

CROISSANTY

4208191

MINI MASLOVÝ CROISSANT



6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'
PREDKYSNUTÉ



Klasický francúzsky croissant v mini veľkosti. S výraznou maslovou chuťou a vôňou.

4208187

MINI CROISSANT S MASLOM



6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 60 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'
PREDKYSNUTÉ



Klasický francúzsky croissant v mini veľkosti. S výraznou maslovou chuťou a vôňou.

4201628

MASLOVÝ MULTICEREÁLNY CROISSANT



14,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–45'
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'
PREDKYSNUTÉ



Prémiový multicereálny croissant z maslového plúndrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrúb, špaldových a pšeničných vločiek. Zdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4201643

MULTICEREÁLNY CROISSANT S MASLOM



14 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–45'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Prémiový multicereálny croissant z plúndrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrúb, špaldových a pšeničných vločiek. Zdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4206142

MAXI MASLOVÝ CROISSANT



14 cm • 75 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou. V maxi veľkosti.

4206113

MASLOVÝ CROISSANT



12,5 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou.

5000914

MASLOVÝ CROISSANT – KLASIK



16 cm • 55 g
2× 20 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Plne dopečený croissant s výraznou
máslovou chuťou a vôňou. Pred
podávaním stačí iba rozmraziť.

4206198

CROISSANT S MASLOM



13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Klasický croissant s prídavkom masla.
S jemnou maslovou chuťou a vôňou.

4206116

MAXI CROISSANT S MASLOM



novinka

15 cm • 90 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Klasický croissant s prídavkom masla.
S jemnou maslovou chuťou a vôňou
v maxi veľkosti.

4206122

CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLŇOU



15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Croissant bohato plnený lahodnou
jahodovou náplňou s vysokým podielom
ovocia. Zdobený farebným posypom.

4206123

CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Croissant bohato plnený lahodnou
marhuľovou náplňou s vysokým podielom
ovocia. Zdobený farebným posypom.

4206157

CROISSANT S LIESKOVKO- ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU



novinka

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Croissant bohato plnený lahodnou
lieskovo-orieškovou náplňou, zdobený
čokoládovými kúskami.

