ZABRAKADABRA

Termék-katalógus

2026/27

CÉGES RENDEZVÉNYEKRE

Gálatorták, kóstolófalatkák és kiegészítők – termékenként allergénekkel, tápértékkel és eltarthatósággal.

02 GÁLA- ÉS LOGÓS TORTA ÍZEI

05 VEGÁN FALATKÁK

06 PALEO FALATKÁK

07 KIEGÉSZÍTŐK

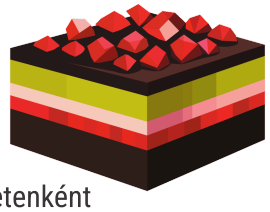
08 DIÉTÁK ÉS ALLERGÉNEK

ZABRAKADABRA.COM



GÁLA- ÉS LOGÓS TORTA

Hat ízben – minden emelet lehet más



Az emeletes gálatortát és a céges logós tortát az alábbi hat ízből készítjük. Az ízeket emeletenként szabadon kombinálhatja, így egyetlen tortán több kedvenc is helyet kap. A díszítést – gyümölcs, virág, csokoládé vagy burkolat a cég logójával – a rendezvényhez igazítjuk.

A GÁLA- ÉS LOGÓS TORTA HAT ÍZE · EMELETENKÉNT SZABADON KOMBINÁLHATÓ

01 NAKED CAKE | 02 COCO LEMON | 03 SOMLÓI | 04 COFFEE TIME | 05 PALEO TOTU | 06 TRÜFFELTORTA



01 NAKED CAKE

Külső borítás nélküli piskótatorta, rétegenként látszó krémmel és gyümölccsel.

ÁLLÍTSA ÖSSZE

1 **PISKÓTA**
világos · kakaós

2 **KRÉM**
vaníliás puding · csokoládés puding

3 **GYÜMÖLCS**
eper · málna · erdei gyümölcs · szeder · meggy



Burkolt változat – logó ostyanyomattal is kérhető.

3	54	2 500 Ft	5
emelet, mindegyik lehet más ízű	szelet a legnagyobb gálatortából	-tól a logó ostyanyomattal	munkanap a rendelés leadásától

A naked cake paleo, cukormentes és hagyományos változatban is készül. Az allergének a választott piskótától, krémtől és gyümölcstől függnek – a pontos listát az ajánlattal küldjük.

A TORTA TOVÁBBI ÍZEI

Gála- és logós torta

A naked cake mellett ezekből az ízekből is kérheti a gála- vagy logós tortát – emeletenként vegyesen is. A képeken az egész torta látható.

A GÁLA- ÉS LOGÓS TORTA HAT ÍZE · EMELETENKÉNT SZABADON KOMBINÁLHATÓ

01 NAKED CAKE | 02 COCO LEMON | 03 SOMLÓI | 04 COFFEE TIME | 05 PALEO TOTU | 06 TRÜFFELTORTA



02 COCO LEMON

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

Könnyű, mandulalisztes piskóta kókusszal és citrommal – friss, üde íz.

ALLERGÉNEK	**mandula, tojás**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió
100 G-BAN	208 kcal · cukor 1,6 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on



03 SOMLÓI TORTA

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

A somlói galuska tortaváltozata: diós és kakaós piskóta, vaníliás krém, felezett meggy, étcsokoládé.

ALLERGÉNEK	**tojás, dió, mandula, kakaó**
NYOMOKBAN	földimogyoró
100 G-BAN	195 kcal · cukor 1,2 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on



04 COFFEE TIME

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

Diós piskóta kávés krémmel – a konferenciák kávészünetének természetes párja.

ALLERGÉNEK	**dió, tojás**
NYOMOKBAN	földimogyoró, mandula, szezámmag, mustármag, zeller, szulfitok
100 G-BAN	217 kcal · cukor 2,5 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on



05 PALEO GYÜMÖLCSÖS TOTU

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

„Hamis túrós” torta tojásfehérjéből, vegyes gyümölccsel. A kínálat legkönnyebb tortája.

ALLERGÉNEK	**tojás, mandula**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió, szezámmag, mustármag, zeller, szulfitok
100 G-BAN	105 kcal · cukor 1,6 g
ELTARTHATÓ	3 napig, 0–4 °C-on

06 · TRÜFFELTORTA, ÖT VÁLTOZATBAN



Gála- és logós torta

A hatodik íz: sűrű, krémes csokoládétrüffel, liszt és tejtermék nélkül. Az öt változat emeletenként is keverhető, a narancsos pedig kóstolófalatként is rendelhető.

A GÁLA- ÉS LOGÓS TORTA HAT ÍZE · EMELETENKÉNT SZABADON KOMBINÁLHATÓ

01 NAKED CAKE | 02 COCO LEMON | 03 SOMLÓI | 04 COFFEE TIME | 05 PALEO TOTU | 06 TRÜFFELTORTA

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES



Narancsos

Sűrű, krémes csokoládétrüffel narancshéjjal.

Allergének: **tojás, kakaó** · 250 kcal, cukor 1,1 g / 100 g · 4 napig



Áfonyás

Csokoládétrüffel áfonyával és áfonyalekvárral.

Allergének: **tojás, kakaó** · 297 kcal, cukor 1,0 g / 100 g · 4 napig



Étcsokoládés

A klasszikus: tiszta, mély csokoládéíz.

Allergének: **tojás, kakaó** · 312 kcal, cukor 0,9 g / 100 g · 4 napig



Epres

Csokoládétrüffel eperrel.

Gyártmánylap: az ajánlattal küldjük



Málnás

Csokoládétrüffel málnával.

Gyártmánylap: az ajánlattal küldjük

KÖZÖS ALAP Tojás, kakaó, cukormentes étcsokoládé, kókusztej; eritrittel és xilittel édesítve. Nyomokban földimogyorót, diót és mandulát tartalmazhat.

NÉGY VEGÁN ÍZ

Kóstolófalatkák

Ezekből áll össze a desszertbüfé és a díjmentes kóstolódoboz. Mind a négy tojás és tejtermék nélkül készül, így a legszélesebb vendégkör ehet belőle.



BANÁNOS CSOKIS MÁLNA

VEGÁN · PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · TOJÁSMENTES · CUKORMENTES

Málna, banán és étcsokoládé mandulás alapon.

ALLERGÉNEK	**mandula, kakaó**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió
100 G-BAN	303 kcal · cukor 4,4 g
ELTARTHATÓ	5 napig, 0–4 °C-on



EPRES VEGÁN

VEGÁN · PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · TOJÁSMENTES · CUKORMENTES

Mandulás-datolyás alap eperrel, kókuszolajjal.

ALLERGÉNEK	**mandula**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió
100 G-BAN	310 kcal · cukor 8,5 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on



DUBAI CSOKI

VEGÁN · PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · TOJÁSMENTES · CUKORMENTES

A dubai csokoládé mindenmentes változata: pisztácia, étcsokoládé, amaránt.

ALLERGÉNEK	**mandula, pisztácia**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió
100 G-BAN	441 kcal · cukor 6,8 g
ELTARTHATÓ	5 napig, 0–4 °C-on



MANGÓS VEGÁN SAJTTORTA

VEGÁN · PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · TOJÁSMENTES · CUKORMENTES

Kesukrémes „sajttorta” 100%-os mangópürével, kakaós-mandulás alapon.

ALLERGÉNEK	**mandula, kesudió**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió
100 G-BAN	312 kcal · cukor 6,0 g
ELTARTHATÓ	5 napig, 0–4 °C-on

HÁROM PALEO ÍZ

Kóstolófalatkák

Gabona, cukor és tejtermék nélkül – a klasszikus ízeket kedvelő vendégeknek.





NARANCSOS TRÜFFEL

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

Sűrű, krémes csokoládétrüffel narancshéjjal.

ALLERGÉNEK	**tojás, kakaó**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió, mandula
100 G-BAN	250 kcal · cukor 1,1 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on



CSOKITORTA

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

Klasszikus, mély ízű paleo csokoládétorta.

ALLERGÉNEK	**tojás, kakaó**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió, mandula
100 G-BAN	312 kcal · cukor 0,9 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on



GREEN TEA

PALEO · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · CUKORMENTES

Matcha-krém citrommal, áfonyalekváros réteggel.

ALLERGÉNEK	**mandula, tojás**
NYOMOKBAN	földimogyoró, dió
100 G-BAN	170 kcal · cukor 0,3 g
ELTARTHATÓ	4 napig, 0–4 °C-on

ÍGY ÁLL ÖSSZE

EGY 6 ÍZES DESSZERTBÜFÉ

Banános csokis málna
Epres vegán
Dubai csoki
Mangós vegán sajttorta
Narancsos trüffel
Csokitorta

4 vegán és 2 paleo íz, mind glutén- és cukormentes.
Fejenként 3–4 falattal számolunk.

A díjmentes kóstolódobozba is ezekből válogatunk.

AJÁNDÉKBA ÉS A BÜFÉ MELLÉ

Kiegészítők

Céges ajándéknak, VIP-vendégeknek, vagy hogy a desszertasztalon a torták mellett legyen kézbe vehető falat is.



BONBONVÁLOGATÁS

Mindenmentes bonbonok díszdobozban – ügyfeleknek, partnereknek, előadóknak.

KISZERELÉS 9 vagy 12 darabos díszdoboz



PALEO MUFFIN

Szezonális, díszített válogatások – a rendezvény témájához is igazíthatók.

KISZERELÉS egyadagos



CAKE POP

Pálcikás desszertfalat állófogadásra és családi napra.

KISZERELÉS darabra



PALEO KEKSZ

Kávé mellé a kávészünetre, vagy csomagolva ajándéknak.

KISZERELÉS csomagolva

MINDEN TERMÉK EGY TÁBLÁZATBAN

Diéták és allergének

TERMÉK	VEGÁN	PALEO	GLUTÉN-MENTES	TEJ-MENTES	TOJÁS-MENTES	CUKOR-MENTES	ALLERGÉNEK	KCAL / CUKOR 100 G	ELTART-HATÓ
GÁLA- ÉS LOGÓS TORTÁK									
Coco Lemon	–	●	●	●	–	●	mandula, tojás	208 / 1,6 g	4 nap
Somlói torta	–	●	●	●	–	●	tojás, dió, mandula, kakaó	195 / 1,2 g	4 nap
Coffee Time	–	●	●	●	–	●	dió, tojás	217 / 2,5 g	4 nap
Paleo gyümölcsös totu	–	●	●	●	–	●	tojás, mandula	105 / 1,6 g	3 nap
Áfonyás trüffel	–	●	●	●	–	●	tojás, kakaó	297 / 1,0 g	4 nap
KÓSTOLÓFALATKÁK									
Banános csokis málna	●	●	●	●	●	●	mandula, kakaó	303 / 4,4 g	5 nap
Epres vegán	●	●	●	●	●	●	mandula	310 / 8,5 g	4 nap
Dubai csoki	●	●	●	●	●	●	mandula, pisztácia	441 / 6,8 g	5 nap
Mangós vegán sajttorta	●	●	●	●	●	●	mandula, kesudió	312 / 6,0 g	5 nap
Narancsos trüffel	–	●	●	●	–	●	tojás, kakaó	250 / 1,1 g	4 nap
Csokitorta	–	●	●	●	–	●	tojás, kakaó	312 / 0,9 g	4 nap
Green Tea	–	●	●	●	–	●	mandula, tojás	170 / 0,3 g	4 nap

JELMAGYARÁZAT

Paleo – gabona és cukor nélkül

Vegán – állati eredetű összetevő nélkül

Gluténmentes – külön műhelyben, bevizsgálva (≤20 mg/kg)

Tejmentes – tej és tejtermék nélkül

Tojásmentes – tojás nélkül

Cukormentes – eritrit, xilit vagy stevia

TÁROLÁS ÉS CÍMKÉZÉS

Minden termékünket 0–4 °C-on kell tárolni; a gyártás napjától számítva 3–5 napig őrzi meg minőségét. Az adatok a gyártmánylapjainkból származnak.

Minden szállítmányhoz büfékártyát adunk (név, diétajelölés, allergének), a rendezvény előtt pedig elküldjük a teljes allergéntáblázatot.



ZABRAKADABRA

Köszönjük!

Válasszon ízeket a katalógusból – a mennyiséget és a tételes ajánlatot 24 órán belül elkészítjük. Az árakat, a csomagokat és a rendelési feltételeket céges rendezvényes brosúránk tartalmazza.

KAPCSOLAT	Ruzsányi Dániel Schmied Orsolya
E-MAIL	zabrakadabra.kft@gmail.com
TELEFON	+36 70 679 8336
CÍM	1094 Budapest, Ferenc körút 1.

EZ MÉG NEM MINDEN

A katalógusba a céges rendezvényekre leggyakrabban kért termékeinket válogattuk. A teljes kínálatunk – minden torta, szelet és bonbon, összetevőkkel és allergénekkel – a **zabrakadabra.com** oldalon található. Nézzen körül nyugodtan: ha ott talál kedvencet, azt is szívesen elkészítjük a rendezvényére.