

## Прайс-лист

### на смеси для мороженого, глаза и вафель

| Название смеси  | Фасовка | Способ приготовления  | Срок хранения | Цена за 1 кг смеси без НДС, BYN | Ставка НДС, % | Цена за 1 кг смеси с НДС, BYN |
|---|---------|---|---------------|---------------------------------|---------------|-------------------------------|
| <b>1. Сухие смеси для мягкого мороженого и молочных коктейлей Вита-Айс ЛАЙТ на цельном сухом молоке с добавлением растительных жиров.</b> |         |   |               |                                 |               |                               |
| ЛАЙТ ВАНИЛЬНОЕ<br>Арт:513002  | 1,0 кг  | 1,0 кг (1 пачка) на 3 л воды или молока   | 12 месяцев    | 19,25                           | 20            | 23,10                         |
| ЛАЙТ СЛИВОЧНОЕ<br>Арт: 513001   | 1,0 кг  | 1,0 кг (1 пачка) на 3 л воды или молока   | 12 месяцев    | 19,25                           | 20            | 23,10                         |
| ЛАЙТ ШОКОЛАДНОЕ<br>Арт:513004   | 1,0 кг  | 1,0 кг (1 пачка) на 3 л воды или молока   | 12 месяцев    | 20,25                           | 20            | 24,30                         |
| ЛАЙТ КЛУБНИЧНОЕ<br>Арт:513003   | 1,0 кг  | 1,0 кг (1 пачка) на 3 л воды или молока   | 12 месяцев    | 20,25                           | 20            | 24,30                         |
| <b>2. Смеси для граниты (глаза)</b>   |         |   |               |                                 |               |                               |
| 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    | 24,00                           | 20            | 28,80                         |
| <b>3. Смеси для приготовления бельгийских, гонконгских вафель, корн-догов и пончиков</b>  |         |   |               |                                 |               |                               |
| БЕЛЬГИЙСКИЕ СЛАДКИЕ вафли<br>Арт:523315   | 1,0 кг  | 100г смеси с 150 мл молока 3,2% комнатной температуры 20 г масла сливочного 82% растопить ( чтобы не закипело).<br>Перемешать           | 12 месяцев    | 16,00                           | 20            | 19,20                         |
| БЕЛЬГИЙСКИЕ НЕСЛАДКИЕ вафли<br>Арт:523355   | 1,0 кг  |   | 12 месяцев    | 16,00                           | 20            | 19,20                         |
| БЕЛЬГИЙСКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ вафли<br>Арт:523340  | 1,0 кг  |   | 12 месяцев    | 17,00                           | 20            | 20,40                         |
| ГОНКОНГСКИЕ СЛАДКИЕ вафли<br>Арт:522300   | 1,0 кг  |   | 12 месяцев    | 16,00                           | 20            | 19,20                         |
| ГОНКОНГСКИЕ НЕСЛАДКИЕ вафли<br>Арт: 522200  | 1,0 кг  |   | 12 месяцев    | 16,00                           | 20            | 19,20                         |
| ГОНКОНГСКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ вафли<br>Арт:522340  | 1,0 кг  |   | 12 месяцев    | 17,00                           | 20            | 20,40                         |
| БЕЛЬГИЙСКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ вафли<br>Арт:523345  | 1,0 кг  |   | 12 месяцев    | 21,50                           | 20            | 25,80                         |
| <b>4.Смесь сухая для ПЫШЕК дрожжевых</b>  |         |   |               |                                 |               |                               |
| 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    | 15,00                           | 20            | 18,00                         |