



La noi vii client și rămâi prieten

Te așteptăm cu produse **tradiționale atestate**, majoritatea lor din **gospodării** sau de la **mici producători**, toate **naturale** și fără adaosuri chimice sau conservanți.



Dragă viitor prieten,

Te așteptăm la noi, pentru că ai ce să vezi. Și ce să guști. Pentru că la noi e altfel. Atmosfera e caldă. Pășești, și parcă intri în altă lume.

Mai greu este să alegi, căci toate sunt bune, arătoase și, cel mai important, sunt **sănătoase**. Am adunat din toate colțurile țării bunătați deosebite, preparate așa cum se făceau odinioară, adică bune rău. Aici te așteaptă **cârnații la topor** din Bucovina, **muschiulețul perpelit** de Oltenia, **brânza maturată** de la Valea Strâmbă, ca și **dulcețurile** de la Saschiz, sau **șerbetul** de la Agapia, **prăjiturile de casă** din Ocna Șugatag sau **costița hițuită** de la Botoșani, care merge de minune cu vinurile alese pe sprânceană. Dar la care să te oprești? La **Casa Isărescu**? Sau la **Crama Bazilescu**? Mai bine la **Corcova**, sau **Crama Oprișor**!

Dar ne-ar lua prea mult timp să le înșirăm câte și mai câte avem în Băcănie pentru tine, dară să-ți mai povestim despre fiecare cât de bun și deosebit este. Și chiar nu trebuie să ne crezi, treci și te vei convinge singur! Suntem siguri că-ne vei da dreptate, căci am văzut deseori uimirea multora care ne-au trecut pragul și care au gustat măcar odată din minunile pe care le oferim. Am ales totuși câteva dintre ele în paginile următoare, sa îți faci o idee.

Iar dacă nu ai timp să treci, nu-i bai. Ori ne suni, ori ne trimiți un mesaj și noi îți vom răspunde cu o listă de bunătați din Băcănie din care poți alege, și un **curier îți le va aduce oriunde dorești in București, în două ceasuri**.

Sperăm totuși că vei veni și ne vom cunoaște. Căci la noi **vii client și rămâi prieten**.

Cu drag,
Doina și Liviu

Brânzeturi și lactate



De adus, le aducem din Bucovina, Harghita sau Maramureș.
Și sunt atât de bune, încât îmi lasă gura apă
doar când ți le zic:

- Brânză maturată cu trufe
- Telemea cu negrilică
- Cașcaval cu busuioc
- Telemea de capră sau de bivolița



- Cașcaval tradițional olandez
Gouda afumat sau cu verdeața
- Caș din lapte de capră cu praz
sau mărar
- Iaurt de băut din lapte de capră
- Lactate de bivolița

Mezeluri



Mezelurile din Băcănă noastră sunt o completare a produselor sănătose în care credem. Sunt preparate doar din ingrediente naturale, iar băițurile în care se marinează carnea au busuioc, cimbru, sare, piper, ienupăr și un strop de vin roșu pentru desăvârșirea gustului.

- Mușchiuleț țărănesc în baiț și muschiuleț Domnesc
- Cârnați de Pleșcoi
- Cremwursti naturali din carne de pui
- Pastamă din piept de curcan și din piept de pui
- Tobă tradițională
- Caltaboș oltenesc
- Mușchi de porc perpelit



Pâine, paste și zacuscă



Știm că mesele sănătoase sunt o bucurie iar pentru a le pregăti, avem nevoie de ingrediente naturale. În Băcănie găsești o sumedenie de produse ce pot fi ușor alăturate preparatelor făcute în casă.

- Pâine bună de Covasna
- Taiței de casă din făină integrală
- Taiței de casă cu câneapă
- Taiței de casă cu hribi
- Taiței de casă cu spanac
- Zacuscă de vinete
- Zacuscă de hribi
- Zacuscă de ghebe
- Ceapă confiată cu vin roșu
- Produse din soia



Șerbeturi, dulceață și siropuri



Copilăria are mereu un loc aparte în inimile noastre, iar de copilărie ne leagă multe amintiri.

Cum poți uita de șerbetul servit cu apă sau de gustul siropurilor și dulcețurilor pe care adesea ni le pregătea bunica?



- Socață
- Sirop de ghimbir
- Sirop de fructe de soc
- Sirop de flori de soc
- Sirop de porumbele
- Sirop de coacăze negre
- Sirop de afine
- Sirop din floare de salcâm
- Dulceață de nuci verzi
- Dulceață de pere cu stafide și rom
- Dulceață de petale de trandafir
- Dulceață cu lapte și cafea
- Dulcețuri cu ghimbir și diferite fructe
- Peltea de gutui
- Dulceață de zarzăre
- Diferite tipuri de șerbet

Prăjituri tradiționale, Raw Vegan și cozonaci



Așa este, nu sunt cele mai arătoase prăjituri. Nu sunt împachetate în cutii frumoase și nici foița de aur n-au.

Dar îți spunem cu siguranță că sunt cele mai bune prăjituri pe care le-am mâncat până acum. Sunt atât de cremoase încât și lingurița pare că se topește pe limba.

Aduse de la Ocna Șugatag, pur și simplu te fac să plutești.



Nu mai zic de cozonacii din Bucovina, abia scoși din cuptor și aduși în Băcănie, umpluți din belșug cu nucă, cacao sau rahat. Parcă încă aburinzi, te vor face să îți dorești ca sărbătorile de iarnă să fie tot anul.

Iar dacă vrei să guști din minunațiile RAW VEGAN, aliniate frumos te așteaptă bomboanele cu caramel, cele cu portocale sau cu cocos. Și dacă nu te-am convins încă, atunci halvaua și tiramisul cu siguranță o vor face.

Produse de post



Postul este mai mult decât o perioadă de reflecție și rugăciune, el ne purifică organismul și îl pregătește pentru mese mai consistente, cum ar fi cea de Crăciun sau de Sfintele Paști.

În Băcănie te așteaptă o mulțime de mâncăruri de post foarte gustoase:

- Zacuscă de vinete, ghebe, hribi sau ciuperci Champignon
- Salată de ghebe
- Deliciu – pasta de gogoșari copti
- Taiței de casă fără ou, cu busuioc, câneapă, gălbiori, hribi sau spanac
- Dulcețuri și șerbaturi de toate soiurile
- Cozonac Domnesc de post
- Biscuiți ecologici cu semințe de susan, chimen, in, floarea soarelui sau dovleac



Să nu mai vorbim despre dezlegările la pește:

- Salată de icre de știucă sau de crap
- Batog de crap argintiu sau de somn
- Sardeluțe în ulei
- Macrou afumat
- Scrumbie afumată sau marinată

Băuturi alcoolice



Orice masă este cu adevărat desavârșită când o savurezi alături de un vin de calitate sau de o palincă strașnică.



- Vinuri din zona Niculițel
- Vinuri de la Casa Isărescu
- Vinuri din Crama Basilescu
- Vinuri de Corcova din Dealurile Olteniei
- Vinuri din Crama Oprișor
- Vinuri din struguri ecologici de la Cramele Frâncu

- Țuica, rachiu și palincă de la familia Bran din Satu Mare
- Palincă de Oaș
- Horincă din prune sau mere



Ne găsești la **Băcănă cu suflet**,
lângă **Piața Romană**, pe **Mendeleev nr 37**,

de **luni până vineri** între
9:00 și 20:00

și **sâmbătă** între
9:00 și 18:00

Te așteptăm,
Doina și Liviu

