



Catalog de produse actualizat

0755075029 - comenzi@vitrinacudulciuri.ro
<https://www.facebook.com/VitrinaCuDulciuri>
Atelier: Str. Subcetate, nr 11, Sector 1, Bucuresti

Acest fisier este generat automat dupa lista de produse de pe site (www.vitrinacudulciuri.ro) si este la zi cu preturile si ingredientele produselor

Produsele noastre pot contine alergeni, pentru mai multe informatii consultati www.vitrinacudulciuri.ro/alergeni

Pentru detalii de contact accesati www.vitrinacudulciuri.ro/contact

Produs: Tort Calin

Pret: 170 lei

Descriere: Blat pandispan de vanilie, usor insiropat cu sirop de zahar natural, stratificat cu mousse racoritor de fructe de padure si ciocolata alba. Insertul de piure de fructe de padure aduce o explozie de prospetime, iar textura cremoasă se combina perfect cu blatul pufos. Ideal pentru evenimente cu tematica colorată.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, ciocolata alba*, fructe de padure*, gelatina*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Davidut

Pret: 180 lei

Descriere: Blat umed de cacao cu aroma intensă, stratificat cu mousse de ciocolata neagra si cu lapte pentru echilibru. Insertul de zmeura aduce o notă acidulată, iar mousse-ul de ciocolata alba completează cu finete. Decorat cu fulgi de ciocolata și fructe proaspete pentru un aspect elegant.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, cacao*, amidon*, praf de copt*, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, ciocolata alba*, ciocolata neagra*, ciocolata cu lapte*, zmeura*, gelatina*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Martinel

Pret: 180 lei

Descriere: Combinatie perfectă între ciocolata neagră și fructele de pădure. Blatul de cacao este acompaniat de un crocant cu ciocolată, iar mousse-urile de ciocolată și fructe oferă un contrast de texturi. Decorat cu fructe de pădure proaspete și glazură lustruită pentru un finisaj impecabil.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, cacao*, amidon*, praf de copt*, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, ciocolata alba*, ciocolata neagra*, ciocolata cu lapte*, fructe de padure*, gelatina*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Morcoveata

Pret: 170 lei

Descriere: Blat umed de morcovi cu nuci scortisoare, care aduce aromă bogată. Crema de brânză cu unt și mascarpone adaugă o textură cremoasă și un gust echilibrat.

Decorat cu fulgi de nuci caramelizate È™i sirop de caramel pentru o prezentare rusticĂf.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar brut*, extract vanilie*, morcov*, nuci*, scortisoara*, crema de branza*, unt*, mascarpone*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Marlenka

Pret: 170 lei

Descriere: Foi subtiri de miere, intercalate cu cremĂf de smĂntĂnĂf È™i nuci crocante. Dulceata caramelului se ĂmbinĂf cu aroma de miere, iar stratul de nuci coapte oferĂf un contrast textural. Finalizat cu un strat subtire de ciocolatĂf albĂf pentru un plus de rafinament.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, unt*, miere*, bicarbonat de sodiu*, smantana fermentata 30%*, frisca naturala*, caramel din lapte condensat*, nuci*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Egiptean

Pret: 165 lei

Descriere: Blaturi crocante de nucĂf, umplute cu cremĂf de vanilie È™i friscĂf naturalĂf. Baroul de nuci caramelizate aduce o aromĂf bogatĂf È™i un crunch satisfĂctor. Decorat cu fulgi de ciocolatĂf È™i sirop de caramel pentru o prezentare clasicĂf.

Ingrediente: Albus de ou*, zahar, faina de grau*, galbenus de ou*, amidon*, extract de vanilie*, nuci*, frisca naturala*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Diplomat

Pret: 165 lei

Descriere: Combinatie de piscoturi moi, cremĂf diplomatĂf È™i fructe proaspete. Aroma de vanilie se ĂmbinĂf cu aciditatea fructelor, iar stratul de friscĂf naturalĂf aduce prospetime. Decorat cu fructe de sezon È™i frunze de mentĂf pentru un aspect vibrant.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, gelatina*, compot de mandarine*, piersici*, ananas*, fructe naturale*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Oreo

Pret: 180 lei

Descriere: Blat de cacao umed, combinat cu cremĂf de mascarpone È™i ciocolatĂf albĂf. BucĂftele de biscuiti Oreo integrate Ăn stratul de cremĂf pentru un crunch delicios. Glazurat cu ciocolatĂf albĂf È™i decorat cu biscuiti Oreo Ăntregi pentru un design distractiv.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, cacao*, amidon*, praf de copt*, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, ciocolata alba*, mascarpone*, gelatina*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Snickers

Pret: 180 lei

Descriere: Inspirat din bĂftrĂnului Snickers, acest tort combinĂf ciocolatĂf, caramel È™i arahide caramelizate. Blatul de cacao este umplut cu mousse de ciocolatĂf albĂf È™i strat gros de caramel. Decorat cu arahide È™i fulgi de ciocolatĂf pentru o experienĂf autenticĂf.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, cacao*, amidon*, praf de copt*, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, ciocolata alba*, arahide*, gelatina*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Red Velvet

Pret: 170 lei

Descriere: Blat red velvet cu texturÄf catifelatÄf È™mi culoare vibratÄf. Crema de brÄfnzÄf cu unt È™mi mascarpone aduce un echilibru perfect, iar insertul de zmeurÄf adaugÄf o notÄf acidulatÄf. Glazurat cu cremÄf de vanilie È™mi decorat cu fructe proaspete.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, cacao*, amidon*, praf de copt*, extract vanilie*, chefir*, smantana*, frisca naturala*, unt*, crema de branza*, mascarpone*, ciocolata alba*, colorant alimentar rosu*, insert de zmeura*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Trois Chocolate

Pret: 180 lei

Descriere: O trilogie de ciocolatÄf: blat umed de ciocolatÄf neagrÄf, stratificat cu mousse-uri cremoase de ciocolatÄf cu lapte È™mi albÄf. Fiecare strat aduce o intensitate diferitÄf, iar glazura de ciocolatÄf neagrÄf completeazÄf cu un finish lucios. Decorat cu fulgi de ciocolatÄf È™mi frunze de aur comestibile.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar, ulei*, cacao*, amidon*, praf de copt*, extract vanilie*, smantana*, frisca naturala*, ciocolata neagra*, ciocolata cu lapte*, ciocolata alba*, gelatina*

Categorie: Torturi

Produs: Vanilla-Berry

Pret: 200 lei

Descriere: Blat de vanilie cu zahar de mestecan, umplut cu mousse de fructe de pÄfdure È™mi ciocolatÄf albÄf fÄfrÄf zahÄfr. Stratul de fructe proaspete È™mi siropul de agave adaugÄf prospetime. Decorat cu fructe de pÄfdure È™mi flori comestibile pentru un aspect natural È™mi sÄfnÄftos.

Ingrediente: Ou*, faina de grau*, zahar de mestecan*, sirop de agave*, ulei*, smantana* de frisca naturala 35% grasime*, mascarpone*, gelatina*, ciocolata alba sugar free*, fructe de padure proaspete* sa congelate*

Categorie: Baby

Produs: Cioco-Capsuni

Pret: 200 lei

Descriere: Tort fÄfrÄf zahÄfr rafinat, cu blat de cacao È™mi capsuni proaspete. Crema de ciocolatÄf neagrÄf fÄfrÄf zahÄfr se ÄmbinÄf cu ricotta È™mi mascarpone pentru o texturÄf uÈ™moarÄf. Decorat cu capsuni proaspete È™mi fulgi de ciocolatÄf neagrÄf.

Ingrediente: Faina de grau*, ou*, cacao*, ulei*, zahar de mestecan*, capsuni* (proaspete sau congelate), sirop de agave*, ciocolata neagra* sugar-free*, ricotta*, mascarpone*, frisca naturala*

Categorie: Baby

Produs: Cupcakes cu vanilie si capsuni

Pret: 23 lei

Descriere: Cupcakes uÈ™mori cu blat de vanilie È™mi insert de capsuni. Crema de mascarpone È™mi brÄfnzÄf adaugÄf o texturÄf cremoasÄf, iar decorul cu fructe proaspete le face perfecte pentru petreceri. FÄfrÄf coloranti artificiali sau arome adÄfugate.

Ingrediente: Faina de grau*, ou*, ulei*, praf de copt*, capsuni* (proaspete sau coneglate), zahar de mestecan*, amidon de porumb*, frisca naturala*, mascarpone*, crema de branza*, gelatine*, sirop de agave*

Categorie: Baby

Produs: Cioco-Capsuni Vegan

Pret: 185 lei

Descriere: Tort vegan cu blat de banană și cremă de ciocolată neagră vegană. Confitul de căpșuni aduce aciditate, iar glazura de lapte de cocos completează cu o aromă tropicală. Decorat cu fructe proaspete și fulgi de cocos.

Ingrediente: Faina de grau*, cacao*, ulei de samburi de struguri*, lapte de orez*, cocos*, migdale*, banana*, ciocolata neagra vegana*, piure de cocos*, capsuni*, amidon*, zeama de lamaie*, zahar*

Categorie: Vegan

Produs: Ananas si busuioc

Pret: 185 lei

Descriere: Combinatie neobișnuită de ananas, busuioc și ciocolată vegană. Blatul ciocolatos este umplut cu marmeladă de cocos și cremă de caju. Glazura de smântână de cocos și decorul cu frunze de busuioc proaspete creează o experiență aromatică complexă.

Ingrediente: Lapte de migdale*, faina de grau*, zahar alb*, ulei de floarea soarelui*, cacao*, banana*, otet de mere 9%*, bicarbonat de sodiu*, praf de copt*, extract de vanilie*, sare*, piure de ananas* (congelat), pectina*, zahar*, zeama de lamaie*, caju*, unt de cocos*, sirop de agave*, frunze de busuioc*, ciocolata neagra vegana 70%*, piure de cocos*, miere*

Categorie: Vegan

Produs: Brownie cu banane

Pret: 155 lei

Descriere: Brownie dens cu banane coapte și ciocolată vegană. Crema de ciocolată și lapte de cocos adaugă o textură cremoasă. Comanda minimă de 500g asigură proșpetimea ingredientelor. Ideal pentru deserturi rapide sau gustări energizante.

Ingrediente: Faina de grau*, cacao*, bicarbonat de sodiu*, sare*, amidon de porumb*, lapte de orez*, cocos*, migdale*, ulei*, zahar*, suc de lamaie*, banane*, aroma de vanilie*, ciocolata vegana*, smantana de cocos*, chipsuri de banane*

Categorie: Vegan

Produs: Tarta de mere

Pret: 120 lei

Descriere: Tartă vegană cu umplutură generoasă de mere caramelizate cu scortisoară. Coaja crocantă din făină integrală se completează cu dulceața naturală a merelor. Produs doar la comandă pentru a păstra proșpetimea. Perfectă cu un ceai cald.

Ingrediente: Faina de grau*, ulei*, apa minerala*, zahar*, otet de mere*, praf de copt*, sare*, mere*, scortisoara*

Categorie: Vegan

Produs: Tarta de mere

Pret: 120 lei

Descriere: Tartă vegană cu umplutură generoasă de mere caramelizate cu scortisoară. Coaja crocantă din făină integrală se completează cu dulceața naturală a merelor. Produs doar la comandă pentru a păstra proșpetimea. Perfectă cu un ceai cald.

Ingrediente: Faina de grau*, ulei*, apa minerala*, zahar*, otet de mere*, praf de copt*, sare*, mere*, scortisoara*

Categorie: Patiserie

Produs: Exotique

Pret: 180 lei

Descriere: Entremet cu biscuit de cocos È™i lamãcie, stratificat cu crocant de fructul pasiunii È™i insert de mango. Mousse-ul de mango È™i glazura transparentã creeazã o experienã tropicalã. Decorat cu flori comestibile È™i felite de mango proaspãft.

Ingrediente: Ou*, miere*, zahar alb*, fulgi de cocos*, faina alba*, smantana de frisca 35% grasime*, praf de copt*, unt*, coaja de lamaie*, sare*, zahar pudra*, ciocolata alba*, piure de fructul pasiunii* (congelat), piure de mango* (congelat), mango proaspãt*, pectina*, galbenus de ou*, gelatina animala*, sirop de glucoza*

Categorie: Torturi

Produs: Cookie-Cookie

Pret: 180 lei

Descriere: Tort cu blat crocant de cookie, umplut cu cremeux de ciocolatã È™i caramel. Stratul de mousse de ciocolatã albã È™i bucãftele de biscuit creeazã un contrast textural. Glazurat cu ciocolatã cu lapte È™i decorat cu fulgi de sare de mare pentru un plus de savoare.

Ingrediente: Unt*, zahar brun*, zahar alb*, ou*, faina de grau*, praf de copt*, sare*, ciocolata neagra*, mascarpone*, zahar pudra*, smantana de frisca 35% grasime*, galbenus de ou*, ciocolata alba cu caramel gold callebaut*, gelatina animala*, aroma vanilie*, ciocolata alba*, ciocolata cu lapte*, glucoza*

Categorie: Torturi

Produs: Lorelai

Pret: 190 lei

Descriere: Cupcake giant cu blat de vanilie È™i insert de fructe de pãfdure. Mousse-ul de ciocolatã albã È™i decorul de cremã de unt creeazã o prezentã festivã. Dimensiune unicã de ~2.5kg, perfectã pentru evenimente mari. Glazurat cu ciocolatã albã sau neagrã la alegere.

Ingrediente: Ou*, faina alba*, zahar, apa*, smantana de frisca 35% grasime*, ciocolata alba*, gelatina animala*, fructe de padure* (congelate), unt*

Categorie: Torturi

Produs: Pavlova

Pret: 180 lei

Descriere: Bezea crocantã cu miez moale, umplutã cu cremã de mascarpone È™i fructe de pãfdure. Decoratã cu fructe proaspete È™i sirop de fructe pentru un aspect colorat. Idealã pentru evenimente de varã sau deserturi uÈ™oare.

Ingrediente: Albus de ou*, zahar, zahar pudra*, amidon de porumb*, otet de mere 9%*, smantana de frisca* 35%, mascarpone*, fructe de padure congelate*, gelatina animala*, fructe proaspete*

Categorie: Torturi

Produs: Tort Rainbow

Pret: 185 lei

Descriere: Tort colorat cu È™ase straturi diferite, fiecare avãnd o culoare din curcubeu. Crema de brãnzã È™i mascarpone leagã straturile, iar glazura albã simplã pune ã®n evidentã culorile. Decorat cu bomboane colorate È™i fulgi de ciocolatã.

Ingrediente: Oua*, faina de grau*, ulei*, zahar, crema de branza*, mascarpone*, smantana de frisca 35%*, unt*, extract vanilie*, zahar pudra*, gelatina*, ciocolata alba*, colorant alimentar* (rosu, portocaliu, galben, verde, albastru, mov)

Categorie: Torturi

Produs: Saratele

Pret: 135 lei

Descriere: SĂfratele cu telemea de vacĂf È™i unt, unse cu gĂflbenuÈ™ de ou È™i presĂfrate cu mix de seminte. Crocante pe exterior È™i moi Ă®n interior, perfecte ca gustare sau acompaniament pentru brĂnzeturi. Se servesc calde sau reci.

Ingrediente: Faina de grau*, ou*, telemea de vaca*, unt*, smantana fermentata 20% grasime*, drojdie proaspata*, sare*, cascaval* sau amestec de seminte* (susan alb*, susan negru*, mac*, in*, dovleac*, floarea soarelui*)

Categorie: Patiserie

Produs: Pachet Madeleine aniversare

Pret: 110 lei

Descriere: Pachet de 12 madeleine cu vanilie È™i coacĂfze, glazurate Ă®n ciocolatĂf belgianĂf. Decor personalizat cu mesaje sau nume. Ideal pentru daruri sau favoruri de petrecere. Ambalaj elegant cu panglicĂf È™i etichetĂf personalizatĂf.

Ingrediente: Faina de grau*, ou*, ulei*, unt*, lapte* 3.5%, praf de copt*, extract de vanilie*, coacaze rosii proaspete*/congelate*, ciocolata belgiana alba*/neagra*/cu lapte*, decor din pasta de zahar*, colorant*

Categorie: Pachete

Produs: Deliciu

Pret: 155 lei

Descriere: Combinatie de vanilie, caramel È™i cele trei tipuri de ciocolatĂf (albĂf, cu lapte, neagrĂf). Blatul de ciocolatĂf este umplut cu cremĂf de caramel È™i stratificat cu mousse-uri diferite. Glazurat cu ciocolatĂf neagrĂf È™i decorat cu fulgi de aur comestibili.

Ingrediente: Ou*, faina alba*, ulei de floarea soarelui*, zahar alb*, praf de copt*, amidon de porumb*, cacao*, apa*, sirop de glucoza*, ciocolata cu lapte*, unt*, sare*, gelatina animala*, smantana de frisca 35% grasime*, galbenus de ou*, ciocolata alba*, extract de vanilie*, glucoza*, ciocolata neagra*

Categorie: Prajituri

Produs: Mini Trois Chocolate

Pret: 155 lei

Descriere: PrajiturĂf miniaturĂf cu trei straturi de ciocolatĂf: neagrĂf, cu lapte È™i albĂf. Blatul de ciocolatĂf este acoperit cu glazurĂf lucioasĂf È™i decorat cu bucĂftele de ciocolatĂf. PerfectĂf pentru gustĂfri rapide sau platouri asortate.

Ingrediente: Faina alba*, zahar, ou*, cacao*, smantana de frisca* 35%, ciocolata neagra*, ciocolata cu lapte*, ciocolata alba*, sirop de glucoza*

Categorie: Prajituri

Produs: Cocolino

Pret: 155 lei

Descriere: Mini prĂfjiturĂf cu blat de vanilie È™i fulgi de cocos, umplutĂf cu mousse de lapte È™i strat de beza. DecoratĂf cu ciocolatĂf albĂf È™i fulgi de cocos prĂfjiti. TexturĂf uÈ™oarĂf È™i aromĂf tropicalĂf, idealĂf pentru deserturi de varĂf.

Ingrediente: Faina alba*, zahar, ou*, ulei*, fulgi de cocos*, albus*, amidon*, lapte* 3.5%, ciocolata alba*, gelatina animala*, smantana de frisca* 35% grasime*, mascarpone*

Categorie: Prajituri

Produs: Mini tarte cu caramel sarat

Pret: 155 lei

Descriere: Tarte mini cu coajă crocantă umplută de caramel sărat și ciocolată. Combinația perfectă între dulce și sărat, acoperită cu alune de pădure caramelizate. Ideal ca desert sau gustare sofisticată.

Ingrediente: Faina de grau*, ulei*, sare*, zahar pudra*, aroma vanilie*, crema de vanilie din galbenus de ou*, zahar*, smantana de frisca naturala* 35%, unt*, sirop de glucoza*, ciocolata neagra*, ciocolata cu lapte*, alune de padure*

Categorie: Prajituri

Produs: Mini tarte cu fructe

Pret: 155 lei

Descriere: Tarte mini cu cremă de vanilie și fructe proaspete de sezon. Coaja crocantă din făină integrală se combină cu dulceața fructelor. Decorată cu gel neutru pentru un aspect strălucitor. Perfectă pentru petreceri sau platouri asortate.

Ingrediente: Faina de grau*, ulei*, sare*, zahar pudra*, aroma vanilie*, crema de vanilie din galbenus de ou*, lapte* 3.5%, amidon*, extract de vanilie*, unt*, gelatina animala*, smantana de frisca* 35%, fructe proaspete*, gel neutral*

Categorie: Prajituri

Produs: Mini tarta lamaie

Pret: 155 lei

Descriere: Tartă mini cu cremă de lămâie și beza italiană. Aciditatea lămâiei este echilibrată de dulceața bezelei. Decorată cu coajă de lămâie rasă și fulgi de zahăr. Ideală pentru deserturi ușoare sau ca finalizare a unui meniu savuros.

Ingrediente: Faina de grau*, ulei*, sare*, zahar pudra*, aroma vanilie*, crema de lamaie din galbenus de ou*, lapte* 3.5%, amidon*, extract de vanilie*, unt*, gelatina animala*, smantana de frisca* 35%, zeama de lamaie*, albus de ou*, zahar*

Categorie: Prajituri

Produs: Mini amandine

Pret: 155 lei

Descriere: Amandine miniaturale cu blat de cacao și cremă de rom. Glazurate cu ciocolată cu lapte și decorate cu fulgi de alune. Perfecte pentru platouri asortate sau ca gustare rapidă cu un ceai.

Ingrediente: Oua*, faina*, ulei de floarea soarelui*, zahar, cacao*, sare*, apa*, praf de copt*, aroma de vanilie*, ciocolata cu lapte*, ciocolata alba*, smantana de frisca* 35%, unt*, cafea solubila decofeinizata*, coaja de portocala*, rom* (alcool)

Categorie: Prajituri

Produs: Mini ecler vanilie

Pret: 155 lei

Descriere: Ecler mini cu cremă de vanilie și glazură de ciocolată cu lapte. Aluatul pufos este umplut cu cremă fină și decorat cu fulgi de ciocolată. Perfecte pentru candy bar-uri sau evenimente rapide.

Ingrediente: Lapte 3.5% grasime*, ciocolata cu lapte*, smantana de frisca naturala* 35% grasime, oua*, galbenus de ou*, faina alba de grau*, unt* 82% grasime, amidon de porumb*, zahar, gelatina animala*, sare*, extract de vanilie*

Categorie: Prajituri

Produs: Ecler cafea

Pret: 18 lei

Descriere: Ecler umplut cu cremă de cafea decofeinizată și insert de cafea. Glazurat cu fondant de cafea și decorat cu fulgi de ciocolată neagră. Aroma intensă de cafea este echilibrată de dulceața cremei.

Ingrediente: Lapte 3.5% grasime*, smantana de frisca naturala* 35% grasime, oua*, galbenus de ou*, faina alba de grau*, unt* 82% grasime, amidon de porumb*, zahar, gelatina animala*, sare*, extract de vanilie*, cafea solubila decofeinizata*, ciocolata cu lapte*

Categorie: Prajituri

Produs: Ecler cu vanilie si frisca

Pret: 18 lei

Descriere: Ecler clasic umplut cu cremă de vanilie și strat de frișcă naturală. Pudrat cu zahăr pudră și decorat cu fulgi de ciocolată albă. Textură pufoasă și aromă delicată de vanilie.

Ingrediente: Lapte 3.5% grasime*, smantana de frisca naturala* 35% grasime, oua*, galbenus de ou*, faina alba de grau*, unt* 82% grasime, amidon de porumb*, zahar, gelatina animala*, sare*, extract de vanilie*

Categorie: Prajituri

Produs: Choux cu vanilie si mere

Pret: 20 lei

Descriere: Choux umplut cu cremă de vanilie și insert de mere caramelizate. Decorat cu sos caramel și fulgi de migdale prăjite. Combinație perfectă între dulceața și crocanta.

Ingrediente: Lapte 3.5% grasime*, smantana de frisca naturala* 35% grasime, oua*, galbenus de ou*, faina alba de grau*, unt* 82% grasime, amidon de porumb*, zahar, gelatina animala*, sare*, extract de vanilie*, zahar brun*, mere*, pectina*, sirop de glucoza*

Categorie: Prajituri

Produs: Rulada de beza

Pret: 170 lei

Descriere: Ruladă de beza cu cremă de mascarpone și fructe de pădure. Stratul exterior crocant de migdale prăjite completează textura cremoasă. Disponibilă în variantă mare sau mini, perfectă pentru evenimente sau deserturi individuale.

Ingrediente: Albus de ou*, zahar, zahar pudra*, amidon de porumb*, otet de mere 9%*, smantana de frisca* 35%, mascarpone*, fructe de padure congelate*, gelatina animala*, fructe proaspete*, fulgi de migdala*

Categorie: Prajituri

Produs: Ora 12

Pret: 18 lei

Descriere: Prăjitură clasică cu blat de cacao și cremă de frișcă. Glazurată cu ciocolată neagră și pudrată cu zahăr pudră. Aroma de ciocolată și textura pufoasă o fac nelipsită de pe platourile de desert.

Ingrediente: Faina*, ou*, cacao*, ulei*, ciocolata neagra*, unt*, smantana de frisca naturala* 35% grasime, zahar pudra*

Categorie: Prajituri

Produs: Choux cu lamaie si zmeura

Pret: 20 lei

Descriere: Choux umplut cu cremă de lăsmăcie și insert de zmeură. Decorat cu beza prăjită și fulgi de cocos. Combinația perfectă între aciditate și dulceață, ideală pentru

deserturi de primăvară.

Ingrediente: Lapte 3.5% grasime*, smantana de frisca naturala* 35% grasime, oua*, galbenus de ou*, faina alba de grau*, unt* 82% grasime, amidon de porumb*, zahar, gelatina animala*, sare*, extract de vanilie*, zahar brun*, pectina*, sirop de glucoza*, zeama de lamaie*, piure de zmeura congelat*, albus de ou*, otet de mere 9%*

Categorie: Prajituri

Produs: Cremsnit

Pret: 18 lei

Descriere: Patrate de aluat foietaj cu cremă de vanilie și glazură de zahăr pudră. Textura crocantă a aluatului se combină cu crema fină. Comanda minimă de 4 bucăți asigură prospețimea și calitatea.

Ingrediente: Aluat foietaj cu grasime vegetala*, faina*, crema de vanilie din unt*, galbenus de ou*, zahar, sirop de glucoza*, gelatina animala*, smantana de frisca 35% grasime*, zahar pudra*

Categorie: Prajituri

Produs: Red Velvet

Pret: 18 lei

Descriere: Prăjitură red velvet cu cremă de brânză și insert de zmeură. Stratul de ciocolată albă și decorul cu fructe proaspete o fac perfectă pentru evenimente speciale. Textură umedă și aromă intensă de vanilie.

Ingrediente: Faina*, ou*, ulei*, colorant rosu*, crema de branza*, smantana de frisca* 35% grasime, mascarpone*, extract vanilie*, zahar pudra*, gelatina animala*, unt*

Categorie: Prajituri

Produs: Mini cheesecake

Pret: 12 lei

Descriere: Cheesecake copt pe blat de biscuiti, cu topping de fructe de pădure. Textură cremoasă și aromă de vanilie. Comanda minimă de 6 bucăți pentru a păstra prospețimea. Decorat cu sirop de fructe și mentă proaspătă.

Ingrediente: Biscuiti cu unt*, biscuiti digestivi*, unt*, zahar, extract de vanilie*, crema de branza*, smantana fermentata 20%*, smantana frisca naturala* 35%, oua*, fructe congelate*, pectina*, fructe proaspete*

Categorie: Prajituri

Produs: Cioco Caramel

Pret: 180 lei

Descriere: Tort cu ciocolată neagră și insert generos de caramel. Stratificat cu mousse de ciocolată cu lapte și glazură de ciocolată albă. Decorat cu fulgi de sare de mare și bomboane de caramel. Perfect pentru iubitorii de gusturi intense.

Ingrediente: Oua*, zahar, faina*, ulei de floarea soarelui*, amidon de porumb*, cacao*, apa*, praf de copt*, smantana naturala 36% pentru frisca*, ciocolata neagra*, ciocolata cu lapte*, ciocolata alba*, unt*, gelatina de porc*, glucoza*

Categorie: Torturi

Produs: Medovik cu visine

Pret: 170 lei

Descriere: Tort medovik cu straturi subțiri de miere și cremă de smântână. Insertul de vișine aduce o notă acidulată, iar glazura de ciocolată albă completează cu dulceață. Decorat cu fulgi de miere și fructe proaspete.

Ingrediente: Oua*, faina de grau*, zahar, unt*, miere*, bicarbonat de sodiu*, smantana fermentata 30%*, frisca naturala*, lapte condensat*, gelatina de porc*, visine*, pectina*, zeama de lamaie*, amidon de porumb*

Categorie: Torturi

Produs: Figure cake

Pret: 180 lei

Descriere: Tort personalizat în forme diverse (cifre, litere, modele), cu foi de miere și ganache de ciocolată albă. Decorat cu beza, fructe, macaroane și decoratiuni de ciocolată. Perfect pentru aniversări sau evenimente tematice.

Ingrediente: Ou*, faina alba*, zahar alb*, miere*, unt*, bicarbonat de sodiu*, sare*, ciocolata alba*, gelatina animala*, smantana de frisca* 35% grasime, fructe de padure* (congelate), fructe proaspete*

Categorie: Torturi

Produs: Cozonac traditional

Pret: 110 lei

Descriere: Cozonac clasic cu nucă și stafide, coapt la foc mic pentru o crustă aurie și un miez pufos. Aromat cu rom și scortisoară. Produsul cântărește ~1.1kg și poate fi personalizat fără stafide sau nucă la cerere.

Ingrediente: *Faina alba*, *lapte 3,5%*, zahar, *miez de nuca*, *oua*, *unt 82%*, ulei de floarea soarelui*, esenta de rom*, rom Havana*, drojdie proaspata*, cacao*, rahat fructat*, stafide*, extract de vanilie*, sare*, coaja de lamaie*, coaja de portocala*

Categorie: Patiserie

Produs: Cozonac Nutellat glazurat

Pret: 150 lei

Descriere: Cozonac umplut cu cremă de ciocolată Nutella și arahide caramelizate. Glazurat cu ciocolată cu lapte și decorat cu fulgi de ciocolată. Cântărește ~1.25kg și este ideal pentru iubitorii de ciocolată.

Ingrediente: *Faina alba*, *lapte 3,5%*, zahar, *miez de nuca*, *oua*, *unt 82%*, ulei de floarea soarelui*, crema de ciocolata Nutella*, ciocolata cu lapte*, *arahide*, esenta de rom*, rom Havana*, cacao*, drojdie proaspata*, extract de vanilie*, sare*, coaja de lamaie*, coaja de portocala*

Categorie: Patiserie

Produs: Cozonac glazurat fara zahar adaugat

Pret: 150 lei

Descriere: Cozonac fără zahăr rafinat, cu miez de nucă și ciocolată cu maltitol. Glazurat cu ciocolată fără zahăr și decorat cu fulgi de cocos. Cântărește ~1.1kg și este potrivit pentru cei care urmăresc un stil de viață sănătos.

Ingrediente: *Faina alba*, *lapte 3,5%*, *oua*, *miez de nuca*, zahar de mestecan*, *unt 82%*, ulei*, ciocolata cu lapte*(maltitol), stafide*, coaja de lamaie*, coaja de portocala*, cacao*, drojdie proaspata*, esenta rom*, rom Havana*, extract de vanilie*, sare*

Categorie: Patiserie

Produs: Gelato 1-3 gusturi

Pret: 50 lei

Descriere: Caserolă (350g) cu până la 3 gusturi de gelato artizanal ciocolată, vanilie, fructe de pădure sau alte arome sezoniere. Produs în laboratorul nostru propriu, asigurând prospețimea și calitatea ingredientelor.

Ingrediente: Lapte*, smantana*, zahar*, fructe*, cacao*, vanilie*
Categorie: Altele

Produs: Gelato 1-4 gusturi

Pret: 70 lei

Descriere: Caserolă (500g) cu până la 4 gusturi de gelato artizanal precum caramel sărat, mentă, căpșuni sau combinații personalizate. Ideal pentru petreceri sau deserturi familiale. Se păstrează la -18°C și se servește după 10-15 minute de decongelare.

Ingrediente: Lapte*, smantana*, zahar*, fructe*, cacao*, mentă*, caramel*

Categorie: Altele

Produs: Gelato 1-5 gusturi

Pret: 130 lei

Descriere: Caserolă mare (1kg) cu până la 5 gusturi de gelato artizanal precum ciocolată, vanilie, mango, fistic și zmeură. Perfect pentru evenimente sau consum la domiciliu. A se decongela și înainte de servire pentru textură optimă.

Ingrediente: Lapte*, smantana*, zahar*, fructe*, cacao*, vanilie*, mango*, fistic*, zmeură*

Categorie: Altele

Produs: Gelato Party

Pret: 130 lei

Descriere: Caserolă mare ce conține 2kg de gelato & sorbetto, 15 cornete, 15 pahare și 1 scoop de servire. Perfect pentru evenimente sau consum la domiciliu. A se decongela și înainte de servire pentru textură optimă.

Ingrediente: Ingredientele depind de sortimentul ales. Conține 2kg de gelato & sorbetto, 15 cornete, 15 pahare și 1 scoop de servire

Categorie: Altele

Produs: Tort de înghețată cu fistic și zmeură

Pret: 150 lei

Descriere: Tort de înghețată cu blat de fistic și strat de sorbet de zmeură. Prospețimea fructelor se combină cu aroma intensă de fistic. Păstrat la -18°C și servit după 10-15 minute de decongelare pentru textură perfectă.

Ingrediente: Blat de fistic*, gelato de fistic*, sorbet de zmeură*. Se pastrează la congelator la -18 grade celsius. A se scoate din congelator cu 10-15 minute înainte de servire pentru aclimatizare

Categorie: Torturi

Produs: Tort de înghețată cu blat brownie

Pret: 150 lei

Descriere: Tort de înghețată cu blat brownie, crocant de nuci pecan și gelato de ciocolată. Stratul de fier de latte cu amarene aduce o notă cremoasă. Păstrat la -18°C și servit după decongelare scurtă.

Ingrediente: Blat brownie*, crocant*, gelato de ciocolată* și nuci pecan coapte*, gelato de fier de latte* și amarene*. Se pastrează la congelator la -18 grade celsius. A se scoate din congelator cu 10-15 minute înainte de servire pentru aclimatizare

Categorie: Altele

Produs: Tort de înghețată cu fistic și zmeură

Pret: 150 lei

Descriere: Tort de înghețat cu blat de fistic și strat de sorbet de zmeură. Prospetimea fructelor se combină cu aroma intensă de fistic. Păstrat la -18°C și servit după 10-15 minute de decongelare pentru textură perfectă.

Ingrediente: Blat de fistic*, gelato de fistic*, sorbeto de zmeura*. Se pastreaza la congelator la -18 grade celsius. A se scoate din congelator cu 10-15 minute inainte de servire pentru aclimatizare

Categorie: Altele

Produs: Tort de inghetata cu blat brownie

Pret: 150 lei

Descriere: Tort de înghețat cu blat brownie, crocant de nuci pecan și gelato de ciocolată. Stratul de fier de latte cu amarene aduce o notă cremoasă. Păstrat la -18°C și servit după decongelare scurtă.

Ingrediente: Blat brownie*, crocant*, gelato de ciocolata* si nuci pecan coapte*, gelato de fiori di latte* si amarene*. Se pastreaza la congelator la -18 grade celsius. A se scoate din congelator cu 10-15 minute inainte de servire pentru aclimatizare

Categorie: Torturi