

*Mon Ami*

2010

# TIKROS DUONOS NAMAI

KASDIEN ŠVIEŽIA NATŪRALAUS RAUGO DUONA



**Tegul jūsų namuose kvėpės tik šviežutėlė duona, kiekvieną dieną vis nauja, tol kol pajusite savo vienintelės ir mėgstamiausios duonos skonį. Taip, taip, tos vienintelės!**

Galime papasakoti daugybę klientų istorijų apie jų pamėgtą skaniausią duoną, kuri juos lydi metų metus. Prie kurios taip pripranti ir nuliūsti, jeigu nerandi jos lentynoje.

Daugybė klientų, kurie didžiudamiesi kepė duoną savo namuose, tačiau atrado galimybę kiekvieną dieną turėti šviežutėlės „Mon Ami“ duonos – tapo mūsų nuolatiniais draugais. Draugais, kurie dalinasi savo istorijomis apie duoną. Tik duona yra tas ypatingas kepinyš, kurio skonis metams bėgant nenusibosta. Priešingai, pripratus prie mūsų tikro raugo duonos skonio, tolerancija mažiau kokybiškai duonai tiesiog išnyksta.

Didžiuojamės savo įvairia duonos kolekcija, kurioje puikuojami daugiau nei 12 rūšių nuostabios duonos! Natūralaus raugo pilno grūdo ruginės duonos bei natūralaus kvietinio raugo ar senovišku būdu keamos duonos su mielinu raugeliu. Ruginė duona solidi, turinti ypač prabangų ir ryškų skonį. Kvietinė duona pasižymi ypatingu purumu, aromatų gausybe, ir retkarčiais, dideliais oro burbulais. Kiekvieną rytą kepyklėlių duonų lentyna primena puikų paveikslą: kiekviena duona turi savo formą, spalvą, faktūrą, tad duonos lentynos kompozicija verta menininko teptuko.

Kiekvienas rytas mūsų butikuose pasitinka nuostabiu, apetitą žadinančiu aromatu. Margaspalvė duonos lentyna traukia akį ir kviečia išsirinkti savo namų kepalėlį, kurį dar vos prieš kelias valandas mūsų kepėjai traukė iš krosnies. Duona mūsų lentynose kiekvieną dieną šviežutėlė, ką tik iš krosnies. Kviečiame sąmoningai rinktis tik šviežių tikrą duoną kasdien ir kiekvienam.



**Tradicijas saugome ne tik receptais!**

**Kiekvieną duonos kepalėlį suvyniojame į aplinkai draugišką popierių, kuris apsaugo ir nuo džiovimo, tad rinkdamiesi mūsų duoną, prisidėsite prie mažesnės taršos gamtai.**

**Užsukite, paragaukite ir atraskite savo namų duoną.  
Tokią, kurios paragavę neįsivaizduosite, kaip jos galėjo nebūti iki šiol.**

## Kuo mes skiriamės nuo didžiosios dalies kitų kepyklų?



Šiuo metu rinkoje labai akivaizdžiai išsiskiria du itin skirtingi požiūriai į maistą: „pasauliui trūksta maisto“ šiuo požiūriu prisidengiant į rinką stengiamasi patiekti tokių produktų, kurie iš principo neturėtų būti žmonių vartojami, tai : GMO produktai, mechaniškai atskirtos mėsos produktai, vabzdžių produktai bei kiti keistoki dariniai, kurių net nesinori vadinti maistu. Šis požiūris ir visi minėti produktai yra mums kategoriškai nepriimtini, niekada nebuvo ir niekada nebus naudojami mūsų kepyklose.

Kitas požiūris yra tausojantis – manoma, kad maistas, kuris žmogui visavertis ir naudingas, turi būti kuo mažiau technologiškai apdorotas, auginamas tausojant gamtą, pageidautina tiekiamas iš artimo gyvenamojo regiono. Tokį požiūrį mes vadiname „*kuo arčiau žemės*“. Šis požiūris remiasi geraisiais istoriškai susiformavusiais maisto gamybos ir vartojimo įpročiais.

Mūsų darbo principai ir remiasi šiuo tausojančiu, į žmogaus gerovę nukreiptu požiūriu „*kuo arčiau žemės*“. Siekiame, kad visi kepinių ingredientai būtų kuo grynesni, kuo mažiau technologiškai apdoroti.

Greičiausiai niekada nesusimąstėte, kaip stipriai didžioji dalis ingredientų yra apdorojami dar iki jiems patenkant į kepyklas. Pradedant kepimo mišiniais, suminkštiniais fermentuotais grūdais ir daugybe skirtingų gatavų įdarų su daugybe priedų, konservantų ir t.t.

Kepimo procesas, naudojant šiuos civilizacijos sukurtus palengvinimus, yra labai patrauklus. Kodėl? Na, su šiais produktais gali dirbti pakankamai neaukštos kvalifikacijos darbuotojai, itin pagreitėja ir palengvėja gamybos procesai, prailgėja produktų galiojimo laikas, o maisto priedai apsaugo nuo daugybės žmogiškų klaidų.

Ar tai vertė ir sveikata pirkėjui? Greičiausiai į šį klausimą atsakinėti nereikia. Nuo pat pirmųjų kepyklos gyvavimo dienų mūsų filosofija ir gamyba buvo išskirtinė, su pagarba žmogui ir gamtai.

Įsigydami kepinius Mon Ami kepyklose, būkite tikri dėl mūsų pagarbaus požiūrio į Jus.





## NE NARVUOSE AUGINAMŲ VIŠTŲ KIAUŠINIAI

Mes esame pirmoji ir vienintelė kepykla Lietuvoje, kuri nuo pat pirmųjų dienų jau 12 metų naudoja „laimingų vištų“ kiaušinius. Tai darėme ne tik dėl gyvūnų gerovės, tačiau sąmoningai galvojome apie savo pirkėjus. Šie kiaušiniai yra kur kas kokybiškesni, gerokai skanesni ir gaunami atsakingai auginant gyvūnus, ir taip, šie kiaušiniai yra gerokai brangesni, tačiau kepinių kokybė yra mūsų svarbiausias prioritetas.

## NENAUDOJAME KEPIMO MIŠINIŲ

Kas yra kepimo mišiniai? Tai miltų bei papildomų priedų mišiniai „paruoštukai“, iš kurių kepinius gali iškepti ir visai nepatyrę, neaukštos kvalifikacijos kepėjai. Tai atidirbtos receptūros produktai, kuriuose papildomi priedai (dažniausiai cheminiai) padeda stabilizuoti procesus, bei suteikia skonį. Mūsų kepiniai, kepami tradiciniu būdu, tik iš atskirų grynų produktų: miltų, sviesto, pieno bei natūralių pagardų, kaip sėklos, medus ir pan. Tokie kepiniai yra tikri, švarūs, juos kepti gali tik aukštos kvalifikacijos meistrai, kurie supranta, kaip ir kiek duoną reikia maišyti, kildinti, kepti. Jie savo žiniomis turi užtikrinti, kad kepiniai kiekvieną kartą atitiktų aukštus standartus.

## SVIESTAS

Jau 12 metų kepiniams naudojame tik aukščiausios kokybės lietuvišką sviestą. Ir ne dalinai sviestą, kad galėtume pasipuikuoti, tačiau savo kepiniams naudojame TIK sviestą ir nieko daugiau. Kiekvieną mėnesį sviesto sunaudojame apie 5000 kg ir taip jau 12 metų neieškant jokių kompromisų, nors būta ir labai didelių rinkos išbandymų.



Turime daugybę kepinių su skaniais įdaraais, kuriuos gaminame patys. Tokie įdarai yra labai išieškoti, originalūs, būdingi tik mūsų kepyklai. Gera varškė, švieži obuoliai, kuriuos lupame ir pjaustome kubeliais, tikri šokoladai, riešutai, grietinė. Dalis įdarų, kurių pasigaminti neturime galimybės, atrenkami itin preciziškai. Pvz., vyšnių įdaras perkamas mažuose stiklainėliuose, nes toks kiekis sunaudojamas iš karto ir jie gaminami be konservantų. Kai kuriuose egzotiškuose vaisiuose jų išvengti nepavyksta, tačiau tai visada pačios aukščiausios kokybės produktai.

**Taip, mes darome klaidų, nors mūsų meistrai ypač stiprūs ir kvalifikuoti, tačiau kaip ir visi žmonės mes klystame. Savo klaidų neneigjame, mes labai atkakliai ir nuoširdžiai mokomės ir esame labai dėkingi Jums, kad esate su mumis ir leidžiate mums tobulėti bei augti kartu.**



NENAUDOJAME MARGARINŲ! MŪSŲ KEPYKLĖLĖJE TIK GERIAUSIOS KOKYBĖS PIENO PRODUKTAI IŠ LIETUVIŠKŲ ŪKIŲ.



VISOS RUGINĖS DUONOS GAMINAMOS SU NATŪRALIŲ RUGINIŲ RAUGŲ BE PRIDĖTINIŲ MIELIŲ.



NAUDOJAME TIK NE NARVUOSE AUGINAMŲ VIŠTŲ KIAUSINIUS. ANT KRAIKO AUGINAMŲ VIŠTŲ KIAUSINIUS MUMS TIEKIA ŪKIS IŠ ŽALIŲJŲ ZARASŲ.



DUONOJE SU PILNO GRŪDO RUGINIAIS MILTAIS YRA ŽMOGAUS ORGANIZMUI BŪTINŲ MAISTINIŲ SKAIDULŲ.



TIK LIETUVIŠKAS MEDUS.



LEGENDINIŲ TORTŲ IR TIKROS DUONOS NAMAI.



NENAUDOJAME JOKIŲ KEPIMO MIŠINIŲ, TIK GERIAUSIOS KOKYBĖS MILTUS, GRŪDUS IR SEKLAS.

# Artisan DUONA

*Su pagarba laikui ir tradicijoms*

Ne veltui iš lotyniško žodžio *Artisan* (amatininkas) kilo ir angliškas žodis *Art* (ang. menas). Artisan duona tokia ir yra: kiekvienas kepalėlis formuojamas, glostomas rankomis su ypatingu dėmesingumu ir pagarba senosioms duonos tradicijoms. Mūsų duona gaminama nedidelėmis partijomis ir didžiuojasi turėdama storesnę plutą, kuri ilgiau apsaugo nuo džiūvimo. Kepykloje brandiname trijų rūšių raugus, kurie mūsų duonai suteikia savitą ir nepamirštamą skonį.

**Miltai** – duonos pagrindinis ingredientas, tad jie turi būti tik pačios aukščiausios rūšies, nepriekaištingos kokybės ir gerai subrandinti. Mūsų malūnininkai juos mala lėtai, su akmeninėmis girmomis, kad išsaugotų pačias vertingiausias grūdų savybes bei skaidulines medžiagas.

Mes kepame tik TIKRĄ duoną – gaminame lėtai ir ilgai, be koncervantų ir cheminių priedų, gerbdami senąsias tradicijas. Bū tent tokiai duonai iškepti reikalinga ypatingai aukšta krosnies temperatūra, kuri pakyla net iki 260 C taip suformuojant labai gražią storoką plutą, kuri duoną apsaugo nuo džiūvimo. Duonos kepimas yra tikras meistriškumo išbandymas, reikalaujantis daugybės žinių, kuriomis dalijamės ir su jumis. Ne iki galo iškepsta duona nėra skani, o jos nei tekstūra, nei aromatai nedžiugina. Visuomet geriau rinkitės labiau pakepusią (teisingą) duoną, na, o jei nepatinka traški plutelė – ją galite nupjauti

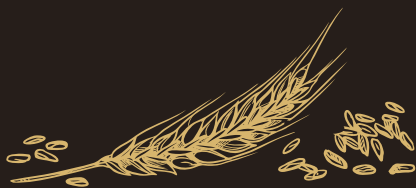
Duona – vienas pagrindinių energijos šaltinių.

Duonoje yra daug žmogaus organizmui reikalingų biologiškai aktyvių medžiagų – vitaminų ir mineralų, taip pat maistinių skaidulų.

- Maistinių skaidulų nauda. Duonoje esančios maistinės skaidulos, ląsteliena ir hemiceliuliozė, gerina žarnyno veiklą, padeda užkietėjus viduriams. Ląsteliena taip pat padeda išvalyti organizmą nuo šlakų.
- Mineralinių medžiagų šaltinis. Duonoje yra visų organizmui būtinų mineralinių medžiagų. Per dieną suvalgius tris keturias riekes duonos, galima gauti beveik visą paros normą fosforo, magnio, kalio, cinko.
- B grupės vitaminai. Daugiausia duonoje B grupės vitaminų: B1 ir B2. Jie reguliuoja medžiagų apykaitą, stiprina nervų sistemą. Nemažai duonoje ir vitamino E, kuris kovoja su organizmą žalojančia ląstelių oksidacija. Iš duonos gauname 24 proc. vitamino PP paros normos.



# KVIETINĖ DUONA



Spelta – senoji kviečio motina, kurios miltai turi savitą, pikantišką riešutų skonį, o grūduose slypi beveik visi visavertei ir subalansuoti mitybai reikalingi vitaminai ir maistingosios medžiagos, kurios pasiskirsčiusios po visus grūdo sluoksnius, todėl net ir smulkaus malimo miltai taip pat kupini organizmui naudingų medžiagų. Sijoti spelta miltai yra itin švelnaus skonio, tad balta duona kepta iš šių miltų yra gerokai skanesnė.

## Spelta miltų duona su kanapių sėklomis

Ypač skani šviesi duona, puri ir lengva pirmą dieną, bei atskleidžianti neįtikėtiną aromatą ir skonį paskrudinta kitą dieną. Tai nepaprastai maistinga duona, kepama su natūraliu speltos (ang. *sourdough*) raugu, speltos miltais ir traškiomis kanapių sėklomis. Duona gausi įvairiausių maistinių medžiagų ir vitaminų, tad puikiai tinka dietinei mitybai ar kaip papildas sergantiems greičiau atgauti jėgas. Duona pasižymi ypatingai traškia pluta, po kuria slypi puri ir minkšta duona, pasipuošusi elegantiškomis skylėmis. Ši duona yra mūsų kepyklos pasididžiavimas ir yra itin mėgiama mūsų svečių, taip pat restoranų, kurie vertina kokybę ir gerą skonį.





### **Spelta miltų keturkampė sumuštinų duona**

Puri, aromatinga ir minkšta kvietinė duonelė, kurią specialiai sukūrėme vaikams. Nepaprastai minkšta, kepama su tikru pienu ir spelta miltais, siekiant vaikams užtikrinti visavertę mitybą.

### **Batonas su natūraliu raugu**

Klasikinė pusryčių duona – batonas, kurį kepame su natūraliu kvietiniu raugu. Puri ir minkšta duona puikiai tinka įvairiems sumuštiniais, o ypatingai dera su fermentiniu ar varškės sūriu bei uogiene.





## Kronutas

Ypač ilgo ir kruopštaus darbo rezultatas. Ši bandelė kepama iš sluokniuotos sviestinės tešlos, kuri fermentuojasi **net dvi paras!** Šis skanėstas daugelį nustebins ryškiu sviesto skoniu, sultingumu bei nepaprasta aromatu puokšte. Nepaprastai skanu raugauti šviežią, tačiau nuostabus ir paskrudintas, kronutą visada galima turėti spintelėje atsargoje pusryčiams ar netikėtiems svečiams. Dėka ilgos fermentacijos ir ypatingo tešlos paruošimo, ši bandelė ilgai išlieka sultinga.



## Čiabata

Tradicinė itališka kvietinė duona, besipui-kuojanti didžiuliais skaidriais oro burbulais, traškia plutele ir ypatingu aromatu. Ši duona – tikras mūsų pasididžiavimas, o jos gamyba trunka daugiau nei 17 valandų! Jei kas šią duoną bandė kepti namuose, puikiai žino, kiek pastangų ji reikalauja. Tai yra meistro meistriškumo vertinimas. Šios duonos paslaptis – ilgas fermentacijos procesas bei aktyvus tešlos maišymas bei ypatingas net 5 valandas trunkantis lankstymas, sukuriantis ypatingą tekstūrą, skonį bei aromatą. Šio lankstymo metu tešla prisotinama oro, todėl čebatoje susiformuoja dideli oro burbulai. Duonelė skirta valgyti čia ir dabar, dėl savo orinės struktūros ji neskirta ilgam laikymui.



## Bagetė

Populiarioji prancūziška duona, pasipuošusi traškia aukso spalvos pluta ir ypatingai minkštu vidumi, turinčiu pieno bei migdolų riešutų poskonį. Tai tradicinė Prancūzijos pusryčių duona, kurią kepame klasikine bei su pilno grūdo miltais, avižomis bei sėklomis.





### Grissini duonos lazdelės

Duonos lazdelių gamyboje naudojame tik natūralų pieną (nenaudojamas vanduo), sviestą ir brandintą parmezano sūrį, kurio kristalus galite pamatyti perlaučę lazdele. Kiekviena lazdelė kočiojama rankomis kol tampa plona ir grakšti. Grissini – nepakeičiamas užkandis, tinkantis prie vyno, o net ir alaus. Tradiciškai ragaujamos apvyniojant vytintu parmos kumpiu. Mūsų asortimente galite rasti 4 rūšių lazdeles: klasikines su alyvuogėmis, saulėje džiovintais pomidorais ar linų sėmenimis.

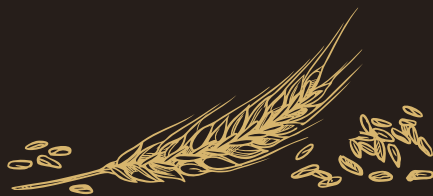


### Brioche

Tai mažas stebuklas, iškeptas nenaudojant jokių skysčių. Taip pat šioje bandelėje nėra nei pieno, nei vandens, o puikus skonis ir purumas išgaunamas naudojant daug kiaušinių ir kvapnaus sviesto. Ši bandelė – kepėjų darbo aukštasis pilotažas. Kaskart šviežutėlė ir tirpstanti burnoje, o taip pat labai skani paskrudinta ir puikiai deranti su įvairiais pašte-tais, lašiša, ikrais.



# RUGINĖ DUONA



Pilno grūdo ruginiuose miltuose gausu amino rūgščių, B ir E grupės vitaminų, mineralinių medžiagų bei mikroelementų. Šie miltai nėra sijojami, o tik malami, tad nuo grūdo nėra nuvaloma luobelė, kurioje slypi visos naudingosios medžiagos.

## Ruginė su saulėgrąžomis duona

Kiekvienam lietuviui šios duonos skonis nepaprastai artimas, tad jos pristati-nėti nereikia. Tai tamsi bemielė ruginė duona, kepama su ruginiu raugu ir ypa-tingai daug saulėgrąžų!





NAUJIENA

## Skaniaji keturių sėklų duona

Tai nepaprastai gardi ir ypatingai drėgna sėklų duona, kepama su ruginiu raugu ir kvietiniais miltais. Duonos sudėtyje yra saulėgrąžos, linai, moliūgų sėklos bei avižiniai dribsniai. Tai labai maistinga ir soti duona, kurią labai gardu valgyti su įvairiais sūriais. Puikus pasirinkimas laikantis dietos ar ieškant sveikesnės duonos alternatyvos.

## Sėklų duona

Duona puikuoja visi gausybę sėklų: sezamo, saulėgrąžų ir linų sėmenų. Tai nepaprastai švelnaus skonio šviesi ruginė duonelė labai mėgiama vaikų ir puikiai deranti su sviestu. Turtinga duonos sudėtis organizmui energiją užtikrina visai dienai.





## Tikroji močiutės duona

Tradicinė lietuviška duona, kurią prisimintų visi mūsų seneliai. Kepama taip, kaip ir prieš daugybę metų – su natūraliu ruginiu raugu, pilno grūdo miltais ir tikru lietuvišku medumi. Atkurtas autentiškas receptas šiandien yra vienas jūsų mėgstamiausių!

## Borodino duona

Sodraus, išraiškingo skonio tamsi ruginė duona, pagardinta kalendros sėklomis bei kmykais, tad yra nepaprastai kvapni ir gurmantiška. Kepama su ypatingu natūraliu ruginiu raugu, pilno grūdo ruginiais bei kvietiniais miltais, tikru lietuvišku medumi, slyklu ir miltų plikiniu, kuris prideda unikalaus saldumo. Ši duona turi savo ištikimus gerbėjus ir smagią istoriją:

Vienas mūsų klientas (labai ištikimas) mums paminėjo, kad duona Rusijoje yra skanesnė nei mūsų kepama „Borodino“.

Mes, aišku, labai smalsučiai, paprašėme jo nupirkti pačios brangiausios, originaliausios duonos. Vieną dieną klientas atvyksta pas mus nešinas „skaniausia“ duona. Mums beraugaujant ir skaitant atvežtos duonos sudėtį, akyse keičiasi mūsų nuostabiojo kliento veidas. Taip. Mūsų duona buvo pripažinta be jokios konkurencijos skanesnė. Taip pat mes visi buvome nustebinti nostalgijos galia prisiminimams....



## Legendiniai sėklų traškiai

Traškios duonos riekelės su gausybe sėklų taps puikiu ir sočiu užkandžiu keliaujant ar ruošiant vaišes draugams. Kepdami šiuos traškučius aliejų naudojame tik vieną kartą. Susmulkiname šviežią česnaką, ir kaip namuose, juo įtriname kiekvieną sėklų duonos riekelę. Taip pat šiuos traškučius galite ragauti pagardintus kietuoju sūriu, svogūnais ir grietinėle bei aitriąja paprika.



## **Visada šalia, tikra ir nesumeluota. Tokia mūsų darbo pozicija. Ką tai reiškia?**

Tai reiškia, kad mes niekada nepulsime vaikytis mados tendencijų, jeigu manysime, kad tai trumpalaikis ir neaiškiais tikslais paremtas judėjimas. Kokie tokie momentai pasitaikę mūsų istorijoje? Tai neįgimas tikrų, visiems įprastų ir natūralių maisto produktų, tai periodiškai informacinėje erdvėje pasirodanti informacija nukreipta prieš mūsų protėvių naudotus ir mums kasdienius produktus, tokius kaip: sviestas, kiaušiniai, miltai, česnakai, mėsa ir t.t. Tuo pat metu atsiranda informacija, skatinanti šiuos įprastus ir tikrus produktus pakeisti dirbtiniais – saldikliais, margarinu ir dar daugeliu panašių. Mes manome, kad gyvenant didžiulės gausos laikais, labai svarbu išlaikyti labai aiškų suvokimą apie maistą, siekiant apsaugoti nuo panašių manipuliacijų ir pseudo madų: valgome tikrą, teisingą, mūsų protėvių patikrintą maistą ir mėgaujamės su saiku.

Mes laikomės labai aiškios pozicijos – kuo arčiau žemės, kuo mažiau maisto vertę mažinančių technologinių procesų, kategoriškai nenaudojame kepimą pagerinančių ir palengvinančių cheminių priedų. Taip, todėl pas mus nerasite ryškiaspalvių tortų, pyragaičių ir gigantiškų kruasanų ar kitų sluoksniuotos tešlos kepinų. Tačiau mes visada buvome, esame ir išliksime gaminantys tik tikrus kepinus, kurie Jums teiks malonumą ir kels tikrą ne gliutomatinę nostalgiją.

# BE GLIUTENO

## NAUJIENA





Revoliucija be gliuteno kepinių pasaulyje – taip mūsų naująją kolekciją apibūdina ragautojai. Daugeliui kyla klausimas – kodėl tik dabar? O atsakymas labai paprastas, iki šiol mums nepavyko sukurti kepinių be gliuteno, kurie pasiektų mūsų skonio ir kokybės kartelę. Daugelis ragautų be gliuteno kepinių dažniausiai nuvildavo, tad įdėjome daug darbo ir pastangų, kol sukūrėme šią naują kolekciją. Mes esame įsitikinę, kad kiekvienas desertas turi pradžiuginti ir nustebinti savo skoniu bei kokybe, tad be gliuteno kepinių kolekcija ne išimtis. Kiekvienas sausainėlis – kruopštus rankų darbas ir atidžiai atrinktų ingredientų derinys, kuri nustebins daugelį savo išraiškingumu ir elegantišku trapumu. Ypač sodrios skonių natos atsiskleidžia „Brownie“ ir „Tinginy“ pyraguose, kuriuose dominuoja prabangus juodasis belgiškas šokoladas, avietės ar pistacijų riešutai. Ypatingai skani ir pavykusi kolekcija, kuria didžiuojamės.





## PAPRASTAI NEPAPRASTI *Pyragai*



Mūsų klasikinių pyragų kolekcijoje atrasite net 8 skirtingus receptus. Kolekcija papildoma, tik tada kai atrandame naują receptą, kuriuo tikime. Receptą, kuris bus nuostabus ir po daug metų. Tokie yra mūsų pyragai. Bent pusė jų buvo sukurta beveik prieš 13 metų ir mūsų klientų mėgstami iki šiol. Mūsų pyragų kolekcijoje pyragų skoniai labai tradiciniai, tik kurdami šiuos pyragus galvojome apie pačią gardžiausią jų versiją, kokia tik gali būti. Visi receptai sukurti mūsų pačių, tad pyragai yra originalūs ir nepakartojami skonių derme.

Ačiū, kad esate su mumis ir leidžiate mums tobulėti. Labai dėjuojame, kad mūsų kepiniai laukiami ant Jūsų kasdieninio ir šventinio stalo.



## Obuolių ir varškės pyragas

Pyrago sėkmės paslaptis labai paprasta – mūsų pačių sukurtas skanutėlis varškės įdaras ir ypatingai paruošti šviežutėliai obuoliai. Naudodami sodrią ir drėgną 9% riebumo varškę, ją saldiname baltuoju šokoladu bei gardiname kvapniuoju apelsinu, kuris labai subtiliai prislopina varškės rūgštelę. Obuolius nulupę ir supjaustę mažyčiais kubeliais, troškiname su namine karamele bei lietuvišku medumi, atsiskleidžiant sodo ir pievų aromatus. Visus galutinius taškus sudėliojame pyragą gausiai apdėdami mūsų virta grietinėlės karamele.

## Naminis varškės pyragas

Pyrago pagrindas – švelnutis meduolių biskvitas, kvepiantis apelsiniais bei cinamonu, kurį gaubia ypatingas „Mon Ami“ varškės įdaras. Pyrago derinys nesudėtingas, tačiau tobulas, kuriam sunku atsispirti.

## Vyšnių ir varškės pyragas

Šis receptas kaskart gomurį nuspalvina vasariškais prisiminimais. Mažomis partijomis, lyg namuose virta sirpių vyšnių uogienė, išitaisiusi dailiuose stiklainėliuose, puikiai susidraugauja su drėgna 9% riebumo varške, kurią saldiname baltuoju šokoladu bei kvapniuoju apelsinu, kuris subtiliai prislopina varškės rūgštelę savo aromatu. Šis tobulas derinys, pagardintas belgiško šokolado sagutėmis ir įsuktas į elegantišką sviestinę tešlą, kaskart nudžiugina tekstūrų, aromatų bei skonių derme.



## Šokoladinis varškės pyragas

Kažin ar varškės pyrage gali būti kas geriau nei šokolado, apelsino ir varškės derinys. Neapaprastai aromatingas ir sultingas pyragas, kuriame dosniai puikuoja baltasis bei juodasis šokoladai, apsupti drėgna 9% riebumo varške, pagardinta aromatingo apelsino žievele bei romu.

## Migdolinis pyragas su aguonomis

Šis tobulo skonio pyragas tiesiog tirpsta burnoje ir išsiskiria sodriu migdolų skoniu, pagardintu apelsinų natomis. Tokį stebuklą padaro tik „Mon Ami“ meistrų rankos. Tai mūsų originalus kūrinys, kuriame dera migdolai, apelsinai, pieninis šokoladas, marcipanai. Ragaukite su tamsiai skrudinta kava – pajusite daugybę nuostabių poskonių.



## Karamelinis varškės pyragas

Šiam pyragui puikiai tiktų ir torto titulas. Traškų, mūšų kepamų sausainių, karamelinį pyrago pagrindą gaubia ypatingai daug drėgnos, sodraus skonio, aromatingos varškės. Visą pyragą apliejome stora juodojo šokolado kepure bei nubarstėme kepintais lazdyno riešutais. Tobulas desertas su puodeliu aromatingos kavos.

## Šokoladinis „Brownie“ su avietėmis

Sodrus ir sirpus skonis, kurį užtikrina daugybė prabangaus belgiškos šokolado, o gairių balansą įneša nuostabiai su šokoladu derančios saldžiarūgštės avietės.

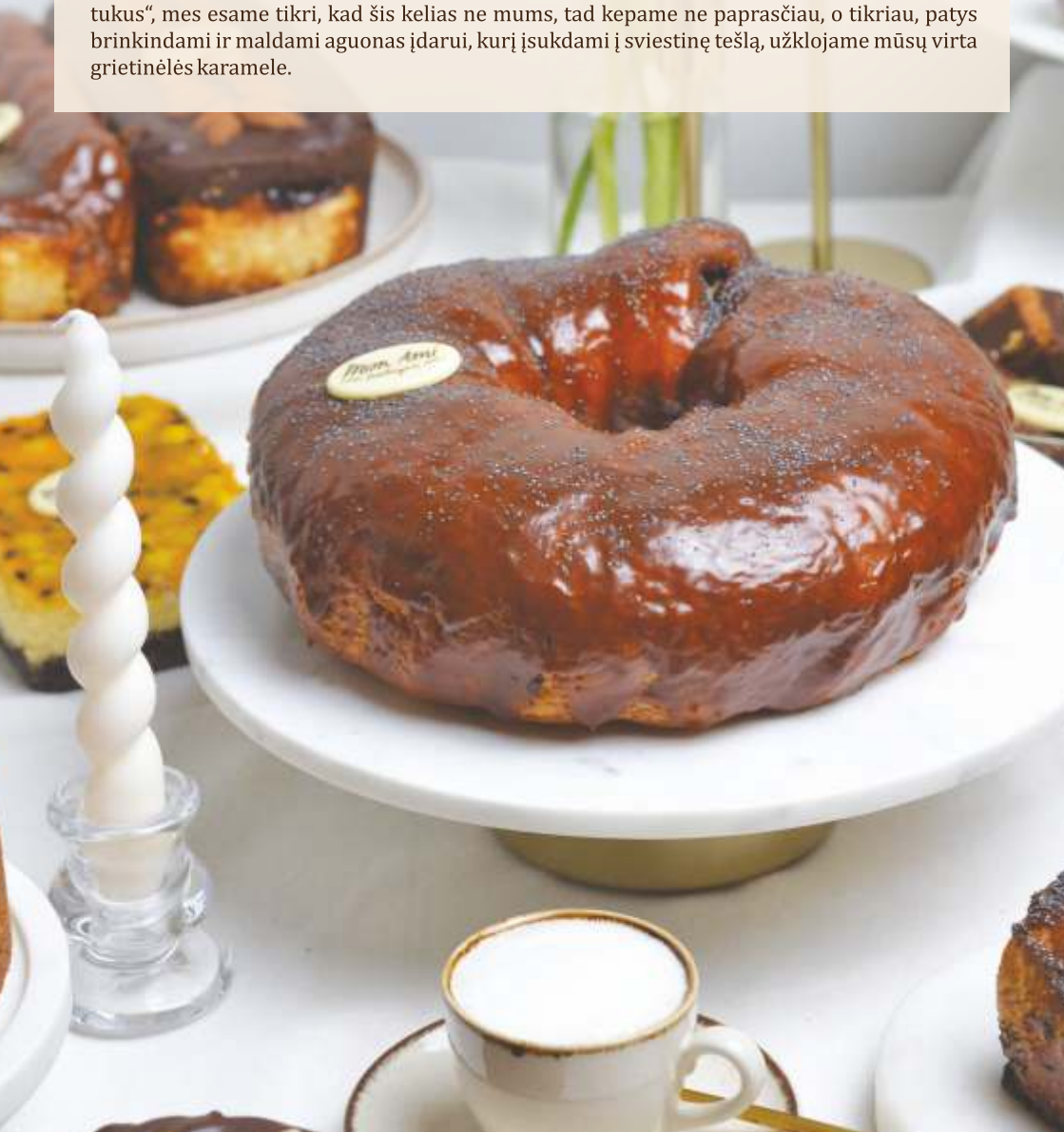


## Sūrio pyragas su žemės riešutais

Šilkinė kreminio sūrio varškė, dailiai įsitaisiusi į traškių sausainėlių guolį ir užsiklojusi mūsų kurtu karamelinio šokoladu, kepintais žemės riešutais ir riešutų kremu. Vargu ar kas gali atsispirti šiam deriniui.

## Sluoksniuotas aguonų pyragas

Kiek aguonų turi būti aguoniniame pyrage? Mes manome, kad kuo daugiau – tuo geriau! Legenda tapęs aguonų sluoksniuotis, kurio gardusis mėlynųjų aguonų įdaras reikalauja daugybės laiko ir kantrybės. Nors daugelis kepėjų renkasi lengvesnį kelią naudodami „paruoštukus“, mes esame tikri, kad šis kelias ne mums, tad kepame ne paprasčiau, o tikriau, patys brinkindami ir maldami aguonas įdarui, kurį įsukdami į sviestinę tešlą, užklojame mūsų virta grietinėlės karamele.



## Sūrio pyragas su pistacijomos

Legendinis ir jau daugybę metų jūsų pamėgtas prabangus sūrio pyragas, kuriame susitinka šilkinė kreminė sūrio tekstūra su prabangiais pistacijų riešutais ir gaivia, saldžiarūgštė braškių ir juzu vaisiaus egzotine uogiene.

## Sūrio pyragas su mangais

Ne tik išvaizda, bet ir skoniu bei tekstūru žaisme šis pyragas ypatingai ryškus. Sodrus šokoladinis sausainių padelis, šilko tekstūros sūrio kremas ir saldžiarūgštė gaivi mangų bei pasiflorų uogienė su traškiomis sėklytėmis. Visos tekstūros bei skonių pojūčiai tobulai susijungia į bendrą harmoniją. Ne veltui šis pyragas yra vienas populiariausių!



*Nėra skanesnės  
duonos nei ta,  
kuria daliniesi  
su kitais!*

*De Sent - Egziuperi*

## MUS RASITE:

### VILNIUJE:

Jaruzalės g. 4 (PC „Jeruzalės Hyper Rimi“), I-VII 9-21 val., tel. 8 601 15417  
Kedrų g. 4 (PC „Rimi Mylia“), I-VII 9-21 val., tel. 8 601 14212  
Mindaugo g. 11 (PC „Maxima“), I-VII 9-21 val., tel. 8 601 15424  
Žirmūnų g. 64 (PC „Rimi Šiaurės miestelis“), I-VII 9-21 val., 8 674 65595  
Ozo g. 25 (PC „Akropolis“), I-VII 9-21 val., tel. 8 685 80220  
Gedimino pr. 9 (PC „GO9“), I-VII 9-21 val., tel. 8 609 96300  
Ukmergės g. 308 (PP „DomusPro“), I-VII 9-21 val., tel. 8 679 32252  
Saltoniškių g. 9 (PLC „Panorama“), I-VII 10-21 val., tel. 8 677 90744  
Pavilnionių g. 55 (PC „Pašilaičiai“), I-VII 9-21 val., tel. 8 601 16012

### KAUNE:

Europos pr. 43 (PC „Europos Rimi“), I-VII 9-21 val., tel. 8 671 22599  
Pramonės pr. 29 (PC „Maxima“), I-VII 9-21 val., tel. 8 679 75737  
Laisvės al. 79 (prie Centrinio knygyno), I-VII 8-20 val., tel. 8 607 66995  
Savanorių pr. 255 (PC „Hyper Maxima“), I-VII 9-21 val., tel. 8 679 12224  
Šarkuvos g. 1A (PC „Maxima“), I-V 9-21 val., VI-VII 8-20 val., tel. 8 675 67703  
Veiverių g. 150B (PC „Maxima“), I-VII 9-21 val., tel. 8 602 57790  
Islandijos plantas 32 (PLC „Mega“), I-VII 9-21 val., tel. 8 670 40686

**UŽSISAKYKITE ĮNAMUS: Wolt Bolt** 



monamikepyklele



monamikepyklele



www.monami.lt