

LÍSTKOVÉ PEČIVO

4206105

VIŠŇOVÁ TAŠTIČKA



20 cm • 120 g
60 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'
PEČENIE 170–185 °C • 20–25'
NA DOPEČENIE



Taštička z lístkového cesta s višňovou náplňou s kúskami višní. Zdobená kryštálovým cukrom.

4206106

MARHUĽOVÁ TAŠTIČKA



13,5 cm • 103 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'
PEČENIE 170–185 °C • 20–25'
NA DOPEČENIE



Taštička z lístkového cesta s marhuľovou náplňou s kúskami marhúľ. Zdobená kryštálovým cukrom.

4206103

JABLČNÁ TAŠTIČKA



12 cm • 100 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'
PEČENIE 170–185 °C • 20–25'
NA DOPEČENIE



Taštička z lístkového cesta s jablčnou náplňou s kúskami jabĺk a škoricou. Zdobená kryštálovým cukrom.

4208404

MINI DUO ZÁVIN S PUDINGOM A VIŠŇOVOU NÁPLŇOU



5 cm • 50 g
160 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'
PEČENIE 180 °C • 20'
NA DOPEČENIE



Mini závin z lístkového cesta s pudingovou a višňovou náplňou. Zdobený kryštálovým cukrom.

4208460

LISTOVÝ ZÁVIN JABLČNÝ



15 cm • 130 g
2 × 25 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 180–185 °C • 20–25'
NA DOPEČENIE



Jemné pečivo z lístkového cesta s jablčnou náplňou.

4206209

LÍSTKOVÉ CESTO – PLÁT



57 × 38 × 0,6 cm • 840 g
25 KS/KRT • 24 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
POLOTOVAR NA SPRACOVANIE



Veľký plát lístkového cesta (570 × 380 × 6 mm), ktorý je ideálny na prípravu rôznych druhov vlastného pečiva.

