



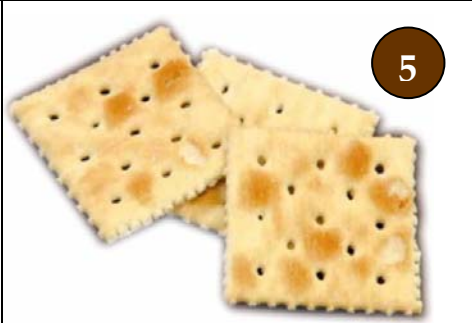


<p>БАЛКАНСКИ ТРАДИЦИОННИ ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖ</p> <p>1</p>	<p>Характеристика: Меки пресни гевреци приготвени с немска царевична смес и датски маргарин. Пълнеж от френско крем сирене. Панирани с гръцки сусам.</p> <p>Идеална пълноценна закуска.</p>	 <p>1</p>
<p>ГРИЗИНИ ПАРМЕЗАНА</p> <p>2</p>	<p>Характеристика: Хрупкави, ароматни, здравословни, гризини замесени с немско бяло брашно, пармезана, бяло вино и бренди. Поръсени са с пармезан и сусам.</p>	 <p>2</p>
<p>ГРИЗИНИ „ИЗТОК”</p> <p>3</p>	<p>Характеристика: Хрупкави, ароматни, здравословни, диетични гризини замесени с немско царевично брашно, зелево олио и датски маргарин. Поръсени със сусамови семена или фибри..</p>	 <p>3</p>

<p>ГРИЗИНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ</p> <p>4</p>	<p>Характеристика: Хрупкави, ароматни, здравословни, диетични гризини замесени с немско многозърнесто брашно, зелево олио и датски маргарин. Поръсени със сусам и едри слънчогледови семки.</p>	 <p>4</p>
<p>КРАКЕРС</p> <p>5</p>	<p>Характеристика: Хрупкави кракери, замесени с пшенично брашно, царевични снежини, слънчогледови семена и твърд датски маргарин. Поръсени с гръцки сусам или царевични снежини.</p> <p>Консумират се като галети. Подходящи основи за приготвяне на вкусни хапки като предястия.</p>	 <p>5</p>



