KATALOG
DORTŮ

pekárna & bistro Caltovna

Caltovna
PRO MILOVNÍKY PEČIVA



VG vegan

SL stopy lepku

LF lactose free



Čokoládový

Sachrový korpus s pařížskou šlehačkou a čokoládovou ganache.

Alergeny: pšenice, mléko, vejce, sója (sojový lecitin z kakaa)



Malinový VG LF

k dispozici i v borůvkové variantě

Veganský dort s malinovým krémem a malinami na vrchu.

Alergeny: pšenice



Pistáciový caltovník

Korpus z lehké šlehané hmoty s bohatým pistáciovým krémem swiss meringue a malinami v malinovém krému. Ozdobený karamelizovanými pistáciovými jádry.

Alergeny: pšenice, mléko, vejce, ořechy (pistácie)



Red beet velvet

Čokoládový korpus s jemně nastrouhanou pečenou řepou promazaný krémem creme fraiche.

Alergeny: pšenice, vejce, mléko, sója (sójový lecitin z kakaa)



Čokoládovo-mangový

Sachrový korpus v kombinaci čokoládové a mangové ganache s množstvím kousků manga a višňovou náplní

Alergeny: pšenice, vejce, mléko, sója (sójový lecitin z kakaa)



Banánová Paříž

Sachrový korpus s čokoládovým mousse a karamelizovanými banány

Alergeny: mléko, vejce, sója (sójový lecitin z kakaa)



Malinový AMAI

dostupný i v (SL)

Korpus z lehké šlehané hmoty s malinovým krémem creme fraiche a s malinami

Alergeny: pšenice, vejce, mléko, sója (sójový lecitin z kakaa)



Špička

Sachrový korpus s krémem creme fraiche s kubánským rumem a světlou a tmavou ganache

Alergeny: pšenice, vejce, mléko

Chci dort z vaší nabídky

Máte-li zájem o dort z naší nabídky, **kontaktujte nás nejméně 1 týden předem**, a to prostřednictvím:

- Poptávkového formuláře na našem webu caltovna.cz
- Telefonicky/Whatsappem na čísle 602 955 166
- E-mailem na adresu objednavky@caltovna.cz
- Osobně v Caltovně

Společně domluvíme všechny podrobnosti, včetně dopravy, zapůjčení chladicích boxů apod.

Chci dort na míru

Je možné dohodnout různé kombinace a varianty velikostí, krém a tvar. Budeme ale potřebovat více času na přípravu. **Kontaktujte nás nejméně 14 dnů předem**, a to prostřednictvím:

- Poptávkového formuláře na našem webu caltovna.cz
- Telefonicky/Whatsappem na čísle 602 955 166
- E-mailem na adresu objednavky@caltovna.cz
- Osobně v Caltovně

Kontakt:
+420 602 955 166
objednavky@caltovna.cz
Masarykovo nám. 5, Říčany u Prahy
caltovna.cz

Caltovna
PRO MILOVNÍKY PEČIVA