкейки

Если Вы хотите удивить и порадовать своих клиентов уникальными десертами, которые подаются в ресторанах — Вы найдете их в нашем ассортименте!



Наши десерты производятся и доставляются из Италии, Франции, США, Бельгии, Испании, Германии.



Макаруны – легкий французский десерт (в ассортименте)

- Малина, лимон, апельсин-шоколад, вишня, черная смородина
- Имбирь , томат и базилик, мускат – корица, острый перец, кофе , шоколад
- Карамель, фисташка , фиалка
- Со вкусом лангуста, козьего сыра , сыра «Рокфор», «Тапенада».



Упаковка 35 шт. Производство Франция

Диаметр 4 см.



Печенье и кукисы

Настоящее американское сливочное печенье «Cookies» (Кукис) с крупными кусочками шоколада (чанками) и тонкими плиточками шоколада (чипсами), и еще с овсяными хлопьями и изюмом.

Классический кукис должен быть одновременно и хрустящим снаружи и немного тягучим внутри.

Именно поэтому мы рекомендуем хранить свежие Кукис замороженными и размораживать перед употреблением.

Вкусовое превосходство мороженого

Исключительно натуральный, невероятно нежный, утонченный и хорошо сбалансированный вкус...

уникальность мороженого невозможно выразить в нескольких словах.

Это то непередаваемое ощущение, когда мороженое тает во рту и пробуждает всю гамму чувств.

Помимо стандартных разновидностей и форм мороженого компания предлагает "Мраморное мороженое" ((йогуртовое) мороженое сорбет (кофе, шоколад...)), которое специальным образом наполняется в упаковку, поэтому оно имеет презентабельный внешний вид.

Холодными десертами завершались трапезы при дворах императоров
Айс-тортены это поистине королевские десерты изысканной формы.

Компания также специализируется на производстве необычных, вкусных, многослойных, с топингами и соусами индивидуальных порций (десертов из мороженого).

Детское ванильное мороженое в пластиковом контейнере в форме различных персонажей.



Учитывая стремление партнеров приобрести только лучшее для своих пекарен, ресторанов, кафе

Регулярно мы стараемся пополнять коллекцию десертов.

Наши технологи обучат персонал Вашей компании, дадут рекомендации по приготовлению и с радостью ответят на все вопросы, которые возникнут до начала сотрудничества и во время работы.

Консультанты помогут подобрать оптимальные варианты, сезонные предложения.

Именно такой, комплексный подход, позволяет нам успешно сотрудничать с партнерами в абсолютно разных форматах, от [бренд-зон](#) до производства продукции, не говоря уже о том, что представленность нашей продукции на полках некоторых пекарен достигает 70% от общего количества SKU.



Ассортимент мясных и рыбных начинок



Штрудель и киш

Киш ([фр.](#) *quiche* — пирог) — блюдо французской кухни. Это слоёный торт (открытый пирог) с основой из рубленого теста, заливкой из смеси яиц, сливок/молока и сыра и с копчёной грудинкой нарезанной тонкими брусочками. Существуют разные вариации киша, от «эльзасского киша» с обжаренным луком до всевозможных овощных, рыбных и мясных сочетаний

Заморозка

Что такое шоковая заморозка?

Шоковая заморозка — это единственный способ сохранения продуктов без изменения структуры продукта, это охлаждение продукта с такой скоростью, при которой достигается эффект микрокристаллизации влаги. Так как шоковая заморозка происходит по всем канонам и правилам — наши десерты невозможно отличить от только что приготовленных.
(Метод основан на свойствах замерзания жидкости.)
Шоковая заморозка полностью исключает потерю влаги и не дает бактериям размножаться.



Благодаря этому, не нужно использовать никакие консерванты и добавки, и торты и десерты могут храниться при -18°C до 1,5 лет в морозильной камере холодильника.
После размораживания торта, полностью сохраняются все его первоначальные свойства: вкус, внешний вид, цвет и консистенция.

Для нас очень важны устойчивые,
долгосрочные отношения с клиентами.



- Базовый ассортимент, с которым Вы можете ознакомиться в нашем каталоге, это изделия массового производства, удовлетворяющие по своей стоимости и качеству торговые сети.

Тирамису и пирожные брауни

Круассаны и чизкейки, макарунсы и эклеры

Штрудели и тарталетки





Ждем Вас в
кругу Друзей.

Ваш индивидуальный
консультант

Карманова Ирина

8-921-929-52-81

Ira.Karmanowa2016@yandex.ru