



Artizanal...

Ce înseamnă “artizanal”?

Conceptul de artizanal apare din ce în ce mai des în industria alimentară, în special în sectoarele de cofetărie și patiserie. Dar ce înseamnă, de fapt, „artizanal”? Cum a evoluat acest termen și de ce are o însemnătate atât de mare pentru iubitorii de dulciuri tradiționale și nu numai?

1. Etimologia cuvântului „artizanal”

Cuvântul „artizanal” își are rădăcinile în termenul francez „artisan”, care face referire la o persoană specializată într-o meserie manuală, un meșteșugar. Prin extindere, produsele „artizanale” sunt acele produse create de mâna omului, cu atenție la fiecare detaliu, folosind metode tradiționale sau tehnici moderne, dar păstrând accentul pe calitate, pasiune și creativitate.

Astfel, un produs artizanal se distinge de cel de serie, fabricat în masă, prin faptul că are o amprentă personală și un grad ridicat de personalizare.

2. Ce înseamnă artizanal în cofetărie și patiserie

Atunci când vorbim despre cofetărie și patiserie, termenul artizanal semnifică:

Selecția atentă a ingredientelor: Materiile prime sunt alese pentru prospețimea, calitatea și proveniența lor. Adesea, se acordă o atenție deosebită produselor locale sau celor provenite din ferme și producători de încredere.

Proces manual de realizare: Fiecare etapă de producție, de la frământarea aluatului până la decorarea prăjiturii, implică o intervenție umană semnificativă și nu se bazează exclusiv pe echipamente industriale.

Tehnici tradiționale combinate cu inovație: Rețetele pot fi transmise din generație în generație, dar sunt deseori adaptate gusturilor contemporane; însă, punctul central rămâne respectul pentru modul de lucru clasic, care garantează textura și savoarea de odinioară.

Unicitate: Chiar dacă se urmează aceeași rețetă, fiecare produs poate avea o notă unică, datorită factorului uman prezent în procesul de producție.



Povestea...

Cine suntem noi, La Confiserie Ana's?

Povestea noastră nu este despre un singur vis, ci despre două lumi diferite care s-au întâlnit pentru a crea ceva unic. Eu, Ani, am purtat de mică în suflet pasiunea pentru cofetărie, visând să transform aromele naturii în deserturi cu poveste. În același timp, Răzvan naviga prin universul logic și structurat al tehnologiei, construind proiecte în IT și business. Destinul, sau poate doar pofta de ceva bun, a făcut ca aceste două căi să se intersecteze, iar pasiunile noastre să se completeze în cel mai neașteptat și frumos mod. Deși veneam din lumi diferite, am descoperit că ne unește o dorință comună: aceea de a construi. Răzvan aducea viziunea de business și gândirea strategică, iar eu am continuat să explorez creativitatea ca freelancer și creator de conținut lifestyle – o alegere care mi-a oferit cel mai prețios dar: timpul petrecut alături de copilul nostru în primii săi ani de viață.

Pasiunea noastră comună, care până atunci se materializa în cozonaci și prăjituri împărțite cu cei dragi, a crescut și a cerut să fie împărtășită. Astfel, cu mult curaj, am deschis porțile primei noastre cofetării artisanale din Deva – **LaBiscuiterie.ro** una dintre primele din țară dedicate exclusiv ingredientelor naturale, provenite de la producători locali și nu numai. A fost primul nostru proiect mic, dar gândit mare, clădit cu determinare și o muncă imensă pentru a oferi produse curate, de care să se bucure deopotrivă cei mici și cei mari. Am creat zeci de rețete cu personalitate și game de produse îndrăznețe, demonstrând că se poate. Am înțeles repede că pasiunea mea este prea mare pentru a se opri aici – cum îmi place mie să spun, aș da și vecinilor din preaplînul ei! Această energie ne-a condus către următorul pas firesc: nașterea brandului **ZESTRE**. Un concept care aduce laolaltă tot ce am învățat, inspirat din bogăția tradițiilor și generozitatea pământului românesc. Astăzi, cea mai mare satisfacție a noastră este bucuria de a da mai departe ceea ce am clădit cu atâta drag. Vă invităm să vă bucurați de produsele noastre, create cu suflet pentru toți copiii cu vârste între 3 și 93 de ani.



Ghid Candy Bar

Cum să alegi Candy Bar-ul perfect
pentru evenimentul tău special

Fie că planifici o nuntă de vis, un botez sau un majorat, Candy Bar-ul este mai mult decât ceva dulce – este o experiență în sine, un loc în jurul căruia se creează amintiri și zâmbete.

La Confiserie Ana's ne dorim să te ghidăm prin procesul de creare a Candy Bar-ului perfect, oferindu-ți nu doar produse premium, ci și o consultanță personalizată și atentă, care să îți reflecte stilul și personalitatea.



Pasul 1: Alegerea pachetului potrivit – Delicii pentru toate gusturile

Pentru că știm că aveți foarte multe lucruri de făcut pentru eveniment, venim în sprijinul vostru cu nouă variante de Candy Bar, special concepute pentru a ușura procesul de selecție și decizie. Veți primi din partea consultanților noștri un catalog care conține toate detaliile pachetelor.

Sortimentăția și cantitățile fiecărui pachet au fost stabilite în urma experienței noastre și se potrivesc perfect pentru numărul tău de invitați. Ai desigur libertatea de a alege orice pachet consideri potrivit pentru eveniment.

Fie că vei alege direct variantele propuse de noi, fie că vei personaliza pachetele, tu și invitații tăi veți avea parte de un gust memorabil.

Sfat util: Cu o gamă variată de opțiuni, te invităm să îți alegi deliciile care să încante toate papilele gustative. De la mini-uri delicate, choux-uri, popsicle, la macarons sofisticate, fiecare desert bar poate fi personalizat în funcție de preferințele tale. Adaugă sau schimbă fără griji produsele din pachetul ales.

Pasul 2: Alegerea tematicii și designului – Rafinament și eleganță

Primul pas în călătoria ta este stabilirea tematicii și designului. Candy Bar-ul tău va deveni un punct central al evenimentului, așa că este important să reflecte atât tematica petrecerii, cât și preferințele tale. Fie că optezi pentru o nuntă elegantă cu detalii aurii și vase suport în ton, fie că planifici un botez vesel și colorat, suntem aici să ne asigurăm că decorul îmbină perfect estetica și funcționalitatea.

Sfat util: Nu uita să aduci cu tine inspirația pentru decor – fie că este vorba de culorile aranjamentelor florale, detalii din invitații sau un anumit stil vizual. Consultanții noștri te vor ajuta să personalizezi fiecare element, astfel încât Candy Bar-ul să fie într-o armonie perfectă cu întregul eveniment.

Pasul 3: Personalizare – Transformăm ideile tale în realitate

Ceea ce face ca oferta noastră să fie unică este atenția la detalii și consultanța pe care o oferim fiecărui client. De la alegerea culorilor, până la vasele suport sau cartolinele cu denumirea prăjiturilor ce însoțesc fiecare desert, personalizarea este esențială pentru ca evenimentul tău să fie memorabil. Vom lucra împreună pentru a aduce la viață viziunea ta și ne vom ocupa de toate detaliile logistice, astfel încât să te poți bucura de eveniment fără griji.

Sfat util: Dacă ai în minte o tematică aparte, arată-ne! Fie că este vorba de un botez cu accente delicate în tonuri pastel sau un majorat plin de energie și culoare, avem opțiuni variate de personalizare. În plus, nu te limita doar la clasic! Îți putem oferi variante pentru toate dietele, așa cum ar fi un candy bar cu biscuiți fără zahăr, fără gluten, fără lactoză, negresă vegană sau prăjituri fără zahăr. Echipa noastră îți stă la dispoziție pentru a găsi echilibrul perfect între tradiție și inovație.



Candy Bar



CANDY BAR

- sub 100 persoane -

46 lei / persoană

- 150 g / persoană -

Intre 200 - 350 MINI PRĂJITURI

Mousse Fistic și Zmeură
Mousse de Ciocolată Neagră și Vișine
Mousse de Cocos și Mango
Vis de Sânziene
Stracciattela
Amandină
Snickers
Tartă vanilie și Zmeură
Tartă ciocolată neagră
Doboș cu ciocolată
Mascarpone și afine
Oreo cu Ciocolată
Biscotti
Chesecake cu fructe de Pădure
Choux cu fistic și zmeură
Choux cu vanilie și caramel sărat
Savarina exotică
Cakepops

Săratele cu unt- 30g / persoană
- 5 lei/ persoană -

SERVICII INCLUSE



**TRANSPORT
LA LOCAȚIE**

(Livrare în siguranță la eveniment)



**AMENAJARE
& VESELĂ**

(Montaj complet și suporturi incluse)



**CONSULTANȚĂ
& INFORMARE**

(Suport dedicat în alegerea meniului)

****Transportul inclus se limiteaza pe raza localitatii Deva si Hunedoara
in afara acestor localitati tarful este de 3 lei/km**



CANDY BAR

- peste 100 persoane -

44 lei / persoană

- 150 g / persoană -

Intre 350- 1000 MINI PRĂJITURI

Mousse Fistic și Zmeură
Mousse de Ciocolată Neagră și Vișine
Mousse de Cocos și Mango
Vis de Sânziene
Stracciattela
Amandină
Snickers
Tartă vanilie și Zmeură
Tartă ciocolată neagră
Doboș cu ciocolată
Mascarpone și afine
Oreo cu Ciocolată
Biscotti
Chesecake cu fructe de Pădure
Choux cu fistic și zmeură
Choux cu vanilie și caramel sărat
Savarina exotică
Cakepops

Sărățele cu unt- 30g / persoană
- 5 lei/ persoană -

SERVICII INCLUSE



**TRANSPORT
LA LOCAȚIE**

(Livrare în siguranță la eveniment)



**AMENAJARE
& VESELĂ**

(Montaj complet și suporturi incluse)



**CONSULTANȚĂ
& INFORMARE**

(Suport dedicat în alegerea meniului)

****Transportul inclus se limiteaza pe raza localitatii Deva si Hunedoara
in afara acestor localitati tarful este de 3 lei/km**



CANDY BAR

- peste 100 persoane -

37 lei / persoană

- 150 g / persoană -

Intre 350- 1000 MINI PRĂJITURI

Red Velvet
Doboș
Cocos și Zmeură
Cakepops
Cheesecake
Lime
Amandină
Choux vanilie și caramel
Choux cafea
Choux Mocha
Mattilda - Mascarpone afine si mure
Tatin - Măr copt flambat cu vanilie
Medovick
Ciocolată și visine
Savarină
Raffaello zmeură
Tartă fructe

Sărățele cu unt- 30g / persoană
- 5 lei/ persoană -

SERVICII INCLUSE



**TRANSPORT
LA LOCAȚIE**

(Livrare în siguranță la eveniment)



**AMENAJARE
& VESELĂ**

(Montaj complet și suporturi incluse)



**CONSULTANȚĂ
& INFORMARE**

(Suport dedicat în alegerea meniului)

****Transportul inclus se limiteaza pe raza localitatii Deva si Hunedoara
in afara acestor localitati tarful este de 3 lei/km**



CANDY BAR

- sub 100 persoane -

40 lei / persoană

- 150 g / persoană -

Intre 200 - 350 MINI PRĂJITURI

Red Velvet
Doboș
Cocos și Zmeură
Cakepops
Cheesecake
Lime
Amandină
Choux vanilie și caramel
Choux cafea
Choux Mocha
Mattilda - Mascarpone afine si mure
Tatin - Măr copt flambat cu vanilie
Medovick
Ciocolată și visine
Savarină
Raffaello zmeură
Tartă fructe

Sărățele cu unt- 30g / persoană
- 5 lei/ persoană -

SERVICII INCLUSE



**TRANSPORT
LA LOCAȚIE**

(Livrare în siguranță la eveniment)



**AMENAJARE
& VESELĂ**

(Montaj complet și suporturi incluse)



**CONSULTANȚĂ
& INFORMARE**

(Suport dedicat în alegerea meniului)

****Transportul inclus se limiteaza pe raza localitatii Deva si Hunedoara
in afara acestor localitati tarful este de 3 lei/km**

COFETĂRIE ARTIZANALĂ

Torturi reale, machete și monoportții





Macheta

Fiecare etaj din machetă costă
între 210 -250 lei în funcție de modelul ales.

Tortul miresei

-Monoportii-

23 lei/bucată - 100g

-Felii-

20 lei/bucată - 100g



Foret Noire

Snickers

Fleur de Vanille

Ciocolată Neagră și Vișine

Afine și Lamâie

Carrot Cake

Banane și caramel sărat

Exotic

Matilda

Smarald

Red Velvet

Ciocolată neagră. pere și caramel



Torturi reale

Pentru cantități mai mari, recomandăm felii individuale de tort
servite invitaților, accompagnate de un tort mai mic sau un tort
machetă.

Torturi machetă

Pentru evenimente medii și mari, recomandăm torturile-machetă,
cu 1, 2 sau 3 etaje false și ultimul etaj real.



Mărturii

Cadouri mici și frumoase pentru invitații tăi.

Prajituri de casă - 200g

Absolut delicioase, din ingrediente de cea mai bună calitate, ciocolată belgiană, unt franțuzesc 82% grăsime, frișcă naturală franțuzească.

-33 lei/persoană-



Două prăjituri elegante - 200g

Moderne, delicioase cu ciocolată belgiană, frișcă naturală franțuzească.

-40 lei/persoană-



4 Cookies delicioși - 200g

cu ciocolată belgiană neagră de cea mai bună calitate și bucățele crocante de nuci caramelizate

-30 lei/persoana-

costul ambalajelor nu este inclus, se stabilește în funcție de modelul și nivelul de personalizare ales



Platouri prăjituri

Prăjituri pe masă

Absolut delicioase, din ingrediente de cea mai bună calitate, ciocolată belgiană, unt franțuzesc 82% grăsime, frișcă naturală franțuzească.

-150g / persoană-
- 30 lei-

Red Velvet
Doboș
Cocos și Zmeură
Cakepops
Chesecake
Lime
Amandină
Choux vanilie și caramel
Choux cafea
Choux Mocha
Mattilda - Mascarpone afine și mure
Tatin - Măr copt flambat cu vanilie
Medovick
Ciocolată și visine
Savarină
Raffaello zmeură
Tartă fructe

SERVICII INCLUSE



**TRANSPORT
LA LOCAȚIE**

(Livrare în siguranță la eveniment)



**AMENAJARE
& VESELĂ**

(Montaj complet și suporturi incluse)



**CONSULTANȚĂ
& INFORMARE**

(Suport dedicat în alegerea meniului)

INGREDIENTE DE CALITATE SUPERIOARĂ

MASCARPONE
PREMIUM



UNT 82%
PREMIUM



VANILIE
DE MADAGASCAR



CIOCOLATĂ CHOCOVIC
NEAGRĂ



FRIȘCĂ NATURALĂ PREMIUM



