

## **ООО «Кондитерская Ириска», Кондитерский цех «Ириска»**

347900, г. Таганрог,  
цех, офис, магазин: ул. Котлостроительная, 25-1,  
моб. 8-908-179-74-47 (админ., доп. инф., с 9.00 до 18.00)

# **Ассортимент и пищевая ценность тортов, пирожных и мучных изделий**

## **Торты**

### **Торт «Медовый»**

Слои медового полуфабриката соединены кремом заварным со сгущенным молоком. Поверхность покрыта сливочным кремом, украшена гелем и пчёлками из крема, бока обсыпаны крошкой медовой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 16,0г углеводы-53,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1560кДж/372ккал.

### **Торт «Шоколадное удовольствие»**

Шоколадный бисквит соединен кремом шоколадным, поверхность смазана повидлом и покрыта шоколадной помадкой. Бока обсыпаны бисквитной крошкой, поверхность украшена кремом шоколадным, кремом сливочным, круглым бисквитом и фигурками из шоколадной глазури.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 15,0г углеводы-51,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1500кДж/359ккал.

### **Торт «Ягодный ларец»**

Бисквитные коржи соединены сливочным кремом с клубникой, сверху слой суфле со смородиной. Поверхность украшена фруктами, покрыта гелем и оформлена сливками. Бока обсыпаны бело-розовой крошкой шоколадной.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 13,0г углеводы-43,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1280кДж/305ккал.

### **Торт «Традиционный»**

Бисквитные коржи пропитаны сиропом и соединены кремом сливочным. Поверхность покрыта кремом масляным, украшена гелем фруктовым и цветами из крема. Бока обсыпаны измельченными ядрами орехов грецких.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 24,0г углеводы-44,0г Энергетическая ценность/калорийность-1710кДж/410ккал.

### **Торт «Кофейный»**

Бисквитные коржи пропитаны кофейным сиропом и соединены кофейно-ореховым кремом. Поверхность покрыта кремом кофейным, украшена гелем

белым и шоколадным, кремом кофейным и шоколадом.

Бока обсыпаны измельченными ядрами орехов грецких и арахиса.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 6,0г жиры- 27,0г углеводы-44,0г Энергетическая ценность/калорийность-1810кДж/433ккал.

### **Торт «Маковый поцелуй»**

Маковые коржи пропитаны кофейным сиропом и соединены кофейным кремом-суфле со сгущенкой. Поверхность покрыта карамельным гелем и украшена шоколадом. Бока обсыпаны чёрно-белой посыпкой шоколадной.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 6,0г жиры- 17,0г углеводы-47,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1530кДж/365ккал.

### **Торт «Лимонный флирт»**

Сметанные коржи с какао, прослаивают кремом заварным на манке с маслом сливочным и лимонами. Поверхность покрыта фруктовым гелем и украшена ломтиками лимонов и шоколадом. Бока обсыпают цветной крошкой шоколадной.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 3,0г жиры- 19,0г углеводы-46,0г Энергетическая ценность/калорийность-1680кДж/365ккал.

### **Торт «Воздушно-ореховый»**

Два бисквитных коржа пропитаны сиропом, прослоены кофейный кремом и воздушно-ореховым коржом. Украшен воздушными меренгами, гелем, трехцветным драже и орехами. Бока обсыпаны чёрно-белой посыпкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 2,0г жиры- 22,0г углеводы-50,0г Энергетическая ценность/калорийность-1680кДж/402ккал.

### **Торт «День и ночь»**

Сметанные коржи, чередуя по цвету, пропитывают сметанным кремом, а затем прослаивают кофейным кремом. Одну половину поверхности покрывают гелем белым, а вторую гелем шоколадным, украшают шоколадом и трёхцветным драже. Бока обсыпают измельченными ядрами орехов грецких и арахиса.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 3,0г жиры- 20,0г углеводы-47,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1590кДж/380ккал.

### **Торт «Наполеон»**

Тонкие коржи соединены кремом заварным со сгущенным молоком и маслом.

Поверхность покрыта кремом и украшена измельченными ядрами орехов грецких и арахиса или гелем шоколадным. Бока обсыпаны крошкой слоеной.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 3,0г жиры- 26,0г углеводы-36,0г Энергетическая ценность/калорийность-1680кДж/402ккал.

### **Торт «Царский»**

Сметанные коржи с орехами и мёдом, прослаивают заварным кремом на манке с маслом сливочным и черносливом. Поверхность покрывают шоколадным гелем, украшают кремом сливочным, черносливом с орехами и фигурками из шоколадной глазури. Бока обсыпают миндальными лепестками.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 20,0г углеводы-47,0г Энергетическая ценность/калорийность-1610кДж/384ккал.

### **Торт «Банановое наслаждение»**

Бисквитные коржи прослаивают сметанным кремом-суфле со свежими бананами. Поверхность украшают свежими фруктами, покрытыми гелем, взбитыми сливками и гелем фруктовым. Бока обсыпают бело-жёлтой крошкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 12,0г углеводы-34,0г Энергетическая ценность/калорийность-1090кДж/260ккал.

### **Торт «Экзотика»**

Три разных коржа: бисквитный, маковый и шоколадный прослаивают кремом сливочным и начинкой абрикосовой. Поверхность покрывают гелем клубничным, украшают фруктами (персиками, вишней, киви), гелем белым и гелем киви. Бока обсыпают миндальными лепестками.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 17,0г углеводы-47,0г Энергетическая ценность/калорийность-1510кДж/361ккал.

### **Торт «Сакура»**

Слои масляного бисквита с шоколадом и какао-порошком прослоены заварным кремом на манной крупе со сливочным маслом и вишней. Поверхность покрыта вишневой глазуровкой и украшена взбитыми сливками с вишней коктейльной. Бока обсыпаны тёмной шоколадной посыпкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 16,0г углеводы-37,0г Энергетическая ценность/калорийность-1290кДж/308ккал.

### **Торт «Абрикосовый рай»**

Слои масляного бисквита с шоколадом прослоены заварным кремом на манной крупе со сливочным маслом, курагой, ананасами и персиками. Поверхность покрыта кремом сливочным и украшена персиками, кремом и гелем фруктовым. Бока обсыпаны жёлто-белой крошкой шоколадной.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 18,0г углеводы-41,0г Энергетическая ценность/калорийность-1430кДж/342ккал.

### **Торт «Карамелька»**

Выпеченные коржи прослаивают сметанным кремом-суфле со сливками и тёмно-белой шоколадной крошкой. Поверхность покрыта карамельным гелем.

Украшают гелем белым и шоколадной глазурью тёмной. Бока обсыпаны сахаристой воздушной посыпкой «Дутый рис».

**Пищевая ценность в 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 19,0г углеводы-39,0г Энергетическая ценность/калорийность- 1440кДж/344ккал.

### **Торт «Фруктово-творожный»**

Масленный бисквит, творожный крем-суфле с фруктами и фруктовой начинкой.

Поверхность покрыта белым гелем и украшена фруктами или кремом, гелем фруктовым и разноцветной шоколадной крошкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 5,5г жиры- 13,0г углеводы-42,0г Энергетическая ценность/калорийность- 1270кДж/304ккал.

### **Торт «Ленинград»**

Песочные коржи прослаивают кремом сливочным с какао.

Поверхность покрывают повидлом и глазируют шоколадной помадкой.

Боковую поверхность покрывают кремом и обсыпают бисквитной крошкой. Украшают кремом сливочным и гелем шоколадным.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 27,0г углеводы-53,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1950кДж/465ккал.

### **Торт «Птичье молоко»**

Выпеченные коржи масляного бисквита, прослаивают белковым кремом-суфле со сгущенкой. Поверхность покрывают кремом-пастой Шоколадным.

Бока обсыпают декоративной крошкой. Украшают гелем и шоколадом.

**Пищевая ценность в 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 16,0г углеводы-51,0г Энергетическая ценность/калорийность- 1550кДж/370ккал.

### **Торт «Мокка»**

Шоколадный масляный бисквит соединен кремом-суфле кофейным со сгущенкой. Покрыт кремом-пастой «Шоколад молочный» и украшен кремом для взбивания (сливками), гелем белым, вафельными лепестками и посыпкой «воздушное драже трехцветное». Бока обсыпаны шоколадной посыпкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 18,0г углеводы-53,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1650кДж/394ккал.

### **Торт «Вишнёвый мёд»**

Медовые коржи и воздушно - ореховый корж соединены вишнёвой начинкой и заварным кремом с вареной сгущенкой.

Поверхность покрыта вишнёвым желе и украшена вишней консервированной, гелем белым и фигурками из шоколадной глазури.

Бока украшены декоративной шоколадной посыпкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 15,0г углеводы-54,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1540кДж/367ккал.

### **Торт «Шоколадный микс»**

Шоколадный масляный бисквит покрыт шоколадной глазурью и соединён кофейным кремом и начинкой абрикосовой. Вся поверхность покрыта шоколадным гелем, украшена фигурками из шоколада и гелем белым. Бока украшены сахаристой посыпкой «Воздушный рис».

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 20,0г углеводы-48,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1630кДж/390ккал.

### **Торт «Дольче Вита»**

Бисквит «зебра» пропитан сиропом и соединён кофейным кремом и кремом сливочным с фруктами (клубника, вишня). Поверхность покрыта кремом-пастой «Шоколад молочный» и гелем белым. Украшен песочной

корзиночкой со сливками и фигурками из шоколадной глазури.

Бока украшены декоративной посыпкой «воздушный рис».

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 15,0г углеводы-41,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1320кДж/315ккал.

### **Торт «Раффаэлло»**

Тонкие коржи слоеного полуфабриката с кукурузной мукой, соединены кремом заварным с шоколадной глазурью белой и посыпаны кокосовой стружкой.

Поверхность покрыта кремом и украшена конфетами «Раффаэлло», спиральками из шоколадной глазури. Бока обсыпаны вафельной крошкой.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 3,0г жиры- 26,0г углеводы-35,0г Энергетическая ценность/калорийность-1665кДж/398ккал.

### **Торт «Лесной орешек»**

Воздушно-ореховые коржи с орехом фундуком, прослоены заварным кремом.

Украшен шоколадно-ореховым кремом, фундуком и вафельными листиками

Бока покрыты кремом сливочным и обсыпаны измельченным фундуком.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 6,4г жиры- 27,9г углеводы-38,0г Энергетическая ценность/калорийность-1800кДж/429ккал.

### **Торт «Ириска»**

Воздушно-ореховые коржи с грецким орехом, прослоены ирисовой помадкой соединенной с взбитыми сливками. Поверхность покрыта кремом-пастой «Молочный шоколад» и украшена вафельной корзиночкой с конфетой и декоративным украшением из шоколадной глазури. Бока и часть поверхности обсыпаны посыпкой «Дутый рис».

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,4г жиры- 18,4г углеводы-52,5г Энергетическая ценность/калорийность-1645кДж/393ккал

### **Торт «Красный бархат»**

Бисквитные коржи красного цвета пропитаны сиропом и соединены начинкой клубничной и кремом со сливками взбитыми и сгущенным молоком.

Поверхность украшена композицией бисквита.

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 5,1г жиры- 14,2г углеводы-42,2г Энергетическая ценность/ калорийность-1330кДж/317ккал.

### **Торт «Торжество» заказной**

Бисквитные коржи пропитаны крепленным сиропом и соединены кремом сливочным с фруктами консервированными. Поверхность украшена композицией из взбитых сливок. Форма произвольная (свадебные, детские и т.д.)

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 3,5г жиры- 20,0г углеводы-41,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1500кДж/358ккал.

### **Торт «Эксклюзив» с марципаном**

Бисквитные коржи пропитаны крепленным сиропом и соединены кремом сливочным с фруктами консервированными. Поверхность покрыта марципаном и украшена цветами или композицией из марципана (мастики).

**Пищевая ценность 100г продукта:**

белки- 4,0г жиры- 14,0г углеводы-59,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1565кДж/374ккал.

## **Пирожные**

### **«Заварное» со сливочным кремом 1/45г**

Заварная трубочка заполнена сливочным кремом.

Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность 45г:**

Белки-2,6г Жиры-14,7г Углеводы-17,7г Калорийность-210ккал.

### **«Заварное» с заварным кремом 1/45г**

Заварная трубочка заполнена заварным кремом.

Поверхность покрыта шоколадной помадой.

**Пищевая и энергетическая ценность 45г:**

Белки-2,2г Жиры-8,7г Углеводы-18,4г Калорийность-159ккал.

### **«Орешек» с кофейным кремом 1/65г**

Заварная трубочка заполнена сливочно-кофейным кремом.

Поверхность глазирована помадой и посыпана ядрами грецких орехов.

**Пищевая и энергетическая ценность 65г:**

Белки-2,2г Жиры-8,7г Углеводы-18,4г Калорийность-159ккал.

### **«Корзиночка» с белковым кремом 1/55г**

Песочная корзиночка заполнена повидлом и белковым кремом. Поверхность украшена сливочным кремом гелем фруктовым и бисквитной крошкой.

**Пищевая и энергетическая ценность 55г:**

Белки-1,6г Жиры-7,3г Углеводы-26,7г Калорийность-176ккал.

### **«Корзиночка Клубничка» 1/55г**

Песочная корзиночка заполнена клубничной начинкой и белковым кремом с клубничным гелем. Поверхность украшена посыпкой сахарной коричневой.

**Пищевая и энергетическая ценность 55г:**

Белки-1,6г Жиры-7,3г Углеводы-26,7г Калорийность-176ккал.

### **«Корзиночка» с зефиром 1/55г**

Песочная корзиночка заполнена зефирной массой.

Поверхность покрыта шоколадом и обсыпана ядрами грецких орехов.

**Пищевая и энергетическая ценность 55г:**

Белки-1,8г Жиры-8,5г Углеводы-22,8г Калорийность-173ккал.

### **«Картошка» 1/55г**

Бисквитная крошка соединена со сливочным кремом.

Поверхность обсыпана какао-порошком с сахарной пудрой, украшена кремом и гелем кондитерским.

**Пищевая и энергетическая ценность 55г:**

Белки-3,2г Жиры-12,2г Углеводы-26,4г Калорийность-228ккал.

### **«Буше» 1/75г**

Два штучных бисквитных полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность глазирована шоколадной помадой и украшена сливочным кремом.

**Пищевая и энергетическая ценность 75г:**

Белки-2,5г Жиры-5,0г Углеводы-21,3г Калорийность-139ккал.

### **«Трубочка» с белковым кремом 1/90г**

Трубочка из слоеного полуфабриката заполнена белковым кремом. Крем на торцах обсыпан слоеной крошкой. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность 90г:**

Белки-3,9г Жиры-16,3г Углеводы-33,2г Калорийность-294ккал.

### **«Медовое» 1/85г**

Слои медового полуфабриката соединены заварным кремом. Поверхность украшена узором из шоколада и ядрами грецких орехов.

**Пищевая и энергетическая ценность 85г:**

Белки-8,6г Жиры-13,7г Углеводы-30,8г Калорийность-255ккал.

### **«По-краковски» песочное 1/75г**

Выпеченный до полуготовности песочный полуфабрикат покрыт белково-ореховой массой и подсушен в духовке.

**Пищевая и энергетическая ценность 75г:**

Белки-5,8г Жиры-14,9г Углеводы-43,6г Калорийность-329ккал.

### **«Наполеончик» 1/90г**

Тонкие слоеные коржи прослаивают кремом заварным со сгущенным молоком. Поверхность слегка обсыпана крошкой слоеного полуфабриката и шоколадной глазурью.

**Пищевая и энергетическая ценность 90г:**

## **Мучные изделия**

### **Рулет с кремом**

Бисквит для рулета пропитывают крепленным сиропом, смазывают кремом сливочным и свертывают в виде рулета.

Поверхность покрывают кремом, бока обсыпают крошкой бисквитной.

Украшают кремом и посыпкой сахарной.

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта:**

белки- 9,5г жиры- 18,6г углеводы-38,8г Энергетическая ценность/калорийность-1490кДж/356ккал.

### **Рулет Фруктовый**

Бисквит для рулета покрывают фруктовой начинкой и вишней сворачивают в виде рулета. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта:**

белки- 7,5г жиры- 5,0г углеводы-64,0г Энергетическая ценность/калорийность-1360кДж/324ккал.

### **Пирог Творожный**

Коржи творожного бисквита соединены кремом заварным на крахмале с маслом сливочным. Поверхность обсыпана крошкой творожного бисквита и тертой крошкой шоколадной глазури темной.

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 8,5г углеводы-49,4г Энергетическая ценность/ калорийность-1230кДж/294ккал.

### **Пирог Шоколадный**

Коржи шоколадного сметанного бисквита соединены кремом белковым со сгущенкой и маслом сливочным. Поверхность обсыпана крошкой шоколадного бисквита и кремом-пастой шоколадным.

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 13,0г углеводы-54,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1480кДж/353ккал.

### **Пирог Маковый**

Коржи сметанного бисквита с маком соединены кремом заварным на крахмале с маслом сливочным. Поверхность обсыпана крошкой сметанного бисквита, кремом-пастой шоколадным и маком пищевым.

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта:**

белки- 5,0г жиры- 11,0г углеводы-49,0г Энергетическая ценность/ калорийность-1230кДж/315ккал.

### **Пирог домашний с фруктами**

Сдобный дрожжевой открытый пирог с фруктами (яблоки, вишня, курага) и повидлом. Поверхность украшена сеточкой из теста.

**Пищевая и энергетическая ценность 100г:**

Белки-6,5г Жиры-12,0г Углеводы-63,8г Калорийность-391ккал.



### **Пирожки с творогом 1/65г**

Сдобные дрожжевые открытые пирожки с творожной начинкой. Поверхность посыпана сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность 65г:**

Белки-6,7г Жиры-6,4г Углеводы-24,8г Калорийность-184ккал.

### **Пирожки с капустой 1/65г**

Сдобные дрожжевые пирожки с тушеной капустой. Поверхность смазана яйцом.

**Пищевая и энергетическая ценность 65г:**

Белки-3,5г Жиры-6,9г Углеводы-36,7г Калорийность-221ккал.

### **Пирожки с фруктовой начинкой 1/65г**

Сдобные дрожжевые пирожки с повидлом и фруктовой начинкой. Поверхность смазана яйцом.

**Пищевая и энергетическая ценность 65г:**

Белки-4,2г Жиры-9,1г Углеводы-41,5г Калорийность-266ккал.

### **Пирожки с фруктами 1/65г**

Сдобные дрожжевые открытые пирожки с яблоками, или вишней, или курагой и фруктовой начинкой. Поверхность посыпана сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность 65г:**

Белки-6,7г Жиры-6,4г Углеводы-24,8г Калорийность-184ккал.

### **Слойка дрожжевая с сыром 1/75г**

Слоеный полуфабрикат из дрожжевого теста в виде треугольника с начинкой из сыра плавленого.

**Пищевая и энергетическая ценность 75г:**

Белки-9,6г Жиры-21,5г Углеводы-28,2г Калорийность-345ккал.

### **Слойка дрожжевая с мясным фаршем 1/75г**

Слоеный полуфабрикат из дрожжевого теста в виде треугольника с мясным фаршем.

**Пищевая и энергетическая ценность 75г:**

Белки-10,8г Жиры-24,9г Углеводы-28,6г Калорийность-381ккал.

### **Кекс «Столичный» 1/75г**

Кекс на разрыхлителях с изюмом.

Поверхность посыпана сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность 100г:**

Белки-5,3г Жиры-18,9г Углеводы-53,5г Калорийность-401ккал.

**Кекс глазированный с изюмом (баба ромовая) 1/110г**

**Выпеченный полуфабрикат из дрожжевого теста с изюмом**  
пропитывают сиропом и покрывают сахарной помадкой.

Пищевая и энергетическая ценность 100г:

Белки-5,5г Жиры-10,1г Углеводы-62,8г Калорийность-362ккал.

### **Печенье «Песочное» фасовка 1/300г**

Песочно-отсадочное сдобное печенье из муки высшего сорта. Имеет продолговатую форму. Поверхность обсыпана сахарным песком и грецкими орехами.

Пищевая и энергетическая ценность 100г:

Белки-7,1г Жиры-15,2г Углеводы-59,4г Калорийность-402ккал.

### **Печенье «Ракушка» фасовка 1/300г**

Песочно-отсадочное сдобное печенье из муки высшего сорта. Имеет форму ракушки, попарно соединенные начинкой. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Пищевая и энергетическая ценность 100г:

Белки-8,0г Жиры-9,9г Углеводы-77,2г Калорийность-429ккал.

### **Гренки слоеные (фасовка) 1/300г**

Пласты слоеного теста.

Поверхность смазана яйцом с корицей. Форма прямоугольная.

В одной фасовке содержится не менее 15 штук.

Пищевая и энергетическая ценность 100г:

Белки-9,2г Жиры-28,4г Углеводы-33,2г Калорийность-425ккал.

### **«Слойка» с повидлом 1/75г**

Слоеный полуфабрикат начинен повидлом с фруктовой начинкой. Поверхность посыпана сахарной пудрой.

Пищевая и энергетическая ценность 75г:

Белки-3,7г Жиры-18,5г Углеводы-40,4г Калорийность-342ккал.

### **Слойка дрожжевая с вареной сгущенкой 1/50г**

Выпеченный слоеный полуфабрикат из дрожжевого теста заполнен начинкой из вареной сгущенки с взбитыми сливками.

Поверхность посыпана сахарной пудрой.

Пищевая и энергетическая ценность 50г:

Белки-3,4г Жиры-12,2г Углеводы-26,1г Калорийность-218ккал.

### **Слойка дрожжевая с фруктовой начинкой 1/50г**

Выпеченный слоеный полуфабрикат из дрожжевого теста заполнен фруктовой начинкой с повидлом.

Поверхность посыпана сахарной пудрой.

**Пищевая и энергетическая ценность 50г:**  
Белки-2,4г Жиры-9,1г Углеводы-29,2г Калорийность-206ккал.

*Приятного аппетита!*

Принимаем заказы по телефону:

8-908-179-74-47