



Каталог



www.milleville.com.ua



Засновники торговельної марки «МілляВілля» – справжні поціновувачі хліба, які глибоко шанують пекарську справу. Вивчаючи хлібні традиції багатьох країн світу, вони зібрали кращі рецепти з Європи. Недаремно назва бренду «МілляВілля» у перекладі з французької буквально – тисяча міст.

Починаючи з 2008-го року, команда однодумців почала виробляти власний хліб. «МілляВілля» був одним з перших в Україні, що представив покупцям такі хліби як німецький шварцброт, італійську чабатту, «Ризький», «Норвезький зерновий», «100% житній фінський», «Литовський», багет класичний паризький, молдавські вертути, грецькі пироги та філо.

Сьогодні, через майже 10 років з моменту заснування компанії, асортимент бренда значно розширився і становить вже понад 50 видів хлібних виробів. Серед них багети, булочки, круасани, пироги, філо і, звичайно ж, хліб.

Технологи компанії відмовилися від прискорювачів і швидких процесів. Процедура приготування і бродіння тіста проходить за рідкісними технологіями, з використанням тривалого процесу дозрівання. Саме в них і криється секрет неповторного смаку, насиченого аромату і стійкої свіжості хлібобулочної продукції «МілляВілля».

Особливе місце в асортименті займає бездріжджовий хліб. Виготовлений на заквасці, він містить менше калорій, ніж хліб на дріжджах, легше засвоюється організмом і полегшує процес травлення.

Спеціально для прихильників здорового харчування «МілляВілля» створив інноваційну лінійку цілнозернових хлібів. Розроблена за німецькими технологіями, ця продукція відповідає вимогам дієтологів. Цільне зерно містить усі корисні елементи, закладені природою, його багатий вітамінно-мінеральний комплекс насичує організм важливими для здоров'я поживними речовинами.

У «МілляВілля» працюють професіонали, що постійно вивчають технології різних хлібних шкіл Європи. Вони знають, де необхідне новітнє обладнання, а де – автентичне знаряддя. Тому на виробництві, поряд з сучасними печами з цифровими панелями управління, знайшов застосування млин з кам'яними жорнами, незамінний при дробленні цілого зерна.

«МілляВілля» створює команда, закохана у хлібну справу. Це близько 200 чоловік, які працюють, як єдиний організм. Для них пекарська праця – набагато більше, ніж робота. До кожного спеченого хліба люди ставляться з особливою теплотою і любов'ю, вкладаючи в нього частинку своєї душі.

Твій «МілляВілля»



Хліби

Хліб

Трінленд



Фінляндія



Насіння соняшнику



Солод життій



Крупа кукурудзяна



Схвалено дієтологами

«Грінленд» – вишуканий хліб-делікатес, у якому зернят більше, ніж борошна. Надзвичайно смачний, він на 40% складається з насіння соняшнику, тому вирізняється ще й особливою поживністю. Цей хліб бездоганий для тих, хто піклується про збалансоване харчування усієї сім'ї. Його склад – джерело цінних рослинних волокон, багатих на ненасичені жирні кислоти, корисний для дорослих та дітей.

Хліб «Грінленд»: для тих, кого ми любимо

Склад:

Насіння соняшнику,
борошно пшеничне в/г,
зерно пшениці, солод
життій ферментований,
крупа кукурудзяна,
дріжджі хлібопекарські,
насіння льону, борошно
житнє обдирне,
борошно солодове
обсмажене, сіль, цукор.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 10,9 г
Жири – 16,6 г
Вуглеводи – 29,3 г
Енергетична цінність
310 ккал
Вага: 370 г



370 г



390 г



7,02 кг



18 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



40-50 с



230°C

2 хв



190°C

10 хв

Зерновий

Хліб

100% житній фінський



Фінляндія



Борошно житнє



Зерно жита



Солод житній

Хліб «100% житній фінський» випікається з двох видів житнього борошна, житнього обдирного, житнього сіяного, та дробленого жита. Багатий на клітковину, вітаміни, амінокислоти та мінерали, цей хліб просто незамінний взимку, коли організм потребує додаткового комплексу корисних речовин. Завдяки особливій технології заварювання солоду та бродіння на заквасці хліб набуває унікального смаку та аромату, що вирізняють його з-поміж інших сортів.

«100% житній фінський» довго зберігає свіжість. Його рекомендують вживати на наступний день після випікання, щоб дати процесам завершитися. Так цей хліб стає ще смачнішим та кориснішим.



на заквасці

«100% житній фінський»: 100% користі

Склад:

Борошно житнє
сіяне, борошно житнє
обдирне, закваска,
інвертний сироп,
картопляні пластівці,
зерно жита, солод
житній ферментований,
клейковина, сіль,
дріжджі хлібопекарські.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,7 г
Жири – 1,0 г
Вуглеводи – 43,7 г

Енергетична цінність

211 ккал
Вага: 500 г



500 г



520 г



8,32 кг



16 шт.



3-4 год



6 міс.



-18°C



50 с



230°C

2 хв



180°C

8-10 хв

Заварний

Зерновий

Хліб

Литовський



Литва



Борошно пшеничне



Борошно житнє



Житньо-солодовий екстракт



на заквасці

Солодові та фруктові ноти зливаються в солодкий акорд із житнім борошном під час особливої технології заварювання. Поєднання усіх компонентів та закваски, окрім гарної пористої структури, надає хлібові чудової особливості – він залишається свіжим тривалий час.

Густий житній аромат та грайливо-солодкуватий присмак «Литовського» відмінно доповнить ваші страви чи то з овочів, чи то з м'яса або риби. Смакуватиме він і до солодкої зернової каші.

Хліб «Литовський»: смачні традиції Прибалтики

Склад:

Борошно пшеничне 1/г, борошно житнє обдирне, закваска житня, житньо-солодовий екстракт, глюкозно-фруктозний сироп, картопляні пластівці, сіль, дріжджі хлібопекарські.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,8 г
Жири – 0,9 г
Вуглеводи – 47,5 г

Енергетична цінність

225 ккал
Вага: 340 г



340 г



360 г



5,76 кг



16 шт.



3-4 год



6 міс.



-18°C



50 с



230°C

2 хв



180°C

8-10 хв

Заварний

Хліб

Шварцброт



Німеччина



Борошно пшеничне



Борошно житнє

Schwarzbrot (німецькою - чорний хліб) отримав свою назву за дуже темну запечену скоринку. Саме вона допомагає довго зберігати аромат справжнього домашнього хліба, за який «Шварцброт» люблять у Німеччині та за її кордонами. Цей житньо-пшеничний хліб проходить тривалий виробничий процес та формується вручну, завдяки чому м'якушка набуває пишної пористої структури та насиченого смаку. «Шварцброт» зберігає свіжість кілька днів, тому його можна купувати заздалегідь.



«Шварцброт»: за рецептами німецьких фермерів

Склад:

Борошно пшеничне
1/г, борошно житнє
обдирне, закваска
житня, дріжджі
пресовані, клейковина,
сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,0 г
Жири – 1,10 г
Вуглеводи – 47,9 г
Енергетична цінність
234 ккал
Вага: 500 г



500 г



520 г



4,16 кг



8 шт.



2-3 год



6 міс.



-18°C



20-30 c



230°C

7 хв



180°C

10 хв

Ручна формовка

Хліб

Житній з висівками



Карелія



Борошно житнє
обдирне



Висівки житні



Солод житній

Цей низькокалорійний продукт поєднав у собі все цінне від жита, солоду та висівки. Він створений спеціально для людей, що люблять вишукані смаки та дбають про здоров'я.

Замішаний на заквасці та виготовлений за технологією тривалого виробництва, хліб містить багато клітковини, вітаміни груп В, А, РР, Е, важливі для людського організму мінерали та амінокислоти. Його особливо корисно їсти взимку, коли потреба у корисних речовинах зростає.



Хліб житній з висівками: для доброго смаку та міцного здоров'я

Склад:

Борошно пшеничне в/г, борошно житнє обдирне, закваска житня, солод житній ферментований, вода, сіль, дріжджі хлібопекарські, цукор-пісок, висівки.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 7,6 г
Жири – 1,3 г
Вуглеводи – 49,0 г

Енергетична цінність

238 ккал
Вага: 350 г



350 г



370 г



5,92 кг



16 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



40-50 с



230°C

2 хв



180°C

8-10 хв

Хліб

Кантрі лонг



Борошно житнє



Солод житній



Насіння соняшнику

Житньо-пшеничний хліб «Кантрі лонг» з високим вмістом соняшникового насіння – це джерело цінних ненасичених кислот, вітаміну F та калію.

Цей хліб вдало поєднує у собі користь та чудовий смак. Хрустка скоринка, виражений смак жита, солоду та соняшникового насіння стануть кращим доповненням до салатів, м'яса та овочів. Готувати бутерброди – просто задоволення завдяки зручній формі та текстурі.



Хліб «Кантрі лонг»: оригінальна форма та яскравий смак

Склад:

Борошно житнє
обдирне, борошно
пшеничне в/г, закваска
житня, насіння
соняшнику, солод житній
ферментований, цукор,
дріжджі хлібопекарські,
сіль, олія рослинна
рафінована, кмин
молотий.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 7,1 г
Жири – 5,4 г
Вуглеводи – 38,7 г
Енергетична цінність
232 ккал
Вага: 540 г



540 г



560 г



10,08 кг



18 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



30 с



230°C

8 хв



180°C

10 хв

Зерновий

Хліб

Фолькорн



Зерно пшениці



Тарбузове насіння



Морква свіжа

Хліб «Фолькорн» розроблений спеціально для потреб активних людей. Кілька шматочків у перервах між діловими зустрічами, поїздками та нарадами не тільки легко втамує голод, а й допоможуть справитися з руйнівним впливом стресів. Щоденне вживання хліба «Фолькорн» сприяє збереженню стрункості. Завдяки харчовим волокнам подрібнених цільних зерен вуглеводи засвоюються протягом тривалого часу, перешкоджаючи переїданню та збільшенню ваги.



Хліб «Фолькорн»: здорова підтримка вашої суперактивності

Склад:

Борошно пшеничне 1/г, борошно житнє обдирне, закваска житня, сіль, зерно пшениці подрібнене, пшоно, гарбузове насіння, насіння льону, солодовий екстракт, морква свіжа.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,1 г
Жири – 4,2 г
Вуглеводи – 43,8 г

Енергетична цінність

245 ккал
Вага: 350 г



350 г



370 г



6,66 кг



18 шт.



3-4 год



6 міс.



-18°C



50 с



230°C

2 хв



180°C

8-10 хв

Бездріжджовий

Зерновий

Хліб

Бездріжджовий житній



Борошно житнє



Солод житній

Замішаний на житній заквасці, без додавання дріжджів, цей хліб із житнього та пшеничного борошна майже добу вистоюється, щоб увібрати насичений смак та аромат. Яскраві кисло-солодкі нотки, що притаманні традиційному темному хлібові, особливо смакують з першими гарячими стравами. Цей хліб, схожий за формою на стародавнє колесо, приваблює сучасних покупців, що шанують традиції та здорове харчування.



Хліб бездріжджовий житній: тим, хто шанує традиції

Склад:

Борошно житнє обдирне, борошно пшеничне в/г, закваска житня, солод житній ферментований, цукор, сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,1 г
Жири – 1,1 г
Вуглеводи – 44,2 г

Енергетична цінність

211 ккал
Вага: 500 г



500 г



520 г



5,2 кг



10 шт.



3-4 год



6 міс.



-18°C



50 с



230°C

2 хв



180°C

8-10 хв

Бездріжджовий

Хліб

Бездріжджовий пшеничний



Борошно пшеничне

Бездріжджовий пшеничний – це один з небагатьох сортів домашнього хліба, який можна придбати в магазинах. Рецепт його досить простий, зі складових тільки борошно, вода і закваска. Такий хліб особливо смакує у затишному родинному колі з улюбленими стравами української кухні. Запашний та рум'яний, він давно має своїх шанувальників, які легко впізнають його на полицях за круглою формою, особливими колами та хрестовидним розрізом посередині.



на заквасці

Бездріжджовий пшеничний: насолоджуйтесь смаком справжнього хліба

Склад:

Борошно пшеничне в/г
закваска пшенична,
сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 7,9 г
Жири – 0,9 г
Вуглеводи – 53,0 г

Енергетична цінність

252 ккал

Вага: 500 г



500 г



520 г



5,2 кг



10 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



30-40 с



220°C

2 хв



180°C

6-8 хв

Бездріжджовий

Хліб

Бездріжджовий з висівками



Борошно пшеничне



Борошно житнє



Висівки

Дієта буває дуже смачною, якщо обирати правильну основу. Бездріжджовий з висівками – чудова пропозиція для тих, хто прагне схуднути та турбується про своє здоров'я. До складу цього хліба входять пшеничні висівки і дієтичне житнє борошно. Тісто не містить дріжджів, воно дозріває завдяки заквасці. У результаті м'якушка виходить пружною, пористою і ароматною. Такий хліб не тільки смачний та духмяний, він низькокалорійний, легко засвоюється організмом, насичує його поживними речовинами та сприяє покращенню травлення.



Бездріжджовий з висівками: для тих, хто дбає про здоров'я

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
борошно пшеничне 1/г,
пшенична закваска,
борошно житнє, висівки
пшеничні, сіль, крупа
манна.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,1 г
Жири – 1,0 г
Вуглеводи – 47,6 г

Енергетична цінність

232 ккал
Вага: 350 г



350 г



370 г



4,44 кг



12 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



30-40 с



220°C

2 хв



180°C

6-8 хв

Бездріжджовий

Хліб

Норвезький зерновий



Норвегія



Насіння соняшнику



Овес



Суміш злаків

Покупців завжди приваблює «Норвезький зерновий». Його рум'яна скоринка, посипана насінням льону, кунжуту та маку, одразу привертає увагу. Але краса – це ще далеко не вся цінність цього хліба. «Норвезький зерновий» на заквасці покращує травлення, зміцнює імунітет та підвищує працездатність завдяки зернам жита, льону, соняшнику, маку і вівса у м'якушці.



на заквасці

Хліб «Норвезький зерновий»: гарний на вигляд, багатий на смак, корисний для здоров'я

Склад:

Борошно пшеничне в/г, закваска, зерно жита, льон, насіння соняшнику, овес, кунжут, мак, сіль, дріжджі хлібопекарські.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 9,3 г
Жири – 10,8 г
Вуглеводи – 42,4 г

Енергетична цінність

304 ккал
Вага: 400 г



400 г



420 г



3,78 кг



9 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



30-40 с



220°C

2 хв



180°C

6-8 хв

Зерновий

Хліб

**100% цільна пшениця дурум
із насінням подорожника**



**Зерно пшениці
дурум**



**Насіння подорожника
індійського**

Новинку з інноваційної лінійки цільнозернових продуктів «МіллВілл» легко впізнати за красивим золотистим кольором та незвичайним, приємним ароматом. Але головне у ній – склад. Сорт твердої пшениці дурум відрізняється від інших великим вмістом білка, необхідного для росту м'язів, та клітковини, а насіння індійського подорожника наділяє хліб цінними властивостями, що перешкоджають зайвій вазі.



**Хліб «100% цільна пшениця дурум із насінням подорожника»:
додасть сил та здоров'я щодня**

Склад:

Зерно твердих сортів
пшениці дурум
дроблене, закваска
пшенична, сіль,
дріжджі хлібопекарські,
насіння подорожника
індійського.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,0 г
Жири – 1,4 г
Вуглеводи – 29,5 г
Енергетична цінність
163 ккал
Вага: 400 г



400 г



420 г



7,56 кг



18 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



230°C

2 хв



190°C

12 хв

Цільнозерновий

Хліб

100% цільне жито з насінням амаранту



Зерно жита



Насіння амаранту



Житньо-солодовий екстракт



на заквасці

Зерна амаранту у поєднанні з цільним житом – легендарне джерело довголіття. Доведено, що насіння амаранту нейтралізує вільні радикали, стабілізує кількість холестерину в крові та уповільнює процес старіння. Цей хліб сміливо можна віднести до кращих фітнес-продуктів, адже жито і амарант запобігають переїданню та сприяють росту м'язів. Регулярне споживання такого хліба рекомендується усім, хто піклується про здоров'я, красиву фігуру та займається спортом.

Хліб «100% цільне жито з насінням амаранту»: довголіття, дароване природою

Склад:

Зерно жита дроблене, ячмінно-солодовий екстракт, житньо-солодовий екстракт, закваска житня, насіння амаранту, сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 7,4 г
Жири – 1,7 г
Вуглеводи – 42,8 г

Енергетична цінність

216 ккал
Вага: 400 г



400 г



420 г



10,08 кг



24 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



230°C

2 хв



190°C

12 хв

Бездріжджовий

Цільнозерновий

Хліб

100% цільне жито з кіноа



**Зерно жита
дроблене**



Насіння кіноа



**Житньо-солодовий
екстракт**

До складу цього бездріжджового хліба увійшли найцінніші злаки. Цільне жито – потужний антиоксидант, що стимулює серцево-судинну систему, має протиалергенні та протизапальні властивості. Кіноа – продукт із топ-20 найкорисніших продуктів у світі. Це – унікальний злак, що не містить глютену, а білка у ньому так багато, що він може замінити м'ясо. Інноваційний продукт «100% цільне жито з кіноа» розроблений на основі німецької технології. Замішаний на заквасці з додаванням солодового екстракту, хліб не містить дріжджів і належить до дієтичних страв.



на заквасці

Хліб «100% цільне жито з кіноа»: для здорового життя

Склад:

Зерно жита дроблене,
житньо-солодовий
екстракт, закваска
житня, сіль, насіння
кіноа.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,7 г
Жири – 1,5 г
Вуглеводи – 38,7 г
Енергетична цінність
216 ккал
Вага: 400 г



400 г



420 г



10,8 кг



24 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



2 хв



12 хв

Бездріжджовий

Цільнозерновий

Хліб

100% цільна спельта з чіа



Зерно пшениці
спельта



Насіння чіа

Цей хліб сподобається шанувальникам інноваційних продуктів для здорового харчування.

Спельта та чіа – цінні для здоров'я екологічно чисті культури, які вирощуються без мінеральних добрив та хімікатів. Спельта містить 18 незамінних амінокислот, а зерно чіа – джерело Омега-3, що покращує роботу серця та судин.

Створений за німецькою технологією, цей хліб довго зберігає свіжість, а його легкі горіхові нотки чудово доповнюють салати.



Хліб «100% цільна спельта з чіа»: відчуй цілющу силу природи

Склад:

Зерно пшениці спельта
подрібнене, сіль,
закваска пшенична,
дріжджі пресовані,
насіння чіа.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,7 г
Жири – 1,7 г
Вуглеводи – 32,7 г

Енергетична цінність

181 ккал

Вага: 400 г



400 г



420 г



7,56 кг



18 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



230°C

2 хв



190°C

12 хв

Цільнозерновий

Хліб

Нордіс



Рисові пластівці



Насіння соняшнику



Насіння подорожника
індійського



Насіння
амаранту



Насіння чіа

«Нордіс» – безглютеновий мультизерновий хліб, створений за унікальною рецептурою без додавання дріжджів. В основі – насіння соняшнику, льону, гречані та рисові пластівці. Окрім них хліб містить зерна рідкісних культур: амаранту, кіноа, чіа та насіння індійського подорожника. Це – справжній коктейль здоров'я, багатий на рослинний білок, клітковину, мікроелементи та антиоксиданти, що підтримують молодість. Кілька шматочків достатньо, щоб забезпечити організм корисними речовинами на увесь день.

«Нордіс»: унікальний безглютеновий хліб для здорового харчування

Склад:

Гречані пластівці, рисові пластівці, насіння соняшника, насіння льону, олія соняшникова рафінована, житньо-солодовий екстракт, насіння подорожника індійського, насіння чіа, насіння амаранту, насіння кіноа, сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,5 г
Жири – 18,7 г
Вуглеводи – 22,1 г

Енергетична цінність

306 ккал
Вага: 450 г



450 г



470 г



11,28 кг



24 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



230°C

2 хв



190°C

12 хв

Бездріжджовий

Безглютеновий

Цільнозерновий

Хліб

Грано житній



Зерно жита



Житньо-солодовий екстракт



Схвалено дієтологами

У складі житнього «Грано» немає дріжджів. Він містить 96% цільного зерна, закваску житню та житньо-солодовий екстракт.

Завдяки великому вмісту клітковини і вітамінів цей хліб стає своєрідною «парасолькою» для організму, захищаючи його від негативного впливу шкідливих продуктів. Клітковина, що міститься у цільному зерні, сприяє травленню, насичує організм енергією, виводить токсини. Добова норма клітковини для дорослої людини становить 25-35 г тобто 2-3 шматочки такого хліба.



на заквасці

Хліб «Грано» житній: лише 138 Ккал в 100 г (60 Ккал в одному шматочку)

Склад:

Зерно жита подрібнене,
борошно житнє
обдирне, закваска
житня, сіль, житньо-
солодовий екстракт.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 5,0 г
Жири – 1,1 г
Вуглеводи – 27,1 г

Енергетична цінність

138 ккал
Вага: 440 г



440 г



460 г



8,28 кг



18 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



230°C



190°C

2 хв

12 хв

Бездріжджовий

Цільнозерновий

Хліб

Трано пшеничний



Зерно пшениці



Насіння льону



Кунжут



Схвалено дієтологами

Хліб «Грано» пшеничний поєднав найкраще, що містять цільні зерна пшениці, льону, кунжуту та вівса. Він корисний, дуже гарно виглядає зовні та в розрізі, найкраще смакує з твердим сиром і овочевими стравами. Для приготування цього хліба використовується закваска та подрібнена пшениця, яка перемелюється на кам'яних жорнах. Саме у цільнозерновому борошні зберігаються всі корисні складові зерна: вітаміни, мікроелементи та клітковина.



«Грано» пшеничний: зерно, як воно є

Склад:

Зерно пшениці
дроблене, борошно
пшеничне 1/г, закваска
пшенична, олія
рослинна рафінована,
молоко сухе, насіння
льону, кунжут, вівсяні
пластівці, клейковина
суха, сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,3 г
Жири – 4,3 г
Вуглеводи – 39,3 г
Енергетична цінність
232 ккал
Вага: 300 г



300 г



320 г



5,12 кг



16 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



50-60 сек.



2 хв



10 хв

Бездріжджовий

Цільнозерновий

Хліб

Ризький



Латвія



Борошно житнє



Солод житній



Кмин мелений

«Ризький» – це традиційний прибалтійський житній хліб, що містить солод і духмяний кмин. Секрет його цінності – у тривалому процесі вистоювання житньої закваски. Завдяки природному розщепленню поживних речовин при бродінні утворюються компоненти, що сприяють підвищенню імунітету та покращенню роботи шлунку. Цей хліб вважається низькокалорійним, тому він стане чудовим доповненням до м'яса і овочевих салатів усім, хто дбає про красиву фігуру. «Ризький» зберігає свіжість аж до 5 днів.



на заквасці

Хліб «Ризький»: віковий досвід здорового харчування

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
борошно житнє обдирне,
закваска житня, солод
житній ферментований,
цукор, сіль, клейковина
суха, солод житній
неферментований,
кмин мелений, дріжджі
хлібопекарські.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,2 г
Жири – 0,9 г
Вуглеводи – 44,7 г

Енергетична цінність

212 ккал
Вага: 1,500 г



1,5 кг



1,52 кг



4,56кг



3 шт.



4-5 год



6 міс.



-18°C



40-50 c



250°C



190°C

15-17 хв

Заварний

Хліб

Кампань



Борошно пшеничне



Борошно житнє

«Кампань» – традиційний французький селянський хліб: великий та смачний. Тісто для нього вистоюється протягом багатьох годин. Тривале виробництво забезпечує яскравий пшеничний аромат та насичує продукт корисними речовинами. Духмяні скибочки нагадують хліб з бабусиної печі та чудово смакують до перших та других страв.

Великий хліб зручний для продажу. Покупцям подобається, що вони завжди можуть купити як цілу хлібину для всієї родини, так і маленький шматочок до обіду чи вечері.



Хліб «Кампань»: великі секрети французьких пекарів

Склад:

Борошно пшеничне
в/г, борошно пшеничне
1/г, борошно житнє
сіяне, сіль, закваска
пшенична, клейковина
суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,3 г
Жири – 1 г
Вуглеводи – 49,4 г
Енергетична цінність
240 ккал
Вага: 1,500 г



1,5 кг



1,52 кг



4,56 кг



3 шт.



4-5 год



6 міс.



-18°C



40-50 c



250°C



190°C

15-17 хв

Хліб

Монастирський



Угорщина



Борошно житнє



Солод житній



Коріандр мелений

Хліб, що випікався у монастирських пекарнях, завжди був великим, надзвичайно смачним та поживним. Існують перекази, що ним навіть лікували хворих.

Потрібен тривалий час, щоб житньо-пшеничний хліб на заквасці вистоявся, але саме цей природний процес надає йому цілющих властивостей. Ледь солодкуватий, насичений ароматом жита, пшениці та коріандру, «Монастирський» хліб стане яскравим доповненням до борщу, печені чи домашньої ковбаси.



Хліб «Монастирський»: великий хліб, що створений з душою

Склад:

Борошно пшеничне
1/г, борошно житнє
обдирне, солод житній
ферментований, закваска
житня, цукор, сіль, солод
житній неферментований,
борошно пшеничне в/г,
клейковина суха, дріжджі,
коріандр мелений.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,5 г
Жири – 0,9 г
Вуглеводи – 42,4г

Енергетична цінність

204 ккал
Вага: 1,500 г



1,5 кг



1,52 кг



4,56 кг



3 шт.



4-5 год



6 міс.



-18°C



40-50 c



250°C



190°C

15-17 хв

Хліб

Зальцброт



Борошно пшеничне



Борошно житнє



Висівки

Пшенично-житній «Зальцброт» – один з кращих хлібів для здорового харчування. Він готується за давньою німецькою технологією з використанням молочно-кислої закваски без додавання дріжджів. Цей великий хліб має особливий пшеничний аромат з легкою кислинкою, а головне, завдяки клітковині висівок, що входять до його складу, він містить корисні для організму амінокислоти та вітаміни, необхідні для правильного обміну речовин в організмі.



Хліб «Зальцброт»: автентичні німецькі технології, перевірені віками

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
борошно пшеничне 1/г,
закваска пшенична,
борошно житнє, висівки
пшеничні, сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,1 г
Жири – 1,0 г
Вуглеводи – 47,6 г

Енергетична цінність

232 ккал
Вага: 1,500 г



1,5 кг



1,52 кг



4,56 кг



3 шт.



4-5 год



6 міс.



-18°C



40-50 c



250°C



190°C

15-17 хв

Бездріжджовий

Хліб

Шварцвальд



Німеччина



Борошно пшеничне



Борошно житнє

«Шварцвальд» у перекладі з німецької означає – чорний ліс. Колись давно його почали випікати фермери, що жили у гірській місцевості Баден-Вюртемберг, на південному заході Німеччини. Цей житньо-пшеничний хліб відрізняється дуже запеченою, практично чорною скоринкою, яка допомагає зберігати свіжість кілька днів. Аби досягти пористості м'якушки, тісто готується на опарі та довго вистоюється. «Шварцвальд» – справжній фермерський хліб, рецепт якого відтворений у «МіллерВіль».



«Шварцвальд» – найпопулярніший серед фермерських хлібів Німеччини

Склад:

Борошно пшеничне
1/г, борошно житнє
обдирне, закваска
житня, сіль, дріжджі
хлібопекарські,
клейковина.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,0 г
Жири – 1,10 г
Вуглеводи – 47,9 г
Енергетична цінність
234 ккал
Вага: 1,500 г



1,5 кг



1,52 г



4,56 кг



3 шт.



3-4 год



6 міс.



-18°C



30-40 с



250°C



190°C

8-10 хв

Хліб

Тендітто



Насіння льону



Морква сушена



Кріп

Французи дуже люблять хліб, водночас вони впродовж століть лишаються найстрункішою нацією Європи. А все тому, що і уславлені паризькі майстри, і прості пекарі у віддалених провінціях знають секрети випікання корисного хліба.

«Тендітто» створений на базі традиційних домашніх рецептів. Він досить великий, щоб вистачило на всю сім'ю. Пікантний аромат кропу та сушеної цибулі підкреслює смак супів та м'ясних страв, а завдяки шматочкам моркви та суміші зерен у м'якушці бутерброди стають особливими.

Хліб «Тендітто»: насолоджуйтесь смачним хлібом та залишайтеся стрункими

Склад:

Борошно пшеничне в/г, маргарин, льон, насіння соняшнику, морква сушена, вівсяні пластівці, сіль, крупа манна, кріп сушений, цибуля сушена, клейковина суха, дріжджі хлібопекарські.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,8 г
Жири – 7,6 г
Вуглеводи – 47,7 г

Енергетична цінність

294 ккал
Вага: 1,500 г



1,5 кг



1,52 кг



4,56 кг



3 шт.



4-5 год



6 міс.



-18°C



40-50 с



250°C



190°C

15-17 хв

Зерновий



Багет та чіаба́ти

Багет

Класичний паризький



Франція



Борошно пшеничне



Олія рослинна
рафінована

Одним із найсмачніших кулінарних символів Франції знавці називають паризький багет. Гарячий, хрусткий, з рум'яною скоринкою та пухкою м'якушкою, він пахне особливою чарівністю. Можливо, це і є неповторний паризький шарм, здатний підкорити серце кожного.

Створений за традиційною рецептурою, паризький класичний багет замішується на опарі і формується тільки вручну. Саме тому м'якушка набуває повітряно-легкої пористої структури.

Багет класичний паризький: секрет французького шарму

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
дріжджі хлібопекарські,
сіль, олія рослинна
рафінована,
клейковина.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 9,0 г
Жири – 1,8 г
Вуглеводи – 59,1 г

Енергетична цінність

289 ккал

Вага: 300 г



300 г



320 г



3,84 кг



12 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



30 с



230°C

2 хв



180°C

8 хв

Ручна формовка

Багет

МілляВілля



Борошно пшеничне



Крупа манна



Олія рослинна
рафінована

Головні на фуршеті – канапки. Оберіть багет «МілляВілля», і про ваші канапки складатимуть легенди. Еластична м'якушка – бездоганна основа для м'ясних, рибних чи сирних міні-бутербродів, адже виражений пшеничний смак та аромат поєднуються з найрізноманітнішими продуктами.



Багет «МілляВілля»: для найкращих у світі канапок

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
закваска пшенична,
крупа манна, олія
рослинна рафінована,
сіль, клейковина суха,
дріжджі хлібопекарські.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 10,8 г
Жири – 2,97 г
Вуглеводи – 65,4 г

Енергетична цінність

318 ккал

Вага: 350 г



350 г



370 г



4,44 кг



12 шт.



2,5-3 год



6 міс.



-18°C



30 с



230°C

2 хв



180°C

6 хв

Ручна формовка

Багетик

Корн-фіт



Зерно життя



Шматочки яблука



Гарбузове насіння



Суміш злаків

До складу мультизернового багетика «Корн-фіт» увійшли зерна льону, гарбуза, кукурудзи, жита, пшениці та шматочки яблука. Рослинна клітковина корисних злаків, цінні мікроелементи насіння та вітаміни фруктів – чудовий мікс для тих, хто дбає про здоров'я та красиву фігуру.

Це – рішення для всіх, хто займається спортом та веде здоровий спосіб життя. Багетик добре смакує із салатами та смузі.

Мультизерновий багетик «Корн-фіт»: для тих, хто у формі

Склад:

Борошно пшеничне 1/г, вичавки яблучні, клейковина суха, зерно жита мелене, насіння льону, крупа кукурудзяна, борошно житнє обдирне, насіння гарбузове, дріжджі хлібопекарські, сіль.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 12,5 г

Жири – 4,8 г

Вуглеводи – 33,2 г

Енергетична цінність

226 ккал

Вага: 0,90 г



90 г



100 г



4 кг



40 шт.



30-40 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



190°C

5-6 хв

Цільнозерновий

Чіабата

Бездріжджова



Італія



Борошно пшеничне



Олія рослинна

Найніжніші бутерброди в Європі роблять саме з чіабати, пишного та пористого італійського хліба. Супи, салати та рибні страви набувають довершених смаків завдяки ароматним скибочкам із хрусткою скоринкою.

Секрет нашої чіабати – тривале бродіння на натуральній заквасці без додавання дріжджів та ручна формовка. Майже за добу повільного визрівання хліб наповнюється особливим смаком та ароматом і набуває своєї знаменитої повітряної текстури з великими порами.



Чіабата бездріжджова: вишуканий хлібний смак

Склад:

Борошно пшеничне в/г
закваска пшенична,
сіль, олія рослинна
рафінована, борошно
житнє обдирне,
клейковина суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,5 г
Жири – 2,4 г
Вуглеводи – 55,3 г

Енергетична цінність

267 ккал
Вага: 250 г



250 г



270 г



3,24 кг



12 шт.



1-1,5 год



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



190°C

6-10 хв

Бездріжджова

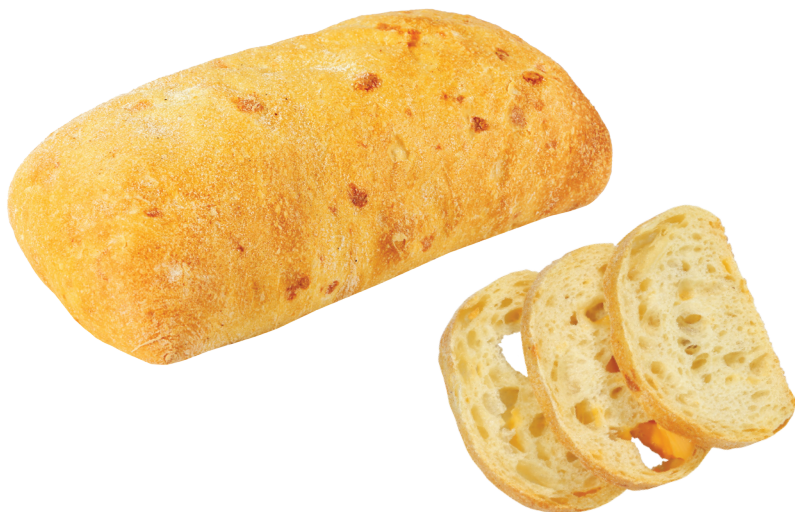
Ручна формовка

Чіаба́та

Бездріжджова з сиром



Італія



Борошно пшеничне



Сир твердий



Олія рослинна
рафінована

Запашна бездріжджова чіабата виготовляється на заквасці та формується вручну. Завдяки тривалому процесу бродіння хліб набуває пористої структури, а додавання сиру надає йому неповторного насиченого смаку та аромату.

Щоб бульйони, супи, м'ясо, риба та салати набули відтінку італійської кухні, подавайте їх разом зі скибочками чіабати з сиром.



на заквасці

Чіабата бездріжджова з сиром: трішечки Італії у кожній страві

Склад:

Борошно пшеничне в/г
сир твердий, закваска
пшенична, олія
рослинна рафінована,
сіль кухонна харчова,
клейковина суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,3 г
Жири – 3,4 г
Вуглеводи – 45,8 г

Енергетична цінність

247 ккал
Вага: 180 г



180 г



190 г



3,04 кг



16 шт.



50-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



190°C

5-8 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Чіабата

Бездріжджова з в'яленими томатами



Італія



Томати в'ялені



Сік томатний



Олія рослинна

Тонка скоринка чіабати з в'яленими томатами та висока пружна м'якушка з великими порами чудово смакує з рибою та м'ясом. Додайте лише салат і отримайте бездоганий ланч чи полуденок.

Томати, що надають хлібові пікантного смаку, в'ялять за особливою технологією разом з пряними гілочками розмарину. Сама ж бездріжджова чіабата замішується на заквасці, вистоюється тривалий час та формується вручну, завдяки чому тісто набуває насиченого аромату.



Чіабата бездріжджова з в'яленими томатами: зробить кожну страву особливою

Склад:

Борошно пшеничне в/г
сік томатний, закваска
пшенична, томати
в'ялені, олія рослинна
рафінована, сіль,
клейковина суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 9,0 г
Жири – 2,5 г
Вуглеводи – 55,5 г

Енергетична цінність

281 ккал
Вага: 180 г



180 г



190 г



3,04 кг



16 шт.



50-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



190°C

5-8 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Чіаба́та

Бездріжджова з оливками



Італія



Борошно пшеничне



Оливки



Олія рослинна
рафінована



на заквасці

Будь-які гарячі страви вдвічі смачніші, якщо подавати до них італійську чіабату з оливками. Яскраві нотки чорних оливок у м'якушці додають пікантності усім стравам.

Цей пухкий, ніжний запашний хліб замішується на пшеничній заквасці без дріжджів, проходить процес тривалого бродіння та формується вручну.

Чіабата бездріжджова з оливками: корисний хліб для справжніх гурманів

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
закваска пшенична,
оливки, олія рослинна
рафінована, сіль,
клейковина суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,7 г
Жири – 1,8 г
Вуглеводи – 41,1 г

Енергетична цінність

208 ккал

Вага: 180 г



180 г



190 г



3,04 кг



16 шт.



50-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



190°C

5-8 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Чіаба́та

Бездріжджова з черемшою



**Борошно
пшеничне в/г**



**Олія рослинна
рафінована**



Черемша



Секрет цієї чіабати у її натуральності. Склад зовсім простий: закваска, високоякісне пшеничне борошно, олія та черемша. Тісто вистоюється майже добу та формується вручну. Яскравий аромат черемші додає приємної гостроти бутербродам із м'ясом. Чудово смакує така чіабата з салатами, підкреслюючи їх пікантність.

Чіабата бездріжджова з черемшою: додайте яскравих ноток

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
закваска пшеничяна,
сіль, олія рослинна
рафінована, черемша
свіжоморожена,
клейковина суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,7 г,
Жири – 3,4 г,
Вуглеводи – 49,9 г.

Енергетична цінність

265 ккал.
Вага: 180 г



180 г



190 г



3,04 кг



16 шт.



50-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



190°C

6-10 хв

Бездріжджовий

Ручна формовка

Чіаба́та

Бездріжджова солодова



**Борошно
пшеничне в/г**



**Олія рослинна
рафінована**



**Екстракт
житньо-солодовий**

Замішана на заквасці та солоді, ця чіабата проходить процес тривалого виробництва перед тим, як потрапити до печі. Щоб зробити її ніжною та ароматною, тісто довго вистояють, після чого формують вручну. Саме тому хліб такий ніжний, ароматний та пухкий смакує як до склянки молока чи соку, так і до м'яса, сиру та вина.



Чіабата бездріжджова солодова: смачно, як у Венеції

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
закваска пшенична,
клейковина, олія
рослинна рафінована,
сіль, екстракт житньо-
солодовий.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 9,9 г,
Жири – 2,6 г,
Вуглеводи – 57 г.

Енергетична цінність

291 ккал.

Вага: 180 г



180 г



190 г



3,04 кг



16 шт.



50-60 хв



6 міс.



-18°C



40 с



220°C

2 хв



180°C

4-6 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Чіаба́та

Туринська зернова



Італія



Борошно пшеничне



Крупа кукурудзяна



Насіння льону

Туринська чіабата зернова – це бездоганна основа для сандвічів. Тісто на заквасці проходить цикл тривалого бродіння та формується вручну, тому хліб стає пружним, пористим, насиченим пшеничним ароматом. Завдяки рум'яній скоринці ваші сандвічі виглядатимуть ще апетитніше, а пухка м'якушка з цільними зернами льону та приємними солодовими нотками зробить їхній смак вишуканим.



на заквасці

«Туринська чіабата зернова»: створена для професіоналів HoReCa

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
закваска пшенична,
олія рослинна
рафінована, сіль, крупа
кукурудзяна, льон,
борошно солодове
обсмажене.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 7,98 г
Жири – 3,0 г
Вуглеводи – 46,22 г
Енергетична цінність
232 ккал
Вага: 150 г



150 г



160 г



3,2 кг



20 шт.



30-40 хв



6 міс.



-18°C



40 с



220°C

2 хв



180°C

4-6 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Чіаба́та

Ту́ринська сві́тла



Іта́лія



Борошно пшеничне



Олія рослинна

Замішана на заквасці, без додавання дріжджів, вистояна близько доби та дбайливо сформована вручну, туринаська чіабата має легку текстуру, великі пори та ніжний вершковий присмак. Італійці вважають, що саме хліб ручної роботи ідеальний для приготування брускет, крутонів, сандвічів. Завдяки ручній формовці він стає особливо пухким і чудово смакує з салатами, сирами та вишуканими соусами.



«Туринаська чіабата світла»: поринь у смачний світ Італії

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
закваска пшенична,
олія рослинна
рафінована, сіль,
клейковина суха.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,5 г
Жири – 2,4 г
Вуглеводи – 55,3 г

Енергетична цінність

267 ккал
Вага: 150 г



150 г



160 г



3,2 кг



20 шт.



30-40 хв



6 міс.



-18°C



40 с



220°C

2 хв

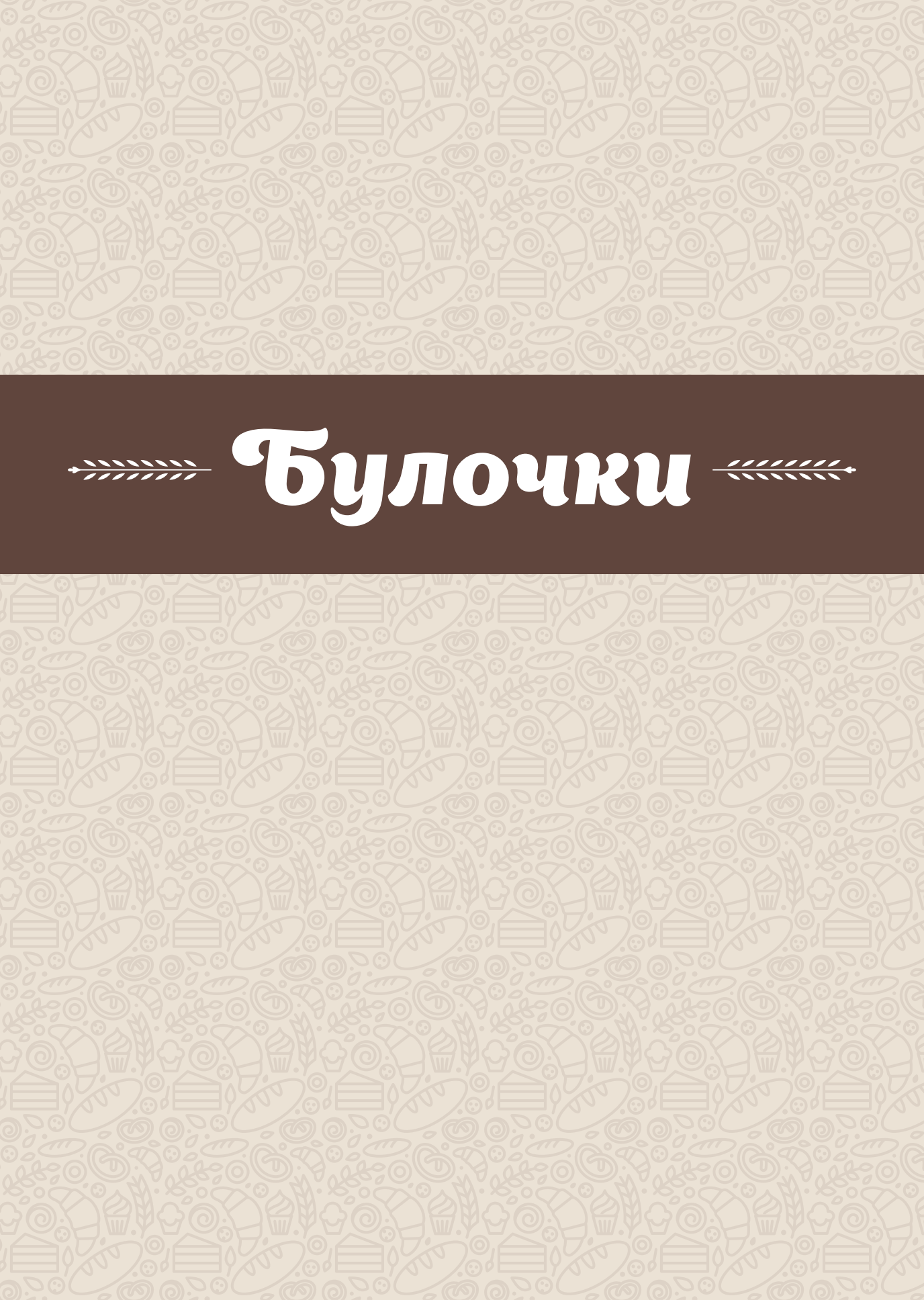


180°C

4-6 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

The background of the entire page is a repeating pattern of various bakery items in a light beige color. These items include croissants, baguettes, cakes, pastries, and wheat stalks, arranged in a dense, interlocking fashion.

Булочки

Булочка

4 зерна



Насіння льону



Кунжут



Насіння соняшнику

Зручний та корисний перекус завжди під рукою. Булочка «4 зерна», оздоблена посипкою із зерен соняшнику, льону, вівса та сезаму, – чудове доповнення до кави, чаю чи фрешу. Замішана на солоді, вона містить більше білка та цінних мікроелементів, ніж звичайний хліб. Трикутна форма булочки найкраще підходить для сандвічів на основі твердого сиру.

Булочка «4 зерна»: зупинись та підкріпись

Склад:

Борошно пшеничне в/г, солод житній ферментований, льон, кунжут, насіння соняшнику, клейковина суха, сіль, вівсяні пластівці, олія рослинна рафінована, дріжджі хлібопекарські, солод житній неферментований.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 11,9 г
Жири – 5,9 г
Вуглеводи – 55,1 г

Енергетична цінність

321 ккал
Вага: 85 г



85 г



95 г



3,8 кг



40 шт.



1-2 год



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Зернова

Булочка

Молочна



Борошно пшеничне



Молоко сухе

Смачний сніданок починається з апетитної булочки, виготовленої на молоці. Пухка, духмяна, з пружною м'якушкою та тоненькою золатою скоринкою булочка молочна від «МіллерВілл» стане чудовою основою для бутербродів, доповнить склянку молока чи кефіру.

Розпочніть свій день з однієї штучки та візьміть декілька про запас. Завдяки особливій технології булочки лишаються свіжими кілька днів.

Булочка молочна: найкраще завжди просте

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
сухе молоко, дріжджі
хлібопекарські,
маргарин, сіль,
клейковина.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 10,50 г
Жири – 2,5 г
Вуглеводи – 56,7 г

Енергетична цінність

291 ккал
Вага: 70 г



70 г



80 г



4 кг



50 шт.



1-2 год



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Булочка

Гречана зі смаженою цибулею



Борошно гречане



Молоко сухе



Насіння льону

Вдале поєднання корисного та смачного! Цільнозернове гречане борошно сприяє зміцненню нервової та імунної систем, покращує кровообіг, обмін речовин, діяльність мозку. Завдяки насінню льону нормалізується робота шлунка, а додавання молока збагачує булочку кальцієм, що необхідний дорослим та дітям. Це – чудове рішення для школярів та студентів, адже саме їм потрібно, щоб корисний енергетичний перекус завжди був під рукою.

Булочка гречана зі смаженою цибулею: ваше джерело здорової енергії

Склад:

Борошно пшеничне в/г, борошно гречане, молоко сухе, цибуля смажена, маргарин молочний, дріжджі хлібопекарські, клейковина суха, насіння льону, сіль, крупа манна.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 11,8 г,
Жири – 3,7 г,
Вуглеводи – 50,6 г.

Енергетична цінність

283 ккал.
Вага: 70 г



70 г



80 г



5,6 кг



70 шт.



1-2 год



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Зернова

**Випічка
з начинкою**

Міні-фокаччо

З куркою та грибами



Сир твердий



Філе куряче



Гриби печериці

Якщо ви небайдужі до піци, спробуйте міні-фокаччо з куркою та грибами. Підсмажені до золотистої скоринки печериці зі шматочками курячого філе, запечені під сиром, такі соковиті та запашні, що завжди хочеться з'їсти ще.

Міні-фокаччо з куркою та грибами: якщо любиш піцу

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
дріжджі хлібопекарські,
сіль, олія рослинна
рафінована;

начинка: сир твердий, філе
куряче, гриби печериці,
майонез, цибуля ріпчаста
свіжа, прянощі (чебрець,
орегано).

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 12,6 г
Жири – 14 г
Вуглеводи – 44,6 г

Енергетична цінність

325 ккал
Вага: 110 г



110 г



120 г



4,8 кг



40 шт.



40-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



180°C

2 хв

3 хв

Ручна формовка

Міні-фокаччо

Шинка та солодкий перець



Шинка



Сир твердий



Перець свіжий

Соковите міні-фокаччо з шинкою та солодким перцем – ідеальне рішення для ланчу. Так смачно, що втриматись неможливо! Ароматна шинка і болгарський перчик, вкриті сиром, – маленька родзинка у розпалі робочого дня.

Міні-фокаччо з шинкою та солодким перцем: смачненьке до ланчу :)

Склад:

Борошно пшеничне в/г,
дріжджі хлібопекарські,
сіль, олія рослинна
рафінована;

начинка: шинка, сир
твердий, перець свіжий,
прянощі (чебрець і
орегано), цибуля ріпчаста,
майонез, перець чорний.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 10,2 г
Жири – 13,4 г
Вуглеводи – 39,8 г

Енергетична цінність

315 ккал
Вага: 110 г



110 г



120 г



4,8 кг



40 шт.



40-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Ручна формовка

Міні-фокаччо

З пікантною салямі



Ковбаса салямі



Прянощі



Сир твердий

Справжня їжа для чоловіків має бути смачною та ситною, як міні-фокаччо з пікантною салямі. Пухке тісто, твердий сир та шматочки ковбаси, запечені з прянощами, смакують до обіду, полуденку і навіть до пива під час дружніх посиденьок. Швидке рішення для тих, хто не звик зволікати. Формат міні допоможе легко розрахувати кількість фокаччо на всю компанію.

Міні-фокаччо з пікантною салямі: ситне для сильних

Склад:

Основа: борошно пшеничне в/г, дріжджі хлібопекарські, сіль, олія рослинна рафінована;
начинка: сир твердий, ковбаса салямі, цибуля свіжа, майонез, томатна паста, цукор, прянощі (орегано, чебрець, перець чорний мелений).

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 12,10 г,
Жири – 13,7 г,
Вуглеводи – 37,2 г.

Енергетична цінність
321 ккал.

Вага: 110 г



110 г



120 г



4,8 кг



40 шт.



40-60 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Ручна формовка

Петіто

З куркою та сиром



Філе куряче



Сир твердий



Кунжут

Якщо зголодніли, візьміть соковите петіто. Ніжне куряче філе, запечене у твердому сирі, добре смакує з легким бездріжджовим тістом, а зерна сезаму додають особливих ноток, властивих кухням південних країн. Петіто чудово доповнює перші страви та може вживатися разом із гарніром. Ситне та смачне, воно швидко тамує голод, тому стане вдалим вибором до обіду.

Петіто з куркою та сиром: ваш обід – це завжди щось особливе

Склад:

Тісто листкове – бездріжджове;
начинка: куряче філе, сир твердий, майонез, сіль, перець чорний; посипка: кунжут.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 11,4 г
Жири – 30,5 г
Вуглеводи – 32,4 г

Енергетична цінність

450 ккал
Вага: 50 г



50 г



60 г



2,88 кг



48 шт.



40-45 хв



6 міс.



-18°C



220°C

2 хв



190°C

20 хв

Бездріжджовий

Ручна формовка

Турновер

З пікантною сосискою



Сосиска



Соус томатний

Британські шанувальники ситних та смачних ланчів любляють замовляти сосиску під пікантним соусом у ніжному листковому рулеті. Цю страву вони називають турновер, тобто загорнутий.

Турновер з пікантною сосискою: ваш лондонський ланч

Склад:

Тісто листкове;
начинка: сосиска
відварена, томатний
соус;
яйце куряче.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,9 г
Жири – 18,3 г
Вуглеводи – 27,0 г

Енергетична цінність

303 ккал
Вага: 110 г



110 г



120 г



5,04 кг



42 шт.



1-1,5 год



6 міс.



-18°C



20 с



220°C



180°C

8-12 хв

Ручна формовка

Філо

З індичкою та куркою



Витяжне тісто філо



Філе куряче



Цибуля ріпчаста

Бездріжджові пиріжки філо прийшли до нас із Стародавньої Греції. Цією традиційною стравою національної кухні захоплюються у світі не менше, ніж знаменитим Афінським Акрополем.

Тож, якщо біля прилавка «МіллерВілл» чомусь згадався вислів «Все своє ношу з собою», отже, ви мислите категоріями великих грецьких філософів. Обирайте філо з індичкою та куркою і будете переконливими, як теорема Піфагора.

Філо з індичкою та куркою: так смачно, що навіть Зевс вам заздрить

Склад:

Витяжне тісто філо;
начинка: курка, індик,
цибуля ріпчаста, сіль,
перець чорний;
яйце куряче.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 16,6 г
Жири – 26,8 г
Вуглеводи – 41,0 г

Енергетична цінність

474 ккал
Вага: 55 г



55 г



65 г



6,5 кг



100 шт.



20-30 хв



6 міс.



-18°C



200°C

3 хв



190°C

17 хв

Бездріжджове

Ручна формовка

Філо

З яйцем та зеленою цибулею



Яйця



Цибуля зелена свіжа



Витяжне тісто філо

Неймовірно тонке бездріжджове тісто та соковита начинка! Що ще потрібно, коли зголоднів? Піріжок філо з яйцем та зеленою цибулею з традиційного грецького витяжного тіста, зроблений вручну найкращими пекарями «МіллВілл», – вартий, щоб скуштувати!

Філо з яйцем та зеленою цибулею: яскравий смак із сонячної Греції

Склад:

Витяжне тісто філо;
начинка: яйця курячі,
цибуля зелена свіжа,
сіль, перець чорний.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 13,9 г
Жири – 31,6 г
Вуглеводи – 41,0 г
Енергетична цінність
504 ккал
Вага: 45 г



45 г



55 г



3,3 кг



60 шт.



20-30 хв



6 міс.



-18°C



3 хв



17 хв

Бездріжджовий

Ручна формовка

Молдавська вертута

З капустою та морквою



Капуста тушкована



Морква свіжа

Рецепт молдавської вертути з капустою та морквою пекарі «Мілл'Вілл» перейняли у найкращих кулінарів Молдови. Тушкована капуста з морквою, запечена у тонкому бездріжджовому рулеті з витяжного тіста, має настільки яскравий небуденний смак, що страву можна подавати навіть до святкового столу.

Молдавська вертута з капустою та морквою: якщо хочеш вразити

Склад:

Витяжне тісто філо;
начинка: капуста тушкована, морква свіжа, рослинна олія рафінована, сіль, перець чорний; яйце куряче.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 5,20 г
Жири – 11,9 г
Вуглеводи – 26,3 г

Енергетична цінність

233 ккал
Вага: 70 г



70 г



80 г



3,2 кг



40 шт.



40-50 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Молдавська вертута

З картоплею та грибами



Картопля свіжа



Гриби печериці



Цибуля

Молдавська вертута з картоплею та грибами – чудовий перекус та ситна друга страва. Рум'яні рулетики з ніжного витяжного тіста, начинені м'якою вареною картоплею та запашними запеченими грибами, такі смачні, що перетворюють ланч, обід чи полуденок на маленьке свято.

«Молдавська вертута з картоплею та грибами»: маленьке свято смаку щодня

Склад:

Витяжне тісто філо;
начинка: картопля
свіжа, гриби печериці,
олія рослинна
рафінована, цибуля
ріпчаста, сіль, перець
чорний;
яйце куряче.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 5,50 г
Жири – 12,1 г
Вуглеводи – 29,8 г
Енергетична цінність
247 ккал
Вага: 700 г



70 г



80 г



3,2 кг



40 шт.



40-50 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Молдавська вертута

З яблуком та корицею



Яблуко свіже



Родзинки



Кориця мелена

Вертути – страва молдавської національної кухні. Секрети приготування найсмачніших вертут кулінари тримають у таємниці та діляться ними лише з кращими друзями. Витягне тісто філо у поєднанні з яблуком, родзинками та корицею – ніжний легкий десерт, який подають до солодкого столу. Ним пригощають дорогих гостей, коли вдома збирається вся родина.

Молдавська вертута з яблуком та корицею: для найкращих друзів

Склад:

Витягне тісто філо;
начинка: яблуко свіже,
родзинки, кориця
мелена, сіль;
яйце куряче.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 5,2 г,
Жири – 11,6 г,
Вуглеводи – 40,9 г.

Енергетична цінність

289 ккал.
Вага: 70 г



70 г



80 г



3,2 кг



40 шт.



40-50 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Молдавська вертута

Пряний гарбуз та родзинки



Гарбуз свіжий



Лимонна цедра



Кардамон

Бездріжджове витяжне тісто філо, з якого роблять молдавські вертути, неймовірно ніжне та соковите. Запечені у ньому шматочки гарбуза з родзинками, цедрою лимона і кардамоном смакують до молока, фрешу, какао чи чаю, тому таку вертуту подають до сніданку, ланчу чи полуденку. Лимонна цедра бездоганно доповнює солодкі нотки родзинок, а кардамон додає гарбузу пряного відтінку.

Молдавська вертута «Пряний гарбуз та родзинки»: прості складові вишуканого смаку

Склад:

Витяжне тісто філо;
начинка: гарбуз свіжий,
родзинки, цукор,
сіль, лимонна цедра,
кардамон;
яйце куряче.

**Харчова цінність
в 100 г продукту:**

Білки – 5,5 г,
Жири – 11,4 г,
Вуглеводи – 43,8 г.

Енергетична цінність
300 ккал.

Вага: 70 г



70 г



80 г



3,2 кг



40 шт.



40-50 хв



6 міс.



-18°C



20 с



220°C

2 хв



180°C

3 хв

Бездріжджова

Ручна формовка

Круасан

з карамеллю



**Начинка
карфель**

Круасани – справжні королівські ласощі. Ці повітряні смаколики з ніжного листкового тіста привезла з Австрії та запровадила при французькому дворі Марія Антуанетта, коли стала дружиною Людовіка XVI.

Легка листкова текстура круасана та ніжна карфель найкраще розкривають смак вранішньої кави. Тендітне пухке тісто з тонесенькою рум'яною скоринкою просто тане у роті, даруючи насолоду. Просинайтесь із задоволенням.

Круасан з карамеллю: для солодких ранків!

Склад:

Тісто листкове
дріжджове на заквасці;

начинка: карфель.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,6 г

Жири – 29,4 г

Вуглеводи – 55,2 г

Енергетична цінність

512 ккал

Вага: 90 г



90 г



115 г



2,76 кг



24 шт.



30 хв*



6 міс.



-18°C



30-40 с



210°C

1 хв



180°C

14-16 хв

*після дефростації (перед випіканням) – витримати у ростійній шафі 30 хв

Ручна формовка

Черрімілля

з вишнею



Вишня

Кожен, хто скуштував бодай раз «Черрімілля з вишнею», скаже, що він – неповторний, і це правда, адже смаколик створений за унікальним рецептом, який тримається у таємниці. Вишні доповнюють солодкий смак золотавої косички з листового бездріжджового тіста. Чи є у ньому секретні інгредієнти? Звичайно! Найголовніший – наша любов до вас.

«Черрімілля з вишнею»: для тих, кого ми любимо

Склад:

Тісто листове
бездріжджове;
начинка: вишня с/м,
наповнювач фруктовий
«Вишня», яєчний
порошок.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 6,60 г
Жири – 22,0 г
Вуглеводи – 51,40 г
Енергетична цінність
430 ккал
Вага: 95 г



95 г



105 г



6,615 кг



63 шт.



30-40 хв



6 міс.



-18°C



220°C



190°C

18-25 хв

Бездріжджовий

Ручна формовка

Черрімілля

З шоколадною начинкою та вишнями



Вишня



Крем-шоколад

Коли соковита вишнева кислинка поєднується з витонченою солодкою гірчинкою шоколаду, народжується яскравий незрівнянний смак. Кондитери всього світу вважають, що це – ласощі для закоханих, адже вишня у шоколаді така ж насичена та соковита, як пристрасне почуття. Черрімілля із листового бездріжджового тіста з шоколадною начинкою та вишнями – чудовий вибір для тих, хто любить смаки, що вражають у саме серце.

«Черрімілля з шоколадною начинкою та вишнями»: для пристрасних натур

Склад:

Тісто листоване бездріжджове;
начинка: вишня свіжоморожена, наповнювач крем-шоколад, яєчний порошок.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 7,3 г,
 Жири – 26,6 г,
 Вуглеводи – 43,9 г.

Енергетична цінність

444 ккал.
Вага: 95 г



95 г



105 г



6,62 кг



63 шт.



30-40 хв



6 міс.



-18°C



220°C



190°C

18-25 хв

Бездріжджовий

Ручна формовка

Мафін

Цільнозерновий з журавлиною



**Зерно пшениці
подрібнене**



Журавлина



Молоко сухе

Якщо мафін, то лише цільнозерновий. Подрібнені зерна пшениці містять багато клітковини, білка, вітамінів та мікроелементів. Цільні зерна покращують травлення та нормалізують обмін речовин, а журавлина зміцнює імунітет завдяки великому вмісту вітаміну С. Ці ягоди з приємною кислотою чудово поєднуються з ніжною текстурою кекса. Мафін бездоганно підходить до склянки молока, фрешу, чаю, кави чи какао.

Мафін цільнозерновий з журавлиною: ласунам на здоров'я

Склад:

Зерно пшениці
подрібнене, цукор,
маргарин молочний,
журавлина, яйце
куряче, молоко сухе,
розпушувач.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,4 г,
Жири – 21,1 г,
Вуглеводи – 47,5 г.

Енергетична цінність
413 ккал.

Вага: 70 г



70 г



80 г



1,6 кг



20 шт.



1-2 год



6 міс.



-18°C

Ручна формовка

Цільнозерновий

Мафін

Цільнозерновий з чорницею



**Зерно пшениці
подрібнене**



**Чорниця
свіжоморожена**



Молоко сухе

Чорниця настільки корисна для організму, що кожному необхідно з'їдати бодай декілька ягід щодня. Тому саме цей мафін – правильний перекус на роботі чи на прогулянці. Завдяки подрібненим зернам пшениці організм поповнюється білком, клітковиною, мінералами, вітамінами та мікроелементами. Чорниця ж допомагає покращити пам'ять, зір, роботу серцево-судинної системи та підшлункової залози.

Мафін цільнозерновий з чорницею: смакуйте правильно

Склад:

Зерно пшениці
подрібнене,
цукор, маргарин
молочний, чорниця
свіжоморожена, яйце
куряче, молоко сухе.

Харчова цінність в 100 г продукту:

Білки – 8,4 г,
Жири – 21,5 г,
Вуглеводи – 38,2 г.

Енергетична цінність

367 ккал.
Вага: 70 г



70 г



80 г



1,6 кг



20 шт.



1-2 год



6 міс.



-18°C

Ручна формовка

Цільнозерновий

Умовні позначення:



Маса випеченого виробу



Маса напівфабрикату



Маса нетто упаковки
напівфабрикатів



Кількість виробів в упаковці



Час дефростації



Строк придатності



Температура умов зберігання



Час парозволоження



Температура до якої потрібно розігріти
піч перед випіканням виробу



Початкова температура випікання
виробу, вказаний час

2 хв



Температура та час довипікання

10 хв



