

KOLÁČIKY

4293543

FORMANOVE KOLÁČIKY
S TVAROHOVOU NÁPLŇOU
S MARHUĽOVOU
PRÍCHUŤOU – PROFI



ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'
PREDPEČENÉ



Koláčik z kysnutého cesta s jemnou tvarohovou náplňou s kúskami papáje a marhuľovou príchuťou. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293545

FORMANOVE KOLÁČIKY
S MAKOVOU NÁPLŇOU –
PROFI



ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'
PREDPEČENÉ



Koláčik z kysnutého cesta s veľmi vláčnou makovou náplňou so škoricom. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293547

FORMANOVE KOLÁČIKY
S ČUČORIEDKOVOU
NÁPLŇOU – PROFI



ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'
PREDPEČENÉ



Koláčik z kysnutého cesta s veľmi vláčnou makovou náplňou so škoricom. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293523

FORMANOVE KOLÁČIKY
MIX – PROFI



ø 7 cm • 40 g
12× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'
PREDPEČENÉ



Koláčiky z kysnutého cesta s náplňou čučoriedkovou, tvarohovou a makovou.

4241106

KOLÁČ MIX



ø 10 cm • 75 g
72 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PLNE DOPEČENÉ



Tradičný koláč s náplňou s jahodami, tvarohom a makom.

