



ŠVENTINIŲ TORTŲ IR  
DESERTŲ KATALOGAS

---

**ALI**

—  
ŠOKOLADINĖ

Galima pasirinkti šio skonio tortus:



## 1. PASIFLORA

— gaiviausias vaisinis tortas netoleruojantiems gliuteno, kuriame dominuoja migdolų biskvitas, saldžiarūgščiai pasiflorų putėsiai ir kvapnus vyšnių įdaras.

Sudėtis: migdolų biskvitas, pasiflorų putėsiai, vyšnių įdaras.



## 2. KUBAS

— lengvas saldus tortas vertinantiems ypatingą pistacijų skonį, subtiliai derantį su braškiniu įdaru. Sudėtis: pistacijų biskvitas, pistacijų putėsiai, braškių įdaras.



### 3. EMILIJA

— sodraus juodojo šokolado tortas su aviečių putėšiais ir pasiflorų įdaru, idealus balansas tarp saldumo ir rūgštelės.

Sudėtis: juodojo šokolado ir aviečių putėšiai, pasiflorų ir karamelės įdaras bei šokoladinis biskvitas.



### 4. DRAMA

— saldus sodraus juodojo šokolado putėšių bei gairios maskarponės tortas vertinantiems klasikinius šokoladinius tortus.

Sudėtis: kakavinis biskvitas, juodojo šokolado (60 %) putėšiai, lazdynų riešutų traškutis, maskarponės kremo įdaras.



## 5. INTRIGA

— švelniai sūdytos karamelės tortas su traškiu lazdynų riešutų sluoksniu, karamelizuotu biskvitu ir lengvu maskarponės kremu mėgstantiems saldesnius tortus. Sudėtis: deginto sviesto biskvitas, sūrios karamelės putėsiai ir maskarponės kremo įdaras.



## 6. VANILĖ NAUJIENA!

— išraiškingo skonio vanilinis tortas su karamelės įdaru, maloniai traškančiu migdolų riešutų bei liofilizuotų juodųjų serbentų sluoksniu ir migdoliniu biskvitu. Sudėtis: migdolinis biskvitas, taitinės vanilės putėsiai, migdolų riešutų traškutis su liofilizuotais juodaisiais serbentais, karamelės įdaras.



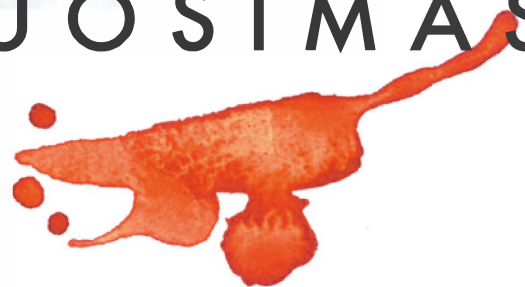
## Galimas torto svoris:

Skersmuo	Svoris
16 cm	nuo 900 g iki 1200 g
18 cm	nuo 1200 g iki 1500 g
22 cm	nuo 1800 g iki 2100 g
26 cm	nuo 2500 g iki 2800 g
30 cm	nuo 3600 g iki 3900 g

Galutinis torto svoris priklauso nuo pasirinkto skonio bei papuošimo.

Torto kaina 1 kg 37 Eur

TORTŲ  
PAPUOŠIMAS





## Nr. 1

tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, šviežiomis uogomis, biskvito koriu, pistacijų branduoliais, baltojo šokolado trupiniais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.





## Nr. 2

tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, kristaliniu, auksu, biskvito koriu, pistacijų branduoliais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.





## Nr. 3

— tortas puoštas šviežiomis uogomis, lazdynų riešutų kremu, biskvito koriu, kakaviniais trupiniais ir juodojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
DRAMA, EMILIJA, PASIFLORA, KUBAS,  
INTRIGA, VANILĖ.



## Nr. 4

tortas puoštas vaniliniu maskarponės kremu, aviečių džemu, biskvito koriu, kristaliniu, pistacijų branduoliais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.



## Nr. 5

— tortas puoštas riešutiniu biskvito koriu, pieniško šokolado „Chantilly“ kremu, karamelinio šokolado plokštelėmis, kristaliniu ir pieniško šokolado glaistu.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
DRAMA, EMILIJA, PASIFLORA, KUBAS,  
INTRIGA, VANILĖ.



## Nr. 6

tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, avietiniu džemu, pistacijų branduoliais, baltojo šokolado trupiniais, kristaliniu ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.





## Nr. 7

— tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, šviežiomis uogomis ir braškių skonio šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.



## PAVLOVA

morengas puoštas maskarponės ir plikytu kremais, šviežiomis sezoninėmis uogomis, mėty lapeliais.

Sezoninis tortas, gaminamas tik šiltuoju metų laiku.

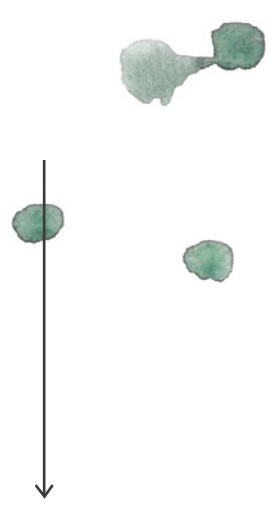
Galimas tik vienas dydis.

Torto svoris – 1 kg

Kaina – 32 Eur



# VESTUVINIAI TORTAI

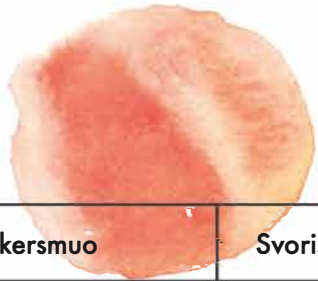


— išskirtinei šventei galime paruošti ir didesnius, kelių aukštų tortus. Kiekvienas vestuvinio torto aukštas gali būti skirtingo skonio. Naudojant stovus tortai išlaikomi stabiliai (nenaudojant papildomos želatinos), yra lengvai pjaustomi ir patogiai dalijami šventės svečiams. Šie stovai gali būti įvairiai sukomplektuoti. Kelių aukštų tortu galite papuošti ne tik vestuves, bet ir visas kitas šventes.



**ALI**  
—  
ŠOKOLADINĖ

## Galimas torto svoris:



Skersmuo	Svoris
16 cm	nuo 900 g iki 1200 g
18 cm	nuo 1200 g iki 1500 g
22 cm	nuo 1800 g iki 2100 g
26 cm	nuo 2500 g iki 2800 g
30 cm	nuo 3600 g iki 3900 g

— Galutinis torto svoris priklauso nuo pasirinkto skonio bei papuošimo.

Torto kaina 1 kg 37 Eur



## Vestuvinių tortų papuošimai

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.



1.



2.



3. **NAUJIENA!**

# MINI DESERTAI





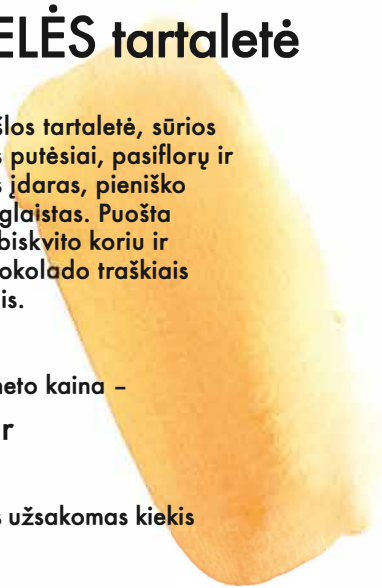
## KARAMELĒS tartaletē

— trapios tešlos tartaletē, sūrios karamelēs putēsiai, pasifloru ir karamelēs jdaras, pieniško šokolado glaistas. Puošta riešutiniu biskvito koriu ir pieniško šokolado traškieis gabaliukais.

Vieno vieneta kaina –

**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



**ALI**

—  
ŠOKOLADINĖ



## PASIFLORŲ IR MANGŲ tartaletė

— trapios tešlos tartaletė,  
pasiflorų kremas, mangų  
džemo įdaras ir baltojo  
šokolado glaistas. Puošta baltu  
biskvito koriu ir traškiais  
marcipaniniais gabaliukais.

Vieno vieneto kaina –  
**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



## ŠOKOLADINĖ tartaletė

— trapios tešlos tartaletė, juodojo šokolado putėsiai, maskarponės sūrio įdaras, traškutis ir kakavinis glaistas. Puošta lazdynų riešutų kremu ir juodojo šokolado gabaliukais.

Vieno vieneto kaina –  
**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.

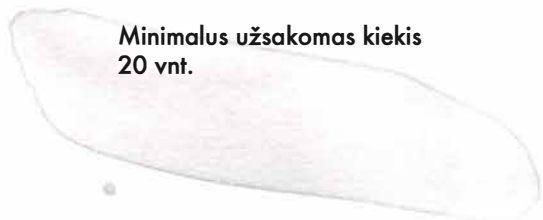


# KUBAS

— pistacijų biskvitas, pistacijų putėsiai ir braškių įdaras. Puoštas kristaliniu, biskvito koriu ir vanilės kremu.

Vieno vieneto kaina -  
**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



## INTRIGA

— deginto sviesto biskvitas, sūrios karamelēs putēsiai, traškus lazdynų riešutų sluoksnis, maskarponės kremo įdaras. Puošta biskvito koriu ir šokolado plokštele.

Vieno vieneto kaina -  
**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



## DRAMA

— kakavinis biskvitas, 60% juodojo šokolado putėsiai, lazdynų riešutų traškutis ir maskarponės kremo įdaras. Puošta juodojo šokolado plokštelėmis ir pieniško šokolado „Chantilly“ kremu.

Vieno vieneto kaina –  
**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



## LAZDYNAS indelyje

— lazdynų riešutų pyrago gabaliukai,  
pieniško šokolado kremas  
„Chantilly“, cukruoti lazdynų  
riešutai, riešutinio biskvito korys ir  
juodojo šokolado plokštelės.

Vieno vieneto kaina –  
**3,00 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.





## PAVLOVA indelyje

— morengas, maskarponės ir plikytas kremas, baltojo šokolado trupiniai, pistacijų branduoliai, šviežios uogos.

Vieno vieneto kaina –  
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



## Sausainiai „Macaron“

Skonis: juodojo šokolado, aviečių, pasiflorų, lazdynų riešutų, sūrios karamelės, citrinų, vanilės, pistacijų, juodųjų serbentų.

Vieno vieneto kaina –  
1,50 Eur



## JEI TURITE KLAUSIMŲ, SUSISIEKITE SU MUMIS:

### Vilniuje

uzsakymai@alisokoladine.lt

+370 675 41 148

### Kaune

kaunas@alisokoladine.lt

+370 678 82 223



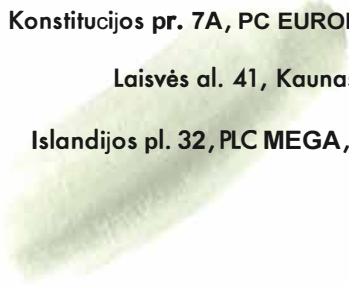
„ALI ŠOKOLADINĖ“

Vilniaus g. 31, Vilnius

Saltoniškių g. 9, PLC PANORAMA, Vilnius

Konstitucijos pr. 7A, PC EUROPA, Vilnius

Laisvės al. 41, Kaunas



Islandijos pl. 32, PLC MEGA, Kaunas

Kviečiame apsižvalgyti mūsų elektroninėje parduotuvėje [www.alisokoladine.lt](http://www.alisokoladine.lt)

Visas naujienas sekite mūsų „Facebooko“ ir „Instagramo“ paskyrose: Ali šokoladinė ir alisokoladine

ALI

—

ŠOKOLADINĚ