

Частное торгово-производственное
унитарное предприятие
"Людам нравится"

220020, г. Минск, ул. Карла Либкнехта, 45, офис 7
р/с BY53 UNBS 3012 0063 7800 5000 7933
отделение №7 ЗАО "БСБ Банк"
г. Минск, пр-т Газеты «Звезда», 47
БИК UNBSBY2X
УНП 191345980



Прайс-лист

на смеси для мороженого, слаша и вафель

Название смеси	Фасовка	Способ приготовления	Срок хранения	Цена за 1 кг смеси без НДС, ВУН	Ставка НДС, %	Цена за 1 кг смеси с НДС, ВУН
1. Сухие смеси для мягкого мороженого и молочных коктейлей Вита-Айс ЛАЙТ на цельном сухом молоке с добавлением растительных жиров.						
ЛАЙТ ВАНИЛЬНОЕ Арт:513002	1,0 кг	1,0 кг (1 пачка) на 3 л ВОДЫ ИЛИ МОЛОКА	12 месяцев	11,50	20	13,80
ЛАЙТ СЛИВОЧНОЕ Арт: 513001	1,0 кг	1,0 кг (1 пачка) на 3 л ВОДЫ ИЛИ МОЛОКА	12 месяцев	11,50	20	13,80
ЛАЙТ ШОКОЛАДНОЕ Арт:513004	1,0 кг	1,0 кг (1 пачка) на 3 л ВОДЫ ИЛИ МОЛОКА	12 месяцев	12,50	20	15,00
ЛАЙТ КЛУБНИЧНОЕ Арт:513003	1,0 кг	1,0 кг (1 пачка) на 3 л ВОДЫ ИЛИ МОЛОКА	12 месяцев	12,50	20	15,00
2. Смеси для граниты (слашей)						
СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ГРАНИТЫ в ассортименте (мохито, апельсин, чёрная смородина, клубника, малина, банан, дыня, лимон-лайм, бабл-гам)	1,0 кг	1,0 кг (1 пачка) на 6-8 л ВОДЫ	12 месяцев	13,50	20	16,20
3. Смеси для приготовления бельгийских, гонконгских вафель, корн-догов и пончиков						
БЕЛЬГИЙСКИЕ СЛАДКИЕ вафли Арт:523315	1,0 кг	100г смеси с 150 мл молока 3,2% комнатной температуры 20 г масла сливочного 82% растопить (чтобы не закипело). Перемешать	12 месяцев	8,90	20	10,68
БЕЛЬГИЙСКИЕ НЕСЛАДКИЕ вафли Арт:523355	1,0 кг		12 месяцев	8,90	20	10,68
БЕЛЬГИЙСКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ вафли Арт:523340	1,0 кг		12 месяцев	9,90	20	11,88
ГОНКОНГСКИЕ СЛАДКИЕ вафли Арт:522300	1,0 кг		12 месяцев	8,90	20	10,68
ГОНКОНГСКИЕ НЕСЛАДКИЕ вафли Арт: 522200	1,0 кг		12 месяцев	8,90	20	10,68
ГОНКОНГСКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ вафли Арт:522340	1,0 кг		12 месяцев	9,90	20	11,88
БЕЛЬГИЙСКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ вафли Арт:523345	1,0 кг		12 месяцев	10,50	20	12,60
4. Смесь сухая для ПЫШЕК дрожжевых						
Смесь сухая для ПЫШЕК дрожжевых	1,0 кг	Содержимое пакета растворить в 900гр воды, дать постоять для поднятия и загрузить в автомат. Для выпечки вручную смесь разводят 1:0.5 .	12 месяцев	7,80	20	9,36

+375 29 190 68 17
+375 17 373 68 17

info@people-like.by