

CHEESEBERRY



С момента основания в 2006 году CHEESEBERRY не перестает вдохновлять. Идея российского предпринимателя начать производство в России любимого чизкейка за почти 20 лет, реализовалась в передовое предприятие отрасли с полным циклом производства десертов для каналов продаж HoReCa и Retail.

В 2017 году, к 240-летию города Ставрополя, наши кондитеры приготовили чизкейк весом 4240 кг, занесенный в Книгу рекордов Гиннеса, как самый большой в мире.

Сегодня ассортимент компании насчитывает свыше 70 видов замороженных десертов: чизкейков, тортов, печенья и пирожных.

НАЧАЛА СВОЮ ИСТОРИЮ В 2006 ГОДУ

ЧИЗКЕЙКИ 400 ГР

NEW YORK

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с легким ванильным вкусом.

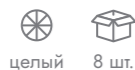


целый 8 шт.



NEW YORK С КЛУБНИКОЙ

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы, дополненный сочным клубничным джемом.

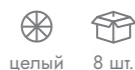


целый 8 шт.



ШОКОЛАДНЫЙ

Классический чизкейк на основе коржа из шоколадного песочного печенья и нежной сырно-шоколадной массы.

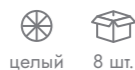


целый 8 шт.



МАНГО-МАРАКУЙЯ

Чизкейк на основе нежного сливочного сыра и пюре манго на хрустящем песочном корже, покрытый топпингом из сочной маракуйи.

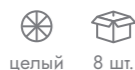


целый 8 шт.



ФИСТАШКОВЫЙ

Яркий сливочно-ореховый чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежного творожного суфле с ароматом фисташки, декорированный ореховой крошкой.



целый 8 шт.



ЧИЗКЕЙКИ 700 ГР

NEW YORK

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с легким ванильным вкусом.



целый 4 шт.



NEW YORK С КЛУБНИКОЙ

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы, дополненный сочным клубничным джемом.



целый 4 шт.



ШОКОЛАДНЫЙ

Классический чизкейк на основе коржа из шоколадного песочного печенья и нежной сырно-шоколадной массы.



целый 4 шт.



МАНГО-МАРАКУЙЯ

Чизкейк на основе нежного сливочного сыра и пюре манго на хрустящем песочном корже, покрытый топпингом из сочной маракуйи.



8 порц. 4 шт.



СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Чизкейк на основе нежного сливочного сыра на хрустящем шоколадном корже, покрытый густым слоем тягучей соленой карамели и украшенный половинками обжаренного фундука.



8 порц. 4 шт.



ЧИЗКЕЙКИ 1–1,1 КГ

NEW YORK

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с легким ванильным вкусом.



NEW YORK С МАЛИНОЙ

Нежный сливочный десерт на основе коржа из песочного печенья и творожного суфле, дополненный сочным малиновым джемом.



ЛАЙМ

Пикантный сливочно-цитрусовый чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной сырной массы, с бодрящим ароматом и характерной кислинкой из натурального лайма.



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной сырной массы, дополненный густым слоем джема с кусочками малины, черники, брусники, ежевики.



ЧИЗКЕЙКИ 1,4 КГ

САН-СЕБАСТЬЯН

Оригинальный баскский чизкейк с карамелизованной, слегка обожженной корочкой и очень нежной начинкой из запеченного сливочного крема.



ЧИЗКЕЙКИ 1,66 КГ

NEW YORK

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с легким ванильным вкусом.



NEW YORK С МАЛИНОЙ

Нежный сливочный десерт на основе коржа из песочного печенья и творожного суфле, дополненный сочным малиновым джемом.



АССОРТИ

Ассорти, которое включает 4 вида чизкейков самых популярных вкусов: New York, Шоколадный, New York с клубникой, С шоколадной крошкой.



ТОРТЫ 1,4 КГ

МЕДОВИК

Классический домашний торт, любимый многими с самого детства. Воздушные медовые коржи, с прослойкой нежного сливочного крема.



12 порц. 3 шт.



ТРОЙНОЙ ШОКОЛАД

Нежные шоколадные бисквитные коржи, прослоенные насыщенным шоколадным кремом, дополненные шоколадным ганашем и завитками.



12 порц. 3 шт.



ТИРАМИСУ

Знаменитый во всем мире десерт на основе нежного бисквита, с воздушным кремом и ароматом кофе.



12 порц. 3 шт.



МАЛИНОВОЕ ЧУДО

Восхитительный шоколадный торт, прослоенный легким сливочным кремом и натуральным малиновым джемом, украшенный толстым слоем темного классического шоколада и натуральной сушеной малиной.



12 порц. 8 шт.



ЧИЗКЕЙКИ 100 ГР

NEW YORK

Классический сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы с легким ванильным вкусом в удобной порционной упаковке.



1 порц. 8 шт.



NEW YORK С КЛУБНИКОЙ

Сливочный чизкейк на основе коржа из песочного печенья и нежной творожной массы, дополненный сочным клубничным джемом в удобной порционной упаковке.



1 порц. 8 шт.



ШОКОЛАДНЫЙ

Классический чизкейк на основе коржа из шоколадного песочного печенья и нежной сырно-шоколадной массы в удобной порционной упаковке.



1 порц. 8 шт.



МАНГО-МАРАКУЙЯ

Чизкейк на основе нежного сливочного сыра и пюре манго на хрустящем песочном корже, покрытый топпингом из сочной маракуйи в удобной порционной упаковке.



1 порц. 8 шт.



НОВИНКА

ТРАЙФЛЫ 100 ГР

МЕДОВИК

Слои нежного сливочного крема и ароматного медового бисквита, пропитанные медом и украшенные бисквитной крошкой.



12 шт.



ЧЕРНЫЙ ЛЕС

Воздушный шоколадный бисквит с ванильным кремом и насыщенной вишневой начинкой, усыпанной кусочками вишни. Идеальное сочетание сладости и кислинки.



12 шт.



МАНГО-МАЛИНА

Нежный ванильный бисквит в сочетании с малиновым кремом, перетекающим в освежающую и яркую начинку из манго и маракуйи.



12 шт.



ТИРАМИСУ

Слои нежного сливочного крема и лёгкого шоколадно-кофейного бисквита, пропитанные натуральным кофе. Декорирован какао-порошком.



12 шт.



КУКИС 70 ГР

С КУСОЧКАМИ ТЕМНОЙ ГЛАЗУРИ

Оригинальное печенье нежное и мягкое внутри, хрустящее снаружи. Дополнено крупными кусочками шоколадной глазури.



28 шт.



С ШОКОЛАДОМ И КУСОЧКАМИ БЕЛОЙ ГЛАЗУРИ

Оригинальное шоколадное печенье, нежное и мягкое внутри и хрустящее снаружи. Шоколадная мягкость дополнена хрустящими кусочками белой шоколадной глазури.



28 шт.



С ИЗЮМОМ И ЛИМОНОМ

Оригинальное печенье нежное и мягкое внутри и хрустящее снаружи. Дополнено изюмом и лимонной цедрой.



28 шт.

