

# DULCIURI PENTRU SFINTELE PAȘTI

## O mică prezentare

Sărbătoarea Învierii este despre lumină, tihnă și bucuria de a fi împreună în jurul unei mese care povestește despre tradiție.

La OCAZII DULCI coacem tradiția cu ingrediente alese cu grijă și multă pasiune.

Descoperă colecția noastră de Paște: cozonaci plini cu nucă și cacao, pască fină cu brânză de vaci, păscuțe pe toate gusturile, pregătite cu drag după rețete care îmbină tradiția cu modernul, delicii tematice realizate manual în atelierul nostru.

Avem grijă de toți membrii familiei, oferind și variante fără zahăr, dar la fel de delicioase.

Produse cinstite, gust inconfundabil și magia unei sărbători autentice, livrate direct de la cuptor pe masa ta.

**Rezervă Bunătățile tale aici !**

## **LISTA PRODUSE PAȘTE 2026**

1. *Pască cu ciocolată – 98 lei/kg*
2. *Pască cu brânză – 90 lei/kg*
3. *Pască cu smântână - 90 lei/kg*
4. *Pască cu brânză și picături de ciocolată – 90 lei/kg*
5. *Pască 2 în 1 (ciocolată și smântână)– 90 lei/kg*
6. *Platou mixt pască – 98 lei/kg*
7. *Pască FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT*
8. *Cozonaci cu umplutură de nucă și rahat – 70 lei/kg (circa 1.3 kg)*
9. *Babka însiropat cu coniac Jidvei – 110 lei/buc (circa 1.1 kg/buc)*
10. *Cozonac FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT*
11. *Cornulețe fragede cu rahat – 65 lei/kg- comandă minimă 500 g*
12. *Pernuțe cu magiun de prune și nucă – 65 lei/kg – comandă minimă 500g*
13. *Ciocolată de casă -120 lei/kg (portocală, cu cacao, merișoare, fistic) comandă minimă 500 g*
14. *Macarons - 150 lei/kg (zmeură, ciocolată, caramel sărat, lămâie și fistic)- comandă minimă 300 g*

15. Turtă dulce la kg – 120 lei/kg (cutia conține turtă dulce glazurată și 3 bucăți turtă dulce decorată) – comandă minimă 500 g
16. Turtă dulce decorată manual:
  - Cod 01 – Cap de iepuraș -12 lei/buc
  - Cod 02 – Puișor mic – 8 lei/buc
  - Cod 03 - Puișor mediu – 12 lei/buc
  - Cod 04 – Cap de iepuraș mic 8 lei/buc
  - Cod 05 - Oiță 15 lei/buc
  - Cod 06 – Iepuraș 20 lei/buc
  - Cod 07 – Ouă colorate 12 lei/buc
17. Platou cu prăjituri foi (rafaello, albinuța, frumoasa adormită, prăjitură Tosca, mini-eclere asortate (clasice, caramel, zmeură și lămâie), tarte cu fructe – 110 lei/buc Platouri de 1 kg
18. Platou choux-uri – 130 lei/kg (lămâie și beza flambată, cremă chantilly și căpșuni, fistic și zmeură, ciocolată, mango și fructul pasiunii, tiramisu) - comandă minimă 500 g
19. Sărățele 130 lei/kg- comandă minimă 500 g
20. Cozonac craffin cu fructe confiate, picături de ciocolată, caramel sărat și ganache de ciocolată cu portocală – 110 lei/buc
21. Bento cake pascal – torturi de circa 1 kg – 110 lei/bucata (ambalarea și decorul sunt incluse în preț). Sortimente: zmeurică, pădurea cu fructe, red velvet cu caramel sărat, profiterol cu ciocolată (120 lei/bucata)
22. **ECONOMISEȘTE 40 LEI CU PACHETUL PROMO!!** Pachet cozonac tradițional, o pască la alegere, o cutie de prăjituri mixte (1 Kg), cutie cornulețe (500g), cutie ciocolată de casă (500 g), turtă dulce oiță (1 buc) – 379 lei

**IMPORTANT:**

**Pentru livrare la Botoșani, comanda minimă este de 110 lei. Pentru cei care doresc comanda cu valoare mai mică de 110 lei, vor ridica comanda de la punctul de lucru din Loc. Leorda, Jud. Botoșani.**

**Comenzi cu valoare de peste 600 lei - se va primi un discount de 5%, sau, după preferințe, produse în valoarea discountului.**

**Comenzi cu valoare de peste 1000 lei - se va primi un discount de 8%, sau, după preferințe, produse în valoarea discountului.**

**Comenzile se pot trimite și în scris pe whatsapp la 0748793679.**

**În urma comenzii veți primi confirmarea prin mesaj sau telefonic.**

**Livrările se vor face în data de 10 aprilie 2026 și 11 aprilie 2026 până în ora 14.00.**

**Echipa Ocazii dulci vă mulțumește și vă așteaptă cu drag!**



## **PRODUSE PAȘTE 2026**

**1. Pasca cu ciocolata (baza- aluat fraged) – 98 lei/kg  
(circa 1 kg)**



**Foto informative**

Pasca cu ciocolata este cea mai indragita de iubitorii de ciocolata si cei care nu erau iubitori de ciocolata cand au gustat din ea au inceput sa o indrageasca. Este efectiv o explozie de ciocolata!!!! Are o baza din aluat fraged cu unt, iar crema are un mixt de ciocolata cu lapte, ciocolata neagra si cacao premium pentru a echilibra acest dulce. Nu contine arome pentru ca trebuie sa se simta ciocolata veritabila.

Ingrediente: oua, unt 82% grasime, zahar, ciocolata neagra, ciocolata cu lapte, coaja de lamaie bio, faina alba de grau, mascarpone, smantana 35% grasime, lapte condensat, cacao.

## ***2. Pasca cu branza (baza-aluat fraged ) – 85 lei/kg (circa 1 kg)***



### **Foto informative**

Pasca cu branza si stafide reinterpretata pentru ca are ca baza aluatul fraged cu unt, iti va aduce aminte cu siguranta de pasca bunicii, a mamei sau a gospodinelor.

Ingrediente: oua, unt 82% grasime, zahar, smantana, faina alba de grau, coaja de lamaie bio, stafide, branza de vaci, esenta vanilie.

**3. Pasca cu smantana (baza-aluat fraged ) – 90 lei/kg (circa 850g-1 kg)**



**Foto informative**

Pasca cu smantana este atat de cremoasa si aromata, se topeste propriu-zis in gura! Nu este foarte dulce si gustul autentic de smantana te invita parca sa tot mananci.

Ingrediente: oua, unt 82% grasime, smantana, faina alba de grau, coaja de lamaie bio, zahar, esenta vanilie.

**4. Pasca cu branza, portocala si picaturi de ciocolata (baza-aluat fraged) – 90 lei/kg(1 kg)**



**Foto informative**

Ne-am gandit sa inpacam si capra si varza asa ca si in acest an veti gasi in lista noastra pasca cu branza si picaturi de ciocolata pentru cei care nu vor sa uite gustul de acasa dar cu iz modern. Picaturile de ciocolata neagra vor face echipa buna cu umplutura de branza si razatura de portocala.

Ingrediente: Ingrediente: oua, unt 82% grasime, zahar, smantana, faina alba de grau, coaja de lamaie bio, picaturi de ciocolata, branza de vaci, esenta vanilie, coaja de portocala Bio.

***5. Pasca 2 in 1 ciocolata si smantana (baza-aluat fraged) –  
90 lei/kg (circa 1 kg)***



**Foto informative**

Atunci cand iti doresti o singura pasca dar nu reusesti sa te decizi intre cea cu ciocolata si cea cu smantana, alege pasca 2 in 1, doua straturi cremoase ca se imbina foarte bine intre ele. O singura pasca dar cu doua gusturi.

***6. Platou mixt pasca (baza – aluat fraged) – 98lei/kg***



**Foto informative**

Daca esti indecis, alege platoul mixt! Platoul contine felii de pasca cu ciocolata, pasca cu branza, pasca cu smantana, pasca cu branza si picaturi de ciocolata si pasca 2 in 1.

**8. Cozonaci cu umplutura de nuca si rahat – 65 lei/kg (circa 1.3kg)**



**Foto informative**

Nu exista cozonac cu atata incarcatura emotionala si cu atatea amintiri in spate! Trebuie sa fie pufos, plin cu umplutura din miez de nuca si nelipsit de pe mesele de Paste.

Ingrediente: oua, unt 82% grasime, faina alba de grau, lapte, coaja de lamaie bio, coaja de portocala bio, zahar, esente de vanilie, esenta de rom, miez de nuca, cacao.

### ***9. Babka insiropat cu vinars Jidvei – 100 lei buc( 1.1 kg circa)***



**Foto informative**

O varianta moderna a cozonacului traditional cu un proces mult mai lung dar un rezultat mai umed, mai dens si cu mai multa umplutura din miez de nuca. Totul imbatac intr-o baie de coniac Jidvei. Merita incercat!

Ingrediente: oua, zahar, razatura de portocala si lamaie Bio, esenta de rom, unt 82% grasime, faina alba de grau, esenta de vanilie, lapte 3.5% grasime, drojdie de bere, miez de nuca, cacao, biscuiti populari, coniac Jidvei.

### ***11. Cornulete fragede cu rahat – 65 lei/kg***



**Foto informative**

Cornuletele noastre se topesc in gura, sunt fragede si aromate. Lucrate manual dupa o reteta veche, sunt foarte apreciate mai ales de cei care le-au indragit de mici.

Ingrediente: faina alba de grau, ulei, bors acru, coaja de lamaie bio, zahar, drojdie de bere, rahat.

***13. Ciocolata de casa (merisoare, portocala, cacao, marmorata, fistic) -110 lei/kg***



**Foto informative**

Va amintiti ciocolata de casa batoane din copilarie? Am tot incercat retete, am schimbat ingrediente, am testat si retestat pana am ajuns la cel mai apropiat gust ca cel din copilarie.

Ingrediente: lapte praf, unt 82% grasime, zahar, coaja de portocale bio, cacao, miez de nuca, merisoare, pastaie de vanilie, pasta pura de fistic, fistic granulat.

#### ***14. Macarons (lamaie, cu zmeura, cu ciocolata, fistic, caramel sarat) 150 lei/kg***



**Foto informative**

Un desert frantuzesc care in ciuda faptului ca este foarte pretentios, noua ne iese foarte bine in laboratorul nostru. Cu ganache de ciocolata premium, creme pe baza de faina de migdale cu zmeura sau lamaie, acest desert poate da un toc de eleganta mesei festive de sarbatori sau chiar poate fi un cadou perfect pentru cei dragi.

Ingrediente: unt 82% grasime, faina de migdale, albus de ou, zahar, coaja de lamaie bio, culis de zmeura, smantana 35% grasime, ciocolata cu lapte, ciocolata neagra.

#### ***15, 16. Turta dulce glazurata 105 lei/kg si turta dulce decorata 8lei/buc - 20 lei/buc***



### Foto informative

Daca doriti sa va rasfatati copiii, nepotii cu turta dulce glazurata sau turta dulce personalizata si decorata manual de echipa noastra, la Paste este cea mai buna ocazie. Formele de iepurasi, puisori, oite, oua colorate se vor face prezente prin gust, culoare si forme deosebite. Aromate cu scortisoara si razatura de portocala, turta dulce este creata cu unt 82%grasime si miere naturala (materie prima de la producator local).

Cod 01- Cap de iepuras -12 lei/buc

Cod 02 - Puisor mic – 8 lei/buc

Cod 03 - Puisor mediu – 12 lei/buc

Cod 04 – Cap de iepuras mic 8 lei/buc

Cod 05 - Oita 15 lei/buc

Cod 06 – Iepuras 20 lei/buc

Cod 07 – Oua colorate 12 lei/buc

Ingrediente: oua,zahar, miere de albine, unt 82%grasime, faina alba de grau, esenta de vanilie, scortisoara pudra, razatura de portocala, colorant alimentar, sirop de glucoza, bicarbonat de sodiu.

***17. Platouri asortate prajituri foi (albinuta,frumoasa adormita, prajitura cu cafea si rafaello), minieclere (vanilie, lamaie, caramel si zmeura), tarte cu fructe, rulouri cu vanilie - 110 lei/kg***



### ***Foto informative***

Aceste platouri au fost si vor fi nelipsite cu orice ocazie de ceva dulce. Cutia contine o varietate de prajituri cu foi si minieclere, sa satisfaca cat mai multe papile gustative:

- prajitura albinuta (foi cu miere, o crema de gris si jeleu de zmeura pregatit de noi in laborator),
- prajitura raffaello (blat din alune si napolitane si o fina crema de cocos cu ciocolata alba),
- prajitura frumoasa adormita (foi cu nuca si miere de albine, crema de branza aromatizata cu razatura de portocala bio si un jeleu neutru pregatit de noi in laborator),
- prajitura cu cafea (blat cu nuca si bezea, ganache de ciocolata cu lapte si cafea, nuci caramelizate)
- minieclere clasice (crema de vanilie si ciocolata cu lapte),
- minieclere cu lamaie (crema vanilie cu lamaie, ciocolata alba),
- minieclere cu caramel (crema chantilly cu caramel, glazura de caramel),
- minieclere cu zmeura (crema chantilly cu zmeura, glazura de ciocolata alba)
- tarte cu crema de vanilie si fructe (crema vanilie, coji tarte, fructe proaspete de sezon)
- rulouri cu vanilie – rulou din foietaj, crema de vanilie.

Ingrediente: oua, zahar, faina alba de grau, unt 82% grasime, lapte, amidon, gelatina, smantana 35% grasime, zmeura, razatura de lamaie, sirop de glucoza, ciocolata alba, ciocolata cu lapte, lapte condensat, razatura de portocala, fructe proaspete, ciocolata neagra

### ***18. Platouri asortate chouxuri – 130 lei/kg***



Chouxurile si-au facut prezenta in laboratorul nostru de foarte putin timp dar deja putem spune ca am incantat foarte multi clienti cu gama variata de sortimente, cu cremozitatea lor si cu gustul acestora. Daca iti doresti sa te rasfeti sau sa-ti surprinzi invitatii atunci nu mai sta pe ganduri si pune in lista ta si aceste minunate deserturi care vor fi decorate cu decoruri din ciocolata (tema Paste).

Cutia va contin:

Choux capsunica – crema chantilly, jeleu de capsuni, crema chantilly cu mascarpone

Choux tiramisu – ganache de cafea cu ciocolata alba, crema chantilly cu mascarpone si cacao

Choux lamaita – crema lamaie cu lime si menta, beza flambata

Choux cioco - pralina de alune de padure, mousse ciocolata cu lapte

Choux fistic- crema de fistic, jeleu de zmeura, crema chantilly cu mascarpone

Choux exotic – cremos de mango si fructul pasiunii, crema chantilly cu mascarpone, marmelada exotica cu ananas, mango si fructul pasiunii

Ingrediente: lapte, oua, unt 82% grasime, zahar, faina alba de grau, faina de migdale, ciocolata alba, ciocolata cu lapte, ciocolata neagra, zahar brun, pastaie de vanilie, mascarpone, smantana 35% grasime, gelatina, lime, lamaie, zmeura, esenta de vanilie, amidon, menta, pasta pura de fistic, alune de padure, capsuni, sirop de glucoza, lapte condensat, cacao, cafea instant.

## 19. Saratele – 130 lei/kg



Foto informative

De cativa ani lucram la reteta de saratele si iata ca de cateva luni am ajuns la echilibru, saratelele perfecte pentru noi si speram ca si pentru clientii nostri dragi! Vorba unor clienti: “ SUNT CA UN DROG! DEVII DEPENDENT. 😊 “

Ingrediente: Faina alba de grau, mac, susan, sare, branza de vaci, untura de porc, unt 82%grasime

## 20. Cozonac craffin Pascal- cu fructe confiate, picaturi de ciocolata caramel si ganache de ciocolata – 110 lei/buc



### Foto informative

Nu-i asa ca arata frumos un astfel de Craffin pe masa de Paste? Nu numai ca arata aspectuos dar este si gustos! Aluatul de briosa este aromatizat cu razatura de lamaie si portocala bio, stafide, portocala confiata, picaturi de ciocolata si o fina si delicioasa glazura de ciocolata alba sau neagra si cu lapte. In interior veti gasi un caramel sarat si ganache de ciocolata neagra si cu lapte.

Ingrediente: lapte, faina laba de grau, zahar, unt 82% grasime, razatura de portocala, de lamaie, picaturi de ciocolata neagra, stafide in rom, coji bio de portocala confiata, oua, drojdie de bere, ciocolata alba, ciocolata neagra, ciocolata cu lapte, sirop de glucoza, smantana 35% grasime, gelatina.

Elemente de decor(vezi turta dulce)

## 21. Bento cake – torturi de circa 1 kg – 110 lei/buc (ambalarea si decorul este inclusa in pret)

Sortimente:

- **Zmeurica** - (blat de vanilie insiropat, crema chantilly, zmeura) –  
Ingrediente: Oua, zahar, faina alba de grau, ulei de floarea soarelui, lapte, gelatina, amidon de porumb, zmeura, praf de copt, crema de branza, unt 82% grasime, esenta de vanilie, razatura de lamaie, coloranti alimentari.
- **Padurea cu fructe** - (blat cacao insiropat, crema chantilly, crema cu fructe de padure) – Ingrediente: oua, zahar, faina alba de grau, cacao, ulei de floarea soarelui, coaja de portocala, lapte, gelatina, praf de copt, amidon de porumb, unt 82% grasime, crema de branza, coloranti alimentari.
- **Profiterol cu ciocolata – 120 lei/buc** (blat de ciocolata, bavareze de ciocolata, chouxuri cu crema de vanilie) – Ingrediente: oua, zahar, unt 82% grasime, lapte, faina alba de grau, amidon de porumb, praf de copt, ciocolata cu lapte, ciocolata neagra, coloranti alimentari.
- **Damir** – (blat cu lamaie, jeleu de mango si fructul pasiunii, crema de lamaie) – Ingrediente: faina alba de grau, oua, lamaie, bicarbonat de sodiu, unt 82% grasime, ulei de floarea soarelui, esenta de vanilie, zahar, colorant alimentar.



**Foto informative**

Comenzile se pot da:

1. In scris pe whatsapp la numarul de telefon 0748793679 – Loredana Pliot
2. In scris prin mesaj la numarul de telefon 0748793679 – Loredana Pliot
3. Pe paginile noastre: facebook – Ocazii dulci cu Loredana Pliot sau Loredana Pliot
4. Instagram: **Ocazii\_dulci**

***Ocazii dulci va multumeste si va asteapta cu drag !***

***Cu voi, pasiunea merge mai departe!***