




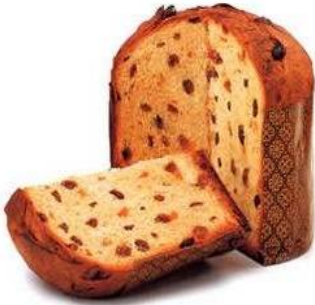




<p>КОЗУНАЧЕНА ОСНОВА</p> <p>1</p>	<p>Характеристика: Козуначена основа от пшенично брашно по немска технология с мляко и кисело мляко. Пресните яйца, маята и френското краве мляко и ароматите на мастиха и махлеп превръщат тестото на козунака като оригинален козунак от баба.</p>	 <p>1</p>
<p>ПЪЛНЕЖИ НА КОЗУНАК</p> <p>2</p>	<p>Характеристика: АЛМА ЛИБРЕ предлага голяма гама от пълнежи за козунаци. Уравновесено количество гръцки и немски пълнежи специални за козунаци, превръщат козунака като вкусна закуска или ароматен сладкиш до следобедното кафе.</p>	 <p>2</p>
<p>ЗАЛИВКА НА КОЗУНАК</p> <p>3</p>	<p>Характеристика: АЛМА ЛИБРЕ предлага голяма гама от заливки за козунаци. Плътни и вкусни шоколадови и плодови гръцки заливки понякога съчетани с поръсени от страни карамелизирани ядки, превръщат козунака в интересен пълноценен сладкиш. Съхранява се в хладилника. Филийка козунак-сладкиш, може да се сервира със сладолед или млечна сметана.</p>	 <p>3</p>

<p>ХРУПКАВА ЗАЛИВКА</p> <p>4</p>	<p>Характеристика: Традиционно козунаците се поръсват отгоре с малко филирани Чувството на хрупкавост и аромата на токущо изпечения бадем овкусява козунака, а визията на филираните бадеми върху козунака го правят привлекателен, отварят апетита на клиента.</p>	 <p>4</p>
<p>СТОЛЕН 2012г.</p> <p>5</p>	<p>Характеристика: Много вкусен столен с масло и бадемова паста. Ядки и стафиди. По традиционна немска рецепта с трайност 60 дни –без консерванти.</p>	 <p>5</p>
<p>ПАНЕТОНЕ 2012г.</p> <p>6</p>	<p>Характеристика: По традиционна италианска рецепта пухкав, вкусен, ароматен панетоне.</p>	 <p>6</p>

<p>7</p> <p>ФРЕНСКИ КОЗУНАК БРИОШ 2013г.</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Козунакът е сладко тесто „бриош основа“, както французите произвеждат традиционните френски БРИОШ.</p> <p>Козунак БРИОШ е идеална връзка между балканската традиция и френския финес.</p>	
<p>8</p> <p>СОЛУНСКИ КОЗУНАК 2013г.</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Солунския козунак се произвежда по традиционен начин като се добавят и три допълнителни подправки : КАКУЛЕ, МАХЛЕП и МАСТИХА ХИОС.</p> <p>Много ароматен и вкусен.</p>	
<p>9</p> <p>ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ КОЗУНАК</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>КОЗУНАК ПРОИЗВЕДЕН ПО ТРАДИЦИОНЕН НАЧИН ПО СТАРАТА ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАКВАСВАНЕ С МНОГО СИЛНО БРАШНО ЕЛЕФАНТ. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВКУСЕН, НЕВЕРОЯТНИ АРОМАТИ И МНОГО ВПЕЧАТЛЯВАЩА ВИЗИЯ.</p>	