

**ХРУСТОЕ**  
ХРУСТИ  
НЕ ГРУСТИ  
**СУХАРИКИ**



Изготовлено по заказу:  
**ООО «САВООВ ФУДС»**

Адрес: 303140, Орловская обл., г. Болхов,  
пер. Заводской, д. 1, офис 1.

Изготовитель:

ООО «Болховский хлебокомбинат»

Адрес: 303140, Российская Федерация, Орловская обл.,  
г. Болхов, ул. Тургенева, д. 80  
sale@savoov-foods.ru

Телефон «горячей линии»

8-800-302-77-81 (звонок по России бесплатный)

www.vkysmart.ru





Сухарики со вкусом «Телятина с аджикой»



Сухарики со вкусом «Томат Спаиси»



Сухарики со вкусом «Охотничьи колбаски»



С давних времен хлеб из ржаной муки в русской народной кухне является одним из главных продуктов питания. Несомненно, его смело можно назвать и наследием русского народа.

Кроме того, что хлеб хорош сам по себе, им ещё дополняют любые мясные блюда, острые и солёные закуски, а также с помощью него можно приготовить очень вкусные и оригинальные бутерброды. В конце 90-х годов на прилавках магазина помимо свежеиспеченного хлеба, стали появляться сухарики ржаные – это по своей сути тот же ржаной хлеб, только порезанный на одинаковые кусочки и запеченный повторно, то есть высушенный. Некоторые хозяйки сразу же нашли им применение в виде дополнения к салатам и первым блюдам.

Гурманов порадует существующий на сегодня огромный выбор сухариков с различными натуральными добавками, что придает им превосходный вкус.



Хрустящие итальянские хлебные палочки родом из итальянской области Пьемонт. Как гласит история, первый король Италии Виктор Эммануил II еще в 19 веке приказал своему пекарю испечь легкий хлеб для своего сына – он страдал расстройством пищеварения. Так и получилось, что на королевский стол были поданы хлебные палочки гриссини.

В дальнейшем другие пекари стали копировать идею, а также соревноваться в оригинальности хлебных изделий – придавать им различные формы, посыпать специями, травами, семечками, делать их разной длины.

Хрустящие длинные палочки золотистого цвета приготовлены из отборной пшеничной муки по традиционному рецепту итальянских пекарен! Это рассыпчатое лакомство так и тает во рту, поднимая настроение и утоляя голод. Прекрасный перекус в течение дня.

Гриссини «Фитнес»



Гриссини с зирой и кориандром



Гриссини с кунжутом

