

# Carezza

sweet shop

## Хаманор Catalogue



Бургас, България ул.Георги Шагунов N°1  
Burgas, Bulgaria str. Georgi Shagunov N°1.



@carezza\_sw



carezzaeood@gmail.com

# Съдържание/Content

За нас/About us.....	1
I.Класики/Classics.....	2
II. Специални поводи/Special occasions.....	3-6
1.Рождени дни/Birthdays.....	3
2.Детски/For children .....	4
3.Кръщение/Baptism cakes.....	5
4.Сватбени/Wedding cakes Абитуриентски/Graduation cakes.....	6
III. Авторски предложения/Signature creations.....	7
1.Солени/Salty	
2.Сладки/Sweet	
IV.Персонализирани/Personalized.....	8-11
1.Блатове/Cake layers.....	8
Кремове/Creams	
2.Пълнежи/Fillings.....	9
Декорации/Decorations	
Глазури и завършек/Glazer & finishes	
3.Специални предложения/Special offers.....	11
4.Напитки/Drinks.....	12
Топли/Hot	
Студени/Cold	
Персонализирани напитки/Personalized drinks.....	13

Направи си сам зона/DIY zone.....	14
Дворецът на сладките/The Sweet Palace.....	15-18
Зона за снимки/Instagram zone.....	19
Мастър клас по сладкарство/Pastry Master Class.....	20-21
Акcesoари.....	22
Алергени/Allergens.....	23-24
Талон за поръчки.....	25

# За нас

## About us

Уважаеми клиенти,  
Сладкарница „Кареза“ има удоволствието да Ви представи своя каталог, създаден с внимание към всеки детайл и вдъхновение от изтънченото сладкарско изкуство.

Нашата концепция съчетава класически традиции с модерна естетика, за да предложи селекция от десерти, които впечатляват както с вкус, така и с визия. Работим с висококачествени съставки и следваме принципа на безкомпромисното качество във всеки етап от създаването.

За нас сладкарството е изкуство, а всеки продукт – израз на прецизност, креативност и отношение. Стремим се да превърнем всеки момент в специално изживяване, носещо наслада и вдъхновение.

Каталогът е разработен с цел да Ви улесни в избора и да Ви представи нашия свят на елегантни вкусове и съвършени детайли.

Dear Clients,  
“Carezza” Sweet shop is pleased to present its catalog, created with attention to every detail and inspired by the art of fine pastry.

Our concept combines classic traditions with modern aesthetics to offer a selection of desserts that impress both in taste and appearance. We work with premium ingredients and follow a philosophy of uncompromising quality at every stage of creation.

For us, pastry is an art, and every product is an expression of precision, creativity, and dedication. We strive to transform every moment into a refined experience of indulgence and inspiration.

This catalog is designed to guide you through our world of elegant flavors and exquisite craftsmanship, making your selection effortless and enjoyable.

# I.Класики/Classics

№001



Червено кадифе  
Red Velvet  
32,80€/64,15лв.

(червени пандишпанови блатове с лек какаов вкус,  
крем маскарпоне и кадифена структура)  
(red sponge cakes with a light cocoa flavor, mascarpone  
cream and velvety texture)

№002



Плодова торта  
Fruit cake  
28,50€/55,74лв.

(светли блатове, млечен крем и пресни сезонни  
плодове)  
(light marshmallows, milk cream and fresh  
seasonal fruits)

№003



Торта Гараш  
Garash cake  
34,80€/68,06лв.

(блатове с ядково-шоколадов вкус, тъмен крем от какао и млечен  
шоколад)  
(nut-chocolate flavored wafers, dark cocoa cream and milk  
chocolate)

№004



Шоколадова торта  
Chocolate cake  
29,90€/58,48лв. №004

(шоколадови блатове, шоколадов крем и  
шоколадови парченца)  
(chocolate marshmallows, chocolate  
cream and chocolate chips)

№005



Френска селска торта  
French country cake  
32,80€/64,15лв. №005

(блатове от ядки, фин крем от заквасена сметана и натрошени  
ядки)  
(nut mash, fine sour cream cream and crushed nuts)

№006



Тирамису  
Tiramisu  
26,79€/52,38лв.

(бишкоти, маскарпоне, кафе, какао,  
ликьор)  
(ladyfingers, mascarpone, coffee, cocoa, liqueur)

## II. Специални поводи/Special occasions

### -Рождени дни/Birthdays-



№007

Розова нежност/  
Pink tenderness  
45,99€/ 89,95лв.

(ванилови блатове, крем маскарпоне с бял шоколад, ягодово сладко/  
конфитюр, маслен крем за декорация, захарни цветя)  
(vanilla wafers, mascarpone cream with white chocolate, strawberry  
jam/confiture, buttercream for decoration, sugar flowers)



№008

Кралско синьо/  
Royal blue  
60,99€/119,29лв.

(ванилово-шоколадови блатове, крем дипломат или  
шоколадов мус, сироп, маслен крем)  
(vanilla-chocolate marshmallows, diplomat cream or  
chocolate mousse, syrup, buttercream)



№009

Торта Каприз/  
Caprice Cake  
76,99€/152,53лв.

(шоколадови блатове, крем с лешникова паста (тип Нутела), ганаш от  
черен шоколад, карамелен слой, фондан + хранителна боя за ефекта)  
(chocolate marshmallows, hazelnut paste cream (Nutella type), dark  
chocolate ganache, caramel layer, fondant + food coloring for the effect)



№010

Сила и пари/  
Power and money  
68.99€/134,93лв.

(шоколадови блатове, карамелен крем, сметана, шоколадов  
ганаш, хрупкав слой)  
(chocolate marshmallows, caramel cream, cream, chocolate  
ganache, crispy layer)



№011

Торта цифра/и  
Number cake  
42,99€/84,08лв

(розови блатове крем (маскарпоне или сметана),  
пудра захар, ванилия, плодове, шоколадови декорации, бонбони)  
(pink crusts, cream (mascarpone or cream),  
powdered sugar, vanilla, fruit, chocolate decorations, candies)



№012

Черна скорост/ Black  
speed  
95,99€/187,74лв.

(шоколадови блатове, крем с тъмен шоколад и кафе, карамел,  
ганаш, фондан)  
(chocolate cakes, dark chocolate and coffee cream, caramel,  
ganache, fondant)

# -Детски/For Children-

## За момчета/For boys



№013

Тралалело Тралала/ Tralalelo Tralala  
57,40€/112,26лв.

(ванилов блат с крем ванилия и карамел)  
(vanilla sponge with vanilla cream and caramel)



№014

Лабубу/ Labubu  
76,60€/149,82лв.

(ванилов блат с шоколадов крем и банан)  
(vanilla sponge with chocolate cream and banana)



№015

Майнкрафт/ Minecraft  
68,60€/134,17лв.

(шоколадов блат с шоколадов крем и лешници)  
(chocolate sponge with chocolate cream and hazelnuts)



№016

Балерина Капучина/  
Ballerina Cappuccino  
65,50€/128,11лв.

(шоколадов блат с крем маскарпоне и ягоди)  
(chocolate sponge with mascarpone and strawberries)



№017

Спайдърмен/ Spiderman  
60,80€/118,91лв.

(шоколадов блат с маскарпоне и крема сирене)  
(chocolate sponge with mascarpone and cream cheese)



№018

К-поп ловци на демони/  
KPop Demon Hunters  
66,30€/129,67лв.

(ванилов блат с крем йогурт и боровинка)  
(vanilla sponge with yogurt and blueberries)

# -Кръщение/Baptism cakes-



№019

Розова елеганс/ Pink Elegance  
61.40 € / 120.08 лв  
(Ванилови блатове, маскарпоне крем и ягоди)  
(Vanilla sponge, mascarpone cream, strawberries)



№020

Ангелска закрила/ Angel Protection  
87.70 € / 171.52 лв  
(Пандишпан, крем маскарпоне и праскова)  
(Sponge cake, mascarpone cream, peach)



№021

Нежен кръст/ Gentle Cross  
66.50 € / 130.06 лв  
(Ванилов блат, бял шоколад и сметанов крем)  
(Vanilla sponge, white chocolate, whipped cream)



№022

Света нежност/ Holy Tenderness  
75.70 € / 148.05 лв  
(Ванилов блат, крем сирене и ягоди)  
(Vanilla sponge, cream cheese, strawberries)



№023

Златна вяра/ Golden Faith  
76.70 € / 150.01 лв  
(Ванилов блат, крем ванилия и карамел)  
(Vanilla sponge, vanilla cream, caramel)



№024

Чисто сърце/ Pure Heart  
68.80 € / 134.56 лв  
(Ванилов блат, бял шоколад и малини)  
(Vanilla sponge, white chocolate, raspberries)

# -Сватбени и абитуриентски торти/Wedding and prom cakes-

№025



88,45€/172,99лв.

Всяка торта е създадена с внимание към детайла и баланс между вкус и визия. Работим с подобрани съставки и доказани рецепти, съчетавайки фини блатове с нежни кремове – маскарпоне, шоколадов ганаш, плодови мусове и ефирни текстури, които създават завършено вкусово изживяване.

Дизайнът съчетава изчистени линии, модерни текстури и ръчно изработени детайли, създавайки хармонична и елегантна визия.

Сватбените торти са израз на стил и елегантност, създадени да бъдат акцент в специалния ден, докато абитуриентските впечатляват с модерно излъчване и индивидуалност.

Всяка торта е комбинация от вдъхновение, прецизност и отношение към детайла.

№027



88,45€/172,99лв.

Each cake is created with attention to detail and a balance between taste and appearance. We work with selected ingredients and proven recipes, combining fine layers with delicate creams - mascarpone, chocolate ganache, fruit mousses and airy textures, which create a complete taste experience.

№029



79,25€/155,00лв.

The design combines clean lines, modern textures and handmade details, creating a harmonious and elegant look. Wedding cakes are an expression of style and elegance, creed to be an accent on the special day, while graduation cakes impress with a modern look and individuality.

Each cake is a combination of inspiration, precision and attention to detail.

№026



180,99€/353,98лв.

№028



179,99€/352,03лв.

№030



199,99€/391,15лв.

# III. Авторски предложения/Signature creations

## -Солени/Salty-

№031



Торта със сьомга/  
Salmon cake  
39,99€/78,21лв.

(крема сирене, солени блатове, краставица, сьомга и магланоз)  
(cream cheese, salted marshes, cucumber, salmon and parsley)

## -Сладки/Sweet-

№032



Кареза/  
Carezza

30.25€/ 59.16 лв

(ванилов блат, крем маскарпоне и пресни ягоди)  
(vanilla sponge, mascarpone cream, fresh strawberries)

№033



Торта Цезар/  
Caesar cake

43,99€/86,04лв.

(солени блатове, пилешко, айсберг, домати, цезар сос, крутони и пармезан)  
(salt marshes, chicken, iceberg, tomatoes, Caesar sauce, croutons and parmesan)

№034



Лавандулен сън/  
Lavender Dream

29.80€/ 58.28 лв

(ванилов блат, крем бял шоколад и лавандула)  
(vanilla sponge, white chocolate cream, lavender)

№035



Торта с пуешко/  
Cake with a turkey

35,99€/70,39лв.

(солени блатове, крема сирене, домати, пуешко и рукола)  
(salted marshes, cream cheese, tomatoes, turkey and arugula)

№036



Шамфъстъкова градина/  
Pistachio Garden

35€/ 68.45 лв

(пандишан, шамфъстъков крем и крем маскарпоне)  
(sponge cake, pistachio cream, mascarpone cream)

## IV. Персонализирани/Personalized

---

### -Блатове/Cake layers-



Ванилов/Vanilla



Шоколадов/Chocolate



Червено кадифе/Red velvet



Меден/Honey



Марципанов/Marzipan



Кокосов/Coconut

---

### -Кремове/Creams-



Ванилов крем  
Vanilla cream



Шоколадов крем  
Chocolate cream



Лимонов крем  
Lemon cream



Маслен крем  
Buttercream



Крем Пистачио  
Pistachio cream



Лешников крем  
Hazelnut cream



Кокосов крем  
Coconut cream

-Пълнежи/Fillings-



Горски плодове  
Forest fruits



Манго  
Mango



Банан  
Banana



Ядки  
Nuts

-Декорации/ Decorations-



Плодове  
Fruits



Френски макарони  
French macarons



Шоколад  
Chocolate



Захарни перли  
Sugar pearls



Карамел  
Caramel



Бисквити  
Biscuits

-Глазури и завършек/Glazes & finishes-



Фондан  
Fondant

Едноцветна/многоцветна  
огледална глазура  
Solid color/Multicolor mirror glaze

Шоколадова/Карамелена  
глазура  
Chocolate/Caramel glaze

Мусова торта  
Mousse cake

# Gelato

Вторият етаж на сладкарницата е посветен на джелатото и предлага уютна и модерна атмосфера за посетителите. Пространството включва стилна витрина с разнообразие от прясно приготвени вкусове, създадени от висококачествени съставки.

The second floor of the pastry shop is dedicated to gelato and offers a cozy and modern atmosphere for visitors. The space includes a stylish display case with a variety of freshly prepared flavors created from high-quality ingredients.



Зоната е организирана с удобни места за сядане и приятна обстановка, която съчетава естествена светлина, елегантен интериор и усещане за комфорт. Това е идеалното място за наслада на автентично джелато и приятни сладки моменти.

The area is organized with comfortable seating and a pleasant atmosphere that combines natural light, elegant interior and a sense of comfort. It is the perfect place to enjoy authentic gelato and pleasant sweet moments.



# -Специални предложения/Special offers-



№01

## РОЗОВО ИЗКУШЕНИЕ / ROSETTE DELIGHT

10€/19.56ЛВ.

(кадифен сладолед с аромат на хрупкава бисквита, оформен като нежна роза – сладко изкушение за очите и небцето)

(velvety ice cream with the aroma of crisp biscuit, shaped like a delicate rose – a sweet treat for the eyes and palate)



№02

## РОЗОВА МАГИЯ / ROSE ENCHANTÉ

12€/23.47ЛВ.

(кадифен сладолед с малинов вкус и фин шоколад, оформен като изящна роза и увенчан с френски макарон – изкушение за очите и небцето)

(velvety ice cream with raspberry and delicate chocolate, shaped like an elegant rose and crowned with a French macaron – a feast for the eyes and palate)



№03

## КАФЕ И КОПРИНА / COFFEE & SILK

10€/19.56ЛВ.

(нежен сладолед с вкус на кафе, бисквитена основа и лек шоколадов завършек, оформен като цвете – комбинация от топлина и изтънченост)

(delicate ice cream with coffee flavor, biscuit base, and subtle chocolate finish, shaped like a flower – a blend of warmth and refinement)



№04

## МЪГЛИВА ГРАДИНА / MISTY GARDEN

10€/19.56ЛВ.

(нежен сладолед с ванилов крем, карамелени нотки и лек малинов нюанс, оформен като изящна роза – мистериозно и изтънчено удоволствие)

(velvety ice cream with vanilla cream, caramel hints, and a touch of raspberry, shaped like an elegant rose – mysterious and refined delight)

# Напитки/ Drinks

## -Топли напитки/Hot drinks-

№0001

Крем брюле лате

Creme brulee latte 250мл/ml- 3,50€/6,84лв.

/с хрупкава карамелена коричка/

/crispy caramel crust/



№0002

Цъфтящ рай/

Blooming paradise 300мл/ml- 2,99€/5,85лв.

/топъл чай с цъфтяща китайска чаена роза/

/hot tea with blooming Chinese rose/



## -Студени напитки/ Cold drinks-

№0003

Галактическа експлозия/

Galactic explosion 500мл/ml- 4,40€/8,21лв.

/син студен чай с цитрус, който сменя цвета си/

/blue ice tea with citrus, that changes colour/



№0004

Торта в чаша/

Cake in cup 350мл/ml- 3,20€/6,26лв.

/студено лате с натрошен кадифен блат/

/iced latte with crushed velvety sponge/



-Персонализирани напитки/  
Personalized drinks-  
-Основа/ Base-



Лимонада  
Limonade



Газирана вода  
Sparkling water



Мляко  
Milk



Кафе  
Coffee

-Вкус/ Flavor-



Ягода  
Strawberry



Шоколад  
Chocolate



Праскова  
Peach



Карамел  
Caramel



Кокос  
Coconut

-Ефект/ Effect-



Сменящ цвят  
Changing colour



Студена пяна  
Cold foam



Шоколадова заливка  
Chocolate drip



Захарен ръб  
Sugar rim

# Направи си сам зона/DIY zone

Добре дошли в най-сладкото креативно изживяване. Тук не просто избираш десерт – ти го създаваш! В „Направи си сам“ зоната комбинираш вкусове и декорации, за да направиш свой уникален къпкейк или тарталета – забавно, вкусно и перфектно за спомени.

Welcome to the sweetest creative experience. Here you don't just choose a dessert - you create it! In the DIY zone, you combine flavors and decorations to make your own unique cupcake or tartlet - fun, delicious and perfect for memories.

## 1. Какво можеш да създадеш?/ What can you create?



Къпкейк  
Cupcake



Тарталета  
Tartlets

## 2. Избери своя десертна основа/ Choose your base



Ванилов къпкейк  
Vanilla cupcake



Шоколадов къпкейк  
Chocolate cupcake



Маслена тарталета  
Butter tartlet



Какаова тарталета  
Cocoa tartlet

## 3. Кремове (избор за пълнене и декорация)/ Creams (choice of filling and decoration)



Шоколадов ганаш  
Chocolate ganache



Ванилов крем  
Vanilla cream



Ягодов крем  
Strawberry cream



Пистачио крем  
Pistachio cream



Карамелен крем  
Caramel cream



Маскарпоне крем  
Mascarpone cream

## 4. Декорации и пълнежи



Цветни пръчици  
Colored sticks



Шоколадови капки  
Chocolate drops



Ядливи цветя  
Edible flowers



Бисквитки  
Cookies



Мини бонбони  
Mini candies



Ядки  
Nuts



Свежи плодове  
Fresh fruits

# Дворецът на сладките

## The Sweet Palace

Дворецът на сладките е фантастичен тематичен парк в двора на сладкарницата, където всичко е вдъхновено от десерти и бонбони.

The Sweet Palace is a fantastic theme park in the courtyard of a pastry shop, where everything is inspired by desserts and candies.

Целта е посетителите да преживеят магическо сладко приключение чрез:

- атракции
- игри
- работилници
- сладкарски шоута

The goal is for visitors to experience a magical sweet ending through:

- attractions
- games
- workshops
- pastry shows



# Основни зони в парка

## Main areas in the park

### 1. Централен дворец

Главната сграда на парка.

#### Съдържа:

- карамелена тронна зала
- стая със светещи бонбони
- тайни тунели
- кула от гигантска торта

### 1. Central Palace

The main building of the park.

#### Contains:

- caramel throne room
- glowing candy room
- secret tunnels
- giant cake tower

### 2. Шоколадова долина

Тук се намират:

- шоколадова река
- шоколадов вулкан
- шоколадова фабрика
- работилници за шоколад

### 2. Chocolate Valley

Here you will find:

- chocolate river
- chocolate volcano
- chocolate factory
- chocolate workshops

### 3. Гора на близалките

Тематична зона с:

- огромни близалки
- мостове от захар
- скрити сладки съкровища
- фотозони

### 3. Lollipop Forest

Themed area with:

- giant lollipops
- sugar bridges
- hidden sweet treasures
- photo zones



#### 4. Океан от бонбони

Зона за игра:

- огромен басейн с бонбонени топки
- острови от торти
- тунели и пързалки

#### 5. Поничкова зона

Основни атракции:

- състезателна писта с понички
- батут поничка
- въртележка от понички



#### 4. Ocean of Candy

Play Area:

- a giant candy ball pool
- cake islands
- tunnels and slides

#### 5. Donut Zone

Main Attractions:

- donut race track
- donut trampoline
- donut carousel



# Допълнителни преживявания

## Additional experiences

### Игри

- лов на златния бонбон
- сладкарски състезания
- лабиринти и загадки

### Шоу програми

- парад на сладките герои
- светлинно шоу
- фестивал на десертите

### Герои

1. Крал Карамел
2. Принцеса Захаринка
3. Рицар Шоколад
4. Фея Близалка
5. Магьосник Бонбон
6. Пазителят на Поничките
7. Капитан Маршмелоу
8. Дракон Шоколад
9. Принцеса Бисквитка
10. Кралица Сладолед
11. Карезчо

### Games

- golden candy hunt
- sweet competitions
- labyrinths and riddles

### Show programs

- parade of sweet heroes
- light show
- dessert festival

### Heroes

1. King Caramel
2. Princess Sugar Candy
3. Chocolate Knight
4. Lollipop Fairy
5. Candy Wizard
6. Donut Keeper
7. Captain Marshmallow
8. Chocolate Dragon
9. Cookie Princess
10. Ice Cream Queen
11. Carezcho



# Зона за снимки Instagram zone



В Сладкарница Кареза е обособена специална Instagram зона, създадена с цел да предостави на посетителите възможност за заснемане на естетически издържани и атрактивни снимки.

Пространството е оформено с внимание към детайла и включва стилизиран декоративен фон, тематични елементи и подходящо осветление, които създават благоприятна среда за фотография. Налични са различни аксесоари, допринасящи за по-голяма креативност и индивидуалност на всяка снимка.

Зоната предлага и специални Instagram напитки с впечатляваща презентация – поднесени като истинско шоу, с ефектен вид и детайли, идеални за снимки и споделяне директно в постове в социалните мрежи.



At Carezza Sweetshop, there is a special Instagram zone where visitors can take beautiful and attractive photos.

The space is designed with attention to detail and includes a stylish decorative background, themed elements, and good lighting, creating a perfect environment for photography. There are also different props to make each photo more creative and unique.

The zone also offers special Instagram drinks with an impressive presentation – served like a small show, with an eye-catching look and details, perfect for photos and sharing directly in social media posts.



# Мастър клас по сладкарство

Подарете си изживяване, в което вкусът, естетиката и прецизността се срещат. Нашият мастер клас по сладкарство е създаден за всички, които искат да усвоят изкуството на модерните десерти и да превърнат вдъхновението си в реалност.

В рамките на курса ще се потопите в света на съвременното сладкарство – от перфектно балансирани вкусове до изящна визия. Под ръководството на опитен професионалист ще овладеете ключови техники и ще създадете десерти, които впечатляват както с вкус, така и с визия.

Всеки детайл има значение – от текстурата до финалния завършек. Именно затова поставяме акцент върху практиката, индивидуалното внимание и развитието на личен стил.

## Какво ще научите?:

- Основни техники
- Създаване на перфектни блатове и кремове
- Работа с шоколад и модерни техники
- Баланс на вкусове и текстури
- Декорация и стил при съвременните десерти
- Изграждане на завършен десерт от концепция до финал

В края на курса всеки участник получава сертификат за успешно завършване.

## Продължителност

4 седмици

2 занятия седмично | по 2 часа

## Цена

511.28€/ 999.99 лв. на човек

(включени всички продукти, материали и работни инструменти)

Потопете се в свят, в който сладкарството е не просто умение, а изкуство.



# Pastry Master Class

Give yourself an experience where taste, aesthetics, and precision come together. Our pastry masterclass is designed for everyone who wants to master the art of modern desserts and turn inspiration into reality.

Throughout the course, you will immerse yourself in the world of contemporary pastry – from perfectly balanced flavors to refined visual presentation. Under the guidance of an experienced professional, you will learn essential techniques and create desserts that impress both in taste and appearance.

Every detail matters – from texture to the final finish. That's why we focus on hands-on practice, individual attention, and the development of your personal style.

## What you will learn?:

- Fundamental pastry techniques
- Creating perfect sponge layers and creams
- Working with chocolate and modern techniques
- Balancing flavors and textures
- Decoration and styling of contemporary desserts
- Building a complete dessert from concept to final presentation

At the end of the course, each participant receives a certificate of completion.

## Duration

4 weeks

2 sessions per week | 2 hours each

## Price

€511.28 / 999.99 BGN per person  
(all ingredients, materials, and tools included)

Step into a world where pastry is not just a skill, but an art.



# Акcesoари/ Accessories

---

## -Сладкарски инструменти/ Pastry tools-



Поставка за торти  
Cake stand  
6,54€/12,79лв.



Сладкарски шприц  
Pastry syringe  
4,29€/8,39лв.



Шпатула  
Spatula  
3,27€/6,40лв.



Сладкарски молдове  
Pastry molds  
6,87€/13,47лв.

---

## -Парти/ Party-



Конфети  
Confetti  
3,50€/6,85лв.



Свеци/цифри/  
Candles/numbers/  
1,25€/2,44лв.



Шапки  
Party hat  
0,45€/0,88лв.



Фойерверки  
Fireworks  
1,60€/3,13лв.



Свеци  
Candles  
2,30€/4,50лв.

# Алергени

В нашата сладкарница се грижим за безопасността и комфорта на всеки наш гост. Поради това сме подготвили подробна информация за основните алергени, които могат да присъстват в нашите продукти. Моля, обърнете внимание, че въпреки всички грижи, нашата кухня не е безглутенова и не можем да гарантираме пълно отсъствие на кръстосано замърсяване.

Основни алергени, които могат да присъстват в нашите сладкиши и торти:

- Глутен (пшеница, ръж, ечемик, овес)- присъства в повечето торти, кексове, бисквити и тестени изделия.
- Яйца- използваме яйца в кремове, бисквити, пълнежи и глазури.
- Млечни продукти (мляко, сирене, масло, сметана)- основен компонент на повечето кремове, шоколадови изделия и глазури.
- Соя- може да се съдържа в шоколадови глазури, кремове и някои десерти.
- Ядки (орехи, бадеми, лешници, кашу, пекан)- добавяни в тесто, декорации и кремове.
- Арахис- използва се в някои специални десерти и кремове.
- Рибна и морски продукти- използваме в редки случаи за специални десерти (например желатин от рибни източници).
- Сулфити и консерванти- могат да се съдържат в сладкарски пълнежи или сиропи.
- Сезам- използва се понякога в декорации или сладки изделия.

Важно за нашите гости с алергии:

Въпреки че се стремим да маркираме продуктите правилно, някои съставки могат да се появят в малки количества поради кръстосано замърсяване.

Ако имате сериозни алергии, моля, уведомете персонала преди поръчка.

Ние не използваме генетично модифицирани съставки, но някои продукти могат да съдържат следи.

Съвети за безопасност:

Проверявайте етикетите и описанията на продуктите на място – те се актуализират редовно.

За специални поръчки или торти с персонализирани съставки, винаги се консултирайте с нашия сладкар преди поръчка.

Ние предлагаме опции с по-ниско съдържание на захар и без ядки за по-чувствителни гости.

Нашата цел е всеки да се наслади на сладките изкушения без притеснение! Благодарим ви, че сте внимателни и ни помагате да поддържаме безопасна среда за всички.



# Allergens

At our bakery, we care deeply about the safety and comfort of every guest. That's why we've prepared detailed information about the main allergens that may be present in our products. Please note that, despite all precautions, our kitchen is not gluten-free and we cannot guarantee complete absence of cross-contamination.

## Main allergens that may be present in our pastries and cakes:

- Gluten (wheat, rye, barley, oats)- found in most cakes, cupcakes, cookies, and baked goods.
- Eggs- used in creams, cookies, fillings, and glazes.
- Dairy products (milk, cheese, butter, cream)- a key ingredient in most creams, chocolate products, and glazes.
- Soy- may be present in chocolate glazes, creams, and some desserts.
- Nuts (walnuts, almonds, hazelnuts, cashews, pecans)- added to dough, decorations, and creams.
- Peanuts- used in some special desserts and creams.
- Fish and seafood- rarely used for special desserts (e.g., gelatin from fish sources).
- Sulfites and preservatives- may be present in dessert fillings or syrups.
- Sesame- sometimes used in decorations or baked goods.

## Important information for guests with allergies:

While we strive to label products accurately, some ingredients may appear in small amounts due to cross-contamination.

If you have severe allergies, please inform our staff before ordering.

We do not use genetically modified ingredients, but some products may contain traces.

## Safety tips:

Check labels and product descriptions on site – they are updated regularly.

For special orders or cakes with customized ingredients, always consult our baker before placing an order.

We offer options with reduced sugar and nut-free alternatives for more sensitive guests.

Our goal is for everyone to enjoy our sweet treats worry-free! Thank you for being mindful and helping us maintain a safe environment for all.



# Талон за поръчки

Клиент

Фирма: .....

МОЛ: .....

Адрес: .....

ЕИК: .....

E-mail: .....

Банкова сметка: .....

Дата: \_\_/\_\_/\_\_ г.

Изпълнител

Фирма: „Кареза“ ЕООД

МОЛ: Илиян Илиянов Димитров

Адрес: гр. Бургас, ул. „ГеоргиШагунов“ 1

ЕИК: 107400260

E-mail: carezzaeood@gmail.com

IBAN:BG04 BUCT 0001 0330 1413 76

BUCTBANK



Начин на плащане

Дата на доставка

Адрес на доставка

в брой

по банковпът

\_\_/\_\_/\_\_ г.

Каталожен №	Наименование	Брой	Ед. цена	Сума в евро	Сума в лв
Обща стойност на поръчката:					

## Условия за доставка:

При поръчка над 100 лв. - бесплатна доставка до офис на куриер или до адрес. За доставки извън страната или ЕС, моля свържете се с нас! Доставка се извършва в рамките от 1 до 3 работни дни. В случай на забавяне с поръчката, клиентът ще бъде уведомен чрез email или по телефона. Минималната стойност на поръчката е 25,00€/48,90лв (не включва цената за доставка). Всички продукти се изработват пряко по поръчка.

## Опция взимане от обекта:

При избор да вземете Вашата поръчка на място от сладкарницата, получавате 10% отстъпка от общата сума. Ще се свържем с Вас, за да ви уведомим, когато поръчката е готова за взимане. Ако някой от поръчаните продукти не е наличен, ще се свържем с Вас, за да уточним детайлите и възможна замяна. След потвърждение от Ваша страна, поръчката ще бъде запазена в срок до 2 дни, след което ще бъде анулирана.