PEKARA BLUE MOON UŽICE



Kralja Petra I 5
Marije Mage Magazinović 42
Užice 31000
Srbija

Telefon: +381 31 513 069

Prva srpska urbana buregdžinica Pekara "Blue Moon" je osnovana 1994. godine u Užicu i u svom asortimanu ima 16 vrsta proizvoda. Ima tri prodajna objekta, od kojih jedan radi 24 časa dnevno od prvog dana postojanja. Asortiman:
Burek
Komplet lepinja
Slane pite
Slatke pite
Pite od heljdinih kora
Zamrznute pite Blue Moon
Dostava
Ketering
Gde poručiti Želja da se zauvek zadrže mirisi i ukusi detinjstva i neodoljiva ljubav prema bureku, nastala početkom 60-ih godina, bila je osnovni pokretač i ideja nastanka današnje jedinstvene i moderne užičke pekare "Blue Moon".Primenom starih receptura, koristeći najkvalitetnije sirovine i vešte ruke najboljih užičkih pekara, tradicionalnim načinom izrade od ručno rađenih kora, prave bureke, pite i čuvene užičke komplet lepinje (lepinje sa sve) – proizvode u kojima sva čula uživaju! Ceo asortiman u pekari "Blue Moon" je proizveden i kontrolisan po najvišim svetskim standardima, koristeći HACCP sistem, koji je uveden 10. aprila 2009. godine. BurekBurek koji proizvodi pekara Blue Moon je uvek svež, hrskav i vruć. Idealan za doručak, ručak ili večeru, na vama je samo da se odlučite neki od četiri ukusa:Burek prazan (posno)Burek sa mesomBurek sa siromBurek sa šunkom i

kačkavaljem
Komplet lepinjaKomplet lepinja ili lepinja sa sve je tradicionalni proizvod, karakterističan za užički kraj. Šta sve čini komplet lepinju? Lepinja, u koju se stavlja užički kajmak, mlečni proizvod, tipičan za ove krajeve Srbije. U lepinju sa kajmakom dodajemo jaje, nakon čega se sve umuti i stavi u pećnicu na pečenje. Nakon nekoliko minuta pečenja, u lepinju se dodaje pretop – proizvod koji je takođe karakterističan za ovaj kraj. Pretop je masnoća koja se dobija u procesu pečenja jagnjeta i praseta, na tradicionalan način. Pretop daje ono "nešto", odnosno jedinstveni ukus, užičkoj komplet lepinji. Slane piteMrsne ili posne slane pite koje proizvodi pekara Blue Moon iz Užica su uvek sveže i slasne. Na vama je da odaberete neki od četiri ukusa:Pita sa zeljemPirinčanica (posna)Krompiruša (posna)Pita sa pečurkama (posna)
Slatke piteMrsne ili posne slatke pite koje proizvodi pekara Blue Moon iz Užica su uvek sveže i neodoljive. Na vama je da odaberete neki od četiri ukusa:Pita sa bundevomPita sa šljivama (posna)Pita sa jabukama (posna)Pita sa višnjama (posna)
Pite od heljdinih koraU asortimanu pekare Blue Moon su i slane i slatke pite od heljdinih kora. Izaberite:Pita od heljdinih kora sa siromPosna pita od heljdinih kora sa bundevom bez šećera Zamrznute pite Blue MoonPored svežih proizvoda, pekara Blue Moon proizvodi i zamrznute pite, koje možete kupiti u marketima (Prehrana, Zlatiborski specijaliteti, Zlatiborski delikatesi - Zlatiborac), koji se nalaze u Užicu, na Zlatiboru i u Beogradu.
DostavaPekara Blue Moon vrši dostavu svojih proizvoda. Komplet lepinje, sve pite savijuše - slane i slatke, i naravno burek možete poručiti u Užicu i okolini radnim danima od 7 do 00h. U gradskoj zoni cena dostave je 150 RSD, a van gradske zone (Sevojno i Bela Zemlja) 350 RSD.
KeteringPekara Blue Moon vrši usluge keteringa. Za sve Vaše proslave i važne događaje možete poručiti proizvode iz njihove ponude. Uz ketering hrane, vrše i uslugu donošenja pića. Molimo Vas da sve porudžbine izvršite 2 dana unapred. Informacije i naručivanje na telefon: +381 31 513 069.Mrsni i posni program čine:Slani meniKanapeiSalatne korpiceSlane kuglicePiteSlani štapićiSalatni ražnjićiRoštiljRibaPlato sirevaPlato suhomesnatih proizvodaSlatki meniSitni kolačiMinjoniVoćne vanil korpiceSlatke piteVoćni sušiČokoladne banane
Gde poručitiPekara Blue Moon se nalazi na tri adrese u Užicu:Blue Moon 1 Slanuša Kralja Petra I 5, Užice

radno vreme: 00-24Blue Moon 2
Nikole Pašića 30, Užice
tel: +381 31 513 133
radno vreme: 06-22hBlue Moon 3
Marije Mage Magazinović 42, Užice
tel: +381 31 521 996
radno vreme: 06-14h

Telefon: +381 31 521 996
Mobilni: +381 60 64 48 201
Mobilni: +381 60 64 48 203

Poseti website
Pošalji e-mail