



Владис

Кондитерские изделия

Вкусно  
Натурально  
Узысканно



Маака



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом сливочного пломбира в молочной глазури.

Мадагаскарская комета



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом попкорна и соленой карамели в молочной глазури.

Ариас



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Апельсиновый вкус в молочной глазури.

Данаида



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом «вареная сгущенка» в молочной глазури.

Адмирал



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С кофейным вкусом в молочной глазури.

Мерфо



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом сливочного сыра «Маскарпоне» в молочной глазури.

Солнечная бабочка



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С арахисовым вкусом в молочной глазури.

Монарх



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С вишневым вкусом в молочной глазури.



Конфеты «Трюфель»

Ромовая вишня



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С кремовой начинкой со вкусом «Ромовая вишня».

Классический



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С кремовой начинкой с шоколадным вкусом.

Лесной орех



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С кремовой начинкой со вкусом «Лесной орех».

Конфеты «Пашурини»

Крыжовник



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом крыжовника в молочной глазури.

Гранат



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом граната в молочной глазури.

Дыня



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом дыни в молочной глазури.

Манго



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

Со вкусом манго в молочной глазури.

Бабл-ган



2 кг/ 500г/190г  
180 дн.

С клубнично-банановым вкусом в молочной глазури.





*Бонбоньерка*

250 г  
180 дн.

Набор конфет ассорти  
в молочной глазури



*Ласковая птичка*

210 г  
90 дн.

Конфеты со сбивными корпусами





*Фрутмики*



2 кг  
90 дн.

Конфеты желейные со вкусом барбариса в упаковке «флоу-пак».



2 кг  
90 дн.

Конфеты желейные со вкусом апельсина в упаковке «флоу-пак».

*Бушеле*



1 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой «вареная сгущенка» в белой и темной глазури в упаковке «флоу-пак».

*Ласковая птичка*



2 кг  
90 дн.

Конфеты со сбивными корпусами в упаковке «флоу-пак».



# Печенье бисквитное

## Бушеле ореховое

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, с ореховым кремом в темной и белой глазури.

## Бушеле

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, с начинкой "вареная сгущенка" в темной и белой глазури

## Бушеле карамельное

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, с карамельной начинкой в темной и белой глазури.

## Браули с вишней

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, начинка «сливочный крем с вишневым вкусом» в темной и белой глазури.

## Браули с чёрной смородиной

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, начинка «сливочный крем со вкусом чёрная смородина» в темной и розовой глазури.

## Браули апельсин

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, начинка «сливочный крем с кусочками апельсина» в темной и белой глазури.

## Браули малина

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье, начинка «малина» в темной и белой глазури.

## Бонэ с клубникой

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье со сливочной клубникой, глазированное белой глазурью.

## Бонэ шоколадное

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье со сливочной шоколадной начинкой глазированное белой глазурью.

## Мистер и миссис

2 кг/500 г  
45 дн.



Бисквитное печенье с начинкой клубника и банан.

## Ланочка в глазури

Бисквитное печенье с «Крем-брюле» в темной глазури.

2 кг/500 г  
45 дн.



## Ланочка в белой глазури

Бисквитное печенье с «Крем-брюле» в белой глазури.

2 кг/500 г  
45 дн.



### Джулия



2 кг  
45 дн.

Сдобное печенье с начинкой «Крем-брюле», цукаты, арахис, изюм в глазури.

### Трюфельное



3 кг  
45 дн.

Сдобное печенье с вареной сгущенкой в темной глазури

### Хрюта



2 кг  
60 дн.

Сдобное печенье с начинкой сгущенка, глазированное темной глазурью, декорированное кокосовой стружкой

### Манзель



2 кг  
45 дн.

Сдобное печенье с бананово-клубничной начинкой в белой глазури

### Мистер мандарин



1,5 кг  
45 дн.

Сдобное печенье с мандариновым кремом в белой глазури.

### Миссис вишенка



1,5 кг  
45 дн.

Сдобное печенье со сливочной начинкой и вишней в белой глазури.

### Галерия в белой глазури



2 кг  
60 дн.

Сдобное печенье с начинкой "Сгущенка", "Крем-брюле", глазированное белой и темной глазурью

### Галерия



2 кг  
60 дн.

Сдобное печенье с начинкой «Сгущенка», «Крем-брюле», глазированное темной и белой глазурью.

### Сочное манго



1,2 кг  
30 дн.

Сдобное печенье со сливочной начинкой со вкусом манго.





## Люби Мое заварное в белой глазури



2 кг/1 кг/500г  
30 дн.

Заварное печенье, начинка - «Крем-брюле», глазированное белой глазурью.

## Люби Мое заварное в глазури



2 кг/1 кг/500г  
30 дн.

Заварное печенье, начинка - «Крем-брюле», глазированное темной глазурью.

## Заварное со сгущенкой



2 кг  
20 дн.

Заварное печенье с начинкой сгущённое молоко

## Фелиция



2 кг  
30 дн.

Заварное печенье с начинкой сгущённое молоко, глазированное белой глазурью

## Мисс Мона



1,5 кг  
3 дн.

Заварное печенье со сливочным кремом.

## Мисс Мона в глазури



1,5 кг  
3 дн.

Заварное печенье со сливочным кремом в глазури.

## Каштаны



2 кг  
20 дн.

Заварное печенье со сливочной начинкой и цельным арахисом

## Орешки пикантные



2 кг  
20 дн.

Заварное печенье, внутри начинка вареное сгущенное молоко.

## Сливочная карусель



2 кг  
20 дн.

Заварное печенье со сливочной начинкой и кусочками апельсина





## Зимние морозы в глазури / белой глазури



2 кг  
45 дн.

Печенье из медовых коржей с прослойками со сгущенкой «Крем-брюле», глазированное темной и белой глазурью и декорировано кокосовой стружкой.

## Шоколадный канриз



2 кг  
90 дн.

Печенье из медовых коржей с прослойкой молоко сгущенное вареное в темной глазури, декорированное арахисом.

## Белый Душка



3 кг  
30 дн.

Печенье из бисквитной крошки с «Крем-брюле».

## Орхидея



2 кг / 600г  
45 дн.

Печенье сдобное с прослойкой «Крем-брюле» в белой глазури.

## Харахуика



2 кг  
45 дн.

Печенье сдобное, начинка - сгущенное вареное молоко и арахис, глазированное глазурью.

## Бикеик



1,5 кг  
30 дн.

Шоколадный бисквит, с шоколадной начинкой в глазури.

## Зимние морозы



2 кг  
30 дн.

Печенье из медовых коржей со сливочной начинкой, декорированные кокосовой стружкой.

## Рыжая лисичка



2 кг  
45 дн.

Печенье из медовых коржей с прослойками со сгущенкой, «Крем-брюле».

## Медовое чудо



2 кг  
45 дн.

Медовые коржи со сливочной прослойкой.

## Ладушки-душки

Сдобное печенье с творогом, посыпано сахаром.



2 кг  
60 дн.

## Ветка Сакуры

Печенье из медовых коржей с прослойкой молоко сгущенное вареное в белой глазури.



2 кг / 600г  
45 дн.

## Рулетики творожные с маком

Печенье сдобное с тремя начинками: творожная, фруктовая, маковая.



2 кг  
20 дн.



## Бисквитное с черносливом



2 кг  
5 дн.

Печенье из бисквитной крошки, сгущенное молоко, чернослив, в глазури, декорированное кокосовой стружкой.

## Рафаэлка



2 кг  
45 дн.

Печенье песочное, начинка - «молочная карамель», в белой глазури, декорированное кокосовой стружкой, арахис.

## Сдобная Дебюль



2 кг / 800 г  
45 дн.

Сдобное печенье с вареной сгущенкой в темной глазури.

## Ореховое раздалье



2 кг / 800 г  
30 дн.

Печенье из слоеного теста, начинка - «Вареная сгущенка» в белой глазури и декорировано дробленным арахисом.

## Ажурные трубочки с Варенкой, Крем-брюле



2 кг  
20 дн.

Вафельные трубочки с вареной сгущенкой.

## Ажурные трубочки с орехом



1,5 кг  
20 дн.

Вафельные трубочки со сливочным кремом с орехом.

## Ажурные трубочки с кокосом



1,5 кг  
20 дн.

Вафельные трубочки со сливочным кремом с кокосом.

## Ажурные трубочки с орехом в глазури



2 кг  
20 дн.

Вафельные трубочки со сливочно ореховым кремом.

## Ажурные трубочки с орехом в белой глазури



2 кг  
20 дн.

Вафельные трубочки со сливочно ореховым кремом.

## Миланская карамель



1,5 кг  
45 дн.

## Орешки

Печенье с начинкой «Вареная сгущенка».



2 кг  
45 дн.

## Лакомка с изюмом

Сдобное печенье с начинкой крем-брюле и изюмом.



2 кг  
45 дн.

## Шники

Печенье песочное с начинкой «Крем-брюле».



2 кг  
45 дн.



### Фруктики



2 кг  
30 дн.

Сдобное печенье с фруктово-ягодной начинкой.

### Карташки с творожной начинкой



2,5 кг / 700г  
30 дн.

Печенье сдобное на сметане с нежной сметанно-сливочной начинкой.

### Бисквитный кофейный каприз



1,5 кг  
45 дн.

Сдобное печенье на сметане с начинкой капучино в белой глазури.

### Пломбир клубничный



2 кг / 500г  
45 дн.

Сдобное печенье на сметане с клубничной начинкой.

### Пломбир вишневый



2 кг / 500г  
45 дн.

Сдобное печенье на сметане с вишневой начинкой.

### Пломбир творожный



2 кг / 500г  
45 дн.

Сдобное печенье на сметане с твороженной начинкой

### Малибу клубника



1,5 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой суфле с клубничным вкусом

### Малибу йогурт



1,5 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой суфле с йогуртовым вкусом

### Малибу карамель



1,5 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой суфле с карамельным вкусом

### Малибу сливочное



1,5 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой суфле со сливочным вкусом

### Малибу шоколад



1,5 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой суфле с шоколадным вкусом

### Малибу манго



1,5 кг  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой суфле с манговым вкусом



## Лаконство короля

Печенье сдобное с начинкой "Лесной орех" в темной и белой глазури.

2 кг  
45 дн.



## Джуси Банан

Сдобное печенье с банановой начинкой, декорированное белой глазурью.

2 кг  
45 дн.



## Джуси дыня

Печенье сдобное с начинкой со вкусом дыня.

2 кг  
45 дн.



## Творожное с варенкой



2 кг/ 600г  
45 дн.

Творожное тесто, с начинкой вареная сгущенка.

## Фантазия вкуса



1,5 кг/ 500г  
45 дн.

Печенье сдобное, начинка - вареная сгущенка,

## Сладкие конвертики



2,5 кг/ 500г  
30 дн.

Сдобное печенье с малиновой начинкой

## Венское с начинкой



2 кг/ 750г  
30 дн.

Мягкие вафли с начинкой «Крем-брюле»

## Мартиника



2 кг/ 400г  
45 дн.

Бисквитное печенье с начинкой сливочное суфле со вкусом "Птичье молоко"

## Чебурашка дружочек



2 кг/ 650г  
30 дн.

Печенье сдобное с изюмом, начинка - «Вареная сгущенка».



## Маффин Маскарпоне



1,5 кг  
30 дн.

Маффин со вкусом сливочного сыра «Маскарпоне»

## Маффины шоколадные



1,5 кг/ 500 г  
20 дн.

Шоколадный маффин с апельсиновыми кусочками.

## Маффины абрикосовые



1,5 кг/ 500 г  
20 дн.

Абрикосовый маффин с яблочными кусочками.

## Лимонник



1,5 кг  
30 дн.

Кекс с лимонной начинкой

## Снежинка



2 кг  
20 дн.

Творожный кекс, украшенный белой глазурью.

## Кекс Настиньки Сласти



2 кг  
20 дн.

Творожный кекс с изюмом

## Кекс ванильный с вишней



1,5 кг  
20 дн.

Ванильный-бисквитный кекс с начинкой вишня

## Ассорти с начинкой



2 кг  
20 дн.

Сдобно-бисквитный кекс с начинкой двух видов: «Вареное сгущенное молоко» и «Крем-брюле».

## Кекс мраморный



2 кг  
20 дн.

Кекс, сочетающий в себе прослойки шоколадного и ванильного бисквита.

## Маффин микс абрикос

Бисквитный маффин с начинкой абрикос



1,5 кг/ 500 г  
30 дн.

## Маффин микс Шоколад

Шоколадный маффин с шоколадной начинкой



1,5 кг/ 500 г  
30 дн.

## Маффин микс клубника

Бисквитный маффин с начинкой клубника



1,5 кг/ 500 г  
30 дн.

## Маффин микс вишня

Бисквитный маффин с начинкой вишня



1,5 кг/ 500 г  
30 дн.



# Маффины и кексы

Кекс «Шоколадный»



2,5 кг  
7 дн.

Кекс шоколадный с кремовой начинкой.

Шоколадная рулетка



1,5 кг  
20 дн.

Шоколадный маффин со сливочной начинкой.

Кекс Джайф



1,5 кг  
20 дн.

Шоколадный кекс с фруктовой начинкой

Яблоки на снегу



1,5 кг  
20 дн.

Бисквитный маффин с яблочным конфитуром

Ламбада



1,5 кг  
20 дн.

Шоколадный маффин с начинкой йогурт, клубника

Маффины шоколадный ломтик



1,5 кг / 500г  
20 дн.

Шоколадный маффин со сливочным суфле.

Сатин



1,5 кг  
20 дн.

Бисквитный кекс с цукатами и сливочной начинкой

Вишенка на снегу



1,5 кг / 500г  
20 дн.

Бисквитный маффин с вишней.

«Московский»



2 кг  
7 дн.

Бисквитный кекс с кремовой начинкой.

«Славянский»



2 кг  
7 дн.

Бисквитный кекс с кремовой начинкой.

С макан



2 кг  
7 дн.

Бисквитный кекс со сливочным кремом и маком. Обсыпаны кокосовой стружкой.

Норка



2 кг  
7 дн.

Бисквитный кекс в виде рулета с шоколадным кремом обсыпан дробленым орехом.

Маффин «Клубничный ломтик»

Бисквитный маффин с клубничным суфле.



1,5 кг  
20 дн.

Кекс Блек стар

Бисквитный кекс с шоколадной начинкой в глазури.



2,5 кг  
20 дн.



*Круассан  
Тёплое мороженое*



2 кг/500 г  
30 дн.

Слоено-дрожжевое тесто, с сливочной начинкой со вкусом клубники.

*Круассан Ваниль*



2 кг/500 г  
30 дн.

Слоено-дрожжевое тесто, с начинкой «Крем-брюле», в белой глазури.

*Успаночка*



2 кг  
45 дн.

Слоёная трубочка с начинкой «Крем-брюле», в белой глазури.

*Круассан*



2 кг/500 г  
20 дн.

Слоёно-дрожжевое тесто с начинками «Крем-брюле», фруктово-ягодная.

*Круассан Фондю*



2 кг/500 г  
30 дн.

Слоёно-дрожжевое тесто, со сливочной варёной сгущёнкой в глазури.

*Круассан «Варёнка»*



2 кг/500 г  
20 дн.

Слоёно-дрожжевое тесто с шоколадной начинкой и вареным сгущённым молоком.

*Метелица карамель*



2 кг/400 г  
30 дн.

Слоёные трубочки с карамельным кремом.

*Метелица*



2 кг/400 г  
30 дн.

Слоёные трубочки со сливочным кремом.

*Трубочка с варёной сгущёнкой*



2 кг/500 г  
30 дн.

Слоёная трубочка с варёной сгущёнкой.

*Трубочка с начинкой крем-брюле*



2 кг/500 г  
30 дн.

Слоёная трубочка с «Крем-брюле».

*Тающий любовный поцелуй*



2 кг  
30 дн.

Слоёное печенье с кокосовым кремом.

*Бони*



2 кг/650 г  
45 дн.

Слоёное печенье с ореховым кремом с арахисом в белой глазури.



## Уголок Яблочный



2 кг  
20 дн.

Слоено-дрожжевое тесто с яблочной начинкой.

## Уголок Апельсин



2 кг  
20 дн.

Слоено-дрожжевое тесто с апельсиновой начинкой.

## Уголок Груша



2 кг  
20 дн.

Слоено-дрожжевое тесто с грушевой начинкой.

## Венгерская ватрушка

2 кг  
7 дн.



Слоено-дрожжевое тесто с творогом.

## Слойка с творогом

2 кг  
7 дн.



Слоеное тесто с творогом

## Датская булочка с начинкой груша

2 кг  
15 дн.



слоено-дрожжевое тесто с начинкой.

## Датская булочка с сливочно-яблочной начинкой

2 кг  
15 дн.



слоено-дрожжевое тесто с начинкой.

## Винни-пух



2 кг  
30 дн.

Слоено-дрожжевое тесто с вареной сгущенкой, декорированное белой и темной глазурью.

## Сладкая палочка

Слоеные палочки посыпанные сахаром.



1 кг  
20 дн.

## Наполеон

Печенье из слоеного теста, начинка - «Крем сливочный».



1,5 кг  
10 дн.

## Сырная страсть

Слоеное тесто с начинкой из сливочного сыра.



1,5 кг  
7 дн.





## Вербное постное

2 кг  
60 дн.



Постное печенье с фруктово-ягодным конфитуром.

## Постная трапеzia

2 кг  
45 дн.



Постное печенье с фруктово-ягодным конфитуром.

## Сдобное с начинкой

2 кг  
60 дн.



Печенье сдобное с «Фруктово-ягодной» начинкой.

## Забавная радость

2 кг  
60 дн.



Печенье песочное с сахарной посыпкой.

## Американер

2,5 кг  
30 дн.



Мягкое сдобное печенье.

## Снежное

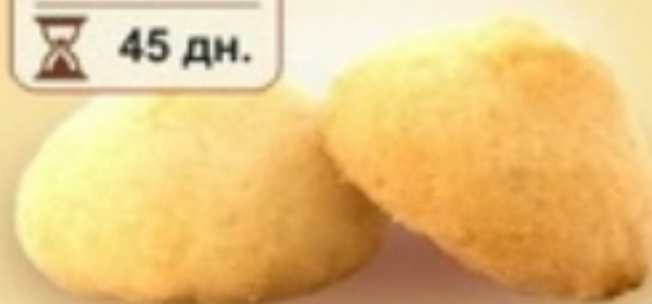
2 кг  
45 дн.



Сдобное печенье с творожной начинкой, декорированное белой глазурью.

## Сладкое Трио

1,5 кг  
45 дн.



Сдобное печенье с малиновой, абрикосовой, апельсиновой начинками

## Харизмное сердце

2 кг  
60 дн.



Творожно-ягодное печенье.

## Хуррабе Ульяновское

2 кг  
60 дн.



Песочное печенье с начинкой повидло.

## Сказочный цветок

2 кг  
60 дн.



Постное печенье с фруктово-ягодным конфитуром.

## Медовое с орехами

1,5 кг  
30 дн.



Печенье из крошки с добавлением меда

## Чайная розочка

3 кг  
60 дн.



Печенье песочное постное.

## Малиновое \ Мандариновое

2 кг  
45 дн.



сдобное печенье с малиновым/мандариновым конфитуром

## Злаковое

2 кг  
60 дн.



Печенье песочное с семечками и кунжутом

## Джемлик

2 кг  
45 дн.



Творожно-ягодное печенье.

## Краю золотистое

2 кг  
60 дн.



Песочное печенье с сахаром.



Мармелад «Ассорти»  
в шоколадной глазури



1,5 кг  
90 дн.

Мармелад «Радужный»



1,5 кг  
90 дн.

Мармелад «Забавный»

1,5 кг  
90 дн.



Мармелад «Барбариска»

1,5 кг  
90 дн.



Мармелад  
«Райские яблоки»

1,5 кг  
90 дн.



Мармелад  
«Фруктовые дольки»

1,5 кг  
90 дн.



Мармелад  
«Трёхслойный»

1,5 кг  
90 дн.



Сливочные трюфеля  
«Маргаритка»

2 кг  
45 дн.



Восточная сладость из крем-брюле с воздушным рисом в глазури

«Кремессо»

2 кг  
45 дн.



Сладости с кокосовой начинкой и воздушным рисом в белой глазури

«Белые трюфеля с кокосом»

2 кг  
45 дн.



Сладости с кокосовой начинкой со сгущенным молоком в белой глазури





Россия 433409 , Ульяновская обл.  
Чердаклинский р-н, с.Архангельское,  
ул. Совхозная ,32  
Тел. 8422-75-50-06, 8422-75-50-08, 8-927-800-32-14

[e-mail:ul-sladis@mail.ru](mailto:ul-sladis@mail.ru)  
[www.ulsladis.ru](http://www.ulsladis.ru)

