

CROISSANTY

4208191

MINI MÁSLOVÝ CROISSANT



6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický francouzský croissant
v mini velikosti. S výraznou máslovou
chutí a vůní.

4208187

MINI CROISSANT S MÁSLEM



6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 60 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický francouzský croissant
v mini velikosti. S výraznou máslovou
chutí a vůní.

4208193

MINI CROISSANT



6,5 cm • 25 g
2× 125 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický francouzský
croissant v mini velikosti.

4201628

MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



14,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Prémiový multicereální croissant
z máslového plundrového těsta.
Obohacený směsí slunečnice, lnu,
pšeničných otrub, špaldových
a pšeničných vloček. Zdobený
bohatou směsí křupavých semínek
(len, slunečnice).

4201643

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM



14 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Prémiový multicereální croissant
z plundrového těsta. Obohacený směsí
slunečnice, lnu, pšeničných otrub,
špaldových a pšeničných vloček.
Zdobený bohatou směsí křupavých
semínek (len, slunečnice).

4201630

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



15,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Tmavý multicereální croissant
z plundrového těsta se semínky lnu
a slunečnice, pšeničnými otrubami,
špaldovými a pšeničnými vločkami.
Zdobený bohatou směsí křupavých
semínek (len, slunečnice).

4206120

MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM



14 cm • 70 g
2x 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Prémiový máslový croissant s 23 % másla, díky kterému má extra bohatou máslovou chuť a vůni. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou s výraznými závitů.

4206142

MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT



14 cm • 75 g
2x 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti.

4206113

MÁSLOVÝ CROISSANT



12,5 cm • 65 g
2x 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

5000914

MÁSLOVÝ CROISSANT – KLASIK



16 cm • 55 g
2x 20 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PLNĚ DOPEČENÉ



Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



4206139

CROISSANT S MÁSLEM



13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický croissant s přídavkem másla.
S jemnou máslovou chutí a vůní.

4206198

CROISSANT S MÁSLEM



13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický croissant s přídavkem másla.
S jemnou máslovou chutí a vůní.

4206116

MAXI CROISSANT S MÁSLEM



novinka

15 cm • 90 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Klasický croissant s přídavkem másla.
S jemnou máslovou chutí a vůní
v maxi velikosti.

4206122

CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLNÍ



15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Croissant bohatě plněný lahodnou
jahodovou náplní s vysokým podílem
ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206123

CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Croissant bohatě plněný lahodnou
meruňkovou náplní s vysokým podílem
ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206157

CROISSANT S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU



novinka

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Croissant bohatě plněný lískooříškovou
náplní, sypaný kousky čokolády.

