

MINI VIENNOISERIE

READY TO BAKE

2104441 

APRICOT TURNOVER WITH SUGAR



 115 g
 80  44
 30 min.
 170°C  170°C for 30-32 min.

2505124 

CHERRY TURNOVER WITH SUGAR



 125 g
 60  44
 30 min.
 170°C  170°C for 30-32 min.

4208187 

MINI CROISSANT WITH BUTTER



ON
REQUEST


 25 g  6.5 cm
 2x75  88
 30 min.
 200°C  185°C for 13-15 min.

4350024

MINI CROISSANT



ON
REQUEST









 25 g  7.5 cm
 2x125  48
 30 min.
 200°C  185°C for 13-15 min.

4208191 

MINI BUTTER CROISSANT



ON
REQUEST

 25 g  6.5 cm
 2x75  88
 30 min.  20%
 200°C  185°C for 13-15 min.



MINI VIENNOISERIE

READY TO BAKE

4208189 

MINI ROLL WITH CHOCOLATE FILLING WITH BUTTER



ON
REQUEST









 25 g  5.5 cm
 2x75  88
 30 min.
 210-220°C  180-190°C for 10-12 min.

4350031

MINI WITH CHOCOLATE FILLING



ON
REQUEST

 25 g  4.5 cm
 150  88
 30 min.  14%
 210-220°C  180-190°C for 10-12 min.

2204105 

MINI CLASSIC VIENNOISERIE MIX



 30-35 g
 3x45  80
 30 min.  Croissant 23%; Chocolate roll 20%; Raisin swirl 14%
 200°C  170°C for 17-19 min.

4206344 

MINI SWIRL WITH RAISINS AND BUTTER



ON
REQUEST

 25 g  Ø 5 cm
 2x75  88
 30 min.
 210-220°C  180-190°C for 10-12 min.

4208315 

MINI BUTTER SWIRL WITH RAISINS



ON
REQUEST

 25 g  Ø 5 cm
 2x75  88
 30 min.  13.6%
 210-220°C  180-190°C for 10-12 min.

4208257 

MINI LATTICE CHERRY



ON
REQUEST

 45 g  7 cm
 3x40  48
 30 min.
 200°C  170°C for 13-15 min.



4208258 

MINI LATTICE APRICOT



ON
REQUEST

-  45 g
-  7 cm
-  3x40
-  48
-  30 min.
-  200°C
-  170°C for 13-15 min.

4208259 

MINI LATTICE APPLE



ON
REQUEST

-  45 g
-  7 cm
-  3x40
-  48
-  30 min.
-  200°C
-  170°C for 13-15 min.

