



Chalwa.pl

strefa natury





*Jesteśmy wiodącym
importerem orientalnych
słodczy. Towar
importujemy od
sprawdzonych Tureckich i
Greckich producentów,
którzy gwarantują bardzo
wysoką jakość produktów
,tradycyjne receptury oraz
najwyższe standardy
produkcyjne.*

*Wszystkie nasze chałwy są
ręcznie wyrabiane, mają
dużą zawartości sezamu,
nie zawierają syropu
glukozowego, glutenu,
laktozy i tłuszczu trans.*





Nasze chałwy produkowane są od 1885 roku ciągle w ten sam tradycyjny sposób. Ręczny proces wyrabiania chałwy w kluczowy sposób wpływa na jej smak i jakość, dzięki zachowaniu charakterystycznej włóknistej konsystencji. Odpowiednia praca wyrabiaczy, ugruntowana na bazie eksperckiej wiedzy i wieloletnich doświadczeń oraz indywidualnym stylem, pozwala nadać chałwie oryginalności i wyjątkowego smaku.





Chalwa kakaowa 5 kg



Chalwa z pistacjami 5 kg



Chalwa z orzechami laskowymi 5 kg



Chalwa z migdałami 5 kg



Chalwa waniliowa 5 kg





Chalwa z migdałami 4kg



Chalwa z pistacjami 4 kg



Chalwa kakaowa 4 kg



Chalwa waniliowa 4 kg

Chalwy krojone to produkt przeznaczony do sprzedaży w piekarniach, cukierniach, czy kawiarniach.

Nasze chalwy są ręcznie wyrabiane mają dużą zawartości sezamu, nie zawierają syropu glukozowego, glutenu, laktozy i tłuszczu trans.





Rolada chalcowa w dwóch wariantach smakowych:

- rolada z nadzieniem czekoladowym posypana pistacjami 6kg*
- rolada z nadzieniem czekoladowym posypana sezamem 6kg*





Chalwa z wiśniami i czekoladą 4kg



Chalwa z ciasteczkami, bananem i czekoladą 4kg

*Chalwy Greckie w wielu
znakomitych wariantach
smakowych, produkowane
nieprzerwanie od 1904
roku.*

*Nie zawierają glutenu,
dostępne również w opcjach
bez cukru.*



Chalwa z pomarańczą i czekoladą 4kg



Chalwa z orzechami laskowymi i czekoladą 4kg



Chalwa z wiśniami i czekoladą 400g



Chalwa z pistacjami 400g



Chalwa waniliowa ze stewią -bez cukru
400g



Chalwa z pomarańczą i czekoladą 400g



Chalwa z orzechami laskowymi i czekoladą 400g



Lokum Turecki kajmak ,krem czekoladowy,
pistacje



Lokum granat z płatkami róży i pistacjami



Rachatlukum to tradycyjny turecki przysmak. Lokum są to delikarne, miękkie kostki o konsystencji galaretki występujące w wielu wariantach smakowych. Polecany jako deser do kawy i herbaty.

Lokum granat z berberyssem i orzechami laskowymi



Lokum granat z pistacjami



Lokum różane 2,5 KG



Rachatlukum to tradycyjny turecki przysmak. Lokum są to delikatne, miękkie kostki o konsystencji galaretki występujące w wielu wariantach smakowych. Polecany jako deser do kawy i herbaty.

Lokum owocowy mix 5KG



Lokum Turecki kajmak ,krem orzechowy, płatki róży



Lokum Turecki kajmak ,krem orzechowy, pistacje



Sucuk o smaku granatu



Sucuk o smaku granatu z wiórkami kokosa



Sucuk o smaku kiwi
z wiórkami kokosa



*Cevizli sucuk - owocowy
smakolyk, nadziewany
orzechami włoskimi,
produkowany według
tradycyjnej tureckiej
receptury.*

*Jak powstaje Cevizli sucuk?
Na bawełnianą nić nawleka
się orzechy włoskie, taki
łańcuch macza się w
zagęszczonej melasie z
owoców i wiesza do
wyschnięcia. Kiedy masa
zastygnie powstaje podłużny,
nieregularny batonik.*



Sucuk o smaku winogron z wiórkami kokosa



Bonbon z pistacjami



Kulki "Bonbon" to tradycyjny turecki deser o galaretkowatej konsystencji robiony z karmelizowanej marchewki, pomarańczy, rozdrobnionych orzechów kokosowych i orzechów włoskich, orzechów laskowych lub pistacji.



Bonbon z orzechami laskowymi



Bonbon z orzechami włoskimi



Pestil z nadzieniem
pistacjowym



Pestil to bardzo popularny turecki przysmak nazywany przez niektórych "Tureckim Kinder Bueno". Produkowany jest z melasy morwy, winogron oraz orzechów. Nadziewany jest kremem orzechowym bądź nadzieniem pistacjowym.



Pestil rolada z nadzieniem
orzechowym



Pestil z nadzieniem
orzechowym







*Tort chałwowy z płatkami
róży-1,75kg*



*Tort chałwowy z
pistacjami-1,75kg*



*Tort chałwowy z orzechami
laskowymi i karmelem-1,75kg*

*Tort chałwowy z cynamonem
i migdałami-1,75kg*



*Torty chałwowe produkowane w
Turcji według opatentowanej
receptury z najwyższej jakości
produktów.*



*Tort chałwowy z
kokosem i kakao-1,75kg*





*Tort chałwowy z płatkami
róży-550g*



*Tort chałwowy z
pistacjami-550g*



*Tort chałwowy z orzechami
laskowymi i karmelem-550g*

*Tort chałwowy z cynamonem
i migdałami-550g*



*Torty chałwowe produkowane w
Turcji według opatentowanej
receptury z najwyższej jakości
produktów.*



*Tort chałwowy z
kokosem i kakao-550g*







Baklava pistacjowa

W naszej ofercie znajdą państwo szeroki wachlarz tradycyjnych wypieków tureckich. Aby zachować oryginalność przepisów oraz niepowtarzalny smak naszych wyrobów, korzystamy wyłącznie z najlepszej jakości naturalnych surowców. Wszystkie produkty wykonywane są ręcznie z najwyższą starannością.



Baklava czekoladowa

Baklava orzechowa



Kontakt

Telefon: 603-455-366
 kamil@chalwa.pl
 www.chalwa.pl

Baklava to niezwykle cienkie warstwy ciasta filo (yufka), przygotowywane na bazie naturalnego masła, przekładane kilkoma warstwami najlepszej jakości tureckimi pistacjami bądź orzechami włoskimi.



Sarma pistacjowa

*Nasze produkty wykonywane są z
najlepszej jakości, naturalnych
surowców. W naszej ofercie znajdują
Państwo wyroby pozbawione
wszelkiego rodzaju spulchniaczy i
konserwantów.*



Sarma orzechowa



Sarma pistacjowa



Kontakt

Telefon: 603-455-366
kamil@chalwa.pl
www.chalwa.pl

*Cienkie warstwy ciasta filo
(yufka), przygotowane na bazie
naturalnego masła, przekładane
warstwami pistacji bądź orzechów
włoskich, zwinięte w
charakterystyczny okrągły kształt.*



Burma pistacjowa

*Cienkie warstwy ciasta filo
(yufka), przygotowane na bazie
naturalnego masła, przekładane
warstwami pistacji bądź orzechów
włoskich. Zwinięte w kształcie
walca.*



Burma pistacjowa



Kontakt

Telefon: 603-455-366
kamil@chalwa.pl
www.chalwa.pl



Burma orzechowa



Kadayif pistacjowy

Kadayif wykonane jest z bardzo cienkich nitek ciasta z nadzieniem z najlepszej jakości tureckich pistacji i naturalnego masła.



Kadayif pistacjowy



Kontakt

Telefon: 603-455-366

kamil@chalwa.pl

www.chalwa.pl



Kadayif orzechowy



Orientalne Wypieki



Kontakt

Telefon: 603-455-366

kamil@chalwa.pl

www.chalwa.pl