

# Biscoito Húngaro



	<p><b>Beigli Tradicional</b> (~400g)</p>	<p>Papoula</p>
	<p><b>Beigli Sabores Brasileiros</b> (~400g)</p>	<p>Castanha do Pará</p>
	<p><b>Mézeskalács</b> (biscoito de mel e especiarias confeitado)</p>	<p>Motivos Natalinos</p>
	<p><b>Kifli (~90g)</b></p>	<p>Mandulás (amêndoa com chocolate)</p>
		<p>Vaníliás (nozes com baunilha)</p>

		Havasi (recheado com goiabada)
	<b>Kifli</b>	Sortido (~180g)
	<b>Biscoito com marzipã</b>	Massa de mel e especiarias recheado com marzipã artesanal
	<b>Bolo de papoula e limão com calda de rum (~450g)</b>	(em forma de bolo inglês)
	<b>Bolo de mel com nozes e cobertura de chocolate (~500g)</b>	(em forma de bolo inglês)

Também temos caixas com visor para armazenar mézeskalács (inteira dourada ou com base branca com tampa de acetato). Em cada uma delas cabem até 2 unidades.

O mézeskalács tem durabilidade de seis meses, kiflis de um mês, e bejglis e bolos de quinze dias (estes podem ser congelados por até seis meses).

Encomendas com Marilena: [biscoitohungaro@gmail.com](mailto:biscoitohungaro@gmail.com) ou 99354-4234.