



це невеличка інструкція до печивка, щоб  
ви могли якомога довше йм наслоджуватися



з Харкова з любов'ю!

американське

# П Е Ч И В К О

найкраще смакує з кавою, молоком, какао, чаєм  
або просто так!

ще краще смакує, якщо розділити його з близькими

• • •

рекомендуємо розігріти печиво в мікрохвильовці 10-15  
секунд, так воно стане м'якше

• • •

а ще ми завжди дуже вдячні, коли ви пишете ваші  
враження від печивка, зробити це можна за **цим**  
посиланням

<https://bit.ly/amour-bakery-bot>





## як зберігати:

Класичне, карамельне, шоколадне, матча: зберігати при кімнатній температурі в сухому місці без прямих сонячних променів до 10 днів.

Сезонні ягоди, лимонне, кокосове, банан-шоколад: зберігати в холодильнику 10 днів або при кімнатній температурі не вище 25°C без прямих сонячних променів до 5 днів.

При відкритті зовнішньої коробки зберігати печиво в пакеті, в якому воно запаковано або перекласти у сухий пластиковий або скляний контейнер з кришкою.

Дата виробництва зазначена біля QR-коду.

## склад печива:

**борошно пшеничне**, цукор (коричневий, білий), масло вершкове, [класичне: **волоський горіх**, молочний **шоколад**]/[шоколадне: чорний шоколад, **фундук**, молочний **шоколад**, какао порошок]/[матча: білий **шоколад**, матча порошок]/[карамельне: **кешью**, карамельний **шоколад**]/[кокосове: білий шоколад, згущене молоко, **кокосова стружка**]/[банан-шоколад: молочний **шоколад**, згущене молоко, бананові чіпси]/[лімон: білий **шоколад**, лимонний сік, вода, крохмаль, **лімонна цедра**]/[сезонні ягоди: **мигдаль**, ягоди, вода, крохмаль], яйця, розпушувач, сіль.

\*алергени виділені жирним шрифтом





## наша історія:

За брендом amour bakery стоїть одна людина, і ця людина дуже любить випічку! Тому в далекому 2021 році вона почала робити торти на замовлення в Харкові, а взимку вперше приготувала американське печиво, яке назавжди підкорило її серце.

Потім були роки пошуку того самого рецепту, і от, одного зимового дня 2024го рецепт було знайдено!

І через тижні пропрацювання, підготовок печивко у вас вдома, чекає поки ви приготуєте напій і будете смакувати його!

І так, я називаю його печивком, бо воно особливе, коли ви спробуєте його — ви все зрозумієте!

Най смакує:)