

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

*Выражайте
Ваши чувства –
заказывайте
торты
в гипермаркете
«Гипербола»!*



тел.: +7 922 17 89 204
tkojev@food-trade.org

Кондитерское искусство

— от Гипербола —



Сладкие шедевры ручной работы – многоярусные свадебные торты, настоящие сказочные истории из сахара и крема и веселые сюрпризы для Ваших любимых – создаются кондитерами в гипермаркете «Гипербола».

Наши торты готовятся только из натуральных ингредиентов – свежих сочных фруктов и ягод, отборной пшеничной и миндальной муки, цельных сливок, легкого творога и аппетитного желе. Из множества сладких основ с разнообразными начинками Вы можете выбрать любимую или попробовать новые вкусы.

Все элементы оригинального декора создает команда профессионалов – скульпторов-кондитеров. Тончайшие узоры из сахара, сладкие цветы, так похожие на живые, создают неповторимую композицию эксклюзивных тортов.



Условия

— заказа —

Вы можете выбрать любое из наших готовых предложений или создать свой собственный торт. Для этого достаточно обратиться в гипермаркет «Гипербола» в отдел кондитерских изделий или позвонить по телефону +7 922 17 89 204

1 Выберите торт
Обратите внимание,
Вы можете предложить
свой дизайн торта

2 Выберите
основу и вес

3 Оставьте ваш
заказ

Заявки
принимаются ежедневно
с 8:00 до 19:00
без выходных.

Минимальный вес
торта:

1 кг

Срок заказа
торта:

**за
3 дня**

Стоимость
торта
рассчитывается:

Цена за 1 кг

По вашему желанию можно
украсить торт фигурками
любимых героев, живыми
цветами, а так же добавить
поздравительную надпись ко
дню рождения.

Мы можем изготовить
необходимое количество
для Вас подарочных заказных
тортов, капкейков, печенья
и пирожных с различным
декором!

тел.: +7 922 17 89 204
tkojev@food-trade.org
www.giperbola-market.ru

ОСНОВЫ

— для вашего —

ТОРТА

1

Выберите
торт

Обратите внимание,
Вы можете предложить
свой дизайн торта

2

Выберите
основу и вес

3

Оставьте ваш
заказ



Птичье молоко

Торт с воздушным ванильным суфле на
нежном бисквите.



Эстерхази

Воздушный торт с грецким орехом,
и заварным сливочно-ореховым
кремом.



Прага

Шоколадный бисквит со
сливочно-заварным кремом и какао.

Медовичок

*Ароматные медовые коржи,
со сметанно-ванильным кремом.*



Чизкейк банановый с шоколадом

*Хрустящий песочный корж, с сырным
кремом и с желе из свежих бананов.*



Лабиринт

*Торт из песочных рулетов с
черносливом, курагой и сметанным
кремом.*



Создайте — свой — ТОРТ

*Вы можете
выбрать любое
из наших готовых
предложений или
создать
свой собственный
торт.*

*Для этого
достаточно
обратиться
в гипермаркет
«Гипербола»
в отдел
кондитерских
изделий.*

Условия

— заказа —

Минимальный вес
торта:

1 кг

Срок заказа
торта:

**за
3 дня**

Стоимость
торта
рассчитывается:

Цена за 1 кг



Белоснежка

Домашние бисквиты (белый и с какао)
с кремом из сгущенного молока и
сметаны



Натали

Сметанный бисквит с изюмом,
маком, орехом и с нежным сливочным
кремом на сгущенном молоке.



Ягодный

Шоколадный торт с кремом из ягодного
натурального пюре, взбитых сливок и
желе из лесных ягод.

Торты — на — заказ

Чизкейк шоколадно-малиновый

Песочный корж с сырным ванильным, шоколадным кремом и малиновым желе.



Графские развалины

Воздушный торт безе со сливочным кремом с добавлением вареного сгущенного молока и брусничного джема.



Цюрих

Шоколадный торт с муссом на основе Бельгийского шоколада и вишневой начинкой.



Торт, изготовленный на заказ - это оригинальный способ выразить чувства и преподнести приятный сюрприз к празднику или просто так!

Условия

— заказа —

Минимальный вес
торта:

1 кг

Срок заказа
торта:

**за
3 дня**

Стоимость
торта
рассчитывается:

Цена за 1 кг



Йогуртовый

Бисквитный торт с кремом из натурального клубничного йогурта и взбитых сливок.



Тирамису

Торт с печеньем савоярди, кофейным сиропом и кремом на основе сыра маскарпоне.



Маракуйя

Сочетание тонкого бисквита с прослойкой малинового джема и сливочным кремом со вкусом пюре маракуйя.

Торты — на — заказ

Сливочно-ликерный

Шоколадный торт с кремом из сыра маскарпоне, с добавлением сливочного ликера и взбитых сливок.



Банановый аромат

Бисквитный торт с легкими взбитыми сливками и бананами в шоколаде.



Красный бархат

Сочетание нежного бархатного бисквита с добавлением свекольного сока и сырного крема.



Все элементы оригинального декора создает команда профессионалов – скульпторов-кондитеров. Тончайшие узоры из сахара, сладкие цветы, так похожие на живые, создают неповторимую композицию эксклюзивных тортов.

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ

Дни рождения Ваших малышей – одни из самых ярких событий в жизни всей семьи. Сделайте так, чтобы эти праздники навсегда запомнились Вашим детям, поздравьте их с помощью яркого торта, украшенного фигурками любимых животных или героев сказок.





Детские торты

★ Продукция собственного производства ★



Детские торты

★ Продукция собственного производства ★



Детские торты

★ Продукция собственного производства ★



Детские торты

★ Продукция собственного производства ★



Детские торты

★ Продукция собственного производства ★



Детские торты

★ Продукция собственного производства ★



Контакты
— заказа —
ТОРТА

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ

Желанный сюрприз ко дню рождения, юбилею, годовщине, профессиональному или любому другому празднику. Великолепные торты с начинкой из воздушных кремов, украшенные свежими сочными ягодами, желе, сладкими узорами и надписями из глазури и шоколада, – такой подарок, несомненно, будет рад получить каждый.

+7 922 17 89 204
tkojev@food-trade.org



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные торты

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные торты

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Праздничные торты

★ Продукция собственного производства ★



СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ

Украшать свадебное торжество выпадает честь только самым красивым и вкусным тортам – ведь лакомство должны оценить все гости, собравшиеся поздравить жениха и невесту со столь важным событием. Свадебные декорированные шоколадными и живыми цветами, узорами, жемчугом и тонкой ручной работы станут настоящим событием Вашего праздника!



Свадебные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные торты

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные торты

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные торты

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные торты

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные торты

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные — торты —

★ Продукция собственного производства ★



Свадебные торты

★ Продукция собственного производства ★





гипербола

тел.: +7 922 17 89 204
tkojev@food-trade.org
www.giperbola-market.ru