

FAVORINA

# Kouzlo Vánoc

**Naše lahodné cukrovinky**


Zboží je dostupné v prodejnách  
až do prosince 2024.



FAVORINA

**Když zatoužíte  
po něčem  
výjimečném...**





**Vítejte ve světě oblíbených sladkostí,  
které vás již nyní příjemně naladí  
na nadcházející kouzelné období Vánoc.  
Naše brožura vás provede pestrou nabídkou  
lahodných cukrovinek Favorina,  
představí mezinárodní speciality  
a přidá tipy na sladké sváteční pečení.  
Přejeme vám příjemné mlsání!**

FAVORINA

**Stačí jen jeden malý kousek,  
aby si vás získaly.  
Jsou zrádné, ale tááák dobré!**

Ochutnejte naše oblíbené vánoční cukrovinky.  
Vyberte si jakoukoliv nebo klidně všechny.  
Určitě neuděláte chybu!



**FAVORINA**

## Sladké potěšení



600 g

**119.90****VÁNOČNÍ SUŠENKY V DÓZE**

různé druhy, 1 kg = 199,83 Kč



250 g

**26.90****VÁNOČNÍ MIX ŽELÉ BONBONŮ**

100 g = 13,45 Kč



600 g

**49.90****SUŠENKY SPEKULATIUS**

1 kg = 83,17 Kč



175 g

**44.90****MARCIPÁNOVÝ KMEN**v hořké čokoládě,  
100 g = 25,66 Kč

350 g

**99.90****MARCIPÁNOVÉ MÁSLOVÉ MINI ŠTOLY**

maslové, 1 kg = 285,43 Kč

Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Chyby v tisku vyhrazeny.  
Ceny jsou bez dekorace. Lídli si vyhrazuje právo změn v balení  
a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.

Voňavý svařák k Vánocům neodmyslitelně patří. Horké víno ochucené skořicí, hřebíčkem, muškátovým oříškem a pomerančem Vám rychle zachutná, a proto se o klasický vánoční svařák podělte i s přáteli.



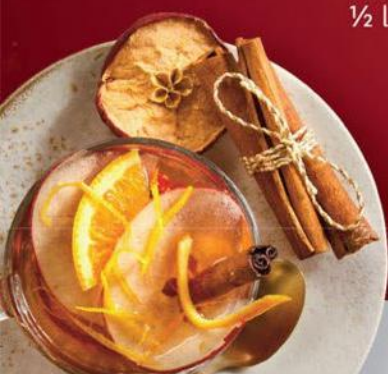
NÁPOJE



## Vánoční svařák

### Suroviny:

- 1 l červeného vína
- 1 bio pomeranč
- ½ lžičky nastrouhaného muškátového oříšku
- 1 lžička hřebíčku
- 1 lžička mleté skořice
- 200 ml sirupu lesní směs
- 50 ml medu
- 50 ml horké vody
- 4 celé skořice na ozdobu



Oblíbenou laskominu už nemusíte kupovat.  
Nemusíte ani zapnout troubu a hned máte lahodné  
cukroví, které každého nadchne.



CUKROVÍ



## Mozartovy koule

**Suroviny na 20 koulí:**

- 60 g nugátu
- 200 g marcipánu
- 50 g pistácií
- 1 lžice moučkového cukru + na obalování
- 1 lžice višňového likéru
- čokoládová poleva
- 20 celých pistácií na ozdobu



**FAVORINA**

**NORIMBERSKÉ PERNÍČKY**

v hořké čokoládě s ořechy, s chráněným zeměpisným označením, 1 kg = 233 Kč



300 g  
**69.90**

**KOKOSOVÉ MAKRONKY**

s hořkou čokoládou, 100 g = 39,94 Kč



175 g  
**69.90**



125 g  
**32.90**

**MARCIPÁNOVÉ KULIČKY**

100 g = 55,92 Kč



600 g  
**89.90**

**VÁNOČNÍ PERNÍČKY**

2 druhy, 1 kg = 149,83 Kč



**FAVORINA**

## Sladké potěšení



200 g

**59.<sup>90</sup>****ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY**

z mléčné čokolády, 100 g = 29,95 Kč

**SPEKULATIUS POMAZÁNKA**

různé druhy, 1 kg = 149,75 Kč



400 g

**59.<sup>90</sup>****ČOKOLÁDOVÉ BONBONY**s náplní  
a křupinkami,  
2 druhy,  
100 g = 27,45 Kč

200 g

**59.<sup>90</sup>****PERNÍKOVÁ SRDCE PLNĚNÁ  
MERUŇKOVOU NÁPLNÍ**v mléčné/hořké čokoládě,  
1 kg = 199,67 Kč

300 g

**59.<sup>90</sup>**

**Co darovat kamarádce nebo tatkově k Vánocům?**

**No přece sušenky ve sklenici! Za pár minut máte hotový krásný jedlý dárek,  
který nadchne každého milovníka sladkého.**



CUKROVÍ



## Sušenky ve sklenici

### S pomerančovou čokoládou a pekanovými ořechy:

140 g hladké mouky  
130 g celozrnné  
špaldové mouky  
130 g třtinového cukru  
140 g krupicového cukru  
1 vanilkový cukr  
½ lžičky jedlé sody  
½ lžičky kypřicího prášku  
do pečiva  
½ lžičky mořské soli  
125 g tmavé pomerančové  
čokolády  
75 g pekanových ořechů

### Tmavé s bílou čokoládou a brusinkami:

130 g hladké mouky  
20 g kakaa  
120 g celozrnné  
špaldové mouky  
130 g třtinového cukru  
130 g krupicového cukru  
1 vanilkový cukr  
½ lžičky jedlé sody  
½ lžičky kypřicího prášku  
do pečiva  
½ lžičky mořské soli  
120 g bílé čokolády  
75 g brusinek

### Kokosové s mandlemi a bílou čokoládou:

130 g krupicového cukru  
70 g celozrnné špaldové  
mouky  
130 g třtinového cukru  
130 g hladké mouky  
45 g strouhaného kokosu  
1 vanilkový cukr  
1 lžička jedlé sody  
1 lžička kypřicího prášku  
do pečiva  
½ lžičky mořské soli  
90 g mandlí sekaných  
na hranolky  
100 g bílé čokolády

### Na pečení:

sklenice se směsí na sušenky  
1 vejce  
140 g másla

## FAVORINA

## Sladké potěšení

SUŠENKY  
S MÁSLEMrůzné druhy,  
1 kg = 266,33 Kč

300 g

79.<sup>90</sup>

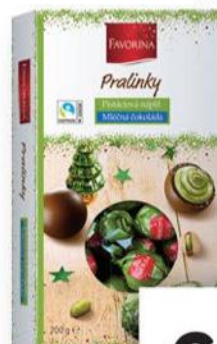
## MARCIPÁNOVÝ KMEN

s lískooříškovou náplní,  
v čokoládě

100 g

29.<sup>90</sup>PRALINKY  
Z MLÉČNÉ ČOKOLÁDY  
S PISTÁCIOVOU NÁPLNÍ

100 g = 34,95 Kč



200 g

69.<sup>90</sup>VÁNOČNÍ  
CUKROVINKAfondán/želé,  
100 g = 19,96 Kč

225 g

44.<sup>90</sup>

## MINI ŠTOLA

různé druhy, 1 kg = 333 Kč

300 g

99.<sup>90</sup>

**FAVORINA**

## Sladké potěšení

**NUGÁTOVÉ  
KOSTKY**2 druhy,  
100 g = 47,92 Kč

125 g

**59.<sup>90</sup>**

125 g

**69.<sup>90</sup>****FLORENTINKY S MANDLEMI**v mléčné/hořké čokoládě,  
100 g = 55,92 Kč**SUŠENKOVÁ KOLEKCE**mix sušenek v hořké, mléčné a bílé  
čokoládě 1 kg = 259,80 Kč

2 x 250 g

**129.<sup>90</sup>**

750 g

**109.<sup>90</sup>**

FAVORINA

# Vánoce po italsku

Stačí i malá  
porce, abyste si  
Panettone  
zamilovali!



350 g

**29.<sup>90</sup>**

**MINI  
PANETTONE**

## PANETTONE

italské jemné pečivo s rozinkami  
a pomerančovou kůrou

1 kg

**199.<sup>90</sup>**



Pochutnejte si s přáteli či rodinou na tradiční italské specialitě.  
Je jí dost pro všechny!  
Nebo ji věnujte jako dárek a potěšte své blízké nadýchaným kynutým  
moučníkem s rozinkami a pomerančovou kůrou.

FAVORINA

# Čokoládová radost



10 x 15 g

**49.<sup>90</sup>**

**ČOKOLÁDOVÁ  
LÍZÁTKA**

2 druhy,  
100 g = 33,27 Kč

## FAVORINA

### Sladké potěšení



**VÁNOČNÍ  
MLÉČNÁ  
ČOKOLÁDA**  
různé motivy

100 g

**18.<sup>90</sup>**



**ČOKOLÁDOVÉ  
PRALINKY  
V HVĚZDICOVÉM  
BALENÍ**

různé druhy,  
100 g = 109,80 Kč

50 g

**54.<sup>90</sup>**



**MIKULÁŠ  
Z MLÉČNÉ  
ČOKOLÁDY  
V DÁRKOVÉM  
BALENÍ**

100 g = 53,20 Kč

75 g

**39.<sup>90</sup>**



**MIKULÁŠ**

z mléčné  
čokolády,  
100 g = 33,17 Kč

60 g

**19.<sup>90</sup>**



**VÁNOČNÍ FIGURKY**

různé druhy, 100 g = 239,60 Kč



250 g

**59.<sup>90</sup>**



**ČOKOLÁDOVÉ  
PENÍZKY**

z mléčné čokolády,  
100 g = 33,27 Kč

150 g

**49.<sup>90</sup>**



# Vánoční cukroví

FAVORINA

150 g  
**39.90**

**MEDOVÉ PERNÍČKY  
K DOZDOBENÍ**

100 g = 26,60 Kč

230 g / 250 g  
**64.90**

**PRACNY**

sypané cukrem/  
máčené v čokoládě,  
100 g = 28,22 Kč /  
100 g = 25,96 Kč

200 g  
**59.90**

**BEZLEPKOVÉ  
LINECKÉ  
HVĚZDIČKY**

100 g = 29,95 Kč

500 g  
**149.90**

**VÁNOČNÍ  
ČAJOVÁ  
KOLEKCE**

1 kg = 299,80 Kč

230 g  
**59.90**

**SVÁTEČNÍ  
ROHLÍČKY**

100 g = 26,04 Kč







150 g  
**49.90**

**KOKOSKY**  
100 g = 33,27 Kč



100 g / 130 g  
**49.90**

**SNĚHOVÉ PEČIVO**  
různé druhy,  
100 g = 38,38 Kč



250 g  
**99.90**

**VÁNOČNÍ ROHLÍČKY**  
1 kg = 399,60 Kč

**S máslem  
a lískovými ořechy**

  
**Inspirujte se  
s Kuchyní Lidlu**



Plněné ořechy patří k tradičnímu cukroví

českých Vánoc

Tip: První várku vkládejte do lehce vymazaných kovových formiček, další dávky už však znovu vymazávat nemusíte.



CUKROVÍ



## Plněné ořechy

### Těsto:

150 g hrubé mouky  
150 g hladké mouky  
130 g ořechů (vlašské/lískové)  
100 g cukru  
150 g másla  
1 vejce „S“

### Krém:

100 g másla  
100 g moučkového cukru  
100 g ořechů (vlašské/lískové)  
16 g tuzemáku  
ochucovací pasta s tonkovými boby Belbake

### Zdobení:

čokoládová poleva

FAVORINA

# Ořechy a ovoce v čokoládě

## MANDLE

v mléčné/hořké čokoládě

## BANÁNY

v hořké čokoládě

## ROZINKY

v hořké čokoládě

## MANDLE

v bílé čokoládě se slaným karamellem a kávou

## MANDLE

v bílé čokoládě s malinovým prachem

## MANDLE

v mléčné čokoládě a skořici

## MANDLĚ MIX

v mléčné, hořké a bílé čokoládě

## ROZINKY

v mléčné čokoládě

## KLIKVA

v bílé/mléčné čokoládě



**ARAŠÍDY**  
v mléčné  
čokoládě

**MALINY**  
v bílé čokoládě  
s malinovým prachem

**ARAŠÍDY**  
v hořké  
čokoládě

**PEKANOVÉ  
OŘECHY**  
v mléčné  
čokoládě

**MANDLE**  
v bílé čokoládě  
a kokosu

**MANDLE**  
v bílé čokoládě se slaným  
karamellem

**LÍSKOVÉ OŘECHY**  
v bílé/mléčné  
čokoládě

**KOKOSOVÉ  
KOSTKY**  
v mléčné čokoládě

**CENA JIŽ OD**

**34.90**

Jak sestavit jednoduchou  
a přesto krásnou perníkovou chaloupku?

Je to snazší, než si myslíte!



CUKROVÍ



## Perníková chaloupka

### Perníkové těsto

400 g hladké mouky  
140 g moučkového cukru  
65 g másla  
2 vejce + 1 na potření  
2 lžice medu  
1,5 lžice perníkového koření  
1 lžička jedlé sody  
1 lžice kakaa

### Poleva na perníčky

1 bílek  
10 mírně navršených lžic moučkového  
cukru  
1 lžička citronové šťávy  
1 lžička bramborového škrobu

Šablonu na perníkovou chaloupku  
najdete na webu [kuchynelidlu.cz](http://kuchynelidlu.cz)

**FAVORINA**

Sladké potěšení



# Pečení s dětmi



**Víte, jak nejlépe zabavit ratolesti v předvánočním čase?**

**Zapojte je do pečení. Sice vaše cukroví zřejmě nebude**

**vypadat jako z kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové, ale věřte,**

**že tyto originální kousky potěší nejednoho milovníka vánočního cukroví.**



*Pokud si netroufáte na pečení perníkové chaloupky, máme pro vás skvělou alternativu!*

*Pořídte si sadu na výrobu perníkové chaloupky, kterou si doma snadno dozdobíte.*

**Tohle zvládne opravdu každý!  
Zvláště děti tvoření milují!**

900 g

## 269.<sup>90</sup>

**PERNÍKOVÁ CHALOUPKA  
S CUKROVÝMI FIGURKAMI  
A OVOCNÝM ŽELÉ**

1 kg = 299,89 Kč

**Pečení s dětmi je zábava, obzvlášť, když je člověk dobře připraven. Inspirujte se našimi pravidly pro pečení s dětmi. Opravdu fungují!**

- 1.** Neodkládejte pečení na poslední chvíli.
- 2.** Přizpůsobte aktivitu věku dítěte.
- 3.** Mějte po ruce více surovin.
- 4.** Bezpečnost na prvním místě. Pozor na horké plechy a nebezpečné předměty.
- 5.** Obrňte se trpělivostí - úklid po pečení může zabrat více času, než jindy.
- 6.** Zaspívejte si koledy, ať vám jde pečení pěkně od ruky.

**Nakonec přimíchejte do těsta špetku lásky a užijte si s dětmi společně strávený čas!**



Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Chyby v tisku vyhrazeny. Ceny jsou bez dekorace. Lidé si vyhražují právo změn v balení a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.