

ШОКОЛАДОВИ ИЗДЕЛИЯ

11.05.2026 – 17.05.2026

СЛАДКО ИЗКУШЕНИЕ С
ОТСТЪПКА

-30%

ПРИ ПОКУПКА НАД 300 ГРАМА



СМЕСЕНО
ИЛИ ОТ ЕДИН ВИД
ПРОДУКТ –
ИЗБИРАШ ТИ!

НОВО!

БРЕТЦЕЛ КРЪНЧ

Комбинация от гарнирани фъстъци, бретцели и оризови крекери, овкусени с кърри крекери. Това създава балансиран вкус между солено и леко пикантно. Микс от фъстъци, бретцели и оризови крекери. Има приятен кърри вкус и разнообразна текстура.



ОТКРИЙТЕ НИ
И ОНЛАЙН



mralmond.bg



[@mralmond.bg](https://www.facebook.com/mralmond)



+359 890 427 055



office@mralmond.bg

18.05.2026 – 24.05.2026

Всички тахани с натурален вкус и качество

-20%



100% натурални съставки



**От традиционния сусамов тахан
до тахан от най-фини ядки**



**Без консерванти
Без добавки
Без компромиси**

Таханът от pekan се отличава с мек, леко сладък вкус и изключително фина, кремообразна текстура. Богат е на полезни мазнини, витамини и антиоксиданти. Подходящ е както за директна консумация, така и като добавка към десерти, закуски или смутита.



25.05.2026 – 31.05.2026



Протеинов микс

Фурми Суити



Крем Натурален шоколад

Омега микс

Промо пакети с до 40% отстъпка



Бадемово брашно

Кремче лешник и тигрова ядка

СЛАДКИШ С ТАХАН

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

190 г тахан по избор – фъстъчен, бадемов, лешников, сусамов или слънчогледов
 2 големи яйца, със стайна температура (или за веган вариант – 2 супени лъжици смляно ленено семе смесено с 6 супени лъжици вода)
 150 г кокосова захар или кафява захар
 55 г кокосово масло
 1 ч.л. ванилов екстракт



110 г бадемово брашно
 50 г овесени ядки без глутен
 1/2 ч.л. бакпулвер
 щипка сол
 125 г черен шоколад нарязан на парчета
 сол за поръсване

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Фурната се загрява на 180.С с опция горен и долен реотан. Подготвя се квадратна форма за печене със страни 23 см. Дъното на формата се покрива с хартия за печене. Ако се приготвя веган вариант смляното ленено семе се смесва с водата и се оставя за поне 5 минути. В купа се смесват избраният тахан, захарта и яйцата. Към тях се добавят разтопеното кокосово масло (или олио) и ванилията. Отделно се смесват – бадемовото брашно, овесените ядки, бакпулверът и солта. Всичко се разбърква с шпатула. Към сместа се добавят 1/2 от шоколада и се разбърква хубаво. Сместа се изсипва в подготвената форма и се заглажда с помощта на шпатула. Отгоре се поръсва останалият шоколад. Печем.

МАЙ 2026



Mr. ALMOND®
ядки и още нещо...

ПРОМО БРОШУРА

ВАЛИДНА ПРЕЗ ЦЕЛИЯ МЕСЕЦ



печено
КАШУ



печен
ОРЕХ

МЕСЕЧЕН ХИТ
-20%
НА ИЗБРАНИТЕ ЯДКИ



слънчоглед
3 XL

печена белена
ТИКВЕНА
СЕМКА

