

259

Наименование блюда (изделия): Курник*

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на ____ порций
Мука пшеничная в/с	31 (г)	31	0,031	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,054 (шт54)	2,900016	0,053704	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5,7 (г)	5,7	0,0057	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	8,7 (г)	8,7	0,0087	
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5	0,0005	
Полуфабрикат натуральный из мяса птицы б/к	33,2 (г)	32,2	0,0322	
Картофель	0 (г)	31,2	0,0312	
- с 01.01 (35%)	48	-	0,0312	
- с 01.03 (40%)	52	-	0,0312	
- с 01.05 (40%)	52	-	0,0312	
- с 01.08 (20%)	39	-	0,0312	
- с 01.09 (25%)	41,6	-	0,0312	
- с 01.11 (30%)	44,6	-	0,0312	
Лук репчатый	0 (г)	5,7	0,0057	
- с 01.01 (16%)	6,8	-	0,0057	
Масло подсолнечное	0,7 (г)	0,7	0,0007	
Выход готового блюда	-	100		

Фарш: Мясо пропускают через мясорубку, добавляют промытый и очищенный картофель, нарезанный кубиками, лук, соль и перемешивают.

Пресное тесто: в холодную воду добавляют обработанные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут.

Выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 минут. Масло сливочное нарезают на куски и кладут в тесто, добавляя муку и перемешивают. Пресное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками. оставив небольшое отверстие, выпекают при температуре 200-250°С в течение 20-30 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид - форма круглая, с ровной поверхностью, корочки тонкие.

Цвет - золотистый или светло-коричневый.

Консистенция - пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах - свойственный изделиям из пресного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	270,71	Витамин D (мкг)	0,14	Цинк (мг)	
Белки (г)	11,86	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	12,26	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	28,36	Витамин В2 (мг)	0,05	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	7,57	Кальций (мг)	30,22	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	114,7	Витамин А (мкг)	48,92
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,28
Витамин В1 (мг)	0,13	Магний (мг)	20,73	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	319	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	3,01
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	63
Витамин Е (мг)	0,99	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,22	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог И

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

259

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 453,52

Наименование блюда (изделия): Вак-беляш

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Мука пшеничная в/с	21,7 (г)	21,7	0,0217	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,039 (шт54)	2,100006	0,038889	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,2 (г)	4,2	0,0042	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	6,5 (г)	6,5	0,0065	
Соль йодированная	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Полуфабрикат натуральный из мяса птицы б/к	21,1 (г)	20,5	0,0205	
Картофель	0 (г)	23,4	0,0234	
- с 01.01 (35%)	36	-	0,0234	
- с 01.03 (40%)	39	-	0,0234	
- с 01.05 (40%)	39	-	0,0234	
- с 01.08 (20%)	29,3	-	0,0234	
- с 01.09 (25%)	31,2	-	0,0234	
- с 01.11 (30%)	33,4	-	0,0234	
Лук репчатый	0 (г)	4,2	0,0042	
- с 01.01 (16%)	5	-	0,0042	
Соль йодированная	0,45 (г)	0,45	0,00045	
*Вода	6,4	6,4	0,0064	
Мука пшеничная в/с	1,5 (г)	1,5	0,0015	
Масло подсолнечное	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Масло подсолнечное	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Выход готового блюда	-	75		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Приготовление пресного сдобного теста: в холодную воду добавляют подготовленные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Масло сливочное добавляют в тесто, добавляют муку и перемешивают.

Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температур 220-240 °С в течение 30-40 мин. При выпекании добавляют бульон.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло - коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из пресного сдобного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	193,35	Витамин D (мкг)	0,1	Цинк (мг)	
Белки (г)	8,08	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	8,5	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	21,21	Витамин В2 (мг)	0,03	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	5,59	Кальций (мг)	23,41	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	79,91	Витамин А (мкг)	34,69
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,18
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	14,9	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	231	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	2,23
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	43
Витамин Е (мг)	0,76	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,88	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

250

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 453,04

Наименование блюда (изделия): Пирожки печеные с яблоками

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Мука пшеничная в/с	34,4 (г)	34,4	0,0344	
Сахар-песок	2,5 (г)	2,5	0,0025	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,07 (шт54)	3,79998	0,07037	
*Вода	8,8	8,8	0,0088	
Масло подсолнечное	3,7 (г)	3,7	0,0037	
Дрожжи сухие	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Соль йодированная	0,4 (г)	0,4	0,0004	
Яблоки	37,1 (г)	26	0,026	
Сахар-песок	6,3 (г)	6,3	0,0063	
Мука пшеничная в/с	1,6 (г)	1,6	0,0016	
Масло подсолнечное	0,2 (г)	0,2	0,0002	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,028 (шт54)	1,500012	0,027778	
Выход готового блюда	-	75		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Для начинки яблоки промывают, удаляют кожицу, семенное гнездо, нарезают ломтиками и пересыпают сахаром. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и зачищают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	216,41	Витамин D (мкг)	0,12	Цинк (мг)	
Белки (г)	4,67	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	5,08	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	38,07	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	2,6	Кальций (мг)	15,37	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	44,07	Витамин А (мкг)	15,08
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,04
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	8,98	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	124	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	3,87
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	13
Витамин Е (мг)	2,34	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,18	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

268

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434,06

Наименование блюда (изделия): Шанежка наливная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Мука пшеничная в/с	33,9 (г)	33,9	0,0339	
Дрожжи сухие	0,24 (г)	0,24	0,00024	
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5	0,0005	
Сахар-песок	1,8 (г)	1,8	0,0018	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	1,5 (г)	1,5	0,0015	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,033 (шт54)	1,7982	0,0333	
*Вода	13,5	13,5	0,0135	
Мука пшеничная в/с	9,9 (г)	9,9	0,0099	
Сметана с массовой долей жира 15 %	20 (г)	20	0,02	
Сахар-песок	0,9 (г)	0,9	0,0009	
Мука пшеничная в/с	1,5 (г)	1,5	0,0015	
Масло подсолнечное	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,028 (шт54)	1,5012	0,0278	
Выход готового блюда	-	75		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Из теста формируют шарики, расстаивают, затем раскладывают в круглые лепешки. Поверхность равномерно покрывают сметанной наливкой. После расстойки в течение 50-60 мин смазывают обработанным яйцом и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 15-20 мин.

Для сметанной наливки сметану соединяют с сахаром и мукой и перемешивают до однородной массы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия круглой формы, равномерно выпеченные, сверху покрыты зарумянившейся сметанной заливкой.

Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный свежесделанным изделиям из теста.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,84	Витамин D (мкг)	0,11	Цинк (мг)	
Жиры (г)	5,36	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Калорийность (Ккал)	212,27	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	35,12	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	0,08	Кальций (мг)	29,91	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	57,95	Витамин А (мкг)	36,73
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,02
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	9,68	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	84	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	3,83
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	15
Витамин Е (мг)	0,91	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,7	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

270

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433,17

Наименование блюда (изделия): Плюшка московская

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Мука пшеничная в/с	53 (г)	53	0,053	
Дрожжи сухие	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8	0,0008	
Сахар-песок	5,3 (г)	5,3	0,0053	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,8 (г)	4,8	0,0048	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,03 (шт54)	1,60002	0,02963	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	5,3 (г)	5,3	0,0053	
*Вода	21	21	0,021	
Масло подсолнечное	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Выход готового блюда	-	75		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Тесто скатывают шариками, расстаивают 5 мин, слегка прокатывают на смазанном маслом столе в продолговатую лепешку. Ее скатывают по длине, образуется слоистый жгут теста, который перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Затем нарезают жгут, оставляя концы 1,5-2 см. При укладке на листы заготовку разворачивают в обе стороны по линии разреза. Расстаивают 50-60 мин. Выпекают при температуре 200-220 °С в течение 17-21 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия формы кренделя, равномерно выпеченные.
Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.
Консистенция – мелко пористая, равномерная.
Вкус и запах – свойственный свежесдобитым изделиям из теста.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	6,12	Витамин D (мкг)	0,1	Цинк (мг)	
Жиры (г)	4,82	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Калорийность (Ккал)	238,28	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	42,66	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	0,07	Кальций (мг)	21,12	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	54,87	Витамин А (мкг)	26,93
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,01
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	9,74	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	76	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	3,77
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	14
Витамин Е (мг)	0,98	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,74	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

259

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 453,92

Наименование блюда (изделия):

Курник*

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Мука пшеничная в/с	15,5 (г)	15,5	0,0155	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,027 (шт54)	1,450008	0,026852	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	2,85 (г)	2,85	0,00285	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	4,4 (г)	4,4	0,0044	
Соль йодированная	0,25 (г)	0,25	0,00025	
Полуфабрикат натуральный из мяса птицы б/к	16,6 (г)	16,1	0,0161	
Картофель	0 (г)	15,6	0,0156	
- с 01.01 (35%)	24	-	0,0156	
- с 01.03 (40%)	26	-	0,0156	
- с 01.05 (40%)	26	-	0,0156	
- с 01.08 (20%)	19,5	-	0,0156	
- с 01.09 (25%)	20,8	-	0,0156	
- с 01.11 (30%)	22,3	-	0,0156	
Лук репчатый	0 (г)	2,9	0,0029	
- с 01.01 (16%)	3,5	-	0,0029	
Масло подсолнечное	0,35 (г)	0,35	0,00035	
Выход готового блюда	-	50		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Фарш: Мясо пропускают через мясорубку, добавляют промытый и очищенный картофель, нарезанный кубиками, лук, соль и перемешивают.

Пресное тесто: в холодную воду добавляют обработанные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут.

Выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 минут. Масло сливочное нарезают на куски и кладут в тесто, добавляют муку и перемешивают. Пресное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие. выпекают при температуре 200-250°C в течение 20-30 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид - форма круглая, с ровной поверхностью, корочки тонкие.

Цвет - золотистый или светло-коричневый.

Консистенция - пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах - свойственный изделиям из пресного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,93	Витамин D (мкг)	0,07	Цинк (мг)	
Жиры (г)	6,13	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Калорийность (Ккал)	135,41	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	14,19	Витамин В2 (мг)	0,02	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	3,79	Кальций (мг)	15,18	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	57,43	Витамин А (мкг)	24,47
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,14
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	10,38	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	160	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	1,5
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	32
Витамин Е (мг)	0,49	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,61	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог

Источник рецептуры

258

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514,06

Наименование блюда (изделия): Учпочмак

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Мука пшеничная в/с	23,4 (г)	23,4	0,0234	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,082 (шт54)	4,401	0,0815	
Сахар-песок	0,9 (г)	0,9	0,0009	
Соль йодированная	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Дрожжи сухие	0,07 (г)	0,07	0,00007	
*Вода	7	7	0,007	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,4 (г)	4,4	0,0044	
Полуфабрикат натуральный из мяса птицы б/к	18,1 (г)	17,6	0,0176	
Картофель	0 (г)	17,6	0,0176	
- с 01.01 (35%)	27,1	-	0,0176	
- с 01.03 (40%)	29,3	-	0,0176	
- с 01.05 (40%)	29,3	-	0,0176	
- с 01.08 (20%)	22	-	0,0176	
- с 01.09 (25%)	23,5	-	0,0176	
- с 01.11 (30%)	25,1	-	0,0176	
Лук репчатый	0 (г)	9,3	0,0093	
- с 01.01 (16%)	11,1	-	0,0093	
Соль йодированная	0,45 (г)	0,45	0,00045	
*Вода	8,8	8,8	0,0088	
Мука пшеничная в/с	1,5 (г)	1,5	0,0015	
Масло подсолнечное	0,2 (г)	0,2	0,0002	
Выход готового блюда	-	75		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Фарш: полуфабрикат из мяса птицы пропускают через мясорубку, добавляют промытый и очищенный картофель, нарезанный кубиками, лук, соль и Готовят дрожжевое тесто оставляют на 2-3 часа. Формуют шарики определенным весом, затем лепешки, на середину выкладывают фарш, края теста защипывают "веревочкой", придавая изделию форму треугольника с отверстием наверху, через которое вливают бульон. Изделия смазывают маслом.

Выкладывают на лист, смазанный растительным маслом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 20-30 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма треугольника, с ровной поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло-коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с мясной начинкой, без запаха пережженного теста.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	189,56	Витамин D (мкг)	0,15	Цинк (мг)	
Белки (г)	7,67	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	7,74	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	22,38	Витамин В2 (мг)	0,03	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	4,8	Кальций (мг)	17,87	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	74,95	Витамин А (мкг)	38,81
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,17
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	13,41	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	196	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	2,98
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	39
Витамин Е (мг)	0,62	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,91	В-каротин (мкг)	

Зав. производством