












<p>ПРЪСТИ от ИЗТОК</p> 	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки кори – по ръчна технология б) Пълнеж: смяно кашу от Индия - ПАМИ в) Френско краве масло (99,8%) - ФЕРМЕНТЕ г) Сироп по оригинална рецепта д) Декорация САМ ФЪСТЪК. (Може със шоколадови кори или „златни” кори със сафран.)</p>	
<p>ГНЕЗДО от ИЗТОК</p> 	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки кори – по ръчна технология б) Пълнеж: карамелизиран сам фъстък в) Френско краве масло (99,8%) - ФЕРМЕНТЕ г) Сироп по оригинална рецепта (Може със шоколадови кори или „златни” кори със сафран.)</p>	
<p>КЪРПИ от ИЗТОК</p> 	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки кори – по ръчна технология б) Пълнеж: смяно кашу от Индия - ПАМИ в) Френско краве масло (99,8%) - ФЕРМЕНТЕ г) Сироп по оригинална рецепта д) Декорация САМ ФЪСТЪК. (Може със шоколадови кори или „златни” кори със сафран.)</p>	
<p>КОЛУСКОР</p> 	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки кори със САВРАН – по ръчна технология б) Пълнеж: смяно кашу от Индия - ПАМИ в) Френско краве масло (99,8%) - ФЕРМЕНТЕ г) Сироп по оригинална рецепта д) Декорация САМ ФЪСТЪК. (Може със шоколадови кори или „златни” кори със сафран.)</p>	
<p>КАДАИФ</p> 	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки кадаиф– по ръчна технология б) Пълнеж: цели средиземноморски бадеми - ПАМИ в) Френско краве масло (99,8%) - ФЕРМЕНТЕ г) Сироп по оригинална рецепта (Може със шоколадови кори или „златни” кори със сафран.)</p>	
<p>ШОКОЛАДОВА БАКЛАВА СЪС МАРЗИПАН</p> 	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки шоколадови кори– по ръчна технология б) Пълнеж: бадемова паста марzipан ПАМИ (смлени бадеми с захар) в) Френско краве масло (99,8%) - ФЕРМЕНТЕ г) Сироп по оригинална рецепта (Може с „златни” кори със сафран.)</p>	