



# KENYÉRFÉLÉK

Klasszikus, autentikus vagy modern és trendi; kicsi vagy nagy; puha vagy ropogós; kőven sütött, kovászos vagy élesztős – választékunkban mindenki megtalálja az ízlésének és hangulatának legmegfelelőbb kenyeret.



# KÉZMŰVES ÉS RUSZTIKUS KOVÁSZOS KENYEREK

4300390   
KOVÁSZOS DURUM VEKNI



 420 g     -  
 15     240°C  
 32     210°C – 14-16 p  
 365

4300366   
KOVÁSZOS VEKNI



 450 g     22°C – 15 p  
 14     220°C  
 32     200°C – 12-14 p  
 365

4300408   
KOVÁSZOS CIPÓ



 450 g     -  
 14     220°C  
 32     200°C – 14-16 p  
 365





4300380   
KOVÁSZOS BURGONYÁS VEKNI



 420 g     22°C – 20 p  
 18     220°C  
 24     190°C – 10-12 p  
 365

4030100   
ROZSOS KOVÁSZOS VEKNI



 450 g     -  
 14     220°C  
 28     210°C – 14-16 p  
 365

2104186   
BARNA KOVÁSZOS VEKNI MAGVAKKAL

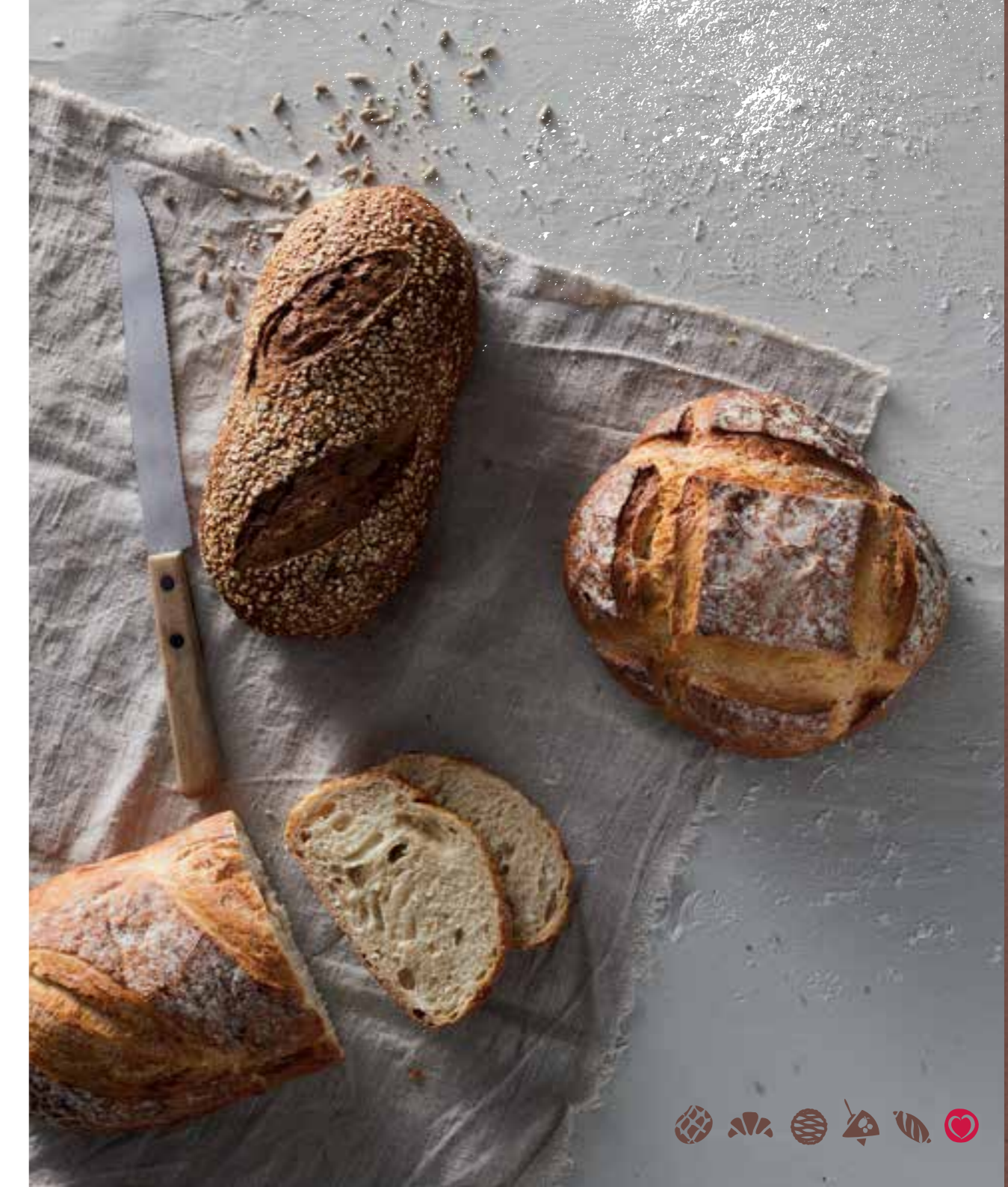


 450 g     -  
 14     240°C  
 32     210°C – 14-16 p  
 365

4300405   
SOKMAGVAS KOVÁSZOS VEKNI



 420 g     22°C – 20-30 p  
 18     220°C  
 28     200°C – 9-11 p  
 365



## RUSZTIKUS VEKNIK

4295546     
SOKMAGVAS GABONÁS PÁRNA



 420 g     22°C – 60 p  
 18     220°C  
 28     200°C, gőzzel – 8-10 p  
 365

4294413     
MAGVAS VÁGOTT PÁRNA



 420 g     22°C – 60 p  
 16     220°C  
 28     210°C, gőzzel – 8-10 p  
 365



## EGYÉB KENYEREK

5001008    
FEHÉR SZENDVICSKENYÉR



 800 g     22°C – 240 p  
 10     -  
 48     -  
 540



5001009    
SZENDVICSKENYÉR MALÁTÁVAL



 800 g     22°C – 240 p  
 10     -  
 48     -  
 540

4294411    
SZÓJÁS GYÖKÉRKENYÉR



 360 g     22°C – 45 p  
 20     220°C  
 28     200°C, gőzzel – 8-10 p  
 365



# KÉZMŰVES BAGETTEK ÉS FÉLBAGETTEK

4800266   
FEHÉR PAILLASSE



📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365

4800086   
RUSZTIKUS PAILLASSE



📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365

4800269   
OLÍVÁS PAILLASSE



📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365

4800267   
BARNA PAILLASSE



📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365

4800268   
HAGYMÁS PAILLASSE



📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365

4800270   
BURGONYÁS PAILLASSE



📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365



## TELJES KIŐRLÉSŰ PAILLASSE

4800089   
📦 300 g    ❄️ 22°C – 40-50 p  
📦 15        🏠 220°C  
📦 40        🏠 220°C – 5-7 p  
📦 365

2104270   
RUSZTIKUS BARNA BAGETT



📦 300 g    ❄️ 22°C – 15 p  
📦 24        🏠 210°C  
📦 28        🏠 180°C – 14-16 p  
📦 365

4300360   
RUSZTIKUS BAGETT KOVÁSSZAL



📦 330 g    ❄️ 22°C – 20-30 p  
📦 18        🏠 220°C  
📦 28        🏠 200°C – 8-10 p  
📦 365



# RUSZTIKUS BAGETTEK ÉS FÉLBAGETTEK

4040171   
KOVÁSZOS SPANYOL FÉLBAGETT



📏 155 g    🌱 22°C – 20-30 p  
📦 36       🏠 240°C  
📦 28       🏠 210°C – 8-10 p  
📦 365

4040186   
BARNA SPANYOL FÉLBAGETT MAGVAKKAL



📏 155 g    🌱 22°C – 20-30 p  
📦 36       🏠 240°C  
📦 28       🏠 210°C – 8-10 p  
📦 365

4295514   
RUSZTIKUS KOVÁSZOS FÉLBAGETT



📏 130 g    🌱 22°C – 20 p  
📦 40       🏠 220°C  
📦 32       🏠 210°C, gőzzel – 6-9 p  
📦 365

4040168   
FALUSI KOVÁSZOS FÉLBAGETT



📏 133 g    🌱 22°C – 20 p  
📦 44       🏠 210°C  
📦 30       🏠 190-200°C – 14-16 p  
📦 365

4295400   
RUSZTIKUS HAJDINÁS FÉLBAGETT



📏 130 g    🌱 22°C – 20 p  
📦 40       🏠 220°C  
📦 28       🏠 210°C, gőzzel – 6-9 p  
📦 365

4296350 – KÉSZRE SÜTÖTT   
RUSZTIKUS HAJDINÁS FÉLBAGETT



📏 130 g    🌱 22°C – 20 p  
📦 40       🏠 -  
📦 28       🏠 -  
📦 270

4295369   
RUSZTIKUS BURGONYÁS FÉLBAGETT



📏 128 g    🌱 22°C – 20 p  
📦 40       🏠 220°C  
📦 28       🏠 210°C, gőzzel – 6-9 p  
📦 365



# STANDARD BAGETTEK ÉS FÉLBAGETTEK

4227680    
FRANCIA FÉLBAGETT



 120 g     22°C – 20 p  
 55     230°C  
 28     210°C, gőzzel – 7-10 p  
 365

4227670    
FRANCIA BAGETT



 245 g     22°C – 20 p  
 28     220°C  
 28     210°C, gőzzel – 7-10 p  
 365

4229810   
WELLNESS FÉLBAGETT



 120 g     22°C – 20 p  
 55     220°C  
 28     210°C, gőzzel – 7-10 p  
 365

4229827     
TELJES KIŐRLÉSŰ FÉLBAGETT



 130 g     22°C – 20 p  
 80     220°C  
 20     200°C, gőzzel – 6-9 p  
 365

4229820    
SOKMAGVAS, KORPÁS FÉLBAGETT



 125 g     22°C – 20 p  
 55     220°C  
 28     210°C, gőzzel – 7-10 p  
 365

4040285   
FOKHAGYMÁS FÉLBAGETT



 182 g     22°C – 20-30 p  
 54     220°C  
 24     190-200°C – 9-12 p  
 365

4296379 – KÉSZRE SÜTÖTT    
FRANCIA FÉLBAGETT



 120 g     22°C – 20 p  
 55     -  
 28     -  
 365

2103670     
FITNESS BAGETT



 300 g     22°C – 15 p  
 20     210°C  
 32     180°C – 14-16 p  
 365

2103669     
FITNESS FÉLBAGETT



 165 g     22°C – 15 p  
 40     210°C  
 32     180°C – 14-16 p  
 365

4229808    
TÖNKÖLYÖS FÉLBAGETT



 120 g     22°C – 20 p  
 55     220°C  
 28     210°C, gőzzel – 7-10 p  
 365







4227660    
MINI KORPÁS BAGETT



 95 g     22°C – 25 p  
 70     230°C  
 28     210°C, gőzzel – 7-10 p  
 365

4040287   
FOKHAGYMÁS MINI BAGETT



 80 g     22°C – 10-15 p  
 96     220°C  
 28     180-190°C – 12-15 p  
 365





# RÓZSAZSEMLE VÁLASZTÉK

**KÉZMŰVES KIVITEL, GYÖNYÖRŰ,  
RUSZTIKUS MEGJELENÉS**

A tésztában használt friss joghurt a terméknek egyedi ízt kölcsönöz, a burgonyapehely révén pedig a zsemle tovább megőrzi nedvességtartalmát és frissességét.








A termék a sütés során természetesen repedezik és nyeri el különleges, rózsaszerű megjelenését.



# KÉZMŰVES ÉS RUSZTIKUS ZSEMLEFÉLÉK

5001859    
FEHÉR RÓZSAZSEMLE 110 G



 110 g     22°C – 15 p  
 45     210°C  
 36     180°C – 9-11 p  
 365

5001860    
BARNA RÓZSAZSEMLE 110 G



 110 g     22°C – 15 p  
 45     210°C  
 36     180°C – 9-11 p  
 365

5001861    
TÖNKÖLYÖS-SOKMAGVAS RÓZSAZSEMLE 110 G



 110 g     22°C – 15 p  
 45     210°C  
 36     180°C – 9-11 p  
 365

5001988    
TÖKMAGOS RÓZSAZSEMLE 110 G



 110 g     22°C – 15 p  
 48     210°C  
 36     180°C – 9-11 p  
 365






4045248    
JOGHURTOS BARNA RÓZSAZSEMLE



 80 g     22°C – 15 p  
 80     210°C  
 32     180°C – 9-11 p  
 365








4045130   
FEHÉR RÓZSAZSEMLE 80 G



 80 g     22°C – 30-40 p  
 80     220°C  
 36     210°C – 7-9 p  
 365

5001862    
FEHÉR RÓZSAZSEMLE 55 G



 55 g     22°C – 15 p  
 90     210°C  
 36     180°C – 8-10 p  
 365

5001863    
BARNA RÓZSAZSEMLE 55 G



 55 g     22°C – 15 p  
 90     210°C  
 36     180°C – 8-10 p  
 365

5001864    
TÖNKÖLYÖS-SOKMAGVAS RÓZSAZSEMLE 55 G



 55 g     22°C – 15 p  
 90     210°C  
 36     180°C – 8-10 p  
 365

4045247   
JOGHURTOS FEHÉR RÓZSAZSEMLE



 80 g     22°C – 15 p  
 80     210°C  
 32     180°C – 9-11 p  
 365

4045249    
JOGHURTOS SOKMAGVAS RÓZSAZSEMLE



 80 g     22°C – 15 p  
 80     210°C  
 32     180°C – 9-11 p  
 365





# STANDARD ZSEMLEFÉLÉK








4320018    
NATÚR CSÁSZÁRBUCI



 60 g  22°C – 20 p  
 95  220°C  
 28  210°C – 6-8 p  
 365

4320033    
SOKMAGVAS CSÁSZÁRBUCI



 60 g  22°C – 20 p  
 100  220°C  
 28  210°C – 6-8 p  
 365

4297757     
NATÚR ROMBUSZ BAGETT



 80 g  22°C – 20 p  
 70  220°C  
 32  210°C, gőzzel – 6-9 p  
 365

4297770     
MAGVAKKAL SZÓRT ROMBUSZ BAGETT



 80 g  22°C – 20 p  
 70  220°C  
 28  210°C, gőzzel – 6-9 p  
 365

4229742    
PICCOLO BAGETT



 80 g  22°C – 20 p  
 80  220°C  
 28  210°C, gőzzel – 6-9 p  
 365








4293415    
VÁGOTT ZSEMLE



 55 g  22°C – 20 p  
 160  230°C  
 20  210°C, gőzzel – 6-9 p  
 365

4300075    
MINI BAGETT 60 G



 60 g  22°C – 0-30 p  
 115  220°C  
 28  180-210°C – 11-16 p  
 365






4296386 – KÉSZRE SÜTÖTT    
SOKMAGVAS CSÁSZÁRBUCI



 60 g  22°C – 20 p  
 120  -  
 20  -  
 365

4296352 – KÉSZRE SÜTÖTT     
NATÚR ROMBUSZ BAGETT



 80 g  22°C – 20 p  
 70  -  
 32  -  
 270

4296354 – KÉSZRE SÜTÖTT     
MAGVAKKAL SZÓRT ROMBUSZ BAGETT



 80 g  22°C – 20 p  
 70  -  
 32  -  
 270

4229768 – KÉSZRE SÜTÖTT    
PICCOLO BAGETT



 80 g  22°C – 20 p  
 80  -  
 28  -  
 180

4296358 – KÉSZRE SÜTÖTT    
MINI BAGETT



 55 g  22°C – 20 p  
 110  -  
 28  -  
 270

