










<p><b>ТОРТА</b> <b>„Ягоди в бял шоколад”</b> “Fraises au Chocolat Blanc”</p> 	<p><b>Характеристика:</b> а) Ароматен бял блат с пресни яйца и парчета бадеми. б) Пълнеж: крем от ягодов гръцки крем (АРТЕБИС) обработен с млечна френска сметана (ЕЛ Е ВИР) в) Пълнеж: лек крем от бял шоколад г) Глазура: Ягодова глазура АРТЕБИС. д) Декорация от твърд плодов крем.</p>	
<p><b>ТОРТА</b> <b>Банан с хрупкав шоколад</b> “Banana Crunch”</p> 	<p><b>Характеристика:</b> а) Ароматен бял блат с пресни яйца и парчета бадеми. б) Пълнеж: хрупкав шоколадов пълнеж. в) Глазура: Бананова глазура АРТЕБИС. г) Декорация от твърд бананов крем.</p>	
<p><b>ТОРТА</b> <b>„черешова лятна гора”</b> “Wild Cherry Forest”</p> 	<p><b>Характеристика:</b> а) Богати на вкус шоколадови блатове с пресни яйца б) Пълнеж: шоколадов пълнеж обработен с френска сметана. в) Пълнеж: крем от черешов гръцки крем (АРТЕБИС) обработен с млечна френска сметана (ЕЛ Е ВИР) г) Глазура: Черешова глазура АРТЕБИС. д) Декорация от твърд черешов крем.</p>	
<p><b>ТОРТА</b> <b>„портокалова торта”</b> “Jaffa Orange Cake”</p> 	<p><b>Характеристика:</b> а) Ароматен бял блат с пресни яйца и парчета бадеми. б) Пълнеж: шоколадов крем с френска млечна сметана. в) Пълнеж: крем от портокалов гръцки крем (АРТЕБИС) обработен с млечна френска сметана (ЕЛ Е ВИР) г) Глазура: Портокалова глазура АРТЕБИС. д) Декорация от твърд портокалов крем.</p>	
<p><b>ТОРТА</b> <b>„лимонена изненада”</b> “Citron Supreme”</p> 	<p><b>Характеристика:</b> а) Ароматен бял блат с пресни яйца и парчета бадеми. б) Пълнеж: ванилов крем с френска млечна сметана. в) Пълнеж: крем от лимонев гръцки крем (АРТЕБИС) обработен с млечна френска сметана (ЕЛ Е ВИР) г) Глазура: Лимонова глазура АРТЕБИС. д) Декорация от твърд лимонев крем.</p>	