

**ВКУСНЫЕ
НОВОСТИ!**

С ТЕПЛОМ О МОРОЖЕНОМ



ЖДАТЬ ЛИ
ЧЕГО-ТО
НЕОБЫЧНОГО
В НОВОМ
СЕЗОНЕ?

Откройте
Лето

ИНТЕРЕСНА
КАЖДАЯ
СТРАНИЦА

«ПЛОМБИР НА СЛИВКАХ» ШОКОЛАДНЫЙ ВЕСОВОЕ

ШОК!
ШОКОЛАДНЫЕ
СЛИВКИ?!!

**КОКОС
В СЛИВКАХ**
ИЛИ
НАОБОРОТ?



**В ОЖИДАНИИ
АНШЛАГА**

ТРИО В СТИЛЕ НЕО КЛАССИКА!

www.grospiron.ru

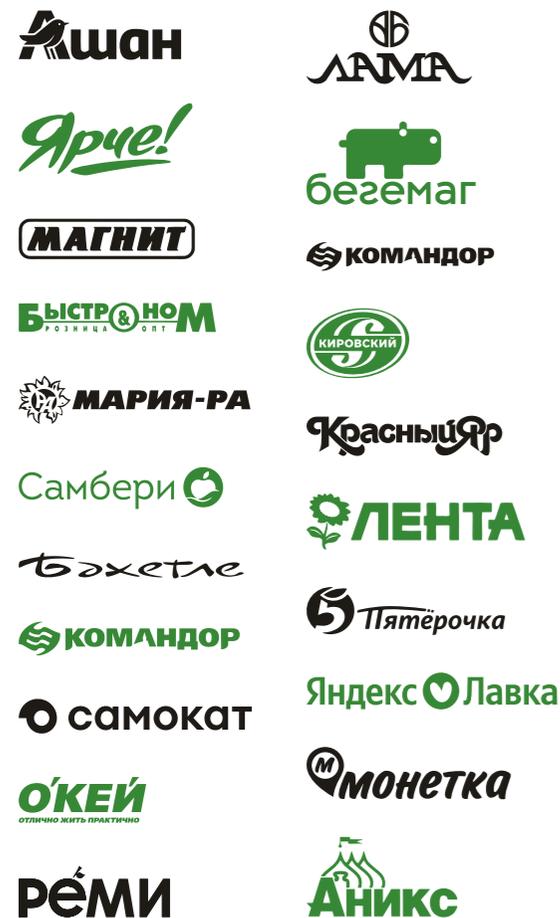


ЛЕТО 2025

О ФАБРИКЕ И ПРОИЗВОДСТВЕ

Вот уже более 25 лет как мы специализируемся в производстве мороженого и поэтому по праву можем считать себя профессионалами. А история Гроспирона – это настоящая история любви к мороженому, к своему делу, верность качеству, традициям и натуральному вкусу!

НАШИ ПАРТНЁРЫ:



ГРОСПИРОН СЕГОДНЯ ЭТО:

70 тонн перерабатываемого молока в сутки



10 производственных линий мороженого разных форм и типов



География продаж - более 70 регионов России



Свыше 90 наименований продукции в ассортиментном портфеле



Гроспирон входит в число лидеров по производству мороженого в России



400 человек численность сотрудников

КАРТА ПРОДАЖ

ЭКСПОРТ В ЧЕТЫРЕ СТРАНЫ:
Монголия, Казахстан, Узбекистан, Беларусь



ВКУСНО!

Мы специализируемся на производстве натуральных и по-настоящему вкусных пломбиров.

ПРОСТО!

Мы гарантируем высокое содержание свежего молока и сливок в наших основных рецептурах.

НАТУРАЛЬНО!

Мы используем ингредиенты высокого качества: натуральные ягоды, цельные и дробленые орехи, бельгийский шоколад.

НАШИ ИНГРЕДИЕНТЫ



ЦЕНОВОЕ СЕГМЕНТИРОВАНИЕ

средний плюс

ТОРГОВЫЕ МАРКИ

Десерт ПЛОМБИР

ФИСТАШКОВЫЙ ПЛОМБИР

КЕДРОВЫЙ ПЛОМБИР

Крем ПЛОМБИР

Крем-брюле ПЛОМБИР

ПЛОМБИР на СЛИВКАХ

Натур ПЛОМБИР

мишки МИШКИ

ТОРГОВЫЕ МАРКИ

средний

низкий

ТОРГОВЫЕ МАРКИ

Ажур

ХЛОП!

кураж

ДОМАШНИЙ ДЕСЕРТ

МАЛЫШ-СТАКАНИК

ТОРГОВЫЕ МАРКИ

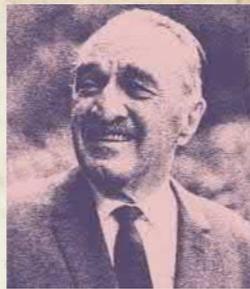
биржевой

ИЗ ИСТОРИИ СОВЕТСКОГО МОРОЖЕНОГО



НАЧАЛО

- Эра мороженого в Советском Союзе стартовала в 1936 г, после визита Анастаса Микояна в Америку.
- Нарком продовольствия решил сделать мороженое массовым продуктом по доступным ценам и 4 ноября 1937 года с конвейера сошла первая партия лакомства.
- Все виды выпускались по единому ГОСТу, чтобы не было различий в качестве и вкусе между продукцией всех предприятий страны.



28 копеек (до реформы 1961 г и после)

- Первые десятилетия советское эскимо было исключительно продуктом ручной упаковки с отдельно прикладываемой палочкой, но в 1947 году его выпуск стал более масштабным, а сам продукт приобрел современный привычный вид. Одним из самых вкусных было эскимо «Каштан». Из-за его качества, а поэтому и дефицита, расставались с 28 копейками за порцию - не глядя. И это только касается сливочного мороженого, про шоколадный «Каштан» - не стоит и говорить!
- Те же 28 копеек стоила «Лакомка», так же любимая покупателями, но появившаяся в СССР уже в середине 70-х. Традиционная «трубочка» из 12%-ного пломбира в глазури из молочного шоколада выпускалась на Мосхладкомбинате №8 на единственной в Союзе линии западного производства. Техника нанесения глазури методом окунания, по легенде, стала возможна благодаря изобретению насадки безымянным умельцем. Позже, на основе этого мороженого, появился «Щелкунчик», где шоколадная глазурь ещё и щедро приправлялась дроблённым орехом.

48 копеек

• Одним из самых дорогих был пломбир за 48 копеек, стоимость которого определялась не особенностями рецептуры, а объёмом порции. По ошибочному мнению его авторов, 250-граммовое мороженое должно было стать «семейным», чтобы хватило на несколько человек. Однако почти каждый член семьи мог съесть порцию за один присест!

• Самые скромные рейтинги и стоимость имело фруктовое-ягодное мороженое: чтобы его купить, надо было наскрести всего-то 7 копеек. Позже, помимо красного «фруктового», появилось и жёлтое, с ананасовым или лимонным вкусом.

• В истории осталось мороженое цвета зелёного чая и «Томатное». Последнее выпускалось в вафельном стаканчике, прикрытом сверху бумажным кружочком с изображением дольчатого томата. Вкус «Томатного» был не популярным и его достаточно быстро сняли с массового производства. Сегодня его с трудом, но можно найти на российских прилавках, в то время как в Японии, мороженое на основе томата, сливок и чеснока (!) продается чуть не в каждом магазине.



Бумажное ведёрко пломбир ванильный на натуральных сливках

430 6



Весовое пломбир ванильный на натуральных сливках

450 8

Пломбир на сливках

Эскимо в молочном шоколаде пломбир ванильный на натуральных сливках

80 24



Новинка!



Эскимо в молочном шоколаде с кокосовой стружкой пломбир кокосовый на натуральных сливках

80 24



Бумажный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках

80 24



Хит продаж!

Брикет на вафлях пломбир ванильный на натуральных сливках

90 32



Вафельный стаканчик пломбир-ванильный на натуральных сливках

90 24



Хит продаж!

Вафельный сахарный рожок пломбир ванильный на натуральных сливках

110 21



Картонная коробочка пломбир ванильный на натуральных сливках

240 12



Весовое пломбир ванильный на натуральных сливках

800 6



Весовое пломбир шоколадный на натуральных сливках

750 6



Легендарным стало мороженое, производимое в московском ГУМе с июля 1954 года. Его и до сих пор там производят, а секрет вкуса хранится в глубокой тайне. В производственный цех не пускают не только журналистов, но даже сотрудников магазина.

Всего «гумовского» мороженого существует девять видов.



• За границей советское мороженое относили к престижному классу. Его подавали исключительно в Дорогих ресторанах по самой высокой цене!

• ГОСТ 117-41, по которому производили советское мороженое с марта 1941 года, считался одним из самых строгих в мире. В нем содержалось только натуральное молоко.

• По мнению наркома, советский гражданин должен был съесть за год не менее пяти килограммов мороженого!

• Каждую партию мороженого оценивали по 100-балльной системе. Любое отклонение от вкуса, цвета или запаха считалось браком. Время реализации мороженого ограничивалось всего одной неделей. Сейчас же мороженое можно хранить до полутора лет.

Самый-самый

- Самый большой торт-мороженое весил 10,13 тонны (22 333,6 фунта) и был создан сотрудниками компании Dairy Queen Canada на площади Йонге-Дандас в Торонто, Онтарио, Канада, 10 мая 2011 года. Длина торта составляла 4,45 м, ширина 4,06 м и высота 1 м.
- Рекорд самого длинного торта-мороженого принадлежит китайским кондитерам. При высоте в 1 метр и ширине 3 метра, длина этого торта составила 4,8 метра, а общий вес - 8 тонн. Его создали в 2006 году в Пекине специально для спектакля под названием "Гора мороженого".
- Итальянцы Векия и Андригетти создали вафельный конус высотой 2,81 метра, как самый большой в мире.



Голосуй, или не погрозюешь

Один из крупных американских производителей мороженого построил кладбище своих неудачных рецептов. На более чем двухсот надгробиях указаны не пользующиеся массовым спросом наименования. Однако у любителей мороженого имеется возможность воскресить тот или иной вкус, проголосовав за него на официальном сайте. Если с течением времени он наберет ощутимую поддержку, то его вновь включат в производство.

ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ

- Впервые Европа познакомилась с мороженым в 13-м веке, когда Марко Поло вернулся в Италию и рассказал о своём путешествии в Китай.
- Самое популярное мороженое – ванильное - изобрёл французский кулинар Жерар Тирсен ещё в 1649 году. На втором месте идёт сливочное, потом шоколадное и клубничное.
- Вафельные рожки были изобретены в 1904 году во время прохождения Всемирной выставки в Сент-Луисе. На этом событии спрос на мороженое был столь велик, что просто не хватало бумажных стаканчиков для порций. Продавец обратился к своему коллеге, торгующему вафлями в киоске напротив. Сворачивая их в рожки и наполняя их мороженым, они сделали историю. Но готовый конус для мороженого был запатентован за год до описанных событий, выставка лишь сделала эту идею очень популярной.
- Первое эскимо появилось, когда кондитер Кристиан Нельсон, одновременно с демонстрацией фильма о жизни эскимосов, продавал своё мороженое покрыв его шоколадом. Своё изобретение он назвал эскимо-пай, что переводится как "пирожок эскимоса".
- Палочку для мороженого изобрёл 11-летний Фрэнк Эпперсон в 1905 г. Морозным утром он обнаружил оставленный накануне стаканчик с лимонадом и палочкой для перемешивания на крыльце своего дома. Через 20 лет он взял эту идею на вооружение.
- Мороженое на Руси изготавливали так: смешивали зимнее молоко с мёдом, заливали всё в формочки и замораживали. Если кто-то желал сделать замороженную смесь мягче, то её натирали на тёрке либо кололи на кусочки.

Красиво жить не запретишь



Японский бренд мороженого Cellato создал самое дорогое мороженое в мире стоимостью около \$6700 (около 535 тыс. руб.), пишет портал Nurebeast. Благодаря своей немалой цене десерт уже установил мировой рекорд и попал в Книгу рекордов Гиннеса.

Главной особенностью мороженого Cellato стал состав — лакомство готовят из редких ингредиентов, среди которых съедобное золото, сыр Пармиджано-Реджано, паста сакэ касу (остаток от производства sake, используемый в кулинарии) и белый трюфель, который выращивают в итальянском городе Альба. Стоимость самого гриба превышает \$15 тыс.

Натур Пломбир

Вафельный сахарный рожок пломбир шоколадный: 95г, 21 ккал

Вафельный сахарный рожок пломбир с топленым молоком: 95г, 21 ккал

Эскимо пломбир шоколадный в белом шоколаде: 80г, 24 ккал

Эскимо пломбир в темном шоколаде: 80г, 24 ккал

Брикет на вафлях пломбир шоколадный: 90г, 32 ккал

Брикет на вафлях пломбир с изюмом: 90г, 32 ккал

Брикет на вафлях пломбир на натуральных сливках: 90г, 32 ккал

Новинка!

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ И ЛЮБОпытНЫЕ ФАКТЫ



- А вы знали, что в 125 мл (1/2 чашки) обычного ванильного мороженого в полезных дозах содержатся такие питательные вещества, как кальций и витамин А?
- Все знают, что мороженое является высококалорийным продуктом. Вот сколько калорий содержат 100 граммов: сливочное мороженое – около 200 ккал, фруктовый лёд - около 150 ккал, обезжиренное мороженое - около 100 ккал.
- Главным ингредиентом мороженого является воздух. Он придаёт мороженому мягкость и воздушность. Если бы в мороженом не было воздуха, оно было бы твердым, как камень.
- Многие врачи советуют родителям давать своим детям мороженое для профилактики развития ангины. Также мороженое можно использовать для профилактики обострения хронических фарингитов, так как оно закаливает горло, а слизистая становится не столь чувствительной к перепадам температур.
- Сахар в мороженом является стабилизатором, замедляя его таяние.
- Больше всего мороженого производится в США.
- За всю жизнь корова может дать столько молока, что его хватит на 34 000 литров мороженого.
- В Танзании культивируется дерево под названием Инга съедобная. Его плоды имеют вкус ванильного мороженого.
- Дегустаторы мороженого используют золотые ложки для 100-процентного определения вкуса мороженого, так как обычные ложки оставляют небольшое послевкусие.





Рецепты с мороженым

КЛУБНИЧНЫЙ СМУЗИ

НА 5 ПОРЦИЙ:

- Клубника (300 г),
- Йогурт клубничный (400 мл)
- Мороженое (250 г),
- Сахарная пудра (1 стол. л)

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Клубнику вымыть, обсушить. Удалить хвостики. Крупные ягоды разрезать пополам.
2. Выложить клубнику в чашу блендера и измельчить в пюре.
3. Добавить в клубничное пюре сахарную пудру.
Вообще смузи считается диетическим напитком, поэтому сахар и его производные в этот напиток не добавляют. Но в случае, если клубника не сладкая, для этого следует добавить немного пудры.
4. Влить клубничный йогурт.
5. Добавить мороженое.
6. Взбить еще раз до однородности.

ФЛАМБЕ ЗАКАТА

НА 2 ПОРЦИИ:

- Сливочное масло (20 г)
- мороженое (100 г)
- коньяк (20 мл)
- ягоды ассорти (70 г)
- сахар (20 г)
- сироп (20 мл)
- мята свежая (1 г)
- блины готовые 2 шт (120 г)

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Растопить сливочное масло, смешать с сахаром и подогреть на огне до карамельного состояния.
2. Добавить в карамель ягоды, влить теплый коньяк и поджечь.
3. В центр готового блина выложить шарик мороженого, сложить блин в мешочек, заколоть деревянной зубочисткой.
4. Украсить тарелку рисунком из карамели, сверху красиво расположить фламбе заката. Сбоку положить листочек свежей мяты и несколько свежих ягод.



Вафельный стаканчик пломбир с клубничкой и земляничкой
83 24



Вафельный стаканчик пломбир с шоколадной крошкой
83 24

Вафельный стаканчик пломбир с топленым молоком
83 24



Бумажное ведёрко пломбир шоколадный
410 6

Бумажное ведёрко пломбир с топленым молоком
410 6



Весовое пломбир
420 9

Весовое пломбир шоколадный
450 8



Вафельный стаканчик пломбир с малиной
83 24

Вафельный стаканчик пломбир
90 24

Вафельный стаканчик пломбир шоколадный
90 24



Картонная коробочка пломбир шоколадный
240 12

Весовое пломбир с топленым молоком
450 8



Весовое пломбир с шоколадной крошкой
450 8

Весовое пломбир с топленым молоком
750 6

Еще с клубничкой!

ДЕСЕРТ С КЛУБНИКОЙ И ПЕЧЕНЬЕМ

- клубника (200 г)
- сахар (3 стол. л)
- мороженое ванильное (200 г)
- печенье песочное юбилейное (5 штук, 60 г)

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Клубнику вымыть и перебрать. Удалить хвостики. Выложить в миску с сахаром.
2. Взбить до пюре
3. Печенье по желанию истолочь в крошку или поломать небольшими кусочками.
4. В бокалы или креманки выкладываем слоями: печенье, клубничное пюре и мороженое.
5. Верх залить подтаявшим мороженым и украсить целой клубничкой. Подавать к столу.



СЛИВОЧНОЕ ПИВО ИЗ ГАРРИ ПОТТЕРА БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

ДЛЯ ПИВА:

- молоко (1 л)
- мороженое (600 г)
- сироп карамельный (50 мл)

ДЛЯ СИРОПА:

- Сахар (100 г)
- Вода (100 мл)
- Сливки (2 стол. л)
- Соль 0,25 (чайн. л)
- Перец черный (по вкусу)
- Корица (1/8 чайной ложки)

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сначала надо сварить карамельный сироп. Для этого в ковшик наливаем воду и высыпаем сахар.
2. Ставим на огонь, доводим до кипения и, помешивая, ждем полного растворения сахара.
3. Тонкой струйкой вливаем в сироп сливки. Добавляем специи с солью.
4. Варим, время от времени помешивая, до уваривания сиропа, около 3-5 минут. Оставляем сироп остывать при комнатной температуре.
5. В чашу блендера наливаем молоко, кладем мороженое и вливаем остывший карамельный сироп.
6. Взбиваем до образования хорошей пенной шапки. Разливаем по кружкам. Можно сверху посыпать корицей.

ПЬЯНЫЕ ГРУШИ С КОРИЦЕЙ, ГВОЗДИКОЙ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ

- груши (4 шт)
- сахар (150 г)
- гвоздика (4 шт)
- вино красное сухое (500 мл)
- мороженое (4 шарика, 200 г)
- корица (0,5 чайн. л)
- апельсиновый сок (2 стол. л)
- цедра 1 апельсина

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Груши очистить от кожуры, оставив плодоножки.
2. Срезать немного мякоти у основания, чтобы груши были устойчивее.
3. Влить вино в большую кастрюлю, добавить сахар, корицу, гвоздику, апельсиновый сок и цедру.
4. Нагреть на маленьком огне до полного растворения сахара.
5. Аккуратно поставить груши в кастрюлю и довести до кипения.
6. Накрывать крышкой, убавить огонь и варить 15-20 мин., до мягкости.
7. Разложить груши по тарелкам и подать с мороженым.
8. Можно полить сиропом, в котором варились груши.

Десерт Пломбир

Пломбир с кусочками шоколадного бисквита с вишневым наполнителем и шоколадным топпингом

140 12



Пломбир шоколадный с арахисом с наполнителем соленая карамель и шоколадным топпингом

140 12

Пломбир шоколадный с кусочками шоколадного бисквита с абрикосовым наполнителем и шоколадным топпингом

140 12



ПРИЧУДЛИВЫЕ СКУЛЬПТУРЫ И ПАМЯТНИКИ МОРОЖЕНОМУ

Памятник-перевертыш мороженому в Германии



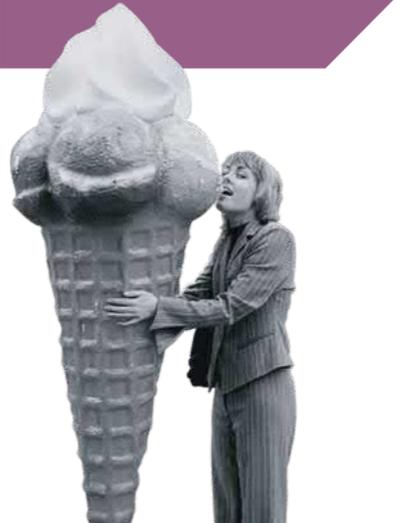
Необычный памятник мороженому можно обнаружить на крыше торгового центра Neumarkt Galerie в Кельне. Он был установлен по инициативе владельцев торгового центра в 2001 году. У этого памятника есть название, дословно "Брошенный конус". Его автором является Клас Олденбург — американский скульптор шведского происхождения, настоящий классик поп-арта.

Тающая корова



Эта скульптура представлена в Будапеште, (Венгрия) как совместная работа художников Андраша Хайду, Балажа Магашеги и Кристиана Имре. Самое забавное то, что она должна изображать тающее мороженое... Трудно понять, что побудило авторов создать такое странное произведение.

Рекламная скульптура в Берлине



Рожок с мороженым в Форт-Мэдисоне



Реклама киоска с мороженым на поле для мини-гольфа Putt-A-Round.

Ми-ми-мишки



Вафельный стаканчик пломбир

60 24



Вафельный стаканчик пломбир банановый с клубникой и земляникой

60 24



Вафельный стаканчик пломбир шоколадный с печеньем

60 24



СОБЕРИ СВОЮ КОЛЛЕКЦИЮ ФИШЕК!

Необычные фигуры мороженого



Мороженое из крокодильих яиц



Если вы желаете попробовать мороженое из крокодильих яиц, то ваш путь лежит на Филиппины. Такое мороженое считается крайне полезным, так как в яйцах крокодила меньше холестерина, а также они фермерские.



Мороженое из цикад

Уникальное мороженое из цикад можно найти в Колумбии. Цикад собирают в окрестностях, после чего им удаляют крылья, варят, добавляют коричневый сахар и молоко и карамелизируют, после чего поливают шоколадом и используют в создании мороженого.

Со вкусом дуриана

Это азиатский плод славится своим дурным запахом, однако пусть это первое впечатление вас не смутит, так как на вкус этот плод довольно приятный.



Со вкусом Чеддера

В некоторых местах такое мороженое продают под названием, которое переводится как "настоящий сыр", и цвет его соответствует цвету обычного куска сыра.



Со вкусом холопенью

Соус из зелёного халапеньо используется не только в современной кухне, но и для создания острого мороженого. В некоторых странах такое мороженое можно сделать и в домашних условиях, для этого продаются пакеты со смесью для мороженого, в котором есть все необходимые инструкции для его приготовления.

От мороженого появляется кариес

Мороженое не задерживается долго в ротовой полости и не создает благоприятной среды для размножения бактерий. Но, если съесть шарик мороженого после чашечки горячего кофе, то можно спровоцировать образование трещин на эмали.



От мороженого толстеют

На самом деле вес можно набрать от чего угодно. Знайте меру и мороженое никаким образом не скажется на стройности фигуры. К тому же в составе таких видов мороженого, как плодово-ягодное, сорбет или фруктовый лед жира нет вообще. Калорийность таких видов мороженого в четыре раза меньше, чем средний энергетический уровень такой же массы конфет и печенья!

В мороженом нет витаминов, а одни калории

В молоке - основе традиционного мороженого, можно найти массу полезных веществ. Это витамины группы В (ведут борьбу с плохим настроением, нормализуют сон, положительно влияют на кожу и волосы), витамин А (улучшает зрение), кальций (укрепляет кости и способствует похудению), витамин D (помогает организму усваивать кальций), витамин Е (защищает от ранних морщин и сердечно-сосудистых заболеваний). А в эскимо, в паре с шоколадом, оно снабдит организм железом, магнием и фосфором.



Мороженое не влияет положительно на настроение



Классический пломбир и сливочное мороженое содержат аминокислоту L-триптофан. Она является натуральным транквилизатором, способствующим успокоению нервной системы и повышению иммунитета. Только вот сохранить такую аминокислоту в готовом продукте непросто, а замораживание позволяет это сделать. Поэтому в мороженом L-триптофан сохраняется. Вкусные шарики десерта способствуют выработке серотонина, а это известный гормон радости! Употребление мороженого дарит чувство счастья и положительные эмоции. О стрессе можно забыть!

Крем-брюле Пломбир



Вафельный стаканчик пломбир на натуральных сливках крем-брюле

83 24



Брикет на вафлях пломбир на натуральных сливках крем-брюле

90 32



Бумажное ведёрко пломбир на натуральных сливках крем-брюле

410 6



Бумажный стаканчик пломбир на натуральных сливках крем-брюле с грецким орехом в солёной карамели

70 24



Вафельный сахарный рожок пломбир на натуральных сливках крем-брюле с грецким орехом в солёной карамели

95 21



Вафельный стаканчик пломбир на натуральных сливках крем-брюле с грецким орехом в солёной карамели

85 24



Весовое мороженое пломбир на натуральных сливках крем-брюле с грецким орехом в солёной карамели

420 8



Бумажное ведёрко пломбир на натуральных сливках крем-брюле с грецким орехом в солёной карамели

410 6

“ Мифы о мороженом о которых стоит забыть

Кто не мечтает в жаркую погоду о порции вкусного мороженого? Прохладное лакомство не только поможет охладиться, но и придаст хорошего настроения, ведь оно такое вкусное.

Но не все спешат побаловать себя мороженым, а все из-за того, что верят в некоторые мифы о нем, которые мы хотим сейчас развеять.

Кедровый Пломбир



Бумажный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом

70 24



Рожок вафельный пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом

65 30



Брикет на вафлях пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом

90 32



Картонная коробочка пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом

240 12



Вафельный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом

85 24



Бумажное ведёрко пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом

410 6

Фисташковый Пломбир



Вафельный сахарный рожок пломбир с фисташковой пастой и дроблёной фисташкой

95 21



Бумажное ведёрко пломбир с фисташковой пастой и дроблёной фисташкой

410 6

Крем Пломбир



Кубик пломбир ванильный яичный

160 16



ПАЛЕТАС (МЕКСИКА)

Фруктовое мороженое с добавлением свежих фруктов. Бывает двух видов: на основе воды и фруктового сока и на основе молока.



КУЛФИ (ИНДИЯ)

Кулфи – холодный индийский десерт конической формы, который чуть плотнее по консистенции, чем обычное мороженое. Обычно готовится из молока, которое кипятится несколько часов, с добавлением фисташек, кардамона и шафрана.



ДОНДУРМА (ТУРЦИЯ)

Разновидность мороженого, настолько плотная и тягучая, что её иногда едят с помощью вилки и ножа. Продавцы, поддразнивая покупателей, вытягивают её из ёмкости на приличную высоту.



АЙС КАСАНГ (СИНГАПУР)

Разноцветный холодный десерт с разными добавками, но основные ингредиенты остаются неизменными – лёд и фасоль. Так же используют разные топпинги – кукурузу, мармеладки, сиропы, орехи и молоко.

мороженое стран мира



МОЧИ (ЯПОНИЯ)

Японское мороженое Мочи можно держать в руках – тягучее липкое рисовое тесто не даёт мороженому растаять. Шарики мороженого покрыты тонким рисовым тестом всех цветов радуги с добавлением кукурузного крахмала.



ДЖИПАНГИ (КОРЕЯ)

Хит корейского стрит-фуда — ванильное мороженое в объемной трубочке из кукурузного теста. Как правило, эти трубочки довольно объемные, поэтому можно смело брать одну на двоих.

Рожки



с ЗМЖ

«Хлоп!» мороженое ванильно-клубничное с клубничным джемом в вафельном рожке

60 30



с ЗМЖ

«Хлоп!» мороженое ванильно-черничное с черничным джемом в вафельном рожке

60 30



с ЗМЖ

«Хлоп!» мороженое с ароматом фисташки с фисташкой и арахисом с шоколадной глазурью в вафельном рожке

60 30

Эскимо

с ЗМЖ



«Кураж» мороженое эскимо ванильное в шоколадной глазури с клубничным джемом

65 30

с ЗМЖ



«Кураж» мороженое эскимо ванильное в шоколадной глазури с карамелью и орехами

67 30

с ЗМЖ



«Кураж» мороженое эскимо ванильное в белой глазури с вареной сгущенкой

67 30



«Московское» мороженое эскимо ПЛОМБИР ванильный в шоколадной глазури

70 30

Вафельные стаканчики



Мороженое ПЛОМБИР ванильное

70 24



с ЗМЖ

Мороженое ванильное

70 24



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с шоколадной крошкой

70 24



с ЗМЖ

Мороженое шоколадное

70 24



с ЗМЖ

Мороженое с ароматом клубники

70 24



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с вареной сгущенкой

80 24



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с черничным джемом

80 24



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с мягкой карамелью

80 24

Брикеты на вафлях



«Пломбир №20» мороженое ПЛОМБИР ванильное в брикете на вафлях

100 32



с ЗМЖ

«Брикеша» мороженое ванильное с изюмом в брикете на вафлях

100 32

Льды



«Джайв!» лёд с ароматом мультифрукта

60 30



«Джайв!» лёд с ароматом апельсина

60 30



«Джайв!» лёд с ароматом киви

60 30

Пластиковые стаканчики

с ЗМЖ



«Банзай!» мороженое ванильно-шоколадное с шоколадной глазурью и арахисом

95 12

с ЗМЖ



«Банзай!» мороженое ванильно-клубничное с клубничным джемом

95 12

с ЗМЖ



«Джайв!» мороженое с ароматом киви и ананаса с цукатами

190 12

с ЗМЖ



«Джайв!» мороженое с ароматом банана и клубники с цукатами

190 12

с ЗМЖ



«Мальчик-Стаканчик!» мороженое ванильное с варёной сгущёнкой

70 35

Торты-мороженое

с ЗМЖ



«Белая Симфония» торт-мороженое с варёной сгущёнкой и кокосовой стружкой

600 4

с ЗМЖ



«Валентинка» торт-мороженое крем-брюле с мягкой карамелью

400 4

с ЗМЖ



«Кураж» торт-мороженое с варёной сгущёнкой

600 4

с ЗМЖ



«Валентинка» торт-мороженое ванильно-клубничное с клубничным джемом

600 4

Весовое



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с джемом киви

450 4



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с вишнёвым джемом

450 4



с ЗМЖ

Мороженое ванильное с мягким шоколадом

450 4



с ЗМЖ

Мороженое с ароматом клубники

500 6



с ЗМЖ

Мороженое ванильное

450 8



с ЗМЖ

Мороженое ванильное

900 4



с ЗМЖ

Мороженое шоколадное

500 9



с ЗМЖ

Мороженое ванильное

450 9

HoReCa



Мороженое ПЛОМБИР ванильный на натуральных сливках

2000 3



Мороженое ПЛОМБИР на натуральных сливках крем-брюле с грецким орехом в солёной карамели

2000 3



с ЗМЖ

Мороженое с ароматом черники

2000 3



с ЗМЖ

Мороженое с ароматом фисташки

2000 3



с ЗМЖ

Мороженое ванильное

2000 3



с ЗМЖ

Мороженое с ароматом клубники

2000 3



с ЗМЖ

Мороженое шоколадное

2000 3

	Вес, гр	Штук в коробке	Коробок на поддоне	Хранить не выше 18°С, мес	Штрихкод упаковки 460702403	Жирность смеси, %
Бумажный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках	80	24	88	15	2251	15
Эскимо в молочном шоколаде пломбир ванильный на натуральных сливках	80	24	135	15	3753	15
Эскимо с ароматом кокоса и кокосовой стружкой в молочном шоколаде	80	24	135	15	4361	15
Вафельный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках	90	24	84	15	3609	15
Брикет на вафлях пломбир ванильный на натуральных сливках	90	32	120	15	4064	15
Рожок сахарный вафельный пломбир ванильный на натуральных сливках	110	21	90	15	2565	15
Картонная коробочка пломбир ванильный на натуральных сливках	240	12	120	15	2268	15
Бумажное ведёрко пломбир ванильный на натуральных сливках	430	6	90	15	2459	15
Весовое пломбир ванильный на натуральных сливках	450	8	72	15	3890	15
Весовое пломбир шоколадный на натуральных сливках	750	6	72	15	4354	15
Весовое пломбир ванильный на натуральных сливках	800	6	72	15	2671	15

Эскимо пломбир в тёмном шоколаде	80	24	135	15	2817	12
Эскимо пломбир шоколадный в белом шоколаде	80	24	135	15	2800	12
Вафельный стаканчик пломбир	90	24	84	15	2589	12
Вафельный стаканчик пломбир шоколадный	90	24	84	15	2602	12
Вафельный стаканчик пломбир с шоколадной крошкой	83	24	84	15	4286	12
Вафельный стаканчик пломбир с топлёным молоком	83	24	84	15	4293	12
Вафельный стаканчик пломбир с малиной	83	24	84	15	4195	12
Вафельный стаканчик с клубникой и земляникой	83	24	84	15	4057	12
Брикет на вафлях пломбир шоколадный	90	32	120	15	4125	12
Брикет на вафлях пломбир с изюмом	90	32	120	15	4026	12
Брикет на вафлях пломбир на натуральных сливках	90	32	120	15	4385	12
Вафельный сахарный рожок пломбир с топлёным молоком	95	21	90	15	4194	12
Вафельный сахарный рожок пломбир шоколадный	95	21	90	15	4200	12
Картонная коробочка пломбир шоколадный	240	12	120	15	2596	12
Бумажное ведёрко пломбир с топлёным молоком	410	6	90	15	4347	12
Бумажное ведёрко пломбир шоколадный	410	6	90	15	2862	12
Весовое пломбир	420	9	72	15	4149	12
Весовое пломбир с шоколадной крошкой	450	8	72	15	3203	12
Весовое пломбир шоколадный	450	8	72	15	3197	12
Весовое пломбир с топлёным молоком	450	8	72	15	3579	12
Весовое пломбир с топлёным молоком	750	8	72	15	4323	12

Вафельный сахарный рожок фисташковый пломбир с фисташкой	95	21	102	15	4217	12	
Бумажное ведёрко фисташковый пломбир с фисташкой	410	6	72	15	3388	12	
Вафельный рожок пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом	Хит!	65	30	135	15	3654	15
Бумажный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом		70	24	88	15	2947	15
Вафельный стаканчик пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом		85	24	84	15	3975	15
Брикет на вафлях пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом	Хит!	90	32	120	15	3999	15
Картонная коробочка пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом		240	12	120	15	3135	15
Бумажное ведёрко пломбир ванильный на натуральных сливках с кедровым орехом		410	6	90	15	2923	15

Бумажный стаканчик пломбир крем-брюле с грецким орехом в соленой карамели	Хит!	70	24	88	15	3906	15
Вафельный стаканчик пломбир крем-брюле с грецким орехом в соленой карамели		85	24	84	15	3951	15
Вафельный стаканчик пломбир крем-брюле		83	24	84	15	4309	15
Брикет на вафлях стаканчик пломбир крем-брюле		90	32	120	15	3982	15
Вафельный сахарный рожок пломбир крем-брюле с грецким орехом в соленой карамели	Хит!	95	21	90	15	4224	15
Бумажное ведёрко пломбир крем-брюле с грецким орехом в соленой карамели		410	6	90	15	3883	15
Бумажное ведёрко пломбир крем-брюле		410	6	90	15	3791	15
Весовое мороженое пломбир крем-брюле с грецким орехом в соленой карамели		420	8	72	15	4132	15

Кубик пломбир ванильный яичный		160	16	135	15	2701	18
Вафельный стаканчик пломбир		60	24	102	15	3937	12
Вафельный стаканчик пломбир банановый с клубникой и земляникой		60	24	102	15	4231	12
Вафельный стаканчик пломбир шоколадный с печеньем		60	24	102	15	4248	12

	Вес, гр	Штук в коробке	Коробок на поддоне	Хранить не выше 18°С, мес	Штрихкод упаковки 460702403	Жирность смеси, %		
Десерт Пломбир	«Пралине» пломбир шок. с арахисом с соленой карамелью и шок. топлингом	Новинка!	140	12	160	15	4316	12
	«Прга» пломбир шок. с шок. бисквитом с арахисом и шоколадным топлингом	Новинка!	140	12	160	15	4330	12
	«Темный лес» пломбир с шок. бисквитом с вишней и шоколадным топлингом	Новинка!	140	12	160	15	4378	12
Вафельные рожки	Мороженое с з.м.ж. «Хлоп!» ванильно-клубничное с клубничным джемом в вафельном рожке		60	30	135	15	0738	12
	Мороженое с з.м.ж. «Хлоп!» с ароматом фисташки с фисташками и арахисом в вафельном рожке		60	30	135	15	1803	12
	Мороженое с з.м.ж. «Хлоп!» ванильно-черничное с черничным джемом в вафельном рожке		60	30	135	15	2695	12
Эскимо	Мороженое с з.м.ж. «Кураж» ванильное в шоколадной глазури с клубничным джемом		65	30	135	15	2374	12
	Мороженое с з.м.ж. «Кураж» ванильное в белой глазури с вареной сгущенкой		67	30	135	15	0479	12
	Мороженое с з.м.ж. «Кураж» ванильное и орехами в шоколадной глазури с карамелью и орехами		67	30	135	15	0417	12
Мороженое «Московский» пломбир ванильный в шоколадной глазури		70	30	135	15	2169	12	
Пластиковые стаканчики	Мороженое с з.м.ж. «Джайв!» с ароматом банана и клубники с цуккатами		190	12	70	15	1520	12
	Мороженое с з.м.ж. «Джайв!» с ароматом киви и ананаса с цуккатами		190	12	70	15	1537	12
	Мороженое с з.м.ж. «Банзай!» ванильно-клубничное с клубничным джемом		95	12	120	15	0271	12
	Мороженое с з.м.ж. «Банзай!» ванильно-шоколадное в шоколадной глазури и арахисом		95	12	120	15	0288	12
	Мороженое с з.м.ж. «Мальчик-стаканчик» ванильное с вареной сгущенкой		70	35	108	15	0516	12
Торты мороженое	Мороженое с з.м.ж. «Белая Симфония» ванильное с вареной сгущенкой и кокосовой стружкой		600	4	48	15	1100	12
	Мороженое с з.м.ж. «Кураж» ванильное с вареной сгущенкой		600	4	48	15	1063	12
	Мороженое с з.м.ж. «Балентинка» ванильно-клубничное с клубничным джемом		600	4	48	15	0356	12
	Мороженое с з.м.ж. «Балентинка» ванильное и крем-брюле с мягкой карамелью		400	4	90	15	0318	12
Лёд Джайв	Лёд с ароматом апельсина		60	30	135	12	0530	0
	Лёд с ароматом мультифрукта		60	30	135	12	0677	0
	Лёд с ароматом киви		60	30	135	12	3425	0
Мальчик-Стаканчик	Мороженое пломбир ванильный		70	24	108	15	0790	12
	Мороженое с з.м.ж. ванильное с шоколадной крошкой		70	24	108	15	0783	5
	Мороженое с з.м.ж. с ароматом клубники		70	24	108	15	0875	5
	Мороженое с з.м.ж. ванильное		70	24	108	15	0837	5
	Мороженое с з.м.ж. шоколадное		70	24	108	15	0851	5
	Мороженое с з.м.ж. ванильное с черничным джемом		80	24	108	15	0950	12
	Мороженое с з.м.ж. ванильное с мягкой карамелью		80	24	108	15	0769	12
	Мороженое с з.м.ж. ванильное с вареной сгущенкой		80	24	108	15	1377	12
	Мороженое «Пломбир №20» пломбир ванильный вафельный в брикете на вафлях		100	32	120	15	0486	12
	Мороженое с з.м.ж. «Бричка» ванильное с изюмом в брикете на вафлях		100	32	120	15	0561	12
Домашний Десерт	Мороженое с з.м.ж. ванильное с джемом киви		450	4	108	15	4170	12
	Мороженое с з.м.ж. ванильное с мягким шоколадом		450	4	108	15	4187	12
	Мороженое с з.м.ж. ванильное с вишневым джемом		450	4	108	15	4163	12
	Мороженое с з.м.ж. «Классическое» ванильное		450	8	108	15	2428	12
	Мороженое с з.м.ж. «Классическое» ванильное		900	4	108	15	2435	12
	Мороженое с з.м.ж. (дисконт) «Классическое» ванильное		450	9	88	15	4033	12
	Мороженое с з.м.ж. шоколадное		500	9	98	15	0196	12
Мороженое с з.м.ж. с ароматом клубники		500	6	120	15	0233	12	
НюСа	Мороженое «Пломбир на сливках» пломбир ванильный на натуральных сливках		2000	3	32	15	2831	15
	Мороженое «Крем-брюле Пломбир» пломбир крем-брюле с грецким орехом в соленой карамели		2000	3	32	15	4279	15
	Мороженое с з.м.ж. «Домашний десерт» ванильное		2000	3	32	15	1919	12
	Мороженое с з.м.ж. «Домашний десерт» шоколадное		2000	3	32	15	1926	12
	Мороженое с з.м.ж. «Домашний десерт» с ароматом черники		2000	3	32	15	4255	12
	Мороженое с з.м.ж. «Домашний десерт» с ароматом фисташки		2000	3	32	15	4262	12
	Мороженое с з.м.ж. «Домашний десерт» с ароматом клубники		2000	3	32	15	1995	12



Производство: Россия, 633204, Новосибирская обл., г. Искитим, ул. Украинская, 55. +7 (383) 285-52-21; e-mail: fabrika@grosipron.ru
 Отдел продаж: Россия, 630087, г. Новосибирск, Карла Маркса пр-т, 30/1, офис 613. +7 (383) 285-52-24; e-mail: sale@grosipron.ru