





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

17 500 м²

производственных площадей

Производство находится в экологически чистом районе в северной части российского Черноземья. Наше расположение позволяет нам использовать самую чистую воду и муку, произведенную в местах с вековой традицией выращивания и производства хлеба.

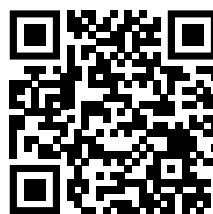
x 2 расширение производственных мощностей в 2026-2027 году

Две новые линии позволят нам создавать более 30 видов продукции. Высокоавтоматизированные линии с каменным подом формируют особую структуру мякиша с крупной пористостью и хрустящей корочкой.

45 000 тонн

продукции в год

Применяя высококачественную муку, контролируя качество всего сырья, мы выпекаем полуфабрикаты на самом современном оборудовании, подвергаем его шоковой заморозке, для того, чтобы в магазине потребители смогли приобрести полностью натуральный, вкусный и ароматный хлеб.



fanfanbakery.ru





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Багет ржаной чесночный, 200 г

Рустикальный ржаной багет изготовлен с добавлением чеснока, трав и сливочного масла с использованием специально разработанной живой закваски, процесса длительного брожения теста и расстойки при низких температурах. В результате получается воздушная структура мякиша и насыщенный, богатый вкус.

611.200.605



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Много чесночной начинки
- Крупная фракция чеснока 3 мм
- Рустикальный воздушный мякиш
- Хрустящая корочка
- Пышный и объемный



Багет чесночный, 175 г

Классический пшеничный багет с добавлением чеснока и масла. После выпекания багет обладает нежной структурой мякиша, хрустящей корочкой и приобретает насыщенный, богатый вкус.

610.175.601



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Много чесночной начинки
- Крупная фракция чеснока 3 мм
- Традиционный воздушный мякиш
- Хрустящая корочка
- Пышный и объемный





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ





ЧИАБАТТА РУСТИК 300 г

Чиабатта Рустик, 300 г

Рустикальная чиабатта произведена с использованием отборного оливкового масла и специально разработанной живой закваски с применением технологии длительного брожения теста. Тепло от камня при выпечке формирует особую структуру мякиша с характерной крупной пористостью и хрустящей корочкой.

205.300.203



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная рустикальная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Уникальная бесстрессовая технология выпечки на каменном поду



25 шт



250 мм



180 °C
10 мин



24 шт



213,9 кг





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ





ЧИАБАТТА РУСТИК 200 г

Чиабатта Рустик, 200 г

Абсолютный хит продаж в новом уменьшенном формате 200 г.

Соответствует тренду на даунсайзинг и росту количества одиночных домохозяйств. Рустикальная чиабатта произведена с использованием отборного оливкового масла и специально разработанной живой закваски с применением технологии длительного брожения теста. Тепло от камня при выпечке формирует особую структуру мякиша с характерной крупной пористостью и хрустящей корочкой.

229.200.203



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная рустикальная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Уникальная бесстрессовая технология выпечки на каменном поду



35 шт



180 мм



180 °C
10 мин



24 шт



201,9 кг





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Чиабатта, 250 г

Классическая чиабатта произведена с использованием отборного оливкового масла и специально разработанной живой закваски с применением технологии длительного брожения теста. Классическая чиабатта имеет более равномерную пористость и более нежную корочку по сравнению с чиабаттами Рустик.

204.250.201



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Равномерная пористость
- Более нежная тонкая корочка по сравнению с чиабаттами Рустик.
- Уникальная бесстрессовая технология выпечки на каменном поду



25 шт



250 мм



180 °C
10 мин



24 шт



183,9 кг

Чиабатта ржаная, 250 г

Рустикальная чиабатта с добавлением ржаной муки на специально разработанной живой закваске с применением технологии длительного брожения теста. Тепло от камня при выпечке формирует особую структуру мякиша с характерной крупной пористостью и хрустящей корочкой.

404.250.403



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная рустикальная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Уникальная бесстрессовая технология выпечки на каменном поду



25 шт



240 мм



180 °C
10 мин



24 шт



183,9 кг



ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ





ЧИАБАТТА С ОЛИВКАМИ

Чиабатта с оливками, 250 г

Премиальная версия «итальянской» чиабатты с добавлением крупных кусочков оливок. Оливки придают изделию интересный, пикантный средиземноморский вкус. Тепло от камня при выпечке формирует особую структуру мякиша с характерной крупной пористостью и хрустящей корочкой.

306.280.306



- С добавлением крупных кусочков оливок
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная рустикальная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Уникальная бесстрессовая технология выпечки на каменном поду



25 шт



240 мм



180 °C
10 мин



24 шт



201,9 кг





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



«Чиабатта FanFan», 110 г

Классическая чиабатта в мини-формате произведена с использованием отборного оливкового масла и специально разработанной живой закваски с применением технологии длительного брожения теста.

Классическая мини-чиабатта, имеет более равномерную пористость и более нежную корочку, по сравнению с чиабаттами Рустик.

210.110.201



- Удобный мини-формат для индивидуального потребления
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Равномерная пористость
- Более нежная тонкая корочка
- Уникальная бесстрессовая технология выпечки на каменном поду



60 шт



110 мм



180 °C
10 мин



24 шт



197,1 кг





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Багет Трианон, 310 г

Багет с очень крупной пористостью и рубленными краями. Багет Трианон имеет более рустикальный ремесленный внешний вид и более толстую хрустящую корочку по сравнению с классическими багетами.

206.310.202



- Длина 360 мм
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Очень крупная пористость
- Толстая хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Рубленые ремесленные края прямоугольной формы



Ржаной Батард, 170 г

Рустикальный багет с добавлением ржаной муки. Отличается солодовым ароматом и вкусом с пряными нотками тмина и кориандра. Интересный деревенский ремесленный внешний вид с красивым продольным надрезом и декором из пшеничной муки на подпыл.

418.170.401



- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Солодовый вкус и аромат с пряными нотками
- Равномерная пористость
- Красивый продольный надрез поверхности
- Хрустящая корочка
- Пышный упругий мякиш
- Рубленые рустикальные края





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Изысканный Багет, 280 г

Классический «французский» багет изготовлен из муки специального помола в соответствии с многолетними традициями. Длинный традиционный багет 560 мм как в старинных французских пекарнях.

107.280.101



- Длина 560 мм как в французских пекарнях
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Равномерная пористость
- Более нежная тонкая корочка по сравнению с ремесленными багетами
- Округлые закатанные традиционные края



Багет Пшеничный, 210 г

Классический «французский» багет изготовлен из муки специального помола в соответствии с многолетними традициями. Длина 380 мм специально адаптирована под размеры противней у сетей.

106.210.101



- Длина 380 мм адаптирована под размеры противней
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Равномерная пористость
- Более нежная тонкая корочка
- Округлые закатанные традиционные края



Половинка багета, 140 г

Классический «французский» багет изготовлен из муки специального помола в соответствии с многолетними традициями. Мини-формат 265 мм специально разработан для небольших домохозяйств и индивидуального потребления.

103.140.101



- Длина 265 мм идеально подходит для индивидуального потребления
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Равномерная пористость
- Более нежная тонкая корочка по сравнению с ремесленными багетами
- Округлые закатанные традиционные края





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Хлеб «FanFan Деревенский», 300 г

Ремесленный пшеничный хлеб с хрустящей ароматной корочкой из муки специального помола. Выпекается на каменном поду с использованием специально разработанной живой закваски и применением технологии длительного холодного брожения теста. Тепло от камня при выпечке формирует особую структуру мякиша с характерной крупной пористостью и хрустящую корочку.

214.300.204



- Крупная рустикальная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Уникальная технология выпечки на каменном поду
- На авторской живой закваске
- Сделан с технологией длительного холодного брожения



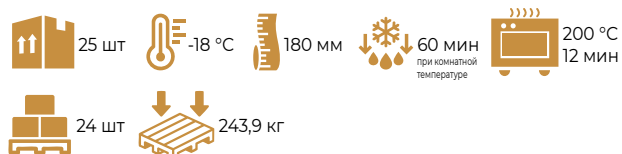
Хлеб «FanFan Фермерский», 350 г

Ремесленный хлеб с хрустящей ароматной корочкой с добавлением ржаной муки. Отличается благородным солодовым ароматом. Выпекается на каменном поду с использованием специально разработанной живой закваски и применением технологии длительного брожения теста. Тепло от камня при выпечке формирует особую структуру мякиша с характерной крупной пористостью и хрустящую корочку.

412.350.407



- Крупная рустикальная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый продольный надрез поверхности
- Уникальная технология выпечки на каменном поду
- На авторской живой закваске
- Сделан с технологией длительного брожения





ТЕПЛО ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



Булочка Рустик пшеничная, 65 г

Рустикальная пшеничная булочка в удобном мини-формате 65 г для индивидуального потребления сделана на специально разработанной живой закваске с применением технологии длительного брожения теста.

230.065.202



- Удобный мини-формат для индивидуального потребления
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый рустикальный продольный надрез



110 шт



110 мм



180 °C
10 мин



24 шт



205,5 кг

Булочка Рустик мультизерновая, 65 г

Рустикальная булочка в удобном мини-формате 65 г для индивидуального потребления сделана с добавлением осолодованных семян ржи, льна и подсолнечника.

511.065.507



- Удобный мини-формат для индивидуального потребления
- С осолодованными семенами ржи, льна и подсолнечника
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый рустикальный продольный надрез



110 шт



110 мм



180 °C
10 мин



24 шт



205,5 кг

Булочка Рустик ржано-пшеничная, 65 г

Рустикальная булочка в удобном мини-формате 65 г для индивидуального потребления сделана с добавлением ржаной муки. Отличается солодовым ароматом и вкусом с пряными нотками тмина и кориандра.

419.065.401



- Удобный мини-формат для индивидуального потребления
- Ржано-пшеничная с солодом, тмином и кориандром
- Не требует предварительной разморозки. Можно сразу выпекать
- Крупная пористость
- Хрустящая корочка
- Красивый рустикальный продольный надрез



110 шт



110 мм



180 °C
10 мин



24 шт



205,5 кг



ТЕПЛО
ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ



ООО «ФФБ»

123610, Россия, Москва, Краснопресненская
набережная, д. 12, подъезд 3, офис 802

Телефон: +7 (499) 290-90-90 (доб. 227)
E-mail: order@trianon-svs.ru