

26.10 - 01.11.2026



Бадем
бланширан печен



Микс сурови
ядки



Круша масловка

ФУРМИ СУИТИ сладост от природата



За ценителите на истинското качество не просто сладост, а преживяване.
Фин и балансиран вкус с естествена зрялост.

Плътни, месести с лесно отделяща се костилка.

Нелепкава текстура и чиста, естествена сладост.

ядки БАРУ хрупкавият протеин

За първи път в България, само в Mr. Almond!

Екзотично суперхранително изкушение от Южна Америка с богат, леко печен вкус. Бару са естествен източник на растителен протеин, фибри, полезни мазнини и ценни минерали - чудесен избор за пълноценна закуска и балансиран начин на хранене.



ОТКРИЙТЕ НИ
И ОНЛАЙН

mralmond.bg

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

КОНТАКТИ

+359 890 427 055

office@mralmond.bg



Mr. ALMOND®
ядки и още нещо...

ОКТОМВРИ
2026

РАЗЯДКА С ПАТЛАДЖАН

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

2 средно големи патладжана или 3 малки, около 600 г
1/2 малка глава лук, по желание
2-3 скилидки чесън
60 г сусамов тахан



30 мл прясно изцеден лимонов сок
100-120 г цедено кисело мляко
60 мл зехтин + допълнително за сервиране сол на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Фурната се нагрява на 200.С с опция горен и долен реотан. Патладжаните се измиват и подсушават. Отрязват се дръжките и нагъсто по цялата им повърхност се надупчват с вилица. Поставят се в тава и се слагат на средно ниво в предварително нагрятата фурна. Пекат се 60-70 минути или докато се сготвят отвътре, а повърхността им изглежда изсушена и сбръчкана. Времето за готовност на патладжаните зависи от спецификите на фурната и самите патладжани.

Когато са готови, се изваждат от фурната и се охлаждат на стайна температура толкова, колкото могат вече да се пипат свободно с ръце. Обелват се и се накълцват на много ситно с нож, толкова че част от него да стане почти на пюре, но все пак да има малки парчета от него. Слага се в купа и към него се добавят всички останали продукти и **сусамовия тахан**, като чесънът се пресова, а лукът ако се използва се нарязва на много ситно.

Сервирай в хубава чиния и направи няколко дълбоки ивици в него, в които да полееш студено пресован зехтин. Гарнирай с подправки и добави пресни и/или мариновани зеленчуци, маслини, натрошено бяло саламурено сирене, арабски хляб. **Наслади се!**

Тахан от пълнозърнест сусам



Пълнозърнестият сусамов тахан е изключително полезна храна, направена от небелени сусамови семена, която запазва цялата си обвивка, витамини и минерали

Здрави кости: Отличен растителен източник на калций, концентриран предимно в обвивката на семената.

Грижа за сърцето: Съдържа ценни ненаситени мазнини (омега-6 и омега-9) и фитостероли, които поддържат нормални нива на холестерола.

Енергия и тонус: Комбинацията от желязо, магнезий и мед се бори с умората и поддържа жизнеността.

Храносмилане и ситост: Високото съдържание на растителни **протеини и фибри** осигурява дълготрайно засищане.

Антиоксидантна защита: Уникалните лигнани (сезамин и сезамолин) предпазват клетките от стареене.

Повече фибри лесно всеки ден!

Фибрите са важна част от балансираното хранене - подпомагат нормалното храносмилане и добрата функция на червата.



Особено важно е да обръщат внимание на приема им хора, които се хранят с малко плодове, зеленчуци, пълнозърнести храни, ядки и семена, както и тези с по-заседнал начин на живот.

Добавете повече фибри с **чия, ленено семе, сурови бадеми, шамфъстък, овесени ядки и сушени**

Седмични промоции за месец ОКТОМВРИ

05.10 - 11.10.2026



Пекан печен



Фъстък с карамел



Сливи без костилка

12.10 - 18.10.2026

КОМБО ГРАМАЖ!

Избери своята комбинация и вземи на специална цена



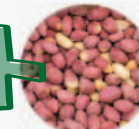
Кашу печено 300г



Боровинка червена 200г



Микс DELUXE 300г



Фъстък печен дребен 300г



Кашу сурово 300г



Фурми Кинг 200г

19.10 - 25.10.2026



Брашно бадемово



Тахан бадемов 500г



Тахан бадемов 280г



Какао

-25% на всеки артикул, ако се вземат в пакет



Фурми суити



Тахан пълнозърнест 500г