

# Вкус Востока: знакомство с нашей пекарней



Аутентичная восточная пекарня

# Философия и традиции восточной выпечки

Восточная выпечка — это гармония традиций, ароматов и ремесла, передаваемых веками.



## Ассортимент: лепешки, пахлава, самса и сладости



Ароматная  
выпечка у очага

Хрустящие  
лепешки и  
самса с  
пряностями,  
свежие к чаю



Пахлава с  
медовой ноткой

Слоеная  
пахлава с  
орехами и  
шафраном, в  
нежном сиропе



Самса с сочной  
начинкой

Золотистая  
самса с  
бараниной и  
луком, печь-  
таган свежа



Сладости для  
душевного чая

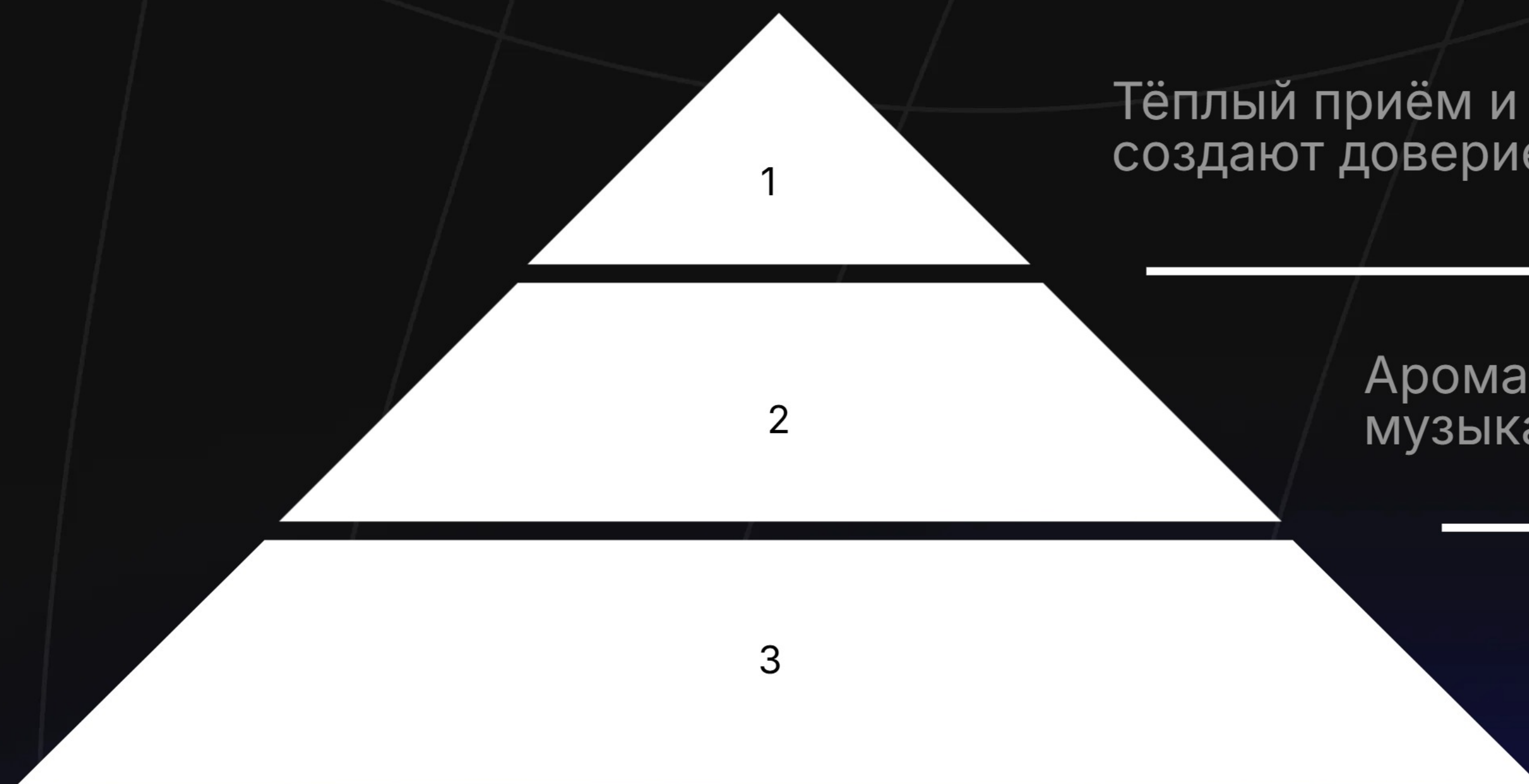
Лукум, халва и  
ореховые  
рулеты, тонкий  
баланс  
сладости

## Ингредиенты и технологии: аутентичность и качество

В «Вкусе Востока» мы отбираем муку высших сортов, топленое масло гхи, финиковый сироп и ароматные специи из проверенных регионов Ближнего Востока. Дрожжи и закваски выращиваем в собственной лаборатории, контролируя стабильность брожения. Халяльные стандарты, прослеживаемость партий и контроль влажности гарантируют неизменный вкус и пользу.

Технологии сочетают ремесленные приёмы и современное оборудование: каменные печи для лаваша и самсу, планетарные миксеры, пароконвектоматы и шоковая заморозка для сохранения текстуры. Долгое автолизное замешивание раскрывает клейковину, точный контроль температуры и влажности формирует корку, а специи раскрываются без потери эфирных масел.

# Опыт гостей: сервис, атмосфера и подача

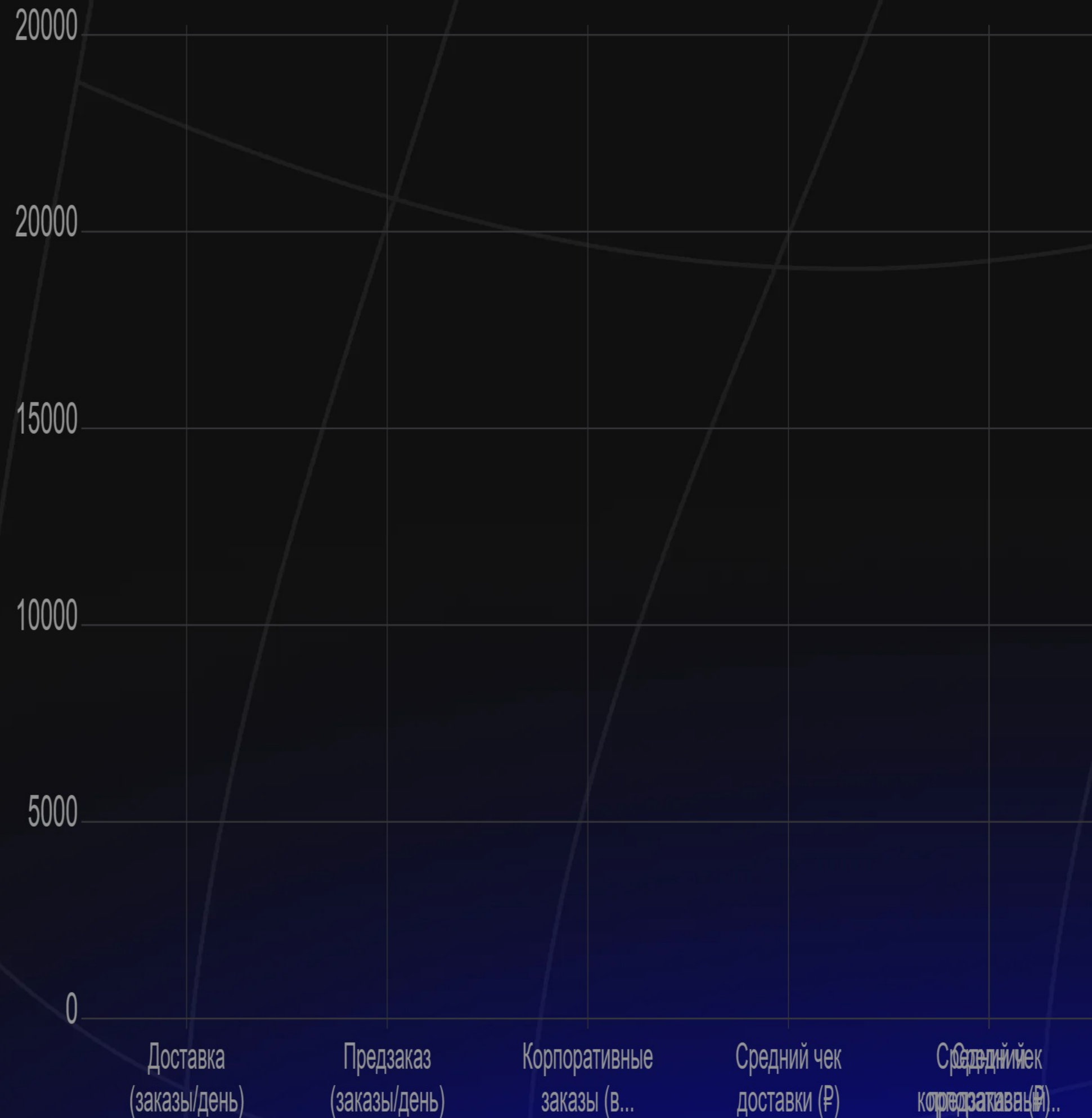


Тёплый приём и уважение к традициям  
создают доверие гостя с порога

Аромат свежей выпечки и восточная  
музыка формируют уютное настроение

Подача с аутентичной сервировкой  
подчёркивает вкус и историю блюд

## Доставка, предзаказ и корпоративные предложения



«Вкус Востока» предлагает быструю доставку свежей выпечки, удобный предзаказ к нужному времени и гибкие корпоративные наборы с брендингом.



## **Планы развития и участие в городских событиях**

«Вкус Востока» расширяет ассортимент ремесленных лавашей, пахлавы и специй, открывает уголки take-away у парков, запускает мастер-классы и дегустации. Участвуем в городских ярмарках, фуд-фестах и благотворительных пикниках.

