НОЕМВРИ
2026

Mr. ALMOND®
ядки и още нещо...

23.11. - 26.11.2026


Едър печен фъстък


Стафида златна Султана


Тиквена семка печена небелена

27 НОЕМВРИ



ЧЕРЕН ПЕТЪК

В МАГАЗИНИТЕ НА Mr. ALMOND И ОНЛАЙН НА mralmond.bg

-20% ВСИЧКИ ПРОДУКТИ

И през 2026г. Mr. Almond се включва в **Черния петък** с вкусни предложения!



Изберете любимите си продукти и пазарувайте на по-ниски цени!

брашно от ТИГРОВА ЯДКА

Естествено без глутен, богато на фибри и с приятен сладък вкус. Подпомага храносмилането и допринася за усещането за ситост. Подходящо за приготвяне на палачинки, бисквити, кексове, смутита и здравословни десерти. Отличен начин да обогатите ежедневното си меню с повече фибри и разнообразие.



ОТКРИЙТЕ НИ И ОНЛАЙН

mralmond.bg
@mralmond.bg

КОНТАКТИ

+359 890 427 055
office@mralmond.bg



ЛИНЦЕР ТОРТА



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

250 г захар
250 г меко масло
200 г брашно + 50 г
190 г яйца
300 г ядки /бадемово брашно + смлени лешници/
5 г бакпулвер
250 г малиново сладко
5 г канела
кората от 1 лимон
20 мл тъмен ром

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Разбийте маслото и захарта за 2-3 минути, към тях добавяйте малко по малко яйцата, докато се усвоят изцяло. Пресейте заедно брашното, бакпулвера, солта и канелата. Към маслената смес **добавете ядките** и веднага след тях сухите съставки. Прибавете лимоновата кора и рома и разбъркайте до гладка хомогенна смес. Заделете 200 г в отделна купа, а останалото количество разпределете във формата на равен по дебелина слой. Ако сместа е много мека може да приберете формата във хладилника за 30 минути, в противен случай директно размажете сладкото отгоре, като оставите 1 см борд по края. Към заделените 200 г добавете още 50 г брашно и шприцовайте решетката. Изпечете на 180 градуса за 35 до 40 минути. Изпеченият и изстинал сладкиш, глазирайт с 20-30 г желе от дюли или кайсии, което сте загрели леко с 2-3 с.л. вода. По края на сладкиша поръсете изпечен филиран бадем и пудра захар

рецепта на: Готвене за Начинаещи с Миро

МАКАДАМИЯ
С ВКУС НА КАФЕ

НОВО



За първи път на българския пазар представяме иновативно изкушение, което ще преобърне представата ви за ядки - **печена макадамия с уникален вкус на кафе!**

Защо да я опитате?

Премиум качество: Кралицата ядките - макадамията, печена до съвършенство за максимална хрупкавост.

Иновативен вкус: Уникална комбинация от наситен аромат на кафе и масления, топящ се в устата характер на макадамията.

Подарете си момент на чисто блаженство или изненадайте любим човек с нещо наистина различно!

КАРАМЕЛИЗИРАНО КАШУ
С ВКУС НА МАЛИНА



НОВО

Хрупкава магия с плодов завършек! Потопете се в съвършеното изкушение - **хрупкави ядки кашу, обгърнати в златист, фин карамел и съживени от свежия, леко тръпчив вкус на истинска малина.**

Това е срещата между кадифената сладост и плодовата свежест, която ще преобърне всеки ваш момент в малък празник за сетивата.

Перфектният избор за гурме пауза, споделяне с любим човек или изискан подарък.

Седмични промоции за месец НОЕМВРИ

02.11 - 08.11. 2026



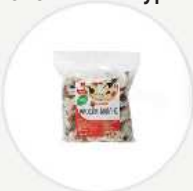
Тиквено семе печено белено



Смокини натурални МИНИ



Конопено белено семе



Мюсли Баланс



Орех 1/4 дребен

09.11 - 15.11.2026

КОМБО ГРАМАЖ!

Избери своята комбинация и вземи на специална цена



Микс Диамант 200г

Фъстък печен дребен 300г



Микс Тонус 200г

Кайсия Екстра 200г



Бразилски орех 200г

Тиквено семе белено сурово 300г

16.11 - 22.11.2026



Бадем суров



Шоко бадем



Бадем печен



Микс Суров

ГЕРОЙ на седмицата БАДЕМ!

КРЕМЧЕ лешник,какао и тигрова ядка

+

ПОДАРЪК брашно от тигрова ядка





Тахан бадем и макадамия



Бадемово мляко Трио