BELYOV
PASTILA
MANUFACTURE

Belyov PASTILA

aus
sauersüßen Bratäpfeln

Naturreine handgemachte Süßigkeiten

Wiederbelebte Rezepte
aus dem Jahr 1881

www.pastila1881.com
+7 (985) 770-87-87

BELYOV
PASTILA
MANUFACTURE

Belyov
Pastila Manufacture

INHALTSVERZEICHNIS

ÜBER UNS

- Geschichte
- Produktion
- Vertriebsgebiete
- Einkaufsquellen
- Auszeichnungen und Zertifikate

PRODUKTKATALOG

- Belyov Pastila
- Belyov Pastila, 50 g
- Belyov Pastila, 100 g
- Belyov Pastila, 200 g
- Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz, 180 g

Belyov MINI-PASTILA

- Belyov Pastila in Geschenkverpackung
- Belyov Pastila «Wunderland Kamtschatka» aus der Sonderserie «Regionen Russlands»
- Belyov Pastila mit Honig aus Altai und Baschkirien
- Belyov Pastila-Stangen
- Pastila-Zwieback aus Belyov
- Fruchtleder
- Sefir
- Fruchtgelee
- Produktion für Handelsmarken
- Neujahrssortiment

Allgemeine Information

Wiederbelebte Rezepte und Traditionen aus dem Jahr 1881

Belyov Pastila Manufacture. Restauriertes Foto aus dem 19. Jahrhundert

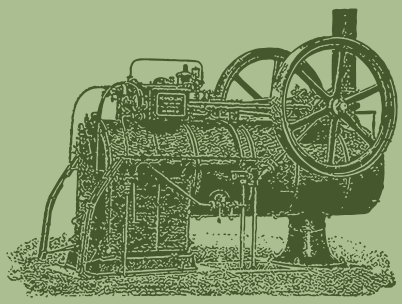
GESCHICHTE

Einst beschloss der russische Kaufmann, Ingenieur und Schriftsteller Ambrose Prochorow, einen großen Baumgarten anzulegen und begann, einen hundert Meter langen Steinbau zu errichten. Niemand wusste genau, was gebaut wird. Es verbreiteten sich Gerüchte: «Da wird man Äpfel brennen!».

Mittlerweile arbeitete Prochorow beharrlich daran, seine Hauptidee zu verwirklichen: Er wollte nämlich die so genannte «Apfel-Pastila», die in Belyov zum damaligen Zeitpunkt bereits seit über 300 Jahren zubereitet wurde, industriell herstellen.

Die Apfelspezialität für eine Familie zu machen ist einfach, doch sie im globalen Maßstab herzustellen ist eine ganz andere Sache. Na ja, Äpfel gibt es genug, und anstatt Honig könnte man Zucker verwenden… Doch wie kann man Riesenmengen von Äpfeln dörren?

IM JAHR 1881



Nach einiger Zeit fand Ambrose Prochorow die perfekte Formel für die Zubereitung der Apfelpastila. Dazu eröffnete er seine «Fabrik für pflanzliche Dauerwaren», eine der ersten in Russland. Das Projekt wurde lange streng geheim gehalten, und dafür gibt es eine Erklärung: in der Fabrik gab es eine Halle zur «Feuertrocknung von Gemüse» nach der Technologie, die von Prochorow selbst entwickelt worden war. Zu dem Moment war es ein weltweit einzigartiges Know-how. Es bestand in Folgendem: An einen riesengroßen Ofen waren vier Gräben (jeder zwanzig Schritt lang) angeschlossen. Ganze Baumstämme wurden in die Graben gelegt, deren Enden brannten im Ofen und erzeugten die Hitze, die zum Dörren benötigt wurde. Es gab einen wichtigen Trick: man musste die Temperatur bei +80°C konstant halten, sonst wurde die Pastila schwarz.

Außer technischen Vorschriften sorgte Prochorow auch für andere Voraussetzungen für eine qualitativ hohe und leckere Pastila — herzliche Atmosphäre im Betrieb und liebevolle Zubereitung. Nach Prochorows Anordnung begann der Arbeitstag in der Fabrik mit dem Teetrinken! Alle versammelten sich in der Kantine, genossen Tee und Pastila, Ambrose Prochorow gab den Arbeitern Anleitungen. Und erst dann ging man in die Fabrikhalle an die Arbeitsplätze.

PRODUKTION

Die moderne Produktion wurde erst 2010 wieder aufgenommen. Die Gründer der Belyov Pastila Manufacture ließen sich von Ambrose Prochorows Beispiel inspirieren und wollten sowohl die Herstellungstechnologie als auch die Kultur des Pastila Genusses wieder beleben. Die Pastila aus Belyov gilt als eine Feinkostspezialität für gesundheitsbewusste Menschen, die Qualität wertschätzen. In der Belyov Pastila Manufacture befolgen wir die originelle Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert, die von Ambrose Prochorow entwickelt wurde. Die Äpfel werden von unseren Mitarbeitern sorgfältig. Die Sorte ist dabei ausschlaggebend. Die Belyov Pastila wird aus den Antonowka-Äpfeln zubereitet, denn genau diese Apfelsorte passt am besten, dank ihrem Geschmack und nützlichen Eigenschaften: sie enthält viel Vitamin C, hat eine für Pastila notwendige Konsistenz und einen unverwechselbaren Geschmack.

Wir produzieren nicht nur die klassische Äpfel-Pastila, sondern auch weitere Pastila-Arten. Kraftvolle Noten von Blaubeeren, säuerliche Moosbeeren und Preiselbeeren, feinherber Geschmack von schwarzen Johannisbeeren, würziger Zimt, süße Zedernüsse ergänzen die Antonowka-Äpfel ganz gut und bilden eine wunderbare Kombination. All die Geschmacksvariationen finden Sie in unserem Produktkatalog.

Seit 10 Jahren sorgen wir dafür, dass jeder Mensch ein Produkt ganz nach seinem Geschmack finden kann.

Die Pastila aus Belyov gilt als eine Feinkostspezialität für gesundheitsbewusste Menschen, die Qualität wertschätzen.

VERKAUFSGEOGRAPHIE

HIER ERHÄLTLICH:

Пятёрочка
Перекресток СУПЕРМАРКЕТ
BILLA
ГИПЕРМАРКЕТ КАРУСЕЛЬ
МАГНИТ
О'КЕЙ ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО
Утконос ИНТЕРНЕТ-ГИПЕРМАРКЕТ
ГУМ
АЗБУКА ВКУСА
globus
PRISMA
Верный универсам
Авоська СЕТЬ УНИВЕРСАМОВ
SPAR
Добрынинский КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ 1914
МИРАТОРГ
ЛУКОЙЛ
Дикси
гастроном глобус гурмэ
Ашан
МАГНОЛИЯ
OZON.ru
ГАЗПРОМ НЕФТЬ
монетка
ВИКТОРИЯ
Бахетле СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ
МАРИЯ-РА
ЗЕЛЕНАЯ УЛИЦА
Радеж
SELGROS cash & carry
РОСНЕФТЬ
METRO
WILDBERRIES

AUSZEICHNUNGEN UND ZERTIFIKATE

- Warenzeichenurkunde Nr. 712608 Belyov Pastila Manufacture
- Ausschließliches Recht auf die geschützte Ursprungsbezeichnung, Zertifikat Nr. 156/2
- Pokal «Das beste Unternehmen 2019»
- Auszeichnung «Das beste Unternehmen 2019»
- Diplom und Goldmedaille «Das beste Produkt 2019»
- Teilnahmeurkunde: Das Sibirische Wirtschaftsforum 2018
- Teilnahme am China International Import Expo 2018, Diplom für Konditoreierzeugnis «Klassische Belyov Pastila»
- Goldmedaille und Diplom für Konditoreierzeugnis «Himbeergelee in Schokoglasur» der Belyov Pastila Manufacture
- Superior Taste Award
- Auszeichnungsdiplom Superior Taste Award 2018, Brüssel
- Diplom und Silbermedaille für Pflaumengelee in Schokoglasur
- Diplom und Goldmedaille für Klassische Pastila und Klassische Pastila ohne Zuckerzusatz
- Diplom und Goldmedaille für Belyov Sefir

BELYOV
PASTILA
MANUFACTURE

Produktkatalog

BELYOV PASTILA

Die Pastila aus Belyov wird nur von Hand zubereitet, mit saftigen säuerlichen Antonowka-Äpfeln und nach der althergebrachten einzigartigen Technologie. Wie von Zauberhand verwandeln sich solch einfachen Zutaten wie Äpfel und Zucker zu einem luftigen und aromatischen Stückchen Pastila. Nach wie vor wird Pastila in unserer Manufaktur im traditionellen russischen Ofen (genau wie im 19. Jahrhundert, mit Birkenholz geheizt) zubereitet. Stellen Sie sich das einmal vor!

So verschmelzen natürliche Zutaten, das menschliche Können und die erprobte Rezeptur zum echten Pastila-Geschmack.

BELYOV PASTILA

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß
Belyov Pastila mit Preiselbeeren	Äpfel, Zucker, Preiselbeeren, Eiweiß
Belyov Pastila mit Blaubeeren	Äpfel, Zucker, Blaubeeren, Eiweiß
Belyov Pastila mit Moosbeeren	Äpfel, Zucker, Moosbeeren, Eiweiß
Belyov Pastila mit schwarzen Johannisbeeren	Äpfel, Zucker, schwarze Johannisbeeren, Eiweiß
Belyov Pastila mit Kakao	Äpfel, Zucker, Kakaopulver, Eiweiß
Belyov Pastila mit Honig	Äpfel, Honig, Eiweiß
Belyov Pastila mit Zimt	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Zimt
Belyov Pastila mit Kirsche	Äpfel, Zucker, Kirschen, Eiweiß
Belyov Pastila mit Zedernüssen	Äpfel, Zucker, Zedernüsse, Eiweiß

50 g

BELYOV PASTILA

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß
Belyov Pastila mit Preiselbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Preiselbeeren
Belyov Pastila mit Blaubeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Blaubeeren
Klassische Belyov Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Belyov Pastila mit Moosbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Moosbeeren
Belyov Pastila mit Kakao	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Kakaopulver
Belyov Pastila mit Honig	Äpfel, Honig, Eiweiß

100 g

BELYOV PASTILA

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Belyov Pastila mit schwarzen Johannisbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, schwarze Johannisbeeren
Belyov Pastila mit Preiselbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Preiselbeeren
Belyov Pastila mit Zimt	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Zimt
Belyov Pastila mit Moosbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Moosbeeren
Belyov Pastila mit Kirschen	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Kirschen
Belyov Pastila mit Zedernüssen	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Zedernüsse

BELYOV PASTILA

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Belyov Pastila mit schwarzen Johannisbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, schwarze Johannisbeeren
Belyov Pastila mit Preiselbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Preiselbeeren
Belyov Pastila mit Zimt	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Zimt
Belyov Pastila mit Moosbeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Moosbeeren
Belyov Pastila mit Kirschen	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Kirschen
Belyov Pastila mit Zedernüssen	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Zedernüsse
Belyov Pastila mit Blaubeeren	Äpfel, Zucker, Eiweiß, Blaubeeren

200 g

BELYOV PASTILA
OHNE ZUCKERZUSATZ

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz mit Preiselbeeren	Äpfel, Eiweiß, Preiselbeeren
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz mit Blaubeeren	Äpfel, Eiweiß, Blaubeeren
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz mit Kirschen	Äpfel, Eiweiß, Kirschen
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz mit schwarzen Johannisbeeren	Äpfel, Eiweiß, schwarze Johannisbeeren

Pastila ohne Zuckerzusatz ist ein echter Renner. Ursprünglich wurde das Produkt für Menschen entwickelt, die aus gesundheitlichen Gründen Süßes meiden müssen. Später wurde die gesunde Lebensweise immer populärer, und nun genießt die zuckerfreie Pastila Beliebtheit auch unter Sportlern, figurbewussten Menschen, fürsorglichen Eltern, Menschen, die einer Diät folgen.

Die zarte Nachspeise mit Beeren passt wunderbar für Momente, die man gerne genießen möchte. Die Apfelpastila ähnelt einer leichten schaumigen Fruchtwolke.

Schicht für Schicht verbindet diese Pastila das Sauer der Antonowka-Äpfel mit der Süße der Beeren. Ein wahres Wunder!

180 g

BELYOV PASTILA
OHNE ZUCKERZUSATZ

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß
Belyov Pastila mit Moosbeeren ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß, Moosbeeren
Belyov Pastila mit schwarzen Johannisbeeren ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß, schwarze Johannisbeeren
Belyov Pastila mit Kirschen ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß, Kirschen
Belyov Pastila gemischt ohne Zuckerzusatz	Äpfel, Eiweiß

100 g

BELYOV PASTILA
IN GESCHENKVERPACKUNG

Benennung	Verpackung	Zutaten	Gewicht
Klassische Belyov Pastila	aus Birkenrinde	Äpfel, Zucker, Eiweiß	200 g
Klassische Belyov Pastila	aus Metall	Äpfel, Zucker, Eiweiß	200 g
Klassische Belyov Pastila	aus Sackstoff	Äpfel, Zucker, Eiweiß	200 g
Klassische Belyov Pastila ohne Zuckerzusatz	aus Natronpapier	Äpfel, Eiweiß	200 g / 400 g

aus Metall

aus Sackstoff

aus Birkenrinde

aus Natronpapier

BELYOV MINI-PASTILA

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Mini-Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Belyov Mini-Pastila gemischt	Äpfel, Zucker, Moosbeeren, schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Blaubeeren, Eiweiß

Gerne stellen wir Ihnen das neue Produkt der Belyov Pastila Manufacture vor.

Die kompakte Portionsgröße ist unter denen sehr beliebt, die gesunde Leckereien aus Bratäpfeln mögen. So ein Riegel ist bequem zum Mitnehmen, ob zur Arbeit oder zum Studium, zum Wandern oder zum Spaziergang.

BELYOV
MINI-PASTILA

Benennung	Zutaten
Klassische Belyov Mini-Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Belyov Mini-Pastila gemischt	Äpfel, Zucker, Moosbeeren, schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Blaubeeren, Eiweiß

Gerne stellen wir Ihnen das neue Produkt der Belyov Pastila Manufacture vor.

Die kompakte Portionsgröße ist unter denen sehr beliebt, die gesunde Leckereien aus Bratäpfeln mögen. So ein Riegel ist bequem zum Mitnehmen, ob zur Arbeit oder zum Studium, zum Wandern oder zum Spaziergang.

175 g

BELYOV PASTILA MIT HONIG AUS DEM ALTAI UND BASCHKIRIEN

Wir ließen uns von der Idee inspirieren, unser Produkt noch gesünder zu machen — und nun führen wir exklusive Pastila-Variationen mit Honig aus dem Altai und Baschkirien ein. Wie allseits bekannt, ist Honig reich an Antioxidantien und mehreren Nährstoffen. Wir hoffen, es wird ihnen gefallen!

Benennung	Zutaten
Belyov Pastila mit Honig aus Altai	Äpfel, Honig, Eiweiß
Belyov Pastila mit Honig aus Baschkirien	Äpfel, Honig, Eiweiß

«WUNDERLAND KAMTSCHATKA» AUS DER SONDERSERIE «REGIONEN RUSSLANDS»

100 g

Benennung	Zutaten
Belyov Pastila mit wildwachsenden Moosbeeren	Äpfel, Zucker, wildwachsende Moosbeeren, Eiweiß
Belyov Pastila mit wildwachsenden blauen Heidelbeeren	Äpfel, Zucker, wildwachsende blaue Heidelbeeren, Eiweiß
Belyov Pastila mit wildwachsenden Krähenbeeren	Äpfel, Zucker, wildwachsende Krähenbeeren, Eiweiß

Wie jedes verantwortungsbewusste Unternehmen sind wir in der Belyov Pastila Manufacture immer bemüht, etwas Neues zu erfinden, um Menschen zu begeistern. Zusammen mit unseren Partnern aus dem Fernen Osten möchten wir Ihnen unsere exklusive Neuheit vorstellen, die in einem eingeschränkten Volumen hergestellt wird.

Belyov Pastila «Wunderland Kamtschatka» mit wildwachsenden Beeren, reich an Vitaminen natürlichen Ursprungs und von Hand gesammelt in einem wunderschönen Ort unseres Planeten, auf der Halbinsel Kamtschatka. Die unberührte Natur Kamtschatkas bietet viele Wunder für alle Naturliebhaber. Sprudelnde Geiser, feuerspeiende Vulkane, fischreiche klare Seen und schnelle Bergflüsse, Bergketten und ewige Gletscher… Herzlich willkommen! Lernen Sie die neuen Geschmacksvariationen der Belyov Pastila kennen!

BELYOV PASTILA-STANGEN

180 g

Benennung	Zutaten
Pastila-artiges Konditoreierzeugnis Belyov Pastila-Stangen mit schwarzen Johannisbeeren	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Agar-Agar als Geliermittel, Eiweißpulver, schwarze Johannisbeeren, Milchsäure als Säureregulator.
Pastila-artiges Konditoreierzeugnis Belyov Pastila-Stangen mit Himbeeren	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Agar-Agar als Geliermittel, Eiweißpulver, Himbeeren, Milchsäure als Säureregulator.
Pastila-artiges Konditoreierzeugnis Belyov Pastila-Stangen Vanille	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Agar-Agar als Geliermittel, Eiweißpulver, Himbeeren, Milchsäure als Säureregulator, Vanille.

Pastila-Stangen sind eine besondere Süßspeise, luftiger und süßer durch einen höheren Eiweißgehalt. Pastila-Stangen enthalten keine künstlichen Konservierungsstoffe, als Geliermittel wird Agar genutzt, ein hoher Pektingehalt wirkt entschlackend, wobei Eisen aus Äpfeln zur guten Blutbildung beiträgt.

Diese Variation wird nach dem russischen nationalen GOST-Standard hergestellt.

PASTILA-ZWIEBACK AUS BELYOV

Benennung	Zutaten
Pastila-Zwieback aus klassischer Belyov Pastila	Äpfel, Zucker, Eiweiß
Pastila-Zwieback aus Belyov Pastila mit Moosbeeren	Äpfel, Zucker, Moosbeeren, Eiweiß
Pastila-Zwieback aus Belyov Pastila mit Preiselbeeren	Äpfel, Zucker, Preiselbeeren, Eiweiß
Pastila-Zwieback aus Belyov Pastila mit Blaubeeren	Äpfel, Zucker, Blaubeeren, Eiweiß

Ist es nicht erstaunlich, dass man aus denselben Zutaten so viele unterschiedliche Süßspeisen zubereiten kann? So schmeckt der Zwieback aus Belyov Pastila ganz anders als die traditionelle Pastila. Der Pastila-Zwieback fasziniert mit seiner Knusprigkeit, scheint schwerelos zu sein und zergeht auf der Zunge. Kein Wunder, dass er im Nu gegessen ist! Der Zwieback wird von Hand gemacht, dabei wird Pastila ohne jegliche chemische Zusätze getrocknet. Der Pastila-Zwieback mit Blaubeeren, Moosbeeren oder Preiselbeeren ist eine gute Alternative zu herkömmlichen Snacks.

55 g

FRUCHTLEDER — TRADITIONELLE RUSSISCHE SPEZIALITÄT

Fruchtfladen, Tklapi oder Lavaschana — so heißt diese Speise in unterschiedlichen Nationalküchen. In Russland heißt diese traditionelle Süßspeise Smokwa.

Früher wurde Smokwa während der Erntezeit zubereitet und im Winter gegessen. Die leckere Speise ist reich an Vitaminen und Nährstoffen, hält lange und eignet sich gut als Snack während Wanderungen, Schulpausen oder auf der Reise.

Fruchtleder wird ohne Zuckerzusatz und ganz von Hand gemacht: eine dünne Schicht pürierter Früchte wird über eine lange Zeit getrocknet und dann sorgfältig zu einer Rolle gerollt.

Fruchtleder unserer Produktion enthält keine chemischen Zusätze und wird ganz bestimmt denjenigen gefallen, die auf Zucker verzichten oder ihren Kindern eine gesündere Alternative zu Bonbons anbieten möchten.

FRUCHTLEDER

Benennung	Zutaten
Fruchtleder aus Äpfeln und Pflaumen	Äpfel, Pflaumen
Fruchtleder aus Pflaumen	Pflaumen
Apfelleder	Äpfel
Fruchtleder aus Äpfeln und Aprikosen	Äpfel, Aprikosen
Fruchtleder aus Preiselbeeren	Preiselbeeren
Fruchtleder aus Moosbeeren	Moosbeeren
Fruchtleder aus Äpfeln und Sanddorn	Äpfel, Sanddorn
Fruchtleder aus Äpfeln und Kürbis	Äpfel, Kürbis

50 g

WAS WISSEN WIR ÜBER SEFIR?

Man sagt, diese Schaumspeise sei ein Geschenk des altgriechischen Gottes des Westwindes, Zephyros. In der Tat hat Sefir seinen Ursprung im Alten Osten, wo Konditormeister ihn von Hand zubereiteten. Das moderne Sefir-Rezept soll in Frankreich erfunden worden sein, indem man pürierte Beeren und Früchte mit Zucker und Eiklar aufschlug. Manche Hersteller fügen eine Menge chemischer Stoffe und Konservierungsmittel hinzu, damit diese Süßspeise mindestens sechs Monate haltbar ist.

Aber nichts lässt sich mit dem natürlichen, zarten und bekömmlichen Sefir aus Belyov vergleichen. Genauso wie Pastila, ist unser Sefir in Variationen mit unterschiedlichen Beeren und mit dem klassischen Vanillegeschmack verfügbar. Unser Sefir ist bei allen Messen beliebt und eignet sich auch für die kleinsten Leckermäulchen, denn er enthält keine schädlichen Inhaltsstoffe.

Belyov Sefir in Schokoglasur ist eine wahre Freude für Feinschmecker. Kaffee-, Vanille- und Apfelsefir in Schokoglasur — unter den vielen Variationen findet jeder etwas für seinen Geschmack. Die luftig leichte Konsistenz begeistert Kinder und Erwachsene gleichermaßen.

Die Grundzutat des Belyov Sefirs ist Apfelmus aus Antonowka-Äpfeln von lokalen Obstbauern. Unsere in Handarbeit zubereiteten Desserts kann man nicht nur in Moskau und anderen Städten Russlands kaufen, sondern auch in anderen Ländern: in Europa, Asien und Amerika.

SEFIR AUS BELYOV

Benennung	Zutaten
Sefir für Kinder	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säureregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel, Vanille als natürliches Aroma
Sefir mit schwarzen Johannisbeeren	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Mus aus schwarzen Johannisbeeren, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säureregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel
Sefir mit Moosbeeren	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Mus aus Moosbeeren, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säreregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel
Sefir aus Antonowka-Äpfeln	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säureregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel, Apfelessenz
Sefir mit Himbeeren	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Himbeermus, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säureregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel
Vanille-Sefir	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säureregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel, Vanille als natürliches Aroma.
Sefir gemischt	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Himbeermus, Mus aus schwarzen Johannisbeeren, Mus aus Moosbeeren, Pektin als Geliermittel, Eiweiß, Milchsäure als Säureregulator, Natriumlactat als Feuchthaltemittel und Streckmittel, Vanille als natürliches Aroma.

250 g

SEFIR AUS BELYOV IN SCHOKOGLASUR

250 g

Benennung	Zutaten
Pastila-artiges Konditoreierzeugnis, Belyov Sefir mit Antonowka-Äpfeln in Schokoglasur	Zucker, Schokoglasur (Zucker, Kakao gerieben, Kakaopulver, Kakaobutter, Milchfett, Sojalecithin als Emulgator, Vanillearoma), Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Eiweißpulver, Milchsäure und Natriumlactat als Säureregulator, Apfelessenz
Pastila-artiges Konditoreierzeugnis, Belyov Sefir mit Vanillegeschmack in Schokoglasur	Zucker, Schokoglasur (Zucker, Kakao gerieben, Kakaopulver, Kakaobutter, Milchfett, Sojalecithin als Emulgator, Vanillearoma), Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Eiweißpulver, Milchsäure und Natriumlactat als Säureregulator, Vanillearoma
Pastila-artiges Konditoreierzeugnis, Belyov Sefir mit Kaffeegeschmack in Schokoglasur	Zucker, Schokoglasur (Zucker, Kakao gerieben, Kakaopulver, Kakaobutter, Milchfett, Sojalecithin als Emulgator, Vanillearoma), Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Eiweißpulver, Milchsäure und Natriumlactat als Säureregulator, Pulverkaffee.

BELYOV
PASTILA
MANUFACTURE

BELYOV FRUCHTGELEE

Benennung	Zutaten
Fruchtgelee mit schwarzen Johannisbeeren	Zucker, Apfelmus, Mus aus schwarzen Johannisbeeren, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Zitronensäure als Säureregulator
Fruchtgelee mit Moosbeeren	Zucker, Apfelmus, Mus aus Moosbeeren, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Zitronensäure als Säureregulator
Fruchtgelee gemischt	Zucker, Apfelmus, Himbeermus, Mus aus Moosbeeren, Mus aus schwarzen Johannisbeeren, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Zitronensäure als Säureregulator
Fruchtgelee mit Himbeeren	Zucker, Apfelmus, Himbeermus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Zitronensäure als Säureregulator
Apfel-Fruchtgelee	Zucker, Apfelmus, Glukosesirup, Pektin als Geliermittel, Zitronensäure als Säureregulator

260 g

280 g

BELYOV
PASTILA
MANUFACTURE
КЛЮКВЕННЫЙ
Hello,day
My only sunshine
Moming Honey

HANDELSMARKEN

BELYOV PASTILA MANUFACTURE

АЗБУКА ВКУСА

Перекресток СУПЕРМАРКЕТ

ГУМ

SPAR

NEUJAHRS-SORTIMENT

BELYOV PASTILA MANUFACTURE

BELYOV
PASTILA
MANUFACTURE

PRODUKTION FÜR HANDELSMARKEN. NEUJAHRSSORTIMENT

Produktionsstätte:
Russland, Tula Oblast, Beljow, Rabotschaja ul. 134.
Verwaltung: 123007 Moskau, 2. Horoschewskij projesd, 7–1.
E-Mail: pastila1881@yandex.ru
Tel: +7 (985) 770–87–87
instagram.com/pastila1881
Webseite: www.pastila1881.com
Facebook:
https://www.facebook.com/belevskayapastila

Tik-Tok

WeChat

PASTILA1881
Instagram