Szamos

anno 1935

# AJÁNDÉK KATALÓGUS

# GIFT CATALOGUE

# SZAMOS AJÁNDÉK

## SZAMOS GIFT



*„A biztos meglepetés...*
*A kaliforniai mandulából és cukorból összegyúrt finom anyagból készült marcipán a legjobb ajándék: megehető, eltehető és továbbajándékozható.*
*Kicsiny ajándék, senkit nem feszélyez, nem kötelez, nem nyomaszt - a figyelmesség finom, de soha nem negédes jele.*
*Cégünk, a Szamos Marcipán minden ünnepre készül. Mindig más és más termékkínálattal. Új finomságokkal és persze a régi „klasszikusokkal”.*
*Mint a kaleidoszkóp ezernyi színe és formája. A marcipán a végtelen íz-variációk tárháza. Dolgozók ügyes keze gyúrja, önti változatos formába. A közös élmény bennük a marcipán, mely mindegyiket átjárja.*
*Önt biztosan nem éri csalódás, ha a partnerei iránti figyelmessége jelét, a meglepetést tőlünk rendeli.”*

Iván Bächer

*„The marzipan, which is made from californian almond and sugar, is the perfect gift: can be eaten, preservable or can be given away as a gift.*
*A small gift, does not discommode, does not bind, does not freight - it is a sign of thoughtfulness.*
*Our company Szamos Marcipán prepares for every festivity. Always with a different product portfolio. New delicacies, but of course also the „classics”. Like a caleidoscope, marzipan has a thousand color, shape and taste. Our employees impastes them and gives them shape. You will not be disappointed if you choose our company to gift your partners.”*

Iván Bächer



Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*


Szamos
anno 1935

# PRALINÉK

## PRALINES



**Narancsos ganache / *Orange ganache***
Narancsos, tejszínes csokoládékrémből készített tégla, csokoládéval bevonva. / *Ganache cream bursting with orange in a rich chocolate coating.*



**Narancsos trüffel / *Orange truffle***
Tripliseccel és narancshéjjal ízesített tejszínes csokoládékrém, tejcsokoládéval bevonva. / *Creamy chocolate flavoured with triple sec and orange peel, dipped into milk chocolate.*



**Mandulagrillázs / *Almond brittle***
Mandulagrillázzsal dúsított marcipán, tetején grillázs réteggel, tejcsokoládéval peremig mártva. / *Marzipan dessert with almond brittle pieces, covered in chocolate.*



**Kávés krémbonbon / *Coffee cream bonbon***
Kávéval ízesített tejcsokoládé krémmel töltött fehércsokoládé. / *Milk chocolate infused with coffee and whisky, wrapped in white chocolate.*



**Gyöngypraliné édes-sós mandulanugáttal / *Pearl praline with sweet-salty almond nougat***
Édes-sós mandulanugáttal töltött fehércsokoládé golyó, csokoládé kehelyben. / *White chocolate with sweet-salty almond nougat cream in a chocolate cup.*




**Tiramisu szív / *Tiramisu heart***
Tiramisu ízesítésű, brandys, tejszínes krémmel töltött csokoládé desszert. / *Dark chocolate heart cup filled with cognac-infused tiramisu cream and white chocolate.*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*



**Karamellás csiga / *Caramel shell***
*Karamellkrémmel töltött fehércsokoládé. / White chocolate with a caramel cream centre.*




**Gianduja / *Gianduja***
Finoman aprított pörkölt törökmogyoróval dúsított tejcsokoládé. / *Fine milk chocolate enriched with finely chopped roasted hazelnut.*



**Rumos trüffel / *Rum truffle***
Rummal ízesített tejszínes csokoládékrémből készített golyó, csokoládéval borzasan bevonva. / *Creamy chocolate with rum and cream, rolled in dark chocolate.*




**Budapest / *Budapest***
Vörösborral lágyított marcipánkrém, chilivel fűszerezett csokoládé burokban. / *Spicy chocolate cup filled with red wine-infused marzipan cream.*



**Bécsi tallér / *Wiener Taler***
Tallér alakú csokoládé, tetején pörkölt mandulával, dióval, mogyoróval. / *Dark chocolate disc with roasted almond, walnut and hazelnut.*



**Marcipán barack / *Marzipan apricot***
Aszalt sárgabarackkal és alkoholos barackkrémmel töltött marcipán, alján csokoládé bevonattal. / Apricot-shaped marzipan with alcohol-soaked apricot cream, coated in chocolate.

Szamos
anno 1935

# BALLOTIN DOBOZCSALÁD

## BALLOTION BOX SELECTION

A logózható, egyediesíthető dobozokba teljesen szabadon válogathat pralinékat. Külön örömet szerezhet, ha ismeri vendégei, partnerei kedvenc ízeit és ennek megfelelően állítja össze az alkalomhoz legjobban illő mennyiséget. Szalaggal vagy emblémával díszítve kedves ajándék minden korosztálynak, hölgyeknek és uraknak egyaránt.

*You can select freely from the pralines into the decoration box, which can be individually designed and the company logo can be put on it as well. If you know your partners taste, you can make the selection regarding. Decorated with a ribbon or embleme it is a special gift to anyone.*

- *100g doboz / box,*
  *méret / size: 90 x 60 x 25 mm*
- *200g doboz / box,*
  *méret / size: 103 x 72 x 50 mm*
- *300g doboz / box,*
  *méret / size: 116 x 80 x 50 mm*
- *500g doboz / box,*
  *méret / size: 158 x 103 x 55 mm*




Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*



# EXKLUZÍV DOBOZCSALÁD

## EXCLUSIVE BOX SELECTION



25 db-os doboz / *25 pieces per box*



16 db-os doboz / *16 pieces per box*

Minden alkalomra figyelmes ajándék a kézzel készített pralinékkal töltött díszdoboz.

Elegáns, fekete színű, kívánság szerint feltölthető, mágneses záródású, bonbon dobozok. Igény szerint logóval, egyedi grafikával elláthatók.

*The decoration box filled with handmade pralines is always a good choice as a nice gift.*

*Elegant, black color, filled by choice, magnetic closure, bonbon boxes. Can be printed with individual logo and graphics.*



9 db-os doboz / *9 pieces per box*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*


Szamos
Szamos
Szamos

# PRALINÉ VÁLOGATÁS

## PRALINE SELECTION




**Praliné válogatás Népművészet / *Praline Selection Folk Art*** 45g
Mézes-narancsos krémmel töltött csokoládé és karamell-vanília ganache krémmel töltött fehércsokoládé /
Chocolate filled with honey-orange cream and white chocolate filled with caramel-vanilla ganache cream




**Praliné válogatás / *Praline Selection*** 45g
Édes-sós mandulás csokoládé ganache krémmel töltött tejcsokoládé, mézes-narancsos krémmel töltött csokoládé és karamell-vanília ganache krémmel töltött fehércsokoládé / Milk chocolate filled with sweet-salty almond chocolate ganache cream, chocolate filled with honey-orange cream and white chocolate filled with caramel-vanilla ganache cream

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*




Szamos
anno 1935

# DÍSZDOBOZOS DESSZERTEK

## DECORATION BOX DESSERTS




**Desszertválogatás díszdobozban /**
***Dessert selection in decoration box*** 430g
Mogyorós tejcsokoládé, töltött marcipán desszertek és marcipán különlegességek csokoládéval mártva. / *Hazelnut milk chocolate, filled marzipan desserts and marzipan specialties coated in chocolate.*




**Margaréta díszdoboz / *Margaret decoration box*** 100g
Narancsos és pörkölt mandulával dúsított marcipán desszert csokoládéval mártva. / *Marzipan with orange and roasted almond, coated in chocolate.*




**Extra Barna díszdoboz /**
***Extra Brown dessert selection*** 230g
15 db különleges praliné / *15 pcs special pralines*




**Zsúrtorta díszdobozban /**
***Party cake in decoration box*** 330g
Tejszínes csokoládékrémmel, marcipánnal készült torta (logózható). / Cake made with marzipan and chocolate cream (can have individual logo).

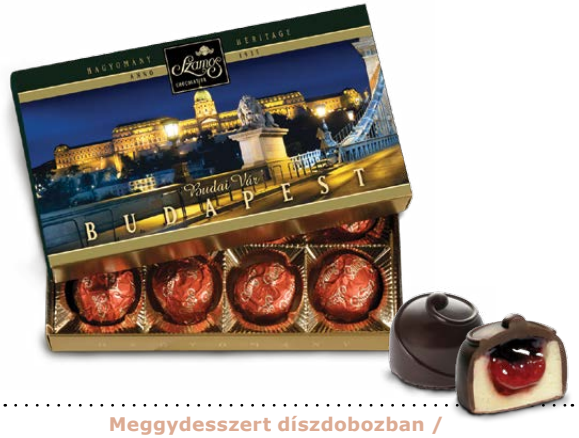
Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*




**Rózsadesszert díszdobozban /**
***Rose dessert in decoration box*** 140g
Vegyes töltött marcipándesszert csokoládéval mártva (meggyes, feketeribizli, mogyorós, narancsos). /
*Marzipan dessert assortment wrapped in chocolate (cherry, blackcurrant, hazelnut, orange).*




**Trüffel válogatás díszdobozban /**
***Truffle selection in decoration box*** 105g
Trüffelkrémmel töltött csokoládédesszertek (epres, tiramisu, karamellás, kávés). /
*Chocolate desserts filled with truffle cream (strawberry, tiramisu, caramel and coffee).*




**Meggydesszert díszdobozban /**
***Sour cherry dessert in decoration box*** 140g
Alkoholban áztatott, meggyel töltött desszertmarcipán, csokoládéval mártva. / *Marzipan filled with alcohol infused sour cherry.*




**Ganache desszert díszdobozban /**
***Ganache dessert in decoration box*** 132g, 396g
Különleges minőségű csokoládéba töltött lágy csokoládékrém. / *Premium-quality chocolate filled with silky chocolate cream.*



Szamos anno 1935

# SZÍVDESSZERT

## MARZIPAN HEART DESSERT




**Szívdesszert díszdobozban / *Marzipan heart dessert - Decoration box*** 130g
Mandulamarcipán csokoládéval mártva / *Almond marzipan coated in chocolate*




**Szívdesszert ajándékdobozka / *Marzipan heart dessert - Present box*** 26g
Mandulamarcipán csokoládéval mártva / *Almond marzipan coated in chocolate*




**Szívdesszert díszdobozban / *Marzipan heart dessert - Decoration box*** 50g
Mandulamarcipán csokoládéval mártva / *Almond marzipan coated in chocolate*




**Töltött marcipán szívdesszert válogatás díszdobozban / Filled Marzipan Heart Dessert selection** 130g
Szilvás, meggyes, narancsos és csokoládés töltött marcipán, étcsokoládéval mártva. / *Plum, sour-cherry, orange and chocolate filled marzipan, coated in dark chocolate.*




**Töltött marcipán szívdesszert válogatás díszdobozban / Filled Marzipan Heart Dessert selection** 50g
Szilvás, meggyes, narancsos és csokoládés töltött marcipán, étcsokoládéval mártva. / *Plum, sour-cherry, orange and chocolate filled marzipan, coated in dark chocolate.*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*




**Szívdesszert díszdobozban édesítőszerrel/ *Marzipan heart dessert with sweeteners - Decoration box*** 130g
Marcipán csokoládéval mártva, természetes édesítőszerrel / *Marzipan heart coated in chocolate, with sweeteners*

Figyelmes kedvesség annak a személynek ajándékozni, akiről tudjuk, hogy csak óvatosan fogyaszt édességet.

*A nice gift, to someone who does not consume sugar.*



**Szívdesszert édesítőszerrel / *Marzipan heart dessert with sweeteners*** 13g
Marcipán csokoládéval mártva, természetes édesítőszerrel / *Marzipan heart coated in chocolate, with sweeteners*




**Szívdesszert díszdobozban édesítőszerrel / *Marzipan heart dessert with sweeteners - Decoration box*** 50g
Marcipán csokoládéval mártva, természetes édesítőszerrel / *Marzipan heart coated in chocolate, with sweeteners*



# SÁTORDOBOZOS TERMÉKEK

## PICK UP BOX PRODUCTS




**Marzipan meggydesszert /**
***Marzipan sour-cherry dessert*** *125g*
Alkoholban áztatott, meggyel töltött desszertmarcipán, csokoládéval mártva. / *Marzipan filled with alcohol infused sour cherry, dipped in chocolate.*




**Szívdesszert / *Heart dessert*** *125g*
Mandulamarcipán csokoládéval mártva. /
*Almond marzipan coated in chocolate.*




**Rózsadesszert / *Rose dessert*** *125g*
Vegyes töltött marcipándesszert csokoládéval mártva (meggyes, feketeribizli, mogyorós, narancsos). /
*Marzipan dessert assortment wrapped in chocolate (cherry, blackcurrant, hazelnut, orange).*




**Mandola / *Mandola*** *125g*
Desszertmarcipán csokoládéval mártva. /
*Dessert marzipan coated in chocolate.*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*




Szamos
anno 1935

# KÍNÁLÓ DOBOZOS DESSZERTEK

## IMPULSE DESSERTS




**Marcipán csemege /**
***Marzipan delicacy***
Csokoládéval, magokkal, gyümölccsel dúsított marcipánkülönlegesség (natúr, epres, narancsos, csokoládés, pisztáciás) /
*Marzipan specialities complemented by chocolate, seeds or fruits (classic, strawberry, orange, chocolate and pistachio)*
50g







**Aranykocka /**
**Golden cube**
Kétrétegű marcipándesszert, csokoládéval mártva (csokoládés, mogyorós, narancsos, kávés) /
*Double - layer marzipan dessert, dipped into chocolate (chocolate, hazelnut, orange and coffee)*
17g




Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*




**Marcipánkenyér /**
***Marzipan bread***
Ízesített mandulamarcipán csokoládéval mártva (natúr, pisztáciás, narancsos, kókuszos) /
*Flavoured almond marzipan, coated with chocolate (classic, pistachio, orange and coconut)*
40 g / 80g







**Csemege kocka /**
***Delicacy Cube***
Marcipánnal és krémmel töltött sütemény, csokoládéval mártva (sós-karamelles, párizsi, marcipános, kókuszos, grillázsos, szilvás, narancsos) /
*Pastry filled with marzipan and cream, dipped in chocolate (salty-caramell, parisian, marzipan, coconut, brittle, plum, orange)*
27g



# KÍNÁLÓ DOBOZOS DESSZERTEK

## IMPULSE DESSERTS



**Marcipán katica /**
***Marzipan ladybird***
Desszertmarcipán csokoládéval mártva /
*Marzipan dessert coated with chocolate*
20g



**Szamosgolyó /**
***Szamos dessert***
Töltött marcipán desszert,
csokoládéval mártva
(meggyes, szilvás, narancsos,
mogyorós, kókuszos) /
*Filled marzipan dessert, dipped in chocolate (sour -cherry, plum, orange, hazelnut, coconut)*
27g



**Szamosgolyó /**
***Szamos dessert***
Meggyel, mazsolával és unicumba áztatott
áfonyával töltött marcipán desszert,
csokoládéval mártva / *Marzipan filled with sour - cherry, raisin and blueberry soaked in Unicum, dipped in chocolate*
27g




Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*




**Töltött marcipán szívdesszert /**
***Filled marzipan heart***
Desszertmarcipán gyümölcsökkel töltve, csokoládéval mártva (szilvás, meggyes, narancsos) / Filled with dessertmarzipan fruit creme, coated *in chocolate (Plum, sour-cherry, orange)*
13g



**Szamos golyóbis /**
***Szamos Marble***
Töltött marcipán desszert csokoládéval mártva (meggyes, narancsos, mogyorós, feketeribizlis) / *Filled marzipan dessert,* coated *in chocolate (sour-cherry, orange, hazelnut and blackcurrant)*
18g









Szamos anno 1935

# KÁVÉHÁZI ÉS TEASÜTEMÉNYEK

## COFFEEHOUSE CAKES



**Linzer karika / *Linzer thaler***
Baracklekvárral töltött linzer, édes pörkölt diómorzsával szórva / *Linzer pastry filled with apricot jam and sprinkled with sweet, roasted walnut crumbs*



**Párizsi csúcs / *Parisian peak***
Csokoládéval mártott, marcipán korong belga csokoládékrémmel / *Belgian chocolate cream poured onto the marzipan base, then dipped into chocolate*



**Marcipános szív / *Marzipan heart***
Linzer szív marcipán szegéllyel díszítve, ribizlilekvárral töltve / *Linzer heart filled with redcurrant jam, with marzipan border*



**Csemege tortácska / *Delicacy cake***
Marcipánnal és párizsi krémmel töltött piskóta, csokoládéval mártva / *Sponge cake filled with marzipan and Parisian cream, coated in chocolate*



**Diós linzer baracklekvárral / *Walnut-Apricot linzer***
Baracklekvárral töltött reszelt diós tészta, linzer csíkokkal díszítve / *Walnut linzer filled with apricot jam, decorated with pathé stripes*



**Angol puncs meggyes csemege / *Punch, cherry delicacy***
Tejcsokoládéba töltött rumos piskóta meggyszemmel. / *Rum spongecake with a whole sourcherry, in milk chocolate*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*



**Narancs tallér / *Orange thaler***
Narancslekvárral töltöt linzer, pörkölt mandulával díszítve és csokoládéval peremig mártva / *Linzer filled with orange jam, decorated with almond slices and coated in chocolate*




**Sacher csemege torta / *Sacher cake***
Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve, belga csokoládéval mártva / *Chocolate-infused pastry filled with apricot jam and covered in Belgian chocolate*



**Isler / *Isler***
Feketeribizli lekvárral töltött fahéjas linzer, csokoládéval mártva / *Cinnamon-flavoured Linzer pastry filled with sour blackcurrant jam coated in chocolate*



**Narancsos háromszög / *Orange cake***
Narancslekvárral töltött kakaós piskótalap, pörkölt mandulával díszítve, csokoládéval peremig mártva / *Orange jam between two layers of cocoa Linzer, topped with roasted almonds and diped into chocolate.*



# AJÁNDÉK CSOMAGOK

## GIFT BOXES



**Exkluzív *Szamos* válogatás /**
***Exclusive Szamos Selection***

• Ganache desszert / *Ganache dessert* 396g
• Trüffel díszdoboz /*Truffle decoration box* 105g
• Töltött Szívdesszert / *Filled Marzipan Heart dessert in decoration box* 130g
• Margaréta díszdoboz / *Margaret decoration box* 100g
• Meggydesszert sátordoboz / *Sour-cherry dessert* 125g
• 2 db Marcipáncsemege / *2 pcs Marzipan delicacy* (2x 50g)
• 1 db Marcipánkenyér / *1 pcs Marzipan bread*



**Magyaros Csomag / *Hungarian Folk Art Selection***

• 2 db Népművészet praliné / *2 pcs Hungarian Folk Art Praline* 45g
• Meggydesszert „Budapest" díszdoboz / *Sour-cherry „Budapest" decoration box* 140g
• 3 db Marcipáncsemege / *3 pcs Marzipan delicacy*
• Marcipánkenyér / *Marzipan bread*

Amikor fontos, hogy ajándékkal is kifejezzük köszönetünket.
Amikor fontos, hogy az ajándék személyre-szabott legyen.
Ezekre az alkalmakra terveztük exkluzív, arany dobozos ajándékcsomagjainkat.

*When it is important to express our thanks with a gift. When it is important that the gift is personal. Our exclusive golden box gift selections are made for these moments.*



**Szamos Extra Válogatás / *Szamos Extra Selection***

• Ganache desszert / *Ganache dessert* 132g
• Gyöngypraliné (karamell-vanília) / *Pearl praline (caramell-vanilla)* 125g
• Rózsadesszert / *Rose dessert* 140g
• 4 db Aranykocka / *4 pcs Golden Cube* (4 x 17g)
• Marcipácsemege / *Marzipan delicacy*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*

# SZAMOS CSOKOLÁDÉK

## SZAMOS CHOCOLATES




A Szamos sütemények ihlették új táblás csokoládé ízeinket. Szamos szakértelem, új forma, hagyományos íz.

*The new chocolate bar tastes were inspired by the Szamos cakes. Szamos professionalism, new form, original taste.*

**Szamos Táblás Csokoládé / *Szamos Chocolate Bar*** 100g, 120g
Ízek: Tejcsokoládé (40% kakaótartalom), Étcsokoládé (72% kakaótartalom), Marcipán, Isler, Eszterházy, Dobos, Mandula
*Flavors: Milk chocolate (40% cocoa), Dark chocolate (72% cocoa), Marzipan chocolate, Ischler, Eszterházy, Dobos, Almond*




**Islerdesszert / *Ischler dessert*** 80g
Étcsokoládé feketeribizlivel, dióval és mandulával / *Dark chocolate with black-currant, walnut and almond*




**Mogyorósdesszert / *Hazelnut dessert*** 80g
Mogyorós-karamelles fehércsokoládé / *White chocolate with hazelnut and caramel*



# TORTÁK

## CAKES



**Trüffel torta / *Truffle cake***
Trüffel krém két csokoládés, diós réteg között, trüffel golyókkal és csokoládéforgáccsal díszítve. / Truffle cream between two chocolate-walnut layers, decorated with full truffle marbles and chocolate.



**Mandula torta / *Almond cake***
Mandulás fehércsokoládé krémmel töltött piskóta rétegek, karamellába mártva. Mandulaszórással és csokoládéval díszítve. / *Almond, white chocolate cream between sponge cake dipped in hot caramel. The top and side is decorated with almond bristle and chocolate.*



**Eszterházy torta / *Eszterházy cake***
Narancslikőrös diókrémmel töltött diós tojásfehérjelapok, fondanttal díszítve. / *We fill orange liqueur walnut cream between walnut egg white slices. Decorate the top with fondante and chocolate.*



**Marcipán torta / *Marzipan cake***
Belga csokoládékrémmel és marcipánnal töltött piskóta, marcipán burkolással, csokoládé lappal díszítve. / *Belgian chocolate cream and marzipan layer between sponge cake, coated with marzipan. Decorated with chocolate pieces.*

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*

# ALKALMI TORTÁK

## CAKES FOR SPECIAL OCCASIONS



**Rózsa / *Rose***
Méret: 50-től 150 szeletig
*Size: from 50 to 150 slices*



**Sejtelmes / *Mysterious***
Méret: 50-től 150 szeletig
*Size: from 50 to 150 slices*



**Vadvirág / *Wild flower***
Méret / size: 50-től 150 szeletig
*Size: from 50 to 150 slices*



**Hercegnő / *Princess***
Méret / size: 50-től 150 szeletig
*Size: from 50 to 150 slices*



# KREATÍV TORTÁK

## CREATIVE CAKES

Egyedi tortáink természetes alapanyagokból és valódi marcipánból készülnek, melyekkel emelheti céges rendezvényei fényét. A közös tortavágásról készült fotók sokáig megőrzik az ünnepélyes pillanatot a cég és a vendégek számára is. Rendelje meg alkalmi tortáját a Szamostól!

*We offer unique cakes for you, that can highten the special occasion. Our cakes are made from natural ingredients and real marzipan. Order your cake from Szamos!*




Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*





# SZALONCUKOR DÍSZDOBOZBAN

## CHRISTMAS CANDY IN DECORATION BOX






**Marcipán szaloncukor / Marzipan Christmas candy**
Tömeg / *Weight*: 340g




**Desszert szaloncukor / Christmas candy**
narancsos / narancsos
Tömeg / *Weight:* 340g




**Desszert szaloncukor / *Christmas candy***
meggyes / sour cherry
Tömeg / *Weight*: 340g




**Marcipán szaloncukor válogatás / *Marzipan Christmas candy selection***
Tömeg / *Weight*: 150g




**Praliné szaloncukor válogatás / *Praline christmas candy selection***
Tömeg / *Weight*: 140g




**Praliné szaloncukor válogatás sütemény ízekkel / *Praline Christmas candy selection with cake flavours***
Tömeg / *Weight*: 140g




**Praliné szaloncukor Ruby / *Ruby chocolate Christmas candy***
Tömeg / *Weight*: 140g




**Mandulás szaloncukor édesítőszerrel / *Almond Christmas candy with sweeteners***
Tömeg / *Weight*: 140g

Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*



**Szaloncukor dobozban /**
***Christmas candy in box***
marcipán / marzipan
kókusz-mandulamarcipán / coconut-almond marzipan
meggyes / sour - cherry
narancsos / orange
csokoládés / chocolate
feketeribizlis / blackcurrant
szilvás / plum
250g



**Szaloncukor dobozban /**
***Christmas candy in box***
Isler / *Ischler*
Eszterházy / *Eszterházy*
Mandula / *Almond*
225g



**Málnazselé szaloncukor /**
***Raspberry jelly christmas candy***
Gyümölcszselé-málna / *Fruit jelly-raspberry*
260g



# SZALONCUKOR KÍNÁLÓ DOBOZBAN
## CHRISTMAS CANDY IN BULK



**Desszert szaloncukor kináló dobozban /**
***Christmas candy in bulk***
meggyes / *sour - cherry*
narancsos / *orange*
csokoládés / *chocolate*
feketeribizlis / *blackcurrant*
szilvás / *plum*
1,8 kg/kináló / *carton*

**Marcipán szaloncukor kináló dobozban /**
***Marzipan christmas candy in bulk***
marcipán / *marzipan*
kókusz-mandulamarcipán / *coconut-almond marzipan*
mogyorós-mazsolás / *hazelnut-raisins*
mandulás szaloncukor édesítőszerrel/ *almond christmas candy with sweeteners*
1,8 kg/kináló / *carton*

**Szaloncukor kináló dobozban /**
***Christmas candy in bulk***
sós-mandulás / *salty almond*
mézes-narancsos / *honey - orange*
karamell-vanília / *caramel-vanilla*
Isler / *Ischler*
Mandula / *Almond*
Eszterházy / *Eszterházy*
Ruby / *Ruby*
1,8 kg/kináló / *carton*

Gyümölcszselé-málna / Fruit jelly-rasberry
2 kg/kináló / *carton*



Elérhetőségek / Contact info:
*1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.*
*vevoszolgalat@szamos.hu*
*+36 1 201 3281*

# BEJGLI

## HUNGARIAN CHRISTMAS CAKE "BEJGLI"

Diós és mákos bejgli díszdobozban.
Omlós vajastészta gazdag dió-, vagy máktöltelékkel.

*Walnut and poppy seed „bejgli" in a decoration box.*
*Short butter pastry with rich walnut or poppy seed filling.*



**Mákos / *Poppy seed***
Tömeg / *Weight*: 500 g

**Diós / *Walnut***
Tömeg / *Weight*: 500 g
Méret / size: 275 x 80 x 40 mm










Szamos Marcipán Kft.
1124 Budapest, Csörsz u. 49 -51.
+36 1 201 3281
www.szamos.hu
vevoszolgalat@szamos.hu