



Dobrodošli u Casablanca, oazu zdravih užitaka!

Naša slastičarna donosi potpuno novu dimenziju slatkih trenutaka – bez kompromisa za vaše zdravlje. Svaka torta i slastica koju stvaramo osmišljena je s ljubavlju prema prirodi i pažnjom prema vašem tijelu.

Što nas čini posebnima? Činjenica da se sve naše slastice i torte rade:

- ✓ Bez glutena
- ✓ Bez rafiniranog šećera
- ✓ Bez laktoze i jaja
- ✓ Bez životinjskih masti, aditiva i konzervansa
- ✓ Bez GMO sastojaka i soje
- ✓ U proizvodnom procesu koristimo isključivo certificirane, organske namirnice.

U Casablanci vjerujemo da zdravlje i uživanje idu ruku pod ruku. Ovdje ćete pronaći slastice koje ne samo da očaravaju nepce, već hrane i duh. Prepustite se našim jedinstvenim okusima i otkrijte što znači prava harmonija prirode i slatkih zadovoljstava.

Casablanca – slastice koje pričaju jezik zdravlja i ljubavi.



Vukovarska 37, Čapljina

Ig: @casablanca\_capljina

e-mail: [casablanca.capljina@gmail.com](mailto:casablanca.capljina@gmail.com)

Mob: 063 840 505



# TORTE, KOLAČI, SVADBENE TORTE

U ponudi su slijedeće torte i slastice:

- ✓ Torta Casablanca
- ✓ Torta Zorica
- ✓ Torta Šipak magija
- ✓ Torta Mrkvica
- ✓ Torta Čoko Boom
- ✓ Torta Voćna kraljica
- ✓ Torta od Rogača i Naranče
- ✓ Mousse sa sezonskim voćem (jagoda, aronija, borovnice, maline)
- ✓ Mini voćne tortice
- ✓ Mini Čoko Boom tortice
  
- ✓ Različiti tipovi svadbenih i rođendanskih torti po dogovoru



# ČOKO BOOM

Sirovi lješnjak u kremi od domaćeg slatkog batata i sirovog kaka-a čine savršen spoj sa raw podlogom od sirovih orašastih plodova.

Torta obožavana od najmlađih do najstarijih.



# TROPSKA HARMONIJA



Lagana voćna slastica koja se sastoji od 2 voćne kreme, maline i borovnica.

Puninu okusa daje kombinacija sirovih orašastih plodova.

*Bez glutena, sirove certificirane namirnice.*

# M O U S S E S A S E Z O N S K I M V O Ć E M



Prozračni mousse u kremi od jagode, borovnice, aronije i crvenog ribiza s domaćom muškatom bundevom.

Kombinacija voća ovisi od sezone i dostupnosti namirnica!

*Bez glutena, sirove certificirane namirnice.*

# ŠIPAK MAGIJA

„Šipak Magija” je naša sirova torta a glavni sastojak ove zdrave slastice je domaći slatki hercegovački šipak u kombinaciji sa sirovim orašastim plodovima.



# ZORICA



Torta „Zorica” je nastala kao savršen spoj domaće Neretvanske mandarine sorte po imenu „Zorica” a koja daje osvježavajući citrusni okus sirovom kaka-u i sirovim orašastim plodovima.

*Bez glutena, sirove certificirane namirnice.*

# TORTA CASABLANCA



Naša torta „Casablanca” je spoj domaće sočne jabuka, sirovog kaka-a, te pomno biranih začina i sirovih orašastih plodova.

*Bez glutena, sirove certificirane namirnice.*

# TORTA MRKVICA

Torta „Mrkvica” je kombinacija domaće mrkve u hladno prešanom soku Neretvanske naranče, pomnom biranim začinima karmeliziranim sa sirovim orašastim plodovima i sirovim kakaom.



## TORTA OD ROGAČA I NARANČE



Torta od domaćeg rogača i hladno prešanog soka Neretvanske naranče u kremi od avokada, sirovog kaka-a te sirovih orašastih plodova.

## TORTA VOĆNA KRALJICA



Domaće maline i borovnice u kremi od Madagaskar vanilije i sirovih orašastih plodova.

# SVADBENE I ROĐENDANSKE TORTE



Sve svadbene i rođendanske torte se rade u dogovoru s klijentom.

Torte mogu biti rađene na 1 ili 2 kata, ovisno od dogovora i želje klijenta.

Sve naše svadbene i rođendanske torte se sastoje od bezglutenskih i certificiranih namirnica.

Ne radimo crteže, natpise, fondane i sl. stvari po finalnom proizvodu iz razloga ne certificiranosti takvih namirnica, podrijetla i sastava.



Dekoraciju koju koristimo su isključivo svježije biljke (voće, cvijeće, sirovi orašasti plodovi) u dogovoru sa klijentom kao neki od primjera na fotografijama ili eventualno toperi ako klijent ima želju.



Za potrebe fotografije, na posudbu klijentima dajemo naše ručno rađeni „deblo“ i ostalu dekoraciju.

*Bez glutena, sirove certificirane namirnice.*