ПАХЛАВА
З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ



Класична з волоським горіхом

Класична - традиційний смак турецької пахлави. З тонким шаром горіхової начинки та щедрою порцією медового сиропу

Середня вага шматочка: 45-50 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (21-23 шматочки)
2 кг (42-46 шматочків)

43,40 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг



Мідія з волоським горіхом

Мідія відрізняється витонченою формою у вигляді мушлі. Під тонким шаром тіста ви отримаєте велику кількість подрібнених горіхів (найбільша кількість горіхової начинки з усіх смаків).

Середня вага шматочка: 50-55 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (18-19 шматочків)
2 кг (36-38 шматочків)

60,90 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °C.

PAKHLAVA BAKERY

ПАХЛАВА
З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ



Равлик з волоським горіхом

Суцільний запечений горішок - начинка, яка витончено поєднується з листовим тістом та ніжним медовим сиропом.

Середня вага шматочка: 45-50 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (27-28 шматочки)
2 кг (54-56 шматочків)

46,90 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг



Морквинка з волоським горіхом

Традиційний смак аналогічно повторює смак класичної пахлави, відрізняється тільки зовнішнім виглядом. У вигляді трикутників.

Середня вага шматочка: 70-75 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (12-13 шматочків)
2 кг (24-26 шматочків)

43,40 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °С.

PAKHLAVA BAKERY

ПАХЛАВА
З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ



Шоколадна пахлава

Для любителів шоколадного шоколаду. Насичений смак волоських горішків з ніжним тістом, що щедро наповнено шоколадною начинкою.

Середня вага шматочка: 45-50 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (20-21 шматочок)
2 кг (40-42 шматочки)

44,80 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг



Пахлава маестро

За формою цей вид пахлави нагадує витончені “жіночі пальчики”. Тоненькі палички, наповнені подрібненим волоським горіхом. Зручно куштувати.

Середня вага шматочка: 32-37 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (27-28 шматочків)
2 кг (54-56 шматочків)

46,20 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °С.

PAKHLAVA BAKERY

ПАХЛАВА
З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ



Кокосова пахлава

Кокосові рулетики, просочені ніжним сиропом та приправлені кокосовою стружкою.

Середня вага шматочка: 32-37 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (27-28 шматочків)
2 кг (54-56 шматочків)

45,50 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °C.

PAKHLAVA BAKERY

ПАХЛАВА
З ФІСТАШКОЮ



Пахлава равлик

Тонке листове тісто, всередині медовий сироп, ззовні рясно прикрашений подрібненою фісташкою.

Середня вага шматочка: 35-40 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (27-28 шматочків)
2 кг (54-56 шматочків)

67,80 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг



Класична пахлава

Класична - традиційний смак турецької пахлави. З тонким шаром горіхової начинки та щедрою порцією медового сиропу.

Середня вага шматочка: 45-50 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (21-23 шматочки)
2 кг (42-44 шматочки)

65,80 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °C.

PAKHLAVA BAKERY

ПАХЛАВА
З ФІСТАШКОЮ



Пахлава морквинка

Традиційний смак аналогічно повторює смак класичної пахлави, відрізняється тільки зовнішнім виглядом. У вигляді трикутників.

Середня вага шматочка: 70-75 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (12-13 шматочків)
2 кг (24-26 шматочків)

65,80 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг



Пахлава мідія

Мідія відрізняється витонченою формою у вигляді мушлі. Під тонким шаром тіста ви отримаєте велику кількість подрібнених горіхів (найбільша кількість горіхової начинки з усіх смаків).

Середня вага шматочка: 50-55 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (18-19 шматочків)
2 кг (36-38 шматочків)

79,80 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °С.

PAKHLAVA BAKERY

АВТОРСЬКІ СМАКИ



Вишнева пахлава

Пахлава з вишневим конфі без додавання цукру, цільними шматочками вишні та фундуком.

Середня вага шматочка: 60-65 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (14-15 шматочків)
2 кг (28-30 шматочків)

79,60 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг



Дубайська пахлава

Шоколадна пахлава з фісташками та натуральною дубайською начинкою катаїфі ручної роботи.

Середня вага шматочка: 70 г
Термін придатності: 14 днів
Пакування: 1 кг (14-15 шматочків)
2 кг (28-30 шматочків)

114,20 грн/100 г

мінімальна вага
1 позиції = 1 кг

Умови зберігання: в кімнатній температурі або на вітрині без охолодження може зберігатись до 5-ти днів.
Для тривалого зберігання рекомендуємо зберігати в холодильнику при температурі 2-6 °C.

PAKHLAVA BAKERY