

KAIZERKY

4300148

MINI KAIZERKA NATURAL



8–9 cm • 35 g
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 20–25 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 5–7'
PREDPEČENÉ



Svetlé pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Ideálne na prípravu malých sendvičov či ako príloha.

4300226

MINI KAIZERKA CEREÁLNA



8–9 cm • 35 g
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 20–25 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 5–7'
PREDPEČENÉ



Tmavé mini pečivo s cereáliami, semienkami a typickou razbou na povrchu. Zdobené semienkami ľanu. Ideálne na prípravu malých sendvičov či ako príloha.

4294345

MINI KAIZERKY – MIX



8 cm • 35 g
2x (3x 25) KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'
PEČENIE 190 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Kolekcia mini svetlého pečiva s typickou razbou na povrchu. Balenie obsahuje kaizerky natural, so sezamom a s makom.

4294344

KAIZERKA NATURAL



10,5 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu.

4294357

KAIZERKA ŠPECIÁL



10,5 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 5–7'
PREDPEČENÉ



Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Posypané ľanovými semienkami.

4294347

KAIZERKA CEREÁLNA



10 cm • 60 g
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Viaczrnné pečivo obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú jačmennú sladovú múku. S typickou razbou na povrchu. Posypané zmesou ľanu.

4296386

KAIZERKA CEREÁLNA
KLASIK



10 cm • 60 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Viaczrnné pečivo obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú jačmennú sladovú múku. S typickou razbou na povrchu. Posypané zmesou ľanu.

4205430

KAIZERKA S MAKOM



10,5 cm • 65 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Posypané makom.

4294438

DALAMÁNOK



11 cm • 75 g
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Pšenično-ražná chlebová žemľa s praženými obilninami. Ochutená rascou. Posypaná cereálnou zmesou so semienkami.

