

<p>ВЕГЕТАРИАНСКА ШОКОЛАДОВА ТОРТА (Постна торта)</p>	<p>Характеристика: а) Шоколадов-бадемов пандишпан б) Пълнеж: шоколадов маслен крем от датски 100% раст. маргарин. в) Глазура: италиански шоколадов гласаж от ФАБРИ г) Декорация : шоколад с печат от какаово масло. (Всичките продукти са в растителна основа без яйца, мляко, млечна или друга сметана или продукти от животински произход.)</p>	
<p>ВЕГЕТАРИАНСКА ЯГОДОВА ТОРТА (Постна торта)</p>	<p>Характеристика: а) Ванилов-бадемов пандишпан б) Пълнеж: ягодав маслен крем от датски 100% раст. маргарин. в) Глазура: гласаж от ягоди г) Декорация : шоколад с печат от какаово масло. (Всичките продукти са в растителна основа без яйца, мляко, млечна или друга сметана или продукти от животински произход.)</p>	
<p>ВЕГЕТАРИАНСКА МИНИ СЛАДКИ (Постни мини сладки)</p>	<p>Характеристика: Мини вегетариански сладки с различни вкусове. а) бадемов хрупкав пандишпан (тип дакуаж) б) Пълнеж: маслен крем от датски 100% раст. маргарин.</p>	
<p>ВЕГЕТАРИАНСКА КРЕМОВЕ В ЧАШИ</p>	<p>Характеристика: а) бадемов хрупкав пандишпан (тип дакуаж) б) Пълнеж: маслен крем от датски 100% растителен маргарин.</p>	
<p>ВЕГЕТАРИАНСКА СИРОПИРАНИ ТРАДИЦИОНИ СЛАДКИ.</p>	<p>Характеристика: а) Много хрупкави гръцки кори – по ръчна технология б) Пълнеж: смяно кашу от Индия - ПАМИ в) Готварски 100% растителен маргарин г) Сироп по оригинална рецепта д) Декорация САМ ФЪСТЪК. (Може със шоколадови кори или „златни“ кори със сафран.)</p>	
<p>ВЕГЕТАРИАНСКА ГРЪЦКИ ТРАДИЦИОНИ КУРАБИИКИ.</p>	<p>Характеристика: Традиционен гръцки дребен сладкиш. Благодарение на готварски 100% растителен маргарин СУПЕРФАТ, гръцките курабийки са много вкусни, ароматни и хрупкави. Целите изпечените бадеми в тестото осигуряват още по-голяма хрупкавост и оригинален вкус.</p>	