

**Бахетле**  
СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ

# Хлеб

каталог продукции





**ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ**

# Полезное питание



## Тостовый Фитнес

Настоящий источник энергии и длительного чувства сытости. В составе ядра подсолнечника, семена льна, кунжут, овес и сушеная морковь. Сочетайте с творожным сыром и авокадо.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 9,3 г Углеводы – 43,6 г  
Жиры – 6,3 г Эн. ценность – 1141/273 кДж/ккал

## Ржаной 100%

Хлеб полностью состоит из ржаной муки, обладает невероятно насыщенным ароматом и слегка кисловатым вкусом. Ржаной хлеб сочетается со всеми видами горячих блюд.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 6,5 г Углеводы – 39,7 г  
Жиры – 1,0 г Эн. ценность – 806/192,7 кДж/ккал

## Деревенский\*

Мы выпекаем этот хлеб на закваске с пророщенными ржаными зёрнами. Особую пользу дают увеличенное содержание витаминов, полезных минералов и клетчатки. Попробуйте в сочетании с соусом песто и куриной грудкой



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,2 г Углеводы – 49,4 г  
Жиры – 1,2 г Эн. ценность – 996/238 кДж/ккал

## Белгородский с морской капустой

Хлеб из ржаной обдирной муки с легким солоноватым вкусом, который придает входящая в состав морская капуста. Ламинария не только улучшает вкусовые качества хлеба, но и является источником органического йода.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,3 г Углеводы – 45,7 г  
Жиры – 0,7 г Эн. ценность – 925/221,1 кДж/ккал

\*Изделие хлебобулочное "Деревенское"

# Полезное питание

## Гречишный



Хлеб с добавлением гречневой крупы, полезной ржаной обдирной муки посыпан гречневыми хлопьями. Слегка поджаренный хлеб с интересным вкусом отлично сочетается с хрустящим беконом, рукколой и сыром Бри.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 7,5 г Углеводы – 51,0 г  
Жиры – 3,5 г Эн. ценность – 1120/270 кДж/ккал

## Совитал спортивный

Ржано-пшеничный хлеб с очищенным фундуком, обезжиренным творогом и семенами подсолнечника обладает уникальной пищевой ценностью. Сбалансированный состав способствует долговому поддержанию сил и энергии.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 12,5 г Углеводы – 38,0 г  
Жиры – 10,0 г Эн. ценность – 1210/290 кДж/ккал



## Посольский\*

Плотный хлеб с хрустящей корочкой и солодовым ароматом - настоящий источник здоровья. Ведь в его состав входят семена кунжута, льна, подсолнечника, овсяные хлопья, морковь!

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 9,4 г Углеводы – 40,3 г  
Жиры – 7,0 г Эн. ценность – 1097/262 кДж/ккал



## Хлебцы 100% ржанные

Полностью ржанные хлебцы с терпким солодовым ароматом приготовлены из сеяной ржаной муки и полезных ржаных отрубей. Прекрасно дополняют овощные салаты.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 10,2 г Углеводы – 32,0 г  
Жиры – 3,0 г Эн. ценность – 856/205 кДж/ккал

\*Изделие хлебобулочное "Посольское"



# Зерновой



## Багет ржаной Зерновой

Нежный ржано-пшеничный хлеб с богатым вкусом и ароматом солода. Входящие в состав семена льна и плющеная пшеница придают новые оттенки вкуса для ценителей классических багетов.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,8 г	Углеводы – 47,6 г
Жиры – 2,3 г	Эн. ценность – 1024/244,6 кДж/ккал

## Зерна и злаки\*

В этом хлебе\* нет дрожжей и муки, а основные компоненты - овсяные хлопья, семена подсолнечника, льна, тыквы и кунжут. Из-за большого содержания масличных культур и волокон, хлеб\* очень питательный и подойдет для быстрого перекуса.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 9,9 г	Углеводы – 34,5 г
Жиры – 9,2 г	Эн. ценность – 1101/263 кДж/ккал

## Зерновой пшеничный

Ароматный хлеб на пшеничной закваске с семенами подсолнечника, плющенной пшеницей, семенами льна и кунжута. Высокая концентрация в нем пищевых волокон благотворно влияет на работу ЖКТ, нормализует кишечную микрофлору, помогая выводить патогенные микроорганизмы.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,7 г	Углеводы – 41,3 г
Жиры – 4,8 г	Эн. ценность – 1017/243 кДж/ккал

## Зерновой ржаной

В этот хлеб мы добавляем полезную ржаную сеяную муку, плющеную пшеницу и набор цельных семян: подсолнечник, лен и кунжут. Попробуйте слегка обжарить хлеб, положить сверху яйцо пашот, немного красной икры и рукколу.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 7,1 г	Углеводы – 36,2 г
Жиры – 2,3 г	Эн. ценность – 933,6/223 кДж/ккал

\*Изделие на основе зернового продукта Зерна и злаки



Бездрожжевой\*

## Ржано-пшеничный с фундуком

Хлеб приготовлен на закваске с сочетанием пшеничной и ржаной муки. Имеет легкий аромат солода и нежный вкус, который дополняет входящий в состав фундук. Такой хлеб прекрасно подходит для тостов со слабосолеными сырами, крем-чизом и гуакамоле.

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 7,6 г

Углеводы – 42,2 г

Жиры – 3,3 г Эн. ценность – 961,7/229,7 кДж/ккал

\*Без хлебопекарных дрожжей

# Бездрожжевой\*

## Пражский



Хлеб выпекается по особому рецепту на ржаной закваске. Румяный, хрустящий хлеб с эластичной мелкопористой структурой сочетается с небольшими вкраплениями частиц оболочек зерна ржаной обдирной муки, в которых содержится полный набор биоактивных веществ.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 6,8 г	Углеводы – 40,8 г
Жиры – 1,0 г	Эн. ценность – 837/200 кДж/ккал

## Пшенично-ржаной

Этот хлеб мы выпекаем на пшеничной закваске и смеси двух видов муки – нежной пшеничной и насыщенной ржаной. Поэтому он получается очень мягким, с изысканным вкусом и ярким приятным ароматом. Попробуйте с соусом из измельченных в блендере сыра камамбера, маскарпоне, сметаны и семян тмина.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 8,3 г	Углеводы – 46,9 г
Жиры – 0,8 г	Эн. ценность – 955/228 кДж/ккал



## Пшеничный с мукой 2 сорта

Этот хлеб мы готовим на закваске и более полезной муке второго сорта. В составе нет хлебопекарных дрожжей, поэтому он подходит для диетического питания. Благодаря закваске и длительному этапу брожения хлеб обладает насыщенным вкусом и ароматом.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 7,2 г	Углеводы – 40,2 г
Жиры – 0,6 г	Эн. ценность – 816/195 кДж/ккал



## Заварной кисло-сладкий

Ржано-пшеничный хлеб на основе ржаной закваски и заваренного солода с насыщенным ароматом и пряным вкусом тмина. Прекрасная основа для тостов с паштетами, соленой рыбой, сырами, мясными деликатесами. Гармонично дополнит вкус первых блюд.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 7,9 г	Углеводы – 42 г
Жиры – 1,0 г	Эн. ценность – 872/210 кДж/ккал

\*Без хлебопекарных дрожжей





# С отрубями



## Белый с отрубями

Мягкий пышный хлеб с хрустящей плотной корочкой из пшеничной муки с отрубями. Хлеб идеально подходит для завтрака, так как отруби надолго дарят чувство сытости. Сочетайте с арахисовой или кунжутной пастой, джемами, сливочным сыром, паштетами.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 8,5 г	Углеводы – 43,8 г
Жиры – 1,8 г	Эн. ценность – 949/226,6 кДж/ккал

## Казанский Бахетле

В этот хлеб мы добавили пшеничные отруби и ржаную муку. Клетчатка пшеничных отрубей и витамины В3, В6, В9 способствуют снижению уровня холестерина и оказывают общее благотворное влияние на организм.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 7,3 г	Углеводы – 40,9 г
Жиры – 1,9 г	Эн. ценность – 881,3/210,5 кДж/ккал



## С отрубями Богатырский

Пшеничный хлеб с большим содержанием отрубей приготовлен по особой технологии длительного брожения и выпекается на каменном подду, что придает хлебу насыщенный аромат и хрустящую корочку. Сочетается со сливочными и полутвердыми сырами.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 9,5 г	Углеводы – 55,0 г
Жиры – 4,5 г	Эн. ценность – 1260/280 кДж/ккал

## Тостовый с отрубями

Мягкий тостовый хлеб с пшеничными отрубями содержит большое количество витаминов и минералов, необходимых организму. Немного поджаренный в тостере хлеб идеально сочетается с гуакамоле и спелыми томатами.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 10,2 г	Углеводы – 49,8 г
Жиры – 4,3 г	Эн. ценность – 1184,8/283 кДж/ккал





**ОСОБЫЙ ХЛЕБ**



# Особый

## **Заварной с клюквой**

Вкусный ароматный хлеб на ржаной закваске с пикантной кислинкой натуральной клюквы для тех, кто ищет новые интересные вкусы. Прекрасно подходит к сырам и мясу.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 6,9 г	Углеводы – 40,4 г
Жиры – 0,8 г	Эн. ценность – 921/220 кДж/ккал



## **Лепешка кукурузная**

Лепешка с кукурузной крупой и семенами подсолнечника можно подавать вместо хлеба для сытного завтрака, который подарит заряд энергии на весь день! Сочетайте с сыром, зеленью или сладкими топпингами для особенного вкуса и аромата.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 11,6 г	Углеводы – 34,7 г
Жиры – 5,1 г	Эн. ценность – 953/228 кДж/ккал



## **Сырные палочки Бахетле**

Аппетитные сдобные булочки небольшого размера с приятным сливочным, немного сладковатым вкусом, на поверхности которых хрустящей корочкой запекается сыр.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 10,6 г	Углеводы – 48,1 г
Жиры – 12,1 г	Эн. ценность – 1428/341 кДж/ккал



## **Заварной Купеческий**

Традиционный заварной хлеб с ржаной обдирной мукой, приятным ароматом солода и сладким изюмом, придающим хлебу интересный вкусовой оттенок. Попробуйте этот хлеб с фруктовыми джемами или медом.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 7,5 г	Углеводы – 60,0 г
Жиры – 1,0 г	Эн. ценность – 1180/280 кДж/ккал



# Особый

## Картофельный

В этот хлеб мы добавили натуральные картофельные хлопья и репчатый лук, поэтому вкус сильно отличается от классических видов. Картофельный хлеб очень мягкий, с легким луковым ароматом, нежным вкусом и аппетитной золотой корочкой.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 6,7 г	Углеводы – 43,1 г
Жиры – 2,2 г	Эн. ценность – 912/218 кДж/ккал



## Гречневые хлебцы

Тонкие хрустящие хлебцы с изумительным вкусом обжаренных злаков. В составе гречневые хлопья, гречневая мука, отруби и ячменный солод. Хлебцы станут полезной заменой хлеба на завтрак, дополняя сыры, любые соусы и топпинги.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 11,0 г	Углеводы – 63,0 г
Жиры – 13,0 г	Эн. ценность – 1800/430 кДж/ккал



## Хлебцы гречневые с луком

Полезные хлебцы с гречневыми хлопьями, гречневой мукой, отрубями и обжаренным луком, придающим пикантный аромат. Сочетайте с дольками мягкого авокадо для здорового и питательного перекуса.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 10,0 г	Углеводы – 62,0 г
Жиры – 15,0 г	Эн. ценность – 1840/440 кДж/ккал



## Багет Пикантный

Нежный мягкий багет с хрустящей корочкой и начинкой из чеснока и сушеного укропа с насыщенным ароматом и пикантным вкусом. Такой багет прекрасно дополняет вкус первых блюд.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 8,6 г	Углеводы – 43,9 г
Жиры – 2,8 г	Эн. ценность – 984/235 кДж/ккал



## Багет Французский

Традиционный багет с хрустящей корочкой, нежным мякишем и тонким сливочным ароматом. Такой багет - идеальная основа для мини-бутербродов к праздничному столу.

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,1 г

Углеводы – 53,3 г

Жиры – 1,0 г

Эн. ценность – 1084,4/254,6 кДж/ккал

**ТРАДИЦИОННЫЙ ХЛЕБ**

# Классический рецепт



## Багет ржаной

Нежный ржано-пшеничный багет с хрустящей корочкой, богатым вкусом и ароматом солода. Прекрасно дополняет первые, вторые блюда и рыбные закуски!

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 9,2 г Углеводы – 51,7 г  
Жиры – 1,0 г Эн. ценность – 1050/251 кДж/ккал

## Батон нарезной Волжский

Из воздушного пшеничного теста мы выпекаем традиционный батон с нежным вкусом, тонкой хрустящей корочкой и восхитительным аппетитным ароматом. Такой батон сочетается практически с любыми продуктами и станет идеальным вариантом для завтрака.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,7 г Углеводы – 50,2 г  
Жиры – 2,6 г Эн. ценность – 1082/258,6 кДж/ккал



## Булочка Ромашка

Классическая сладкая булочка с приятным сдобным ароматом, выпеченная в оригинальной форме. Благодаря своей форме булочку легко и удобно поделить между всеми членами семьи.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 9,6 г Углеводы – 54,0 г  
Жиры – 3,4 г Эн. ценность – 1189/284 кДж/ккал



## Булочки для гамбургеров классические

Мы готовим мягкие, ароматные булочки правильной удобной формы по классическому рецепту, добавляя натуральный кунжут. Эти булочки сочетаются с любым типом начинок – сладкой, мясной, сырной, острой.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,8 г Углеводы – 53,8 г  
Жиры – 4,2 г Эн. ценность – 1200/286,8 кДж/ккал



# Классический рецепт



## Булочки для хот-догов

Мягкие, ароматные булочки небольшой формы, которые идеально подходят для приготовления хот-догов. Попробуйте классический вариант с сосиской, горчицей, кетчупом, майонезом и листьями салата.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 6,7 г	Углеводы – 43,1 г
Жиры – 2,2 г	Эн. ценность – 912/218 кДж/ккал

## Заварной Бородино\*

Черный хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, с зернами кориандра и тмина, обладающими узнаваемым ярким вкусом и ароматом. Кисло-сладкий хлеб дополняет первые блюда и сочетается с мясными деликатесами.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 7,5 г	Углеводы – 42 г
Жиры – 1,0 г	Эн. ценность – 880/210 кДж/ккал

## Бутербродный на закваске

Хлеб на пшеничной закваске с приятным сливочным ароматом. Отлично подходит для любых бутербродов и тостов. Попробуйте с ветчиной из индейки, листьями салата, горчицей и полутвердым сыром.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 7,6 г	Углеводы – 45,0 г
Жиры – 3,0 г	Эн. ценность – 991/236,8 кДж/ккал

## Лепешка по-узбекски

Воздушные узбекские лепешки выпекаются в особой глиняной печи - тандыре. Такой способ приготовления дарит особенный аромат и неповторимые вкусовые качества. Особенно хорошо лепешка по-узбекски сочетается с горячими мясными блюдами.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 9,8 г	Углеводы – 48,6 г
Жиры – 2,0 г	Эн. ценность – 1048/250,5 кДж/ккал

\*Изделие хлебобулочное заварное "Бородино"



# Классический рецепт

## Лепешка ржаная



Плотная лепешка со ржаной обдирной мукой обладает приятным сладким вкусом. Лепешка подходит и к горячему бульону, и к кисломолочным продуктам, и к чаю вместе со сладким джемом.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 7,6 г	Углеводы – 49,1 г
Жиры – 11,3 г	Эн. ценность – 1371/327,6 кДж/ккал

## Плюшка Новомосковская Бахетле

Сладкая сдобная булочка с чарующим ароматом ванили, которая идеально подходит для неспешного завтрака. Булочка понравится всем любителям классической сладкой выпечки.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,9 г	Углеводы – 56,7 г
Жиры – 6,7 г	Эн. ценность – 1343/321 кДж/ккал



## Белый пшеничный

Традиционный мягкий белый хлеб из пшеничной муки высшего сорта с хрустящей золотистой корочкой. Воздушный хлеб с нежным сливочным вкусом сочетается с сырами, сладкими добавками, ореховыми пастами

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,9 г	Углеводы – 49,4 г
Жиры – 1,4 г	Эн. ценность – 1028/245,7 кДж/ккал



## Бородино Бахетле

Этот хлеб мы приготовили с добавлением ржаной муки, ржаного солода и отборного тмина, которые придают ему пикантный вкус и великолепный насыщенный аромат. Солод не только улучшает вкусовые характеристики, но и витаминно-минеральный состав.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 5,9 г	Углеводы – 36,7 г
Жиры – 0,8 г	Эн. ценность – 745/178 кДж/ккал



# Классический рецепт



## Ржаной Французский

Хрустящая корочка, потрясающий ржаной аромат, слегка кислый вкус этого хлеба дополняет множество разных блюд.

Приготовьте тост с куриным филе, баклажаном, авокадо, вялеными помидорами, чесноком и творожным сыром.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 8,0 г    Углеводы – 46,5 г  
Жиры – 0,8 г    Эн. ценность – 940/224,5 кДж/ккал

## Тостовый Американский

Этот тостовый хлеб выпекается по классическому рецепту, обладает легким сладко-сливочным вкусом и приятным нежным ароматом. Сочетайте Американский хлеб с любым видом начинок для тостов по Вашему вкусу.



**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 9,4 г    Углеводы – 51,0 г  
Жиры – 4,2 г    Эн. ценность – 1163/278 кДж/ккал



## Тостовый Канапе

Воздушный, мягкий тостовый хлеб выпекается по классическому рецепту из пшеничной муки и обладает легким сладко-сливочным вкусом и приятным нежным ароматом. Слегка поджарьте хлеб на сухой сковородке и сочетайте с нашим соусом песто, тонко нарезанными томатами и кусочком ветчины

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 9,5 г    Углеводы – 57,0 г  
Жиры – 7,0 г    Эн. ценность – 1390/330 кДж/ккал

## Тостовый Ржаной

Этот хлеб мы приготовили с добавлением ржаной муки, ячменного и пшеничного солода, которые придают ему насыщенный аромат и приятный солоноватый вкус. Молотый кориандр добавляет нашему хлебу легкие пряные нотки.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 7,1 г    Углеводы – 37,1 г  
Жиры – 2,6 г    Эн. ценность – 829,4/198,1 кДж/ккал



## Пшеничный фермерский темный

Для ценителей хлебов с большим содержанием пшеничной муки и терпким ароматом солода. Станет прекрасным дополнением к любым вторым блюдам, салатам, наваристым бульонам. Отлично подчеркивает вкус икры и красной рыбы.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**

Белки – 7,5 г

Углеводы – 44,0 г

Жиры – 0,7 г

Эн. ценность – 887/212 кДж/ккал





# Ремесленный

## С оливками Чиабатта



Восхитительно мягкий пористый хлеб с золотистой хрустящей корочкой и терпким вкусом спелых оливок приготовлен по традиционной итальянской технологии. Чиабатта дополняет любое блюдо, придавая ему особый вкус.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 10,0 г  
Жиры – 2,5 г  
Углеводы – 58,0 г  
Эн. ценность – 1250/290 кДж/ккал

## Чиабатта ржаная

Классический итальянский хлеб с хрустящей корочкой и мякишем с крупными порами, на закваске. Хлеб подходит для приготовления сэндвичей с мясными начинками.



### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 8,2 г  
Жиры – 0,8 г  
Углеводы – 478,9 г  
Эн. ценность – 989/236,3 кДж/ккал

## Чиабатта



Национальный итальянский пшеничный хлеб на закваске с нежным вкусом благодаря крупным неравномерным порам. Ломтики свежей чиабатты можно сочетать с беконом и с ветчиной, а также с жирными видами морских и океанических рыб.

### Пищевая ценность в 100 г продукта:

Белки – 10,0 г  
Жиры – 1,5 г  
Углеводы – 6,0 г  
Эн. ценность – 1250/290 кДж/ккал

**бахетле**  
СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ

+7 (843) 537-76-00

info@bahetle.com

www.bahetle.com





# Адреса магазинов «Бахетле»

## Казань

ул. Г. Тукая, 64 .....	(843) 567-21-41
ул. Мамадышский тракт, 46 .....	(843) 567-37-66
ул. Оренбургский тракт, 22А .....	(843) 533-36-36
пр. Победы, 141, ТЦ «МЕГА» .....	(843) 567-26-11
пр. Ямашева, 71А .....	(843) 567-28-28
ул. Декабристов, 178А .....	(843) 277-94-53
ул. Ершова, 8 .....	(843) 238-55-21
ул. Залесная, 66 .....	(843) 514-79-03
ул. Зорге, 77 .....	(843) 567-20-92
ул. Ленинградская, 27 .....	(843) 528-78-26
ул. Мавлютова, 45 .....	(843) 200-28-10
ул. Мира, 29А .....	(843) 567-22-70
ул. Московская, 2 (ЦУМ) .....	(843) 526-00-05
ул. Павлюхина, 57 .....	(843) 537-76-76
ул. Сибирский тракт, 4 .....	(843) 567-14-13
ул. Чистопольская, 14 .....	(843) 524-76-04

## Нижнекамск

пр. Химииков, 49 .....	(8555) 38-24-21
------------------------	-----------------

## Набережные Челны

пр. Набережночелнинский, 62/29 .....	(8552) 44-67-33
--------------------------------------	-----------------

## Иннополис

ул. Спортивная, 104 .....	(843) 528-78-04
---------------------------	-----------------