






































## MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, З П.Д.В	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН. З П.Д.В	ЦІНА ЗА 1 УП., ГРН. З П.Д.В	ЦІНА ЗА 1 ЯЩ., ГРН. З П.Д.В	РОЗМІР (ДІАМЕТР,М ДОВЖИЙНА, СМ)	ШТ/УП	УП/ЯЩ	ШТ/ЯЩ	ВАГА 1-ї ШТУКИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДНЬ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КИЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
<b>СОСИСКІ ТА КОВБАСКИ ДЛЯ ХОТ ДОГІВ КЛАСУ "ПРЕМІУМ"</b>																
1	Ковбаски "Східні" D26 L18 (370г) в/с		159,36	14,75	58,98	1 179,60	Ø26 / 18	4	20	80	92,00	Яловичина, курятина, східні спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
2	Ковбаски "Баварські" D26 L22 (630г) в/с		150,54	15,84	94,86	1 707,48	Ø26 / 22	6	18	108	105,00	Яловичина,свинина, сіль , спеції , зелень	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
3	Ковбаски "Бірвурст" D23 L24 (520г) в/с		155,30	16,15	80,76	1 615,20	Ø23 / 24	5	20	100	87,00	Яловичина,курячий жир,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
4	Ковбаски "Братвуртські" D23 L18 (600г) в/с		148,93	11,17	89,34	1 608,12	Ø23 / 18	8	18	144	75,00	Яловичина,свинина, курятина,сало, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
5	Ковбаски "Домашні" (780г) в/с		192,45	18,77	150,12	1 200,96	Ø25 / 18	8	8	64	98,00	свинина ,курятина , сіль , спеції	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
6	Ковбаски "Дюссельдорфські з сиром" D23 L18 (600г) в/с		148,63	11,15	89,16	1 604,88	Ø23 / 18	8	18	144	75,00	Яловичина, свинина, курятина, сир твердий, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
7	Ковбаски "Сгерські з сиром" D26 L20 (600г) в/с		151,83	15,21	91,08	1 639,44	Ø26 / 20	6	18	108	100,00	Яловичина, свинина, курятина, сир твердий, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
8	Ковбаски "Зальцбургські" D25 L20 (780г) в/с		149,53	14,58	116,64	1 866,24	Ø26 / 20	8	16	128	96,00	Курятина, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
9	Ковбаски "Кабаносі Екзотика" D21 L20 (440г) в/с		173,75	12,77	76,44	917,28	Ø22 / 20	6	12	72	73,00	Яловичина,свинина,курятина, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
10	Ковбаски "Пивчики" D26 L20 (870г) в/с		162,63	17,69	141,54	1 981,56	Ø26 / 20	8	14	112	109,00	Яловичина,свинина,курятина, конина, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
11	Ковбаски "Салямі Преміум" D30 L18 (500г) в/с		170,16	21,27	85,08	1 531,44	Ø30 / 18	4	18	72	125,00	Яловичина,свинина,сало, спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ











# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, 3 ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ПШ., ГРН, 3 ПДВ	ЦІНА ЗА 1 УП., ГРН, 3 ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ЯЩ., ГРН, 3 ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР, М ДОВЖИНА, СМ)	ПШ./УП	УП./ЯЩ	ПШ./ЯЩ	ВАГА 1 ШТУККИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДНБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
12	Сосиски "Варшавські" D23 L18 (300r) в/с		152,18	11,42	45,66	547,92	Ø23 / 18	4	12	48	75,00	індиче м'ясо , спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	
13	Сосиски "З сиром" D23 L18 (600r) 1/с		136,43	10,23	81,84	1 473,12	Ø23 / 18	8	18	144	75,00	Яловичина, свинина, курятина, сир твердий, зерна гірчиці,молоко	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
14	Сосиски "Прем'єра" D23 L16 (540r) в/с		140,90	9,51	76,08	912,96	Ø23 / 16	8	12	96	68,00	Яловичина,свинина,курятина,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
15	Сосиски "Прем'єра" D23 L18 (600r) в/с		139,93	10,49	83,94	1 510,92	Ø23 / 18	8	18	144	75,00	Яловичина,свинина,курятина,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
16	Сосиски "Прем'єра" D23 L26 (540r) в/с		139,90	15,11	75,54	1 359,72	Ø23 / 26	5	18	90	108,00	Яловичина,свинина,курятина,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
<b>СОСИСКИ ТА КОВБАСКИ ДЛЯ ХОТ ДОГІВ КЛАСУ "ЕКОНОМ"</b>																
17	Ковбаски "Тюрингські" D21 L18 (550r) 1/с		90,97	6,26	50,04	450,36	Ø21 / 18	8	9	72	69,00	Яловичина,свинина,спеції,зелень	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
18	Сосиски "Апетитні" D23 L16 (540r) 1/с		108,56	7,33	58,62	1 113,78	Ø23 / 16	8	19	152	68,00	Яловичина,свинина,курятина,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
19	Сосиски "Апетитні" D23 L22 (570r) 1/с		108,40	10,26	61,80	1 112,40	Ø23 / 22	6	18	108	95,00	Яловичина,свинина,курятина,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
20	Сосиски "Смачні" D21 L18 (550 r) 1/с		87,26	6,00	48,00	432,00	Ø21 / 18	8	9	72	69,00	Яловичина,свинина,курятина,спеції	270днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ
<b>БУЛКИ ДЛЯ ХОТ ДОГІВ</b>																
21	Булка для французького хот-дога біла 60 г, 40 шт/ящ		90,00	5,40	-	216,00		1	40	40	60,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно пшеничне, дріжжі,яйца	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
22	Булка для французького хот-дога біла 60 г, 90 шт/ящ		94,00	5,64	-	507,60	/ 16,5	1	90	90	60,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно пшеничне, дріжжі,яйца	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
23	Булка для французького хот-дога біла XXL, 110 г 60 шт/ящ		86,00	7,74	-	464,40	/ 21,5	1	60	60	90,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно, дріжжі,яйца	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
24	Булка для французького хот-дога темна 60 г, 40 шт/ящ		90,00	5,40	-	216,00		1	40	40	60,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно житньо-пшеничне, дріжжі,яйца	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ














# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ПШ, ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 УП, ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ЯЩ, ГРН, З ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР,М МДОВЖИНА, СМ)	ПШ/УП	УП/ЯЩ	ПШ/ЯЩ	ВАГА 1-ї ПШУКІ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДНБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
25	Булка для французького хот-дога темна 60 г, 90 шт/ящ		94,00	5,64	-	507,60	/ 16,5	1	90	90	60,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно житньо-пшеничне, дріжжі,яйца	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
26	Булка для французького хот-дога чорна 60 г,40шт/ящ		132,00	7,92	-	316,80		1	40	40	60,00	Борошно пшеничне,вода питна , цукор,чорнило каракатиць, сіль, олія дріжжі, молоко сухе знежирине	360днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
27	Булочка для хот-дога розрізна темна 80г,32шт/ящ		58,50	4,68	-	149,76		1	32	32	80,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно житньо-пшеничне, дріжжі,яйца	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
28	Булочка для хот-дога розрізна біла 80г,32шт/ящ		58,50	4,68	-	149,76		1	32	32	80,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно пшеничне, дріжжі,яйца	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі	1 ящ	1 ящ
<b>БЕЗКОНТАКТНІ ГОТОВІ ХОТ-ДОГИ ТА БУРГЕРИ</b>																
29	Бургер "Курячий" 226 г (12шт)		135,37	30,60	30,60	367,20		1	12	12	226,00	смачний бургер з курячою,котлеткою, соусами, маринованим огірком та сиром;	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки та підігріву в мікрохвильовці або на грилі	1 ящ	1 ящ
30	Бургер "Яловичий" 234 г (12шт)		135,11	31,62	31,62	379,44		1	12	12	234,00	соковитий бургер з яловичою котлеткою, пікантними соусами, маринованим огірком та сиром.	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки та підігріву в мікрохвильовці або на грилі	1 ящ	1 ящ
31	Хот-дог "З копченою ковбаскою" D23 L18 (165 г), 18шт/ящ		133,46	22,02	-	396,36		1	18	18	165,00	хот-дог у білій булочці з копченою ароматною ковбаскою, кетчуп, майонез, гірчиця;	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки та підігріву в мікрохвильовці або на грилі	1 ящ	1 ящ
32	Хот-дог "З молочною сосискою" D23 L18 (165 г), 18шт/ящ		132,74	21,90	-	394,20		1	18	18	165,00	класичний хот-дог з молочною сосискою, біла булочка та кетчуп, майонез, гірчиця;	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки та підігріву в мікрохвильовці або на грилі	1 ящ	1 ящ
<b>БУРГЕРИ ТА ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ БУРГЕРІВ</b>																
33	Булочка для бургеру Брюш 70г, 48шт/ящ		120,00	8,40	-	235,20		1	28	28	70,00	Борошно пшеничне вищого сорту, вода питна, цукор, кунжут, олія соняшникова, дріжджі, сіль кухонна, антиоксидант: аскорбінова кислота.	90днів , за темп. -18 гр.		1 ящ	1 ящ
34	Булочка для бургеру з кунжутом 82г, 40шт/ящ		68,05	5,58	-	223,20	Ø120	1	40	40	82,00	Молоко, вершкове масло, цукор, сіль, борошно, дріжжі,яйца, кунжутна посипка	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі або у мікроволновці	1 ящ	1 ящ
35	Бургер з котлетою з курячого м'яса 250г (12шт)		130,32	32,58	-	390,96	Ø120	1	12	12	250,00	Булочка, котлета зкурятини (філе куряче, сіль, перець чорний мелений), огірки мариновані, цибуля ріпчаста, кетчуп, майонез, гірчиця, сіль кухона).	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву у мікрохвильовій пічці 1,5-3 хвилини	1 ящ	1 ящ
36	Бургер з котлетою зі свинячого м'яса 250г (12шт)		142,32	35,58	-	426,96	Ø120	1	12	12	250,00	Булочка, котлета зі свинини (свинина, сіль, перець чорний мелений), огірки мариновані, цибуля ріпчаста , кетчуп, майонез, гірчиця, сіль кухона	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву у мікрохвильовій пічці 1,5-3 хвилини	1 ящ	1 ящ
37	Котлета для бургеру куряча , 85г (0,340 кг.)*13шт		145,23	12,35	49,38	641,94	Ø120	4	13	52	85,00	Куряче філе,жир-сирець яловичий	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі або на поверхні для смаження	1 пач	1 ящ









# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ПШ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 УП., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ЯЩ., ГРН, З ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР,М/ДОВЖИНА, СМ)	ПШ./УП	УП./ЯЩ	ПШ./ЯЩ	ВАГА 1 ШТУККИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДНБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
38	Котлета для бургеру яловича , 85г (0,340 кг.)*13шт		164,99	14,03	56,10	729,30	Ø120	4	13	52	85,00	Яловичина,жир-сирець яловичий.	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі або на поверхні для смаження	1 пач	1 ящ
39	Котлета для бургеру яловича , 110 г.(440г)*13шт		164,81	18,14	72,54	943,02	Ø120	4	13	52	110,00	Яловичина,жир-сирець яловичий.	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі або на поверхні для смаження	1 пач	1 ящ
40	Сир Лактіма тост Чеддар ,36,2% 130г ( 10 шт)		201,68	26,22	26,22	262,20		1	10	10	130,00	сири(з вмістом 15% сиру Чеддар),вода,вершкове масло,сухе молоко,молочні білки,емульгуючі солі:Е331,Е339,Е450,Е452,суха сироватка сир., барвник Е160а		готовий до споживання	1 ящ	1 ящ
41	Цибуля хрустка смажена 2,5кг		139,01	347,52	-	347,52		1	1	1	999,99	Цибуля,олія пальмова, борошно,сіль	365днів , за темп. до 28°С гр.	готовий до споживання	1 ящ	1 ящ
<b>КАРТОПЛЯ ФРІ</b>																
42	Картопля фрі заморожена 9 мм , клас А		51,00	-	127,50	510,00			4	4	-	Картопля класу А	365днів , за темп. -18 гр.	Потребує приготування у фритюрі	1 ящ	1 ящ
43	Конверт для картоплі фрі , нагетсів з відділенням під соус		160,00	1,92	-	960,00		1	500	500	12,00				1 ящ	1 ящ
<b>ШАУРМА</b>																
44	М'ясо для шаурми на вертелі (курятина)		82,05	410,25	-	410,25			5	1	999,99	Курятина , 60% цільна ,40% фарш.Шокова заморозка при -40°. Однорозовий вертел із нержавіючої сталі (45 см) обрізний . Вага вертела з м'ясом 5 кг (+150-300 гр) Товар ваговий	180днів , за темп. -18 гр.	Заморожений ,потребує приготування	1 ящ	1 ящ
45	М'ясо для шаурми на вертелі (яловичина)		151,02	755,10	-	755,10			5	1	999,99	Яловичина , 60% цільна ,40% фарш.Шокова заморозка при -40°. Однорозовий вертел із нержавіючої сталі (45 см) обрізний . Вага вертела з м'ясом 5 кг (+150-300 гр) Товар ваговий	180днів , за темп. -18 гр.	Заморожений ,потребує приготування	1 ящ	1 ящ
<b>СНЕКИ</b>																
46	Хмизок Пепероні 60 г (28 пач)		358,01	21,48	-	601,44		1	28	28	60,00	Свиннина , яловичина, сіль, спеції	90днів , за темп. +1 до +18 гр.	готовий до споживання	1 ящ	1 ящ
<b>СЕНДВІЧІ</b>																
47	Сендвіч з копченою куркою і сиром 150г (20шт)		136,81	20,52	-	410,40		1	20	20	150,00	хліб ржаний тостовий, соус Грибний, сир, філе курятини	90днів , за темп. -18 гр.	У мікрохвильовій пічі 30сек при 800Вт або на контактному грилі 1хв при 180 ° С	1 ящ	1 ящ
48	Сендвіч з саямі і соусом Чеддер 150г (20шт)		136,81	20,52	-	410,40		1	20	20	150,00	білий тостовий хліб, соус Чеддер, сир, саямі	90днів , за темп. -18 гр.	У мікрохвильовій пічі 30сек при 800Вт або на контактному грилі 1хв при 180 ° С	1 ящ	1 ящ
49	Сендвіч з шинкою і сиром 150г (20шт)		136,81	20,52	-	410,40		1	20	20	150,00	білий тостовий хліб, соус Тартар, шинка, сир, огірок маринований	90днів , за темп. -18 гр.	У мікрохвильовій пічі 30сек при 800Вт або на контактному грилі 1хв при 180 ° С	1 ящ	1 ящ

# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР, МІДОВЖИНА, СМ)	ШТ/УП	УП/ЯЦ	ШТ/ЯЦ	ВАГА 1 ШТУККИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДНБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
50	Сендвіч-Багет з бужениною та сиром 210г (28шт)		112,00	23,52	-	658,56	/ 30	1	28	28	210,00	Листково-дріжджове тісто, буженина, сир, овочі, соус Паприк, спеції	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі 3 хв. за темп 180 гр.	1 яц	1 яц
51	Сендвіч-паніні з копченою куркою та сиром 220г (30шт)		118,35	26,04	-	781,20	/ 23	1	30	30	220,00	Дріжджове тісто з житнім солодом зі шматочками копченої курячої грудинки, твердим сиром, та пікантним соусом з шинатом	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі 3 хв. за темп 180 гр.	1 яц	1 яц
52	Сендвіч-чіабатта з бужениною та сиром 220г (30шт)		113,72	25,02	-	750,60	/ 18	1	30	30	220,00	Чіабатта з посипом, шинка, огірок маринований, сир твердий, майонез, гірчиця	90днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на контактному грилі 3 хв. за темп 180 гр.	1 яц	1 яц
<b>РОЛІНИ</b>																
53	Роліні з бринзою та шинатом 75г (24шт)		153,60	11,52	-	276,48	Ø25 / 20	1	24	24	75,00	втижне тісто філдо ,бринза ,шпинат ,кунжут	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву у мікрохвильовій пічці 1,5-3 хвилини	1 яц	1 яц
54	Роліні з вишнею 75г (24шт)		167,20	12,54	-	300,96	Ø25 / 20	1	24	24	75,00	втижне тісто філдо , вишня	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву у мікрохвильовій пічці 1,5-3 хвилини	1 яц	1 яц
55	Роліні з куркою 75г (24шт)		167,20	12,54	-	300,96	Ø25 / 20	1	24	24	75,00	втижне тісто філдо , курка ,кунжут	180днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву у мікрохвильовій пічці 1,5-3 хвилини	1 яц	1 яц
<b>МАФІНИ ТА ДОНАТИ</b>																
56	Донат Капучіно 73г (36 шт)		175,90	12,84	-	462,24		1	36	36	73,00	борошно пшеничне, начинка капучіно 16% , вода, покриття капучіно ,шоколад зі шматочками печива *6%,цукор, глюкоза, пекарські дріжджі, олія рослинна, борошно росе, молочна сироватка суха	545днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп.	1 яц	1 яц
57	Донат Кориця - Яблоко 61г (36 шт)		210,49	12,84	-	462,24		1	36	36	61,00				1 яц	1 яц
58	Донат Маршмеллоу 61г (36 шт)		176,06	10,74	-	386,64		1	36	36	61,00	Борошно пшеничне, вода, покриття рожеве 15% ,молоко сухе знежирене, маршмеллоу , цукор, глюкоза, дріжджі, олія рослинна	545днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп.	1 яц	1 яц
59	Донат Потрійний шоколад 69г (36 шт)		186,09	12,84	-	462,24		1	36	36	69,00	борошно пшеничне, вода, начинка шоколадна 16%, какао покриття 12%, цукор, глюкоза, дріжджі, сіль, яєчний порошок.	545днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп.	1 яц	1 яц
60	Донат Ягідний 70г (36 шт)		183,43	12,84	-	462,24		1	36	36	70,00	борошно пшеничне, вода, полунична начинка 17% , посипка 4,7% ,цукор, глюкоза, дріжджі, олія рослинна рапсова, молочна сироватка суха, яєчний порошок.	545днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп.	1 яц	1 яц
61	Лимонний Донат 68г (36 шт)		188,81	12,84	-	462,24		1	36	36	68,00	борошно пшеничне, вода, начинка лимон 18% , концентрати (шафрану, лимону), ароматизатор, лимонна цукрова посипка дріжджі, глюкоза, яєчний порошок.	545днів , за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп.	1 яц	1 яц
62	Мафін-капкейк "З ванільним смаком та вишневою начинкою" 95 г (20шт)		154,73	14,70	-	294,00		1	20	20	95,00	Наповнювач «Вишня» (ягоди вишні, цукор, питна вода, стабілізатор універсальний «ультра текс» к4-0002, ароматизатор «вишня»); цукор білий; борошно пшеничне; меланж яєчний пастеризований; олія	180днів , за темп. -18 гр.	потребує розморозки	1 яц	1 яц



# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 УП., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ЯЩ., ГРН, З ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР, М/ДОВЖИНА, СМ)	ШТ/УП	УП/ЯЩ	ШТ/ЯЩ	ВАГА 1 ШТУККИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДІБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЛЬК.	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
63	Мафін-капкейк "З шоколадним смаком та вишневою начинкою " 95 г (20шт)		154,73	14,70	-	294,00		1	20	20	95,00	Наповнювач «Вишня» (ягоди вишні, цукор, питна вода, стабілізатор універсальний «ультра текс» к4-0002, ароматизатор «вишня»); цукор білий, борошно пшеничне; меланж яєний пастеризований; олія	180днів , за темп. -18 гр.	потребує розморозки	1 ящ	1 ящ
64	Мафін-капкейк "З шоколадним смаком та начинкою з ароматом пломбїру" 95 г (20шт)		154,73	14,70	-	294,00		1	20	20	95,00	Наповнювач «Пломбїр»(вода питна, цукор білий , крохмаль модифікований, сироватка молочна суха, молоко сухе знежирене, сіль кухонна, регулятор кислотності молочна кислота, бавинок е171, ароматизатор	180днів , за темп. -18 гр.	потребує розморозки	1 ящ	1 ящ
<b>МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ</b>																
65	Мілкшейк (Молочна суміш для коктейлю ванільна 3,5%) 200г.		102,60	20,52	-	492,48		1	24	24	200,00	Молоко коров'яче нормалізоване, цукор, молоко сухе знежирене, стабілізаційна система (гуарова камід, карагенан, декстроза, камід рожевого дерева), ароматизатор ванільний	180днів , за темп. від +2 до +25 гр.	суміш перелити в стакан і збити шейкером протягом 1-1,5 хв.	24 шт	48 шт
<b>СОУСИ</b>																
66	Гірчиця Делікатесна GRILL House 450 г (9шт)		55,33	24,90	-	224,10		1	9	9	450,00	Приготовлена з щільномелених зерен української гірчиці за спеціальним рецептом, що дозволяє зберегти все багатство смакових відтінків в букеті пікантного смаку.	360днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
67	Гірчиця Делікатесна Mr.Grill 450 г (9шт)		55,99	25,20	-	226,80		1	9	9	450,00	Приготовлена з щільномелених зерен української гірчиці за спеціальним рецептом, що дозволяє зберегти все багатство смакових відтінків в букеті пікантного смаку.	180днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
68	Закуска огіркова з гірчицею та паприкою 350г ( 10 шт)		102,85	36,00	36,00	360,00		1	10	10	350,00	Огірки, цибуля, цукор білий, соняшникова олія, зерно гірчиці, регулятор кислотності, мелені прянощі.	365днів , за темп. від 0 до +25 гр гр.	Готовий до вживання	1 шт	1 ящ
69	Кетчуп томатний Класик GRILL House 500 г (9шт)		44,64	22,32	-	200,88		1	9	9	500,00	Оптимальне поєднання суміш з томатною текстурою, завдяки чому досягається характерний смак стиглих томатів. Використовується особлива технологія для збереження аромату свіжих помідорів.	360днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
70	Кетчуп томатний класик Mr.Grill 500 г ( 9 шт)		59,64	29,82	-	268,38		1	9	9	500,00	Оптимальне поєднання суміш з томатною текстурою, завдяки чому досягається характерний смак стиглих томатів. Використовується особлива технологія для збереження аромату свіжих помідорів.	360днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
71	Майонез провансаль 50% GRILL House 450 г (9шт)		55,59	25,02	-	225,18		1	9	9	450,00	Майонез, основою якого є найкраща соняшникова олія. Ідеально сбалансований, універсальний смак. Легка консистенція зручна у приготуванні хот-догів та інших страв.	360днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
72	Майонез провансаль 67% Mr.Grill 446г (9 шт)		67,26	30,00	-	270,00		1	9	9	446,00	Майонез, основою якого є найкраща соняшникова олія. Ідеально сбалансований, універсальний смак. Легка консистенція зручна у приготуванні хот-догів та інших страв.	180днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
73	Сир плавлений соусний зі смаком "Чеддер" 500 г ( 6шт)		118,56	59,28	-	355,68		1	6	6	500,00	Вода питна, сир твердий, масло вершкове, сироватка молочна суха, молоко сухе знежирене.	90днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
74	Соус "Барбекю-пікант" 500 г (9шт)		60,00	30,00	-	270,00		1	9	9	500,00	Соус на основі томатної пасти з ідеально підібраним букетом спецій. Шматочки овочів і перцю підкреслять смак Вашого блюда. Незамінний в приготуванні хот-догів та інших страв.	180днів , за темп. від 0 до +18 гр гр.		1 шт	1 ящ
<b>ВИТАМІННИЙ ЧАЙ</b>																
75	Чай імбирний концентрований 50 г (96 шт)		230,40	11,52	138,24	1 105,92		1	96	96	50,00	Мед натуральний, корінь імбиру, лайм свіжий, цукор.	540днів , за темп. -18 гр.	перелити вміст пакетки до стакану,залити окропом 200 мл, перемішати та дати настоятися протягом 3 хв	12 шт	96 шт

# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 ШТ., З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР, М ДОВЖИЙНА, СМ)	ШТ/ШП	УП/ЯЩ	ШТ/ЯЩ	ВАГА 1-ї ШТУКИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДІБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
76	Чай обліпиховий концентрований 50 г (96 шт)		230,40	11,52	138,24	1 105,92		1	96	96	50,00	Обліпиха, мед натуральний, корінь імбиру, лайм свіжий, кориця, цукор.	540днів , за темп. -18 гр.	перелити вміст пакету до стакану,залити окропом 200 мл, перемішати та дати настоятися протягом 3 хв	12 шт	96 шт
<b>СУПУТНІ ТОВАРИ</b>																
77	Меню-холдер		282,66	130,02	-	-		1			-				1 шт	1 шт
78	Набір меню		1,20	0,06	-	-		1			50,00	Надається безкоштовно с першим замовленням			1 шт	1 шт
79	Набір меню "Хот -дог та бургер"		1,20	0,06	-	-		1			50,00	Надається безкоштовно з першим замовленням для клієнтів , які купують сосиски ТМ Mr Grill			1 шт	1 шт
80	Одноразові перчатки		143,15	0,10	10,02	200,40		100	20	2 000	-				1 пач	1 яц
81	Підставка під хот-дог з брендуванням		487,16	95,00	-	-		1			195,00	Для клієнтів , які купують сосиски ТМ Mr Grill			1 шт	1 шт
82	Плакат "Шейк"		1,71	0,06	-	-	Ø500 / 50	1			35,00	рекламний плакат виготовлений з самоклеючої плівки "оракал"			1 шт	1 шт
83	Плакат 50x50 « ТМ Мр Гриль»		1,20	0,06	-	-		1			50,00	Надається безкоштовно з першим замовленням для клієнтів , які купують сосиски ТМ Mr Grill			1 шт	1 шт
84	Пляшки для соусів		625,50	25,02	-	-		1			40,00				1 шт	1 шт
85	Серветки білі		125,25	0,10	10,02	320,64	/ 24	100	32	3 200	-				1 яц	1 яц
86	Упаковка для хот-дога			0,24		144,00		1	600	600	2,00				1 яц	1 яц
87	Упаковка- куток для донатів			0,3		300,00		1	1 000	1 000	1,00	Папір 13*11,7 см		Упаковка призначена для донатів	1 яц	1 яц
88	Упаковка- куточок для бургеру			0,3		300,00		1	1 000	1 000	2,00	Папір 17*16 см		Упаковка призначена для бургерів , сендвічів ,ролінні , американських хот догів	1 яц	1 яц

# MR. GRILL

№	НОМЕНКЛАТУРНА НАЗВА	ФОТО	ЦІНА ЗА 1 КГ, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ШТ., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 УП., ГРН, З ПДВ	ЦІНА ЗА 1 ЯЩ., ГРН, З ПДВ	РОЗМІР (ДІАМЕТР, М/ДОВЖИНА, СМ)	ШТ/УП	УП/ЯЩ	ШТ/ЯЩ	ВАГА 1-ї ШТУКИ (Г)	СКЛАД	ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (ДІБ)	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ КІЇВ	МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ ІНШІ МІСТА
89	Щипці		600,00	30,00	-	-		1			50,00				1 шт	1 шт
<b>АКЦІЯ</b>																
90	Ковбаски "Селянські" D23 L22 (550 г) 1/с		85,08	7,82	46,80	842,40	Ø23 / 2,2	6	18	108	92,00	Склад: м'ясна сировина – 85 % (свинина знежирена напівжирна, сало бокове, філе куряче), вода питна, емульсія свинячої шкірки (шкірка свиняча, вода питна, сіль каменна), крохмаль картопляний, сік	270 днів, за темп. -18 гр.	потребують розморозки при кімнатній темп. та підігріву на грилі	1 пач	1 ящ