Kdo by nemiloval tradiční dorty jako od babičky? Plněné ovocnými náplněmi nebo tvarohem s bohatou drobenkou. Stačí je pouze rozmrazit a servírovat.

# Dorty

Dorty 48

# DORTY

**4276498**

## TVAROHOVÝ DORT S KAKAOVOU DROBENKOU

1000 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort z tmavého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4276494**

## JABLEČNÝ DORT S DROBENKOU

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4276496**

## ŠVESTKOVÝ DORT S DROBENKOU

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4276495**

## TVAROHOVÝ DORT

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**5001790**

## MAKOVÝ DORT

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4280986**

## TARTLETKA

ø 8,5 • 24 g
144 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30’
**POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ**

Košíček z křehkého pečiva, připravený k naplnění.