


natural

desserts factory



*n*

*Prăjiturile însoțesc întotdeauna momentele de fericire sau bucură un suflet atunci când îi sunt oferite. Noi, cei de la Natural, suntem o echipă care și-a propus să multiplice zâmbetele cu fiecare prăjitură pe care o creăm, cu mare grijă și ingrediente alese.*



# 01 | Tiramisu

Această prăjitură a fost inspirată de desertul italian faimos, cu același nume. Folosindu-ne de caracteristicile mult îndrăgite, am creat varianta noastră, așa cum îi stă bine oricărui cofetar pasionat. Pentru a obține gustul optim am folosit trei straturi de pandișpan însiropat, cu aromă de vanilie, completate de două straturi de cremă cu cafea solubilă. Pentru tușa finală, am ornat desertul cu zahăr farin amestecat cu cacao.



Gramaj  
**200 g, 300 g, 600 g**



Bucăți/bax  
**10, 6, 10**



Baxuri/palet  
**100, 100, 32**





## 02 | Prăjitură fină cu gust de lămâie

Oricând ai nevoie de o prăjitură, aleg-o pe cea care să te binedispună. Aceasta este prăjitura noastră cu adiere fină de lămâie care poate fi vedeta unei petreceri sau te poate bucura doar pe tine în momente de răsfăț. Desertul nostru fin și însiropat este alcătuit din trei straturi de blat pufos și două straturi de cremă cu gust de lămâie, ornat cu zahăr farin, și aduce soarele oricărui o gustă.



Gramaj  
**200 g, 300 g, 600 g**



Bucăți/bax  
**10, 6, 10**



Baxuri/palet  
**100, 100, 32**





## 03 | Prăjitură cu cacao și gust de vanilie

Pentru că din totdeauna au existat două tabere, una a celor care iubesc tot ce este cu cacao și alta a celor care adoră vanilia, am ajuns la concluzia că trebuie împăcate cu ajutorul unei singure prăjituri.

Am celebrat uniunea dintre cacao și vanilie printr-un pandișpan fraged, cu multă cacao, însiropat și am completat cu crema aromată cu unt și vanilie, peste care am presărat fulgi din glazură de cacao.

Succesul acestei prăjituri este întărit cu fiecare degustare.



Gramaj  
**200 g, 300 g**



Bucăți/bax  
**10, 6**



Baxuri/palet  
**100, 100**





# 04

## Prăjitură fină cu cremă cu gust de ciocolată

Inspirația vine de la degustătorii de deserturi, iar o bună parte din aceștia sunt atașați de gustul ciocolatei. Așa am creat o prăjitură care să satisfacă pofta de ciocolată și să fie în același timp ușoară și decadentă cu trei straturi de blat cu cacao, două straturi interioare și unul superior de cremă cu gust de ciocolată, ornată cu ciocolată neagră rasă. Nu poți da greș niciodată atunci când vei propune pentru orice eveniment acest desert.



Gramaj

**200 g, 300 g, 600 g**



Bucăți/bax

**10, 6, 10**



Baxuri/palet

**100, 100, 32**





## 05 | Prăjitură Domino

Special concepută pentru cei cărora le plac la fel de mult prăjiturile noastre cu gust de lămâie dar și tiramisu. Jumătate este prăjitură fină cu trei straturi de blat puțin însiropat, cu gust de vanilie și două straturi de cremă cu gust de lămâie, ornată cu zahăr farin. Jumătate este cu trei straturi de pandișpan însiropat, cu aromă de vanilie, completate de două straturi de cremă cu cafea solubilă, ornată cu zahăr farin amestecat cu cacao.



Gramaj  
**200 g, 300 g, 600 g**



Bucăți/bax  
**10, 6, 10**



Baxuri/palet  
**100, 100, 32**





## 06 | Rulou din foietaj cu cremă de vanilie

Pentru momentele în care îți dorești un desert sau o gustare cu texturi diferite, rulourile noastre cu cremă sunt ideale. Foietaj clasic, ușor, modelat în formă de rulou și umplut cu cremă cu aromă de vanilie presărat cu zahăr farin este o variantă delicioasă pentru orice eveniment sau completarea unei mese. Acest desert este o combinație fericită între două texturi: crocant și fin.



Gramaj  
**175 g, 350 g**



Bucăți/bax  
**9, 6**



Baxuri/palet  
**100, 80**







# 07 | Prăjitură Ambasador

Căutarea noastră de a prepara desertul care să îndeplinească mai multe preferințe a ajuns la deznodământul fericit: prăjitura Ambasador. Este o prăjitură care îți aduce aminte de vară și este potrivită pentru orice moment în care ai nevoie de un desert care să completeze delicios. Pandișpanul cu aromă de vanilie a fost însiropat și ales să lege stratul de cremă cu gust de vanilie de cel cu pastă de caise, apoi a fost ornat cu zahăr farin.



Gramaj  
**200 g, 300 g**



Bucăți/bax  
**10, 6**



Baxuri/palet  
**100, 100**





# 08

## Prăjitură fină cu gust de lapte

Un desert ușor, gustos și arătos, care îți aduce aminte de prăjiturile de casă atent făcute pentru degustători nerăbdători și cu poftă de dulce. Pentru că simpla prezență a acestei prăjituri să anime gusturile, am făcut pandișpan cu gust de cacao, l-am împărțit în trei straturi, apoi am adăugat puțin sirop dulce și am completat cu două straturi de cremă cu gust de lapte plus încă un strat deasupra care a fost ornat cu ploaie de ciocolată neagră.



Gramaj  
**200 g, 300 g**



Bucăți/bax  
**10, 6**



Baxuri/palet  
**100, 100**





# 09 | Prăjitură Acasă

Așa cum sugerează și numele acestui desert, a fost creat cu gândul la momentele fericite însoțite de prăjituri cu gust de acasă. Atunci când vine partea rezervată desertului propunem această prăjitură formată din două părți: una cu cremă de cafea solubilă, blat cu cacao însiropat, glasată cu ciocolată neagră și alta cu cremă de vanilie, blat cu gust de vanilie însiropat, ornată cu alune.



Gramaj  
**200 g, 300 g, 600 g**



Bucăți/bax  
**10, 6, 10**



Baxuri/palet  
**100, 100, 32**





# 10 | Salam de biscuiți

Aroma copilăriei este readusă pe cerul gurii de fiecare dată când mâncăm salam de biscuiți. Este o rețetă bine cunoscută la care am adăugat câteva detalii pentru a personaliza acest desert care ne poate completa o masă sau poate fi o gustare într-un moment de pauză. Am amestecat în proporții ideale biscuiți, rahat, cacao, stafide și aroma de rom care nu putea lipsi și am adăugat puțină nucă de cocos pentru mai multă textură.



Gramaj  
**80 g, 300 g**



Bucăți/bax  
**15, 9**



Baxuri/palet  
**320, 102**





# 11 | Paleu cu gem asortat

Fursecuri minunate care fac dintr-o pauză un moment dulce, sunt potrivite oriunde și este indicat să le împarți cu toți care îți sunt dragi. Între două straturi de aluat fraged am pus gem asortat făcut din toate fructele care merită și apoi am presărat zahăr pudră. Dacă vrei să îi răsfeți pe cei din jur sau să le păstrezi doar pentru tine, aceste fursecuri sunt o surpriză delicioasă.

 Gramaj  
**300 g**

 Bucăți/bax  
**10**

 Baxuri/palet  
**100**





# 12 | Paleu cu pastă de caise

Dacă te-ai gândit vreodată să-ți alegi felul de fursecuri preferate, paleurile cu pastă de caise ar trebui să dețină primul loc în lista ta. Esența soarelui de vară este capturată în pasta fină de caise și pusă în valoare de aluatul fraged, făcut cu grijă de cofetari cu experiență. Tușa finală este dată de zahărul pudră presărat cu dragoste. Fiecare paleu este o clipă de confort și relaxare.



Gramaj  
**300 g**



Bucăți/bax  
**10**



Baxuri/palet  
**100**





# 13 | Paleu cu cremă fondant

Atunci când pofta de dulce vine și nu trece până nu îți oferi răsplată, aceste fursecuri sunt perfecte. Îmbină perfect fondantul de ciocolată, care este esența dulcelui de care ai nevoie și aluatul fraged și gustos, formând o porție perfectă de fericire. Are formă de sandviș în miniatură și este ornat cu jocuri de glazură de ciocolată, pentru o experiență completă atunci când este gustat.



Gramaj  
**300 g**



Bucăți/bax  
**10**



Baxuri/palet  
**100**





# 14 | Biscuiți cu lapte

Esența gustului laptelui a fost oferită acestor minunați biscuiți pentru a te bucura de ei atunci când îți dorești o gustare ușoară și delicioasă. Biscuiții sunt modelați din aluat fraged cu aromă de lapte, au o formă frumoasă și sunt ornați cu zahăr pudră. Pot face pereche perfectă cu un pahar cu lapte sau cu o ceașcă de ceai, astfel îți creezi o clipă de relaxare dimineața sau după-amiaza.



Gramaj  
**300 g**



Bucăți/bax  
**6**



Baxuri/palet  
**100**







# 15 | Fursecuri cu stafide și gust de unt

O gustare nemaipomenită cu aspect apetisant dat de stafidele atent alese. Fursecurile cu stafide sunt foarte îndrăgite datorită texturii aluatului fraged și aromei dulce de unt. Sunt potrivite oriunde la poți ține destul de aproape ca să le poți gusta când ai nevoie de o pauză de dulce sau îți este foame. Întotdeauna sunt o bucurie pentru ochi și gust și nu îi dezamăgesc pe cei cu preferințe fine.

 Gramaj  
**300 g**

 Bucăți/bax  
**6**

 Baxuri/palet  
**100**





**Natural**  
desserts factory

Telefon: 0349 402 298  
Fax: 0349 402 299 • 0249 410 450  
Email: [contact@NaturalCompany.eu](mailto:contact@NaturalCompany.eu)

Adresa: Strada Cireașov, Numărul 12,  
230070, Slatina-România  
[NaturalCompany.eu](http://NaturalCompany.eu)