PAKHLAVA
BAKERY

ПАХЛАВА

МІКС СМАКІВ ПАХЛАВИ

МІКС З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ

МІКС З ФІСТАШКОЮ

БЕЗЛАКТОЗНА ПАХЛАВА

АСОРТИМЕНТ СМАКІВ ПАХЛАВИ

БАЗОВІ РОЗМІРИ БОКСІВ:

10-11 шматочків 0.5 кг	18-20 шматочків 1.0 кг	24-26 шматочків 1.25 кг
29-31 шматочків 1.5 кг	34-36 шматочків 1.75 кг	39-41 шматочків 2.0 кг

Листівка з живою квіткою

150.00

Пахлава «П’янка вишня»

Пахлава з вишневим конфі без додавання цукру та п’янкими соковитими вишнями, волоським горіхом та сублімованою вишнею. Дуууже п’янка пахлава.

0.5 кг
790.00

1.5 кг
2250.00

1.0 кг
1500.00

1.75 кг
2625.00

1.25 кг
1875.00

2.0 кг
3000.00

Пахлава Малина-Фісташка

Яскраве поєднання свіжих плодів малини
та малинового конфі з плодами фісташок
та натуральною фісташковою пастою.

0.5 кг
790.00

1.5 кг
2250.00

1.0 кг
1500.00

1.75 кг
2625.00

1.25 кг
1875.00

2.0 кг
3000.00

Мікс смаків

Всі смаки пахлави з нашого асортименту в одному боксі. Окрім вишневої.
30% складу боксу - пахлава з фісташкою, 70% з волоським горіхом, шоколадна та кокосова пахлава.

0.5 кг
550.00

1.5 кг
1500.00

1.0 кг
1000.00

1.75 кг
1750.00

1.25 кг
1250.00

2.0 кг
2000.00

Мікс з волоським горіхом

Класична пахлава, мідія, морквинка,
равлик, маестро, кокосова, шоколадна.

0.5 кг
510.00

1.5 кг
1380.00

1.0 кг
920.00

1.75 кг
1610.00

1.25 кг
1150.00

2.0 кг
1840.00

Мікс з фісташкою

Всі смаки з нашого асортименту з фісташкою.
Класична пахлава, мідія, равлик з фісташкою,
морквинка.

0.5 кг
625.00

1.5 кг
1755.00

1.0 кг
1170.00

1.75 кг
2048.00

1.25 кг
1463.00

2.0 кг
2340.00

Пахлава Вишня-Фундук

Надзвичайне поєднання натурального вишневого джему з цільними шматочками вишні та фундуком. Вишневий джем – без цукру.

0.5 кг 700.00	1.5 кг 2100.00
1.0 кг 1400.00	1.75 кг 2450.00
1.25 кг 1750.00	2.0 кг 2800.00

Безлактозна пахлава

В складі масло ГХІ вищого ґатунку.
Класична з фісташкою, мідія з волоським горіхом, маестро, кокосова .

0.5 кг
625.00

1.5 кг
1755.00

1.0 кг
1170.00

1.75 кг
2048.00

1.25 кг
1463.00

2.0 кг
2340.00

Дубайська пахлава

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

3
шматочки

0.23 кг

400.00

5
шматочків

0.34 кг

640.00

9
шматочків

0.64 кг

1152.00

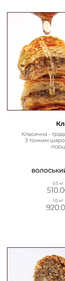
12
шматочків

0.85 кг

1530.00

АСОРТИМЕНТ СМАКІВ ПАХЛАВИ

Всі смаки пахлави готуються з багатошарового тонкого листового тіста (традиційного турецького).
Великої кількості медового сиропу, подрібненим та очищеним горіхів: фісташка, волоський горіх).



Класична пахлава

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

ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ	ФІСТАШКА
0,5 кг 510.00	0,5 кг 625.00
1,0 кг 920.00	1,0 кг 1170.00

Мідія

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

ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ	ФІСТАШКА
0,5 кг 510.00	0,5 кг 625.00
1,0 кг 920.00	1,0 кг 1170.00

Равлик з волоським горіхом

Сукульчаний запечений горішок - начинка, яка витягнено поєднується з листовим тістом та ніжним медовим сиропом.

0,5 кг 510.00	1,0 кг 920.00

Равлик фісташковий

Тонке листове тісто, наповнене подрібненою фісташкою та великою кількістю медового сиропу.

0,5 кг 625.00	1,0 кг 1170.00

Маестро

За формою цей вид пахлави нагадує витягнені жіночі пальчики. Тонкими палочки наповнені подрібненими волоськими горіхом. Зрумяні у поджарі.

0,5 кг 510.00	1,0 кг 920.00

Кокосова пахлава

Кокосові рулетики, пропитані ніжним сиропом та прикрашені кокосовою стружкою.

0,5 кг 510.00	1,0 кг 920.00

Шоколад пахлава

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

0,5 кг 510.00	1,0 кг 920.00

Морквинка

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

ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ	ФІСТАШКА
0,5 кг 510.00	0,5 кг 625.00
1,0 кг 920.00	1,0 кг 1170.00

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ БОКС

Можливі тільки базові розміри.
Якщо ви бажаєте сформувати індивідуальний бокс, дотримуйтесь цієї кількості шматочків та пропорцій смаків. В іншому разі пріоритет буде віддаватись по вартості боксів «Мікс смаків».

30% - наповнений боксу з фісташкою,
70% - з волоським горіхом, шоколадною та кокосовою пахлавою.

Якщо кількість фісташкової пахлави більша за 30%, то ціна боксу перераховується на ціну фісташкової пахлави (1170.00 грн/кг) та волоського горіху, шоколадної та кокосової пахлави (900.00 грн/кг).

0,5 кг
550.00

1,5 кг
1500.00

1,0 кг
1000.00

1,75 кг
1750.00

1,25 кг
1250.00

2,0 кг
2000.00

Орієнтовна кількість шматочків в боксі. (до кращого виробництву, Чому на вагі кількість шматочків може бути відхилення до 5-10 грн.

0,5 кг - 70-11 шматочків, 3 шматочки з фісташкою, 7-8 шматочків волоський горіх, шоколад, кокос. Ф 0,5 кг маркована на вощиць.

1 кг - (18-20 шматочків), 5 шматочків з фісташкою, 14-15 шматочків волоський горіх, шоколад, кокос.

1,25 кг - (24-26 шматочків), 7 шматочків з фісташкою, 18-19 шматочків волоський горіх, шоколад, кокос.

1,5 кг - (29-31 шматочків), 9 шматочків з фісташкою, 21-22 шматочки волоський горіх, шоколад, кокос.

1,75 кг - (34-36 шматочків), 11 шматочків з фісташкою, 24-25 шматочків волоський горіх, шоколад, кокос.

2 кг - (39-41 шматочків), 13 шматочків з фісташкою, 27-28 шматочків волоський горіх, шоколад, кокос.

Орієнтовна вага кожного виду пахлави:

Класична з волоським горіхом/фісташкою - 65 г
Мідія з волоським горіхом/фісташкою - 60 г
Морквинка з волоським горіхом/фісташкою - 115 г
Равлик з волоським горіхом - 60 г
Равлик з фісташкою - 35 г
Маестро - 45 г
Кокосова пахлава - 40 г
Шоколадна пахлава - 50 г

Склад пахлави

Пахлава випікається в кам'яних печах за традиційним сімейним рецептом.

Тісто листове
Борошно пшеничне
Пластерин
Вода питна
Цукор (невелика кількість для смаку)

Сироп
Мед
Вода питна
Сок лимонний
Пломбір

Горіхи (начинка)
Горіхи очищені та подрібнені
Фісташка або волоський горіх.

На формі для випікання додається невелика кількість пластерину.
Пахлава не містить штучних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку.
Не додаємо продукцію молочного походження та інших алергенів.

Термін зберігання пахлави 14 днів.
Зберігати рекомендується без холодильника наприклад 4-5 днів. Якщо ви бажаєте зберігати пахлаву в холодильнику, то рекомендуємо. Але перед тим як їсти, покласти в мікрохвильовку на 30-40 секунд, щоб сироп розтопився.