
LA LORRAINE

Egy 50 éves európai tapasztalattal rendelkező belga családi vállalkozás vagyunk, 2,800 dolgozóval. Négy szektorban folytatunk üzleti tevékenységet: malomipar, friss pékáruk, fagyasztott pékáruk és kereskedelem melyet 400 saját üzletünkön keresztül bonyolítunk. 11 gyárral rendelkezünk, Belgiumban, Csehországban, Lengyelországban és Romániában. Több mint 25 országban forgalmazzuk termékeinket.

Küldetésünk, hogy magas minőségű egyedi- és széles pékáru választékot nyújtsunk vevőink és fogyasztóink maximális elégedettségéért. E cél érdekében folyamatosan fejlesztjük mind termékeinket, mind technológiáinkat. Így biztosítjuk, hogy a minőség magas színvonalú marad, termékeink pedig egyediek ízben és megjelenésben.

FOGALMAK



Fagyasztott
termék súly (g)



Mennyiség
per karton



Sütemény szelet
mennyiség per
doboz



Karton
per paletta



Kiolvadási
idő (perc)



Sütési
hőmérséklet (°C)



Sütési idő (perc)



Gőzkeverés



Készresütött
pékárak



*hővid
sütésre*

ELŐSÜTÖTT PÉKÁRUK

Az elősütött pékárak puha, világos héjjal és érzékelhető belső szerkezettel. Az elősütött pékárukat sütőben készre kell sütni fogyasztás előtt.

*sütésre
kész*



NYERS ÉS SÜTÉSRE KÉSZ PÉKÁRUK

Formázott nyers pékárak (lúgos, leveles, foszlós tésztákból).
Ez a típusú termék minden esetben készre sütendő sütőben, fogyasztás előtt.

KÉSZRE SÜTÖTT TERMÉKEK

A héj ropogóssága és az illat fokozása érdekében a készre sütött termékek rövid időre sütőbe tehetők (max. 1' / 180 °C)

*csak
kiolvasztandó*



KIOLVASZTÁS UTÁN TÁLALHATÓ TERMÉKEK

Készre sütött termékek, kiolvasztás után azonnali fogyasztásra. Nem alkalmas hagyományos sütésre.

*készre
sütött*

JAVASLATOK

A csomagoláson található instrukciók tájékoztató jellegűek és megközelítőlegeseek. A sütéssel kapcsolatos pontos instrukciókat a rendelkezésre álló eszközök és a körülmények ismeretében a La Lorraine a.s. munkatársával vagy a termék szállítójával meg kell konzultálni.

A termékeket szobahőmérsékleten kell kiolvasztani 20-22 °C között, ha a címkén nincs másképp jelölve. Gőzkeverést kell alkalmazni a sütés elején azoknál a termékeknél ahol ez elő van írva



TARTALOM



KENYEREK ÉS SÓS PÉKSÜTEMÉNYEK

- BAGETTEK
- RUSZTIKUS BAGETTEK, KOCKÁK, CIABATTÁK
- CSÁSZÁRZSEMLÉK, ZSEMLÉK
- KENYEREK
- TELJESKIÓRLÉSŰ TERMÉKEK
- SÓS PÉKSÜTEMÉNYEK ÉS FALATKÁK



ÉDES PÉKSÜTEMÉNYEK

- LEVELES PÉKSÜTEMÉNYEK
- FOSZLÓS PÉKSÜTEMÉNYEK
- CROISSANTOK
- MUFFINOK, SZALAGOS FÁNKOK ÉS GYŰRŰSFÁNKOK
- SÜTEMÉNYEK ÉS ÉDES FONOTT KALÁCSOK



SÜTEMÉNYEK ÉS SZELETEK

ELŐSZELETETT TORTÁK | EGÉSZ TORTÁK | DESSZERTEK



EGYÉB

SÜTÉSRE KÉSZ NYERS TÉSZTÁK | KIEGÉSZÍTŐK



KENYEREK ÉS SÓS PÉKSÜTEMÉNYEK

-
- BAGETTEK
 - RUSZTIKUS BAGETTEK, KOCKÁK, CIABATTÁK
 - CSÁSZÁRZSEMLÉK, ZSEMLÉK
 - KENYEREK
 - TELJESKIÖRLÉSŰ TERMÉKEK
 - SÓS PÉKSÜTEMÉNYEK ÉS FALATKÁK
-





- ropogós -

BAGETTEK

**4229790**

MINI KÖRPÁS BAGETT

40 g	20'	✓
170	210 °C	100 % x
28	6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Mini bagett búzakorpával.
Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.

**4300129**

MINI FEHÉR BAGETT

35 g	20-30'	x
180	210 °C	100 % x
32	5-7'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Ropogós mini bagett.
Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.

**4229743**

MINI BAGETT

55 g	20'	✓
110	210 °C	100 % x
28	6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Francia mini bagett.
Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.

**4229750**

MINI SOKMAGVAS BAGETT

60 g	20'	✓
100	210 °C	100 % x
28	7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Mini barna bagett búzakorpával;
napraforgómaggal, lenmaggal és szesámaggal dúsítva. Kiváló szendvicsalap
és ideális főételek mellé.



Készre sült

**4296358**

MINI BAGETT, KÉSZRE SÜTÖTT

55 g	20'	x
110	x	100 % ✓
28	x	

Készre sült. Sütés nélkül kioltasztás után azonnal fogyasztható -
sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. Mini fehér bagett.
Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.

**4229758**MINI HAJDINÁS
BAGETT

60 g	20'	✓
110	210 °C	100 % x
28	6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Mini barna bagett a hajdina
különleges ízével és illatával. Lenmaggal, napraforgómaggal dúsítva.
Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



Készre sütött

4229768

PICCOLO BAGETT, KÉSZRE SÜTÖTT

 80 g	 20'	 x
 80	 x	 100% ✓
 28	 x	

Készre sütött. Sütés nélkül kiolvasztás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. 27 cm hosszú bagett. Szendvicsekhez kiváló.



4229742

PICCOLO BAGETT

 80 g	 20'	 ✓
 80	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú bagett. Szendvicsekhez kiváló.

4227660

KORPÁS BAGETT

 95 g	 25'	 ✓
 70	 210 °C	 100% x
 28	 7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú bagett búzakorpával dúsítva.



4227680

FRANCIA FÉLBAGETT

 120 g	 20'	 ✓
 55	 210 °C	 100% x
 28	 7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú francia bagett. Szendvicsekhez kiváló.



Készre sütött

4296379

FRANCIA FÉLBAGETT, KÉSZRE SÜTÖTT

 120 g	 20'	 x
 55	 x	 100% ✓
 28	 x	

Készre sütött. Sütés nélkül kiolvasztás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. 27 cm hosszú francia bagett. Szendvicsekhez kiváló.



Tipp

annak érdekében, hogy ropogósabb legyen a héj és erőteljesebb az illat, a készre sütitött termékeket kis időre a sütőbe kell helyezni **max. 1/180 °C**

**4227673**

ROZSOS FÉLBAGETT

120 g	20'	
55	210 °C	x
28	7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú bagett rozssal. Napraforgómaggal és szezámmal dúsítva. Szendvicsekhez kiváló.

**4229810**

WELLNESS FÉLBAGETT

120 g	20'	
55	210 °C	x
28	7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú bagett többmagvas tésztából (len, napraforgó, szezám). Szendvicsekhez kiváló.



NEW

4229813

FALUSI FÉLBAGETT

120 g	20'	
55	210 °C	x
28	7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú bagett többmagvas tésztából. Pelyhékkel és magvakkal dekorálva. Szendvicsekhez kiváló.



NEW

4229820

SOKMAGVAS, KÖRPÁS FÉLBAGETT

125 g	20'	
55	210 °C	x
28	7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú többmagvas bagett. Lenmaggal és szezámmal vastagon hintve. Szendvicsekhez kiváló.



NEW

4229808

TÖNKÖLYÖS FÉLBAGETT

120 g	20'	
55	210 °C	x
28	7-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 27 cm hosszú bagett tönkölybúzálszittel és -pelyhével. Napraforgómaggal, lenmaggal, búzakorppával és zabpelyhével dúsítva. Szendvicsekhez kiváló.



**4227670****FRANCIA BAGETT (54 CM)**

 245 g	 20'	
 28	 210 °C	
 28	 7-10'	

Előszűrt (rövid idő alatt készre süthető). Francia bagett. Szeletelve, partiszendvicsekhez kiváló.

**4229880****FRANCIA BAGETT (57 CM)**

 290 g	 20'	
 25	 210 °C	
 28	 7-10'	

Előszűrt (rövid idő alatt készre süthető). Francia bagett. Szeletelve, partiszendvicsekhez kiváló.

**4227410****MAXI FRANCIA BAGETT (54 CM)**

 445 g	 20-30'	
 16	 210 °C	
 32	 10-12'	

Előszűrt (rövid idő alatt készre süthető). Francia fehér maxi bagett. Szeletelve, partiszendvicsekhez kiváló.







Kévére sült

RUSZTIKUS BAGETTEK KOCKÁK, CIABATTÁK

4297757

NATÚR ROMBUSZ BAGETT

 80 g	 20'	 ✓
 70	 200 °C	 100% x
 32	 6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Mini bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



4297761

BURGONYÁS ROMBUSZ BAGETT

 80 g	 20'	 ✓
 70	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Eredeti rozslisztes bagett burgonyával, napraforgómaggal és lenmaggal. Magvas dekorációval (lenmag, őrölt árpa, kukoricadara, zabpehely és szeszám). Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.

4297770

MAGVAKKAL SZÓRT ROMBUSZ BAGETT

 80 g	 20'	 ✓
 70	 200 °C	 100% x
 28	 6-8'	



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Sokmagvas bagett rozsliszttel. Lenmaggal és szeszámaggal dekorálva. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.

*Készre
sütött*

*Készre
sütött*



4296354

MAGVAKKAL SZÓRT ROMBUSZ BAGETT, KÉSZRE SÜTÖTT

 80 g	 20'	 x
 70	 x	 100% ✓
 32	 x	



Készre sütt. Sütés nélkül kiolvastás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. Sokmagvas bagett rozsliszttel. Lenmaggal és szeszámaggal dekorálva. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.

4296352

NATÚR ROMBUSZ BAGETT, KÉSZRE SÜTÖTT

 80 g	 20'	 x
 70	 x	 100% ✓
 32	 x	



Készre sütt. Sütés nélkül kiolvastás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



4297758

OLASZ FÜSZERES ROMBUSZ BAGETT

80 g	20'	✓
70	200 °C	100% x
32	6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Eredeti formájú rombusz bagett paprikával, hagymával, paradicsommal és fűszerekkel (oregánóval, rozsmaringgal, kakukkfűvel, bazsalikkal és levendulával). Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



4295378

RUSZTIKUS FÉLBAGETT

130 g	20'	✓
40	200 °C	100% x
32	6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). 25 cm hosszú fehér bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



4227674

RUSZTIKUS ROZSZOS FÉLBAGETT

130 g	20'	✓
40	200 °C	100% x
28	6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). 25 cm hosszú rozsos bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



4295369

RUSZTIKUS BURGONYÁS FÉLBAGETT

130 g	20'	✓
40	210 °C	100% x
28	6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). 25 cm hosszú burgonyás bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Lenmaggal és szezámmaggal gazdagon hintve. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



Tipp

annak érdekében, hogy ropogósabb legyen a héj és erőteljesebb az illat, a készre sütött termékeket kis időre a sütőbe kell helyezni **max. 1/180 °C**



4295400

RUSZTIKUS HAJDINÁS
FÉLBAGETT

 130 g	 20'	 ✓	
 40	 200 °C	 100% x	
 28	 6-8'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 25 cm hosszú hajdinas bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Magkeverékkel gazdagon hintve. 26% hajdina tartalmának köszönhetően kiváló ételtani hatásokkal rendelkezik. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.



4297667

MAXI RUSZTIKUS BAGETT

 220 g	 20'	 ✓	
 24	 200 °C	 100% x	
 32	 7-10'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 30 cm hosszú fehér bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.

4227640

RUSZTIKUS SOKMAGVAS
FÉLBAGETT

 130 g	 20'	 ✓	
 40	 200 °C	 100% x	
 28	 6-8'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 25 cm hosszú bagett zabpehellyel, kukoricaliszttel, napraforgómaggal, lenmaggal és szezámmaggal dúsítva. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.

4296350

RUSZTIKUS HAJDINÁS
FÉLBAGETT, KÉSZRE SÜTÖTT

 130 g	 20'	 x	
 40	 x	 100% ✓	
 28	 x		

Készre sütött. Sütés nélkül kiolvasztás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. 25 cm hosszú hajdinas bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Magkeverékkel gazdagon hintve. 26% hajdina tartalmának köszönhetően kiváló ételtani hatásokkal rendelkezik. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja. Szendvicsekhez kiváló.

*Készre
sütött*



Tipp

annak érdekében, hogy ropogósabb legyen a héj és erőteljesebb az illat, a készre sütött termékeket kis időre a sütőbe kell helyezni **max. 1'/180 °C**

4295391

ROZSOS-SZÓJÁS FÉLBAGETT

 160 g	 20'	 ✓	
 40	 200 °C	 100% x	
 32	 6-8'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Barna sokmagvas bagett lágy, lyukacsos belsővel és vékony, ropogós héjjal. Szendvicsekhez kiváló.





4294259

TÖKMAGVAS
CIABATTA

70 g

20'

90

200 °C

32

6-8'

✓

100% x



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Barna sokmagvas, kocka alakú ciabatta búzakorpával. Tökmaggal mind a tésztájában, mind a héján. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



4295379

MAGVAS CIABATTA

60 g

20'

90

200 °C

32

6-8'

✓

100% x



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér sokmagvas, kocka alakú ciabatta. Lenmaggal és szezámmaggal gazdagon hintve. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



4294257

NAPRAFORGÓMAGVAS
CIABATTA

60 g

20'

90

200 °C

32

6-8'

✓

100% x



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér sokmagvas, kocka alakú ciabatta napraforgómaggal mind a tésztájában, mind a héján. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



4295380

MAGVAS ROZSZOS CIABATTA

60 g

20'

90

200 °C

32

6-8'

✓

100% x



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Barna sokmagvas, kocka alakú ciabatta. Gabonával gazdagon szórva. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.





4035046

MINI CIABATTA MIX

 40 g	 20-30'	 ✓	
 60 (3x20)	 210 °C	 100% x	
 64	 4-5'		

Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Mini ciabatta válogatás vékony, ropogós héjjal és puha, lyukacsos belsővel. A doboz tartalmaz sima fehér ciabattákat, barna, malátával dúsított ciabattákat és gabonás, lenmaggal és korpával dúsított ciabattákat. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



4295386

MINI PARADICSOMOS CIABATTA

 60 g	 20'	 ✓	
 90	 200 °C	 100% x	
 32	 6-8'		

Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Mini ciabatta szárított paradicsommal és fűszerekkel, melyek különleges ízt és illatot adnak neki. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



4295376

MINI CIABATTA

 60 g	 20'	 ✓	
 90	 200 °C	 100% x	
 32	 6-8'		

Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér mini ciabatta lágy belsejével és vékony, ropogós héjjal. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.

4295385

MINI OLIVÁS CIABATTA

 60 g	 20'	 ✓	
 90	 200 °C	 100% x	
 32	 6-8'		

Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér mini ciabatta fekete olívaarabokkal gazdagítva. Kiváló szendvicsalap és ideális főételek mellé.



4295370**NATÚR
CIABATTA**

 90 g	 20'	 ✓
 60	 200 °C	 x
 32	 6-8'	



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Közepes méretű ciabatta lágy belsejével és vékony, ropogós héjjal. Szendvicsekhez kiváló.

**4295375****MAXI
CIABATTA**

 250 g	 20'	 ✓
 24	 200 °C	 x
 32	 7-9'	



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). 35 cm hosszú ciabatta búzalisztel, lágy lyukacsos belsejével és vékony, ropogós héjjal. Szendvicsekhez kiváló.

**4295367****CIABATTA PROVENCE-I
FÚSZEREKKEL**

 130 g	 20'	 ✓
 50	 200 °C	 x
 32	 6-8'	



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Lyukacsos belsejű ciabatta rengeteg illatos fűszerrel ízesítve (oregánó, bazsalikom, kakukkfű, rozsmaring és zsály). Olívaolajjal gazdagítva. Fűszeres szóróval izélesen dekorálva. Szendvicsekhez kiváló.

4295374**OLÍVÁS
CIABATTA**

 90 g	 20'	 ✓
 70	 200 °C	 x
 32	 6-8'	



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Közepes méretű ciabatta fekete olivadarabkákkal gazdagítva. Szendvicsekhez kiváló.





Ropogós

CSÁSZÁRZSEMLÉK ÉS ZSEMLÉK

**4294345****MINI CSÁSZÁRZSEMLE MIX**

35 g



15'



✓

150
(2x [3 x 25])

190 °C



100% x



32



8-10'



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Mini fehér császárzsemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetejűk. Ideális főételek mellé vagy reggelihez.

4294344**NATŰR
CSÁSZÁRZSEMLE**

60 g



20'



✓



95



210 °C



100% x



28



6-8'



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér császárzsemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetejűk. Szendvicsekhez kiváló.

**4300148****MINI NATŰR
CSÁSZÁRZSEMLE**

35 g



20-30'



✓



150



210 °C



100% x



32



5-7'



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Mini fehér császárzsemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetejűk. Ideális főételek mellé vagy reggelihez.

**4294351****SZEZÁMMAGOS
CSÁSZÁRZSEMLE**

60 g



20'



✓



95



210 °C



100% x



28



6-8'



Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér császárzsemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetejűk. Szezámmaggal hintve. Szendvicsekhez kiváló.

4294357

MAGVAKKAL SZÓRT
CSÁSZÁRSEMLE

 60 g	 20'	 ✓
 95	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Fehér császárszemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetején. Lenmaggal és szezámmaggal hintve. Szendvicsekhez kiváló.



4296223

KÖMÉNYMAGOS
CSÁSZÁRSEMLE

 65 g	 20'	 ✓
 105	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Fehér császárszemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetején. Köménymaggal hintve. Szendvicsekhez kiváló.



4294361

MÁKOS
CSÁSZÁRSEMLE

 60 g	 20'	 ✓
 95	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Fehér császárszemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetején. Mákkal hintve. Szendvicsekhez kiváló.



4293369

TÖNKÖLYÖS
CSÁSZÁRSEMLE

 60 g	 20'	 ✓
 95	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Tönkölypehely-tartalmának köszönhetően tipikus (zselé és illattal. Napraforgómaggal, lenmaggal és zabkorpával dúsítva. A tipikus bevágásokkal a tetején. Szendvicsekhez kiváló.



4300226

MINI SOKMAGVAS
CSÁSZÁRSEMLE

 35 g	 20-30'	 ✓
 150	 210 °C	 100% x
 32	 5-7'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Mini barna császárszemle puha lágy belsejével, a tipikus bevágásokkal a tetején. Lenmaggal és szezámmaggal hintve. Ideális főételek mellé vagy reggelihez.





4294347

SOKMAGVAS
CSÁSZÁRZSEMLE

 60 g	 20'	 ✓	
 100	 210 °C	 x	
 28	 6-9'		

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Sokmagvas császárzsemle lenmaggal, napraforgómaggal és búzakorpával dúsítva. A tipikus bevágásokkal és lenmaggal, szezámmaggal dekorálva a tetején. Szendvicsekhez kiváló.

4296378

SOKMAGVAS
CSÁSZÁRZSEMLE, KÉSZRE SÜTÖTT

 60 g	 20'	 x	
 100	 x	 ✓	
 28	 x		

Készre sütött. Sütés nélkül kiolvasztás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. Sokmagvas császárzsemle lenmaggal, napraforgómaggal és zabkorpával dúsítva. A tipikus bevágásokkal és lenmaggal, szezámmaggal dekorálva a tetején. Szendvicsekhez kiváló.

*Készre
sütött*



Tipp

annak érdekében, hogy ropogósabb legyen a héj és erőteljesebb az illat, a készre sütött termékeket kis időre a sütőbe kell helyezni **max. 1/180 °C**



4294342

HAJDINÁS
CSÁSZÁRZSEMLE

 60 g	 20'	 ✓	
 100	 210 °C	 x	
 28	 6-9'		

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Barna sokmagvas császárzsemle hajdinaliszttal és napraforgómaggal. A tipikus bevágásokkal és magkeverékkel a tetején. Szendvicsekhez kiváló.



**4229759**

SZÓJÁS-ROZSOS ZSEMLE



70 g



20'



✓



110



210 °C



100% x



28



6-8'



Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Sokmagvas mini zsemle rozsliszttel. Szójapehellyel, szójababbal, zabpehellyel, lenmaggal és köménnyel dúsítva. Szendvicsekhez kiváló.

4229806

MINI SZÓJÁS-ROZSOS ZSEMLE



35 g



20'



✓



150



210 °C



100% x



28



5-7'



Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Sokmagvas mini zsemle rozsliszttel. Szójapehellyel, szójababbal, zabpehellyel, lenmaggal és köménnyel dúsítva. Ideális főételek mellé vagy reggelihez.

Tipp

annak érdekében, hogy ropogósabb legyen a héj és erőteljesebb az illat, a készre sütött termékeket kis időre a sütőbe kell helyezni **max. 1/180 °C**

**Készre sütött****4045087**

GRAHAM FARMER ZSEMLE, KÉSZRE SÜTÖTT



65 g



20-30'



x



75



x



100% ✓



32



x



Készre sütött. Sütés nélkül kiolvastás után azonnal fogyasztható. Barna zsemle lágyan lyukacsos belsővel és aranybarna héjjal, Graham-liszttel. Keresztvágással a tetején. Szendvicsekhez kiváló.

4294438

ROZSOS, MAGVAS VÁGOTT ZSEMLE



75 g



20'



✓



90



210 °C



100% x



28



6-8'



Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes zsemle pirított gabonával. Köménnyel ízesítve. Magkeverékkel hintve. Szendvicsekhez kiváló.

Készre sütött**4229840**

NATÚR FARMER ZSEMLE, KÉSZRE SÜTÖTT



65 g



20-30'



x



75



x



100% ✓



32



x



Készre sütött. Sütés nélkül kiolvastás után azonnal fogyasztható. Fehér zsemle lágyan lyukacsos belsővel és aranybarna héjjal. Keresztvágással a tetején. Szendvicsekhez kiváló.

4293367**BÚZACSÍRÁS VÁGOTT
ZSEMLE**

 80 g	 20'	 ✓
 90	 210 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Előszűrt (rövid idő alatt készre süthető). Lágy zsemle könnyű lenmagos és búzacsrás belsejével. Zabpehellyel, szezámmaggal, őrölt árpával és aranyárga kukoricadarával dekorálva. Szendvicsekhez kiváló.



NEW

**4294547****HAMBURGERZSEMLE**

 86 g	 60'	 x
 24 (2x12)	 x	 100% x
 64	 x	

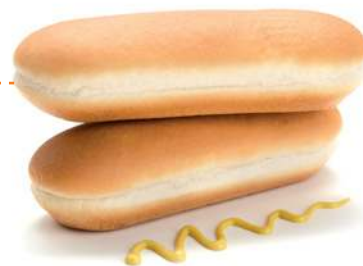


Kioldasztás után fogyasztható. Előre vágott kerek zsemle rugalmas belsejével és lágy, aranybarna héjjal. A tipikus, enyhén édeskés ízzel. Szezámmaggal hintve.

**2103877****HOT DOG KIFLI**

 63 g	 40'	 x
 54	 x	 100% x
 56	 x	

Kioldasztás után fogyasztható. Előre vágott kifli rugalmas belsejével és lágy, aranybarna héjjal. A tipikus, enyhén édeskés ízzel.







{Dgali}

KENYERERK

4295546

GABONÁS PÁRNA

420 g

60'

18

200 °C

28

8-10'

✓

100% x

Előszűtött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Sokmagvas kenyér búzakorpával, lenmaggal és napraforgómaggal. Lenmaggal és szezámmaggal hintve. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295547

HAGYMÁS PÁRNA

420 g

60'

18

200 °C

28

8-10'

✓

100% x

Előszűtött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér a sült hagyma tipikus illatával és ízével. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295411

NAPRAFORGÓMAGVAS PÁRNA

420 g

60'

18

200 °C

28

8-10'

✓

100% x

Előszűtött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér napraforgómaggal mind a belsejében, mind a héján. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295550

SOKMAGVAS VÁGOTT PÁRNA

420 g

60'

18

200 °C

28

8-10'

✓

100% x

Előszűtött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér magkeverékkel mind a belsejében, mind a héján. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295412

TÖKMAGVAS PÁRNA

420 g

60'

18

200 °C

28

8-10'

✓

100% x

Előszűtött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér tökmaggal mind a belsejében, mind a héján. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295542

KEMENCÉS VÁGOTT BUCI

 420 g	 60'	 ✓
 18	 200 °C	 100% x
 32	 8-10'	



Elősütött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér aranybarna ropogós héjjal. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295549

KÖMÉNYPAGOS PÁRNA

 300 g	 45'	 ✓
 20	 200 °C	 100% x
 28	 6-8'	



Elősütött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér köménymaggal mind a belsejében, mind a héján. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4294413

RÖZSÖS, MAGVAS VÁGOTT BUCI

 420 g	 60'	 ✓
 16	 210 °C	 100% x
 28	 8-10'	



Elősütött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér tört gabonaszemekkel. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295383

SOKMAGVAS VÁGOTT BUCI

 420 g	 60'	 ✓
 15	 200 °C	 100% x
 28	 8-10'	



Elősütött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér magkeverékkel. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4295396

FARMER VÁGOTT BUCI

 420 g	 60'	 ✓
 15	 200 °C	 100% x
 32	 8-10'	



Elősütött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvasztás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér magvakkal és lisztes szórással dekorálva. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.





4294411

SZÓJÁS GYÖKÉRKENYÉR

 360 g	 45'	 ✓	
 20	 200 °C	 100% x	
 28	 8-10'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Dekoratív formájú, sokmagvas kis kenyér szójababbal. Kézzel formázott.



NEW

4293361

TÖNKÖLYÖS VÁGOTT BUCI

 420 g	 60'	 ✓	
 18	 200 °C	 100% x	
 28	 8-10'		

Elősütött (a tökéletes minőség eléréséhez minimum 60 perces kiolvastás után rövid idő alatt készre süthető). Rozslisztes kenyér tönkölylél dúsítva. Rusztikusságát a kőlapos kemence adja.



4219040

KÖMÉNYES CIPÓ

 500 g	 120'	 ✓	
 6	 220 °C	 100% x	
 40	 7-8'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Hagyományos kerek kenyér búza- és rozsliszttel. Köménymaggal ízesítve. A héj liszttel gazdagon szórva.

4007081

FEHÉR TOAST

 600 g	 90-120'	 x	
 8	 x	 100% x	
 64	 x		

Kiolvastás után fogyasztható. Fehér búzakenyér könnyű belső szerkezettel és aranybarna héjjal. Előszetelt, 20 szelet (kb. 9,5 x 9,5 x 1,2 cm) + a két vég. Kifagyasztás után szobahőmérsékleten, zárt csomagolásban 3 napig ellartható. Toastokhoz kiváló.



NEW

NEW

4007092

HÁROMMAGOS TOAST

 600 g	 90-120'	 x	
 8	 x	 100% x	
 64	 x		

Kiolvastás után fogyasztható. Sokmagvas fehér kenyér könnyű belső szerkezettel és aranybarna héjjal. Napraforgómaggal, lenmaggal és szezámmaggal dúsítva. Előszetelt, 20 szelet (kb. 9,5 x 9,5 x 1,2 cm) + a két vég. Kifagyasztás után szobahőmérsékleten, zárt csomagolásban 3 napig ellartható. Toastokhoz kiváló.



2102009

TIGRIS FORMACIPÓ

 800 g	 0'	 x	
 6	 190 °C	 100% x	
 28	 15'		

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Fehér kenyér tipikus repedezett héjjal és lágy belsővel. Szendvicsek készítéséhez kiválóan alkalmas.



TELJESKIÖRLÉSŰ PÉKSÜTEMÉNYEK

*Tele ízletes
magokkal*

4295495

TELJES KIÖRLÉSŰ BAGETT
ZABPEHELLEL

 170 g	 20'	 ✓
 45	 200 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Barna bagett teljes kiörlesű búzalisztből és rozslisztből. Magvakkal dúsítva. Zabpehellyel, lennaggal és szezámaggal gazdagon hintve. Szendvicsek készítéséhez kiválóan alkalmas, az egészségtudatos táplálkozás kiváló kiegészítője.



4295497

TELJES KIÖRLÉSŰ MAGVAS
CIABATTA

 85 g	 20'	 ✓
 70	 200 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Kis barna ciabatta teljes kiörlesű lisztből. 80% teljes kiörlesű rozsliszt tartalmának köszönhetően lágy belsővel. Magvakkal dúsítva. Napraforgómaggal, lennaggal és szezámaggal gazdagon hintve. Szendvicsek készítéséhez kiválóan alkalmas, az egészségtudatos táplálkozás kiváló kiegészítője.



4295440

TELJES KIÖRLÉSŰ VÁGOTT BUCI

 420 g	 60'	 ✓
 15	 200 °C	 100% x
 28	 8-10'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Barna kenyér teljes kiörlesű lisztből, magvakkal dúsítva. Szendvicsek készítéséhez kiválóan alkalmas, az egészségtudatos táplálkozás kiváló kiegészítője.



4295490

TELJES KIÖRLÉSŰ
BAGETT

 200 g	 20'	 ✓
 45	 200 °C	 100% x
 28	 6-8'	

Elősütött (rövid idő alatt készre süthető). Barna bagett teljes kiörlesű lisztből, magvakkal dúsítva. Szendvicsek készítéséhez kiválóan alkalmas, az egészségtudatos táplálkozás kiváló kiegészítője.





TELJESKIÖRLÉSŰ

PÉKÁRUK



Érlelt

SÓS PÉKSÜTEMÉNYEK ÉS FALATKÁK



4201604

SAJTOS
CROISSANT

 60 g	 30'	 ✓
 60	 180-190 °C	 100% x
 48	 10-15'	

Sütésre kész (kelesztve fagyaszott). Sós croissant sötét arany héjjal. Reszelt sajttal szórva.



NEW

4201609

MÁGOKKAL SZÓRT
CROISSANT

 60 g	 30'	 ✓
 60	 180-190 °C	 100% x
 48	 11-15'	

Sütésre kész (kelesztve fagyaszott). Sós croissant kukoricaliszttel és napraforgómaggal. Az aranybarna héj lenmaggal és szeszámmaggal dekorálva.



4205170

SAJTOS-VAJAS
CROISSANT

 60 g	 30'	 ✓
 60	 180-190 °C	 100% x
 48	 11-15'	

Sütésre kész (kelesztve fagyaszott). Sós croissant vajjal dúsítva. Lágy vajaz ízzel és illattal. Az aranybarna héj reszelt sajttal dekorálva.



4208235

SAJTOS CSIGA

 100 g	 45'	
 60 (2x30)	 180–190 °C	
 48	 10–15'	

Sütésre kész. Besemelmártással töltött csiga. Reszelt sajttal dekorálva a tetején.



4206119

BROKKOLIS-SAJTOS
RÁCSOS

 100 g	 30'	
 70 (2x35)	 180–190 °C	
 48	 12–16'	

Sütésre kész. Rácsos szelet brokkolival és sajttal töltve. Lenmaggal és szezámmaggal hintve a tetején.

NEW



4208292

KÁPOSZTÁS
RÁCSOS

 80 g	 30'	
 80 (2x40)	 180–190 °C	
 48	 12–16'	

Sütésre kész. Ízeletes szelet gabonás tésztaival. Búzakorpával, lenmaggal, tört rozsszemekkel és búzaszemekkel dúsítva. Savanyú káposztával, szalonnával és mustárral töltve. A ropogós héj reszelt sajttal dekorálva.



4206118

SONKÁS-SAJTOS
RÁCSOS

 100 g	 30'	
 70 (2x35)	 180–190 °C	
 48	 12–16'	

Sütésre kész. Rácsos szelet sonkával és sajttal töltve. Szezámmaggal hintve a tetején.



4206400

HÉTMAGVAS KIFLI

 65 g	 20'	
 80	 190 °C	
 28	 4–5'	

Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Sokmagvas kifli gabonákkal és magvakkal dúsítva (lenmag, napraforgómag, búzakorpa, zab, zabpehely és szója korpa). Az aranybarna héj speciális gabonahintéssel és aranysórgó kukoricadarával dekorálva.



4229760

BELGA VIRSLIS
TEKERCS

 167 g	 15'	 x
 90	 175 °C	 100% x
 44	 25-30'	

Sütésre kész. Leveles tészta tekercs csirkés-sertéshúsos virslivel töltve.



4291638

SONKÁS-SAJTOS
CSAVART

 100 g	 0'	 x
 40 (8x5)	 200 °C	 100% x
 40	 5'	

Előszűtött (rövid idő alatt készre süthető). Dekorativan csavart sós snack leveles vajás tésztából. Szalonnával töltve, reszelt sajttal hintve a tetején.



4295212

BAJOR RÚD

 100 g	 20'	 x
 120 (4x30)	 160-170 °C	 100% x
 40	 15'	

Sütésre kész. Hosszú péksütemény, sűrű belsővel és tipikus fényes, barna héjjal, mely mély vágásokkal van dekorálva. Kiváló sörkorcsolya.



4295211

BAJOR PEREC

 85 g	 20'	 x
 76 (4x19)	 180-190 °C	 100% x
 40	 10-12'	

Sütésre kész. Sűrű tésztájú perec fényes, barna, ropogós héjjal. Kiváló sörkorcsolya.



4295213

BAJOR ZSEMLE

 100 g	 20'	 x
 120 (2x60)	 180-190 °C	 100% x
 40	 10-12'	

Sütésre kész. Sűrű belsejű zsemle fényes, barna héjjal. Kiváló sörkorcsolya.







ÉDES PÉKSÜTEMÉNYEK

*azelőtt
elfogy mielőtt azt
mondanád: muffin!*

-
- LEVELES PÉKSÜTEMÉNYEK
 - FOSZLÓS PÉKSÜTEMÉNYEK
 - CROISSANTOK
 - MUFFINOK, SZALAGOS FÁNKOK ÉS GYŰRŰSFÁNKOK
 - SÜTEMÉNYEK ÉS ÉDES FONOTT KALÁCSOK
-





LEVELES

TÉSZTÁK

*gyalagon
töltve ingyencégekkel*



4206105

MEGGYES TÁSKA

 120 g	 10-15'	 x	
 60	 170-185 °C	 x	
 44	 18-24'		

Sütésre kész. Meggyes táskák meggyzselével és meggydarabkákkal töltve. Kristálycukorral dekorálva a tetején.

4206106

SÁRGABARACKOS TÁSKA

 100 g	 10-15'	 x	
 90	 170-185 °C	 x	
 44	 18-24'		

Sütésre kész. Sárgabarackos táskák sárgabarackzselével és -darabkákkal töltve. Kristálycukorral dekorálva a tetején.



4206103

ALMÁS TÁSKA

 100 g	 10-15'	 x	
 90	 170-185 °C	 x	
 44	 18-24'		

Sütésre kész. Almás táskák almazselével, almadarabkákkal és fahéjjal töltve. Kristálycukorral dekorálva a tetején.



4208404

MINI MEGGYES-VANÍLIÁS RÁCSOS DUÓ

 50 g	 10'	 x	
 160	 180 °C	 x	
 64	 20'		

Sütésre kész. Mini sütemény vanília krémmel és meggyel töltve. Kristálycukorral dekorálva a tetején.





FOSZLÓS

TÉSZTÁK

*menyői
ízekkel*

**4208099****BELGA CSOKIS
PÁRNA**

75 g	30'	
70 (2 x 35)	180–190 °C	100% x
56	10–15'	

Sütésre kész. Vajas párna finom vajaz ízzel és illattal, lágy rétegekkel és ropogós aranybarna héjjal. Eredeti belga csokoládével töltve.

**4208225****MINI CSOKIS
PÁRNA**

25 g	30'	
100	180–190 °C	100% x
60	7–11'	

Sütésre kész. Mini tekercs tipikus vajaz illattal és ízzel. Két csik csokoládével töltve.

**4208309****MOGYORÓS-CSOKIS
PÁRNA**

90 g	30'	
60 (2 x 30)	180–190 °C	100% x
48	10–15'	

Sütésre kész. Párna magyorkrémmel és magyordarabkákkal töltve. Csokoládépehellyel és tört magyorróval dekorálva a tetején.

**4208210****CSOKILÁDÉS
PÁRNA**

70 g	30'	
80 (2 x 40)	180–190 °C	100% x
48	10–15'	

Sütésre kész. Párna két csik csokoládével töltve.



4208254**MAZSOLÁS-VANÍLIÁS
CSIGA**

 95 g	 30'	 ✓	
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x	
 48	 12–16'		

Sütésre kész. Vaníliával és mazsolával töltött csiga omlós tésztából.**NEW****4208238****FAHÉJAS
CSIGA**

 95 g	 30'	 ✓	
 80 (2 x 40)	 180–190 °C	 100% x	
 48	 10–15'		

Sütésre kész. Fahéjjal gazdagon töltött vajás csiga omlós tésztából.
A ropogós teteje cukorral dekorálva.**4208232****DIÓS
CSIGA**

 90 g	 30'	 ✓	
 80 (2 x 40)	 180–190 °C	 100% x	
 48	 10–15'		

Sütésre kész. Dióval töltött csiga omlós tésztából.**NEW****4206342****MAZSOLÁS-VANÍLIÁS,
VAJÁS CSIGA**

 100 g	 30'	 ✓	
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x	
 48	 12–16'		

Sütésre kész. Prémium minőségű vajás csiga lágy vaníliával és nagy szemű mazsolával töltve, omlós tésztából.**4208269****MINI VAJÁS,
MAZSOLÁS CSIGA**

 25 g	 30'	 ✓	
 100	 180–190 °C	 100% x	
 60	 7–11'		

Sütésre kész. Mini vajás csiga omlós tésztából. Vaníliával és mazsolával töltve.



CSIGÁK

4208213

SZILVALEKVÁROS SÜTEMÉNY

 100 g	 30'	 ✓
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x
 48	 10–15'	

Sütésre kész. Házi szilvalekvárral töltött tekercs.



4208216

MÁKÓS SÜTEMÉNY

 100 g	 30'	 ✓
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x
 48	 10–15'	

Sütésre kész. Darált mákkal töltött tekercs. Mákkal dekorálva a tetején.



4208214

MOGYORÓS SÜTEMÉNY

 100 g	 30'	 ✓
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x
 48	 10–15'	

Sütésre kész. Karamellel és mogyoróval töltött tekercs. Tört mogyoróval hintve a tetején.



4208212

ALMÁS SÜTEMÉNY

 100 g	 30'	 ✓
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x
 48	 10–15'	

Sütésre kész. Almával és fahéjjal töltött tekercs.



4208215

TÚRÓS SÜTEMÉNY

 100 g	 30'	 ✓
 60 (2 x 30)	 180–190 °C	 100% x
 48	 10–15'	

Sütésre kész. Édes krémtúróval töltött tekercs mazsolával.



4208257

MINI MEGGYES RÁCSOS

 45 g	 30'	 ✓
 120 (3 x 40)	 180–190 °C	 100% x
 48	 8–12'	

Sütésre kész. Mini rácsos sütemény meggyes töltelékkel.



4208259

MINI ALMÁS RÁCSOS

 45 g	 30'	 ✓
 120 (3 x 40)	 180–190 °C	 100% x
 48	 8–12'	

Sütésre kész. Mini rácsos sütemény almás töltelékkel.



4208258

MINI SÁRGABARACKOS RÁCSOS

 45 g	 30'	 ✓
 120 (3 x 40)	 180–190 °C	 100% x
 48	 8–12'	

Sütésre kész. Mini rácsos sütemény sárgabarackos töltelékkel.



4208276

MÁLNÁS-VANÍLIÁS
RÁCSOS

 80 g	 30'	 ✓
 80 (2x40)	 180-190 °C	 100% x
 48	 10-15'	

Sütésre kész. Rácsos sütemény, két csik vaníliás töltelék között egy málnás csikkal töltve.



4208287

ÁFONYÁS-VANÍLIÁS
RÁCSOS

 110 g	 10-30'	 ✓
 40	 170-190 °C	 100% x
 72	 17-22'	

Sütésre kész. Óriás péksütemény prémium minőségű áfonya- és krémes vaníliás töltelékkel.



4208285

EPRES-VANÍLIÁS
RÁCSOS

 110 g	 35'	 ✓
 40	 180-190 °C	 100% x
 72	 14-20'	

Sütésre kész. Óriás péksütemény vaníliával és epres töltelékkel töltve.





4206268

VANÍLIÁS
KOCKA

100 g

35'

✓

80 [2 x 40]

180-190 °C

100% x

48

11-15'



Sütésre kész. Lágy vaníliával töltött kocka.

4208211

MANDULÁS FONOTT
SÜTEMÉNY

100 g

40'

✓

60 [2 x 30]

180-190 °C

100% x

48

12-16'



Sütésre kész. Ízlésesen fonott sütemény karamellel töltve. Mandulapehellyel dekorálva a tetején.



4206267

TÚRÓS
LEVÉL

80 g

30'

✓

90 [2 x 45]

180-190 °C

100% x

48

10-15'



Sütésre kész. Hagyományos péksütemény édes sajtos mazsolás töltelékkel töltve.



4208350

CSOKIS
CSAVART

100 g

30'

✓

52 [2 x 26]

180-190 °C

100% x

56

10-15'



Sütésre kész. Ízlésesen csavart péksütemény vaníliával és csokoládédarabkákkal.





4208330

VAJAS
„LONG SUISSE”

	100 g		30'		✓
	80 [2 x 40]		180–190 °C		100% x
	48		10–15'		

Sütésre kész. Vajas sütemény tipikus vajos ízzel és illattal. Egy réteg vaníliával és mazsolával töltve.



4208250 TÚRÓS BATYU

	90 g		30'		✓
	80		180–190 °C		100% x
	48		10–15'		



Sütésre kész. Kézi készítésű péksütemény túrós-mazsolás töltéssel töltve.



— *Aranybarnára sütött* —

CROISSANTOK

4201628

SOKMAGVAS, VAJAS CROISSANT

 80 g	 30–45'	 ✓
 80 (2 x 40)	 180–190 °C	 100% x
 48	 12–16'	

Sütésre kész. Prémium minőségű sokmagvas croissant vajás tésztaból. Napraforgómaggal, lenmaggal, búzakupával, tönklybúzával és gabonapehellyel dúsítva. Lenmaggal, szezámmaggal és napraforgómaggal dekorálva.



4208208

MINI VAJAS CROISSANT

 25 g	 30'	 ✓
 100	 180–190 °C	 100% x
 60	 7–11'	

Sütésre kész. Klasszikus mini francia vajas croissant, 18% vajtartalommal.



4201630

SOKMAGVAS CROISSANT

 80 g	 30–45'	 ✓
 80 (2 x 40)	 180–190 °C	 100% x
 48	 12–16'	

Sütésre kész. Sokmagvas croissant napraforgómaggal, lenmaggal, búzakupával, tönklybúzával és gabonapehellyel dúsítva. Lenmaggal, szezámmaggal és napraforgómaggal dekorálva.



Tipp

annak érdekében, hogy ropogósabb legyen a héj és erőteljesebb az illat, a készre sült termékeket kis időre a sütőbe kell helyezni **max. 1/180 °C**

4208205

MINI CROISSANT

 25 g	 30'	 ✓
 250	 180–190 °C	 100% x
 48	 7–11'	

Sütésre kész. Klasszikus mini croissant.



4206142

MAXI VAJAS CROISSANT

 75 g	 30'	 ✓
 60 (2x30)	 180-190 °C	 100% x
 48	 12-16'	

Sütésre kész. Óriás francia vajas croissant.



4206139

CROISSANT

 65 g	 30'	 ✓
 80 (2x40)	 180-190 °C	 100% x
 48	 12-16'	

Sütésre kész. Klasszikus croissant vajas melange-zsal.



4206113

VAJAS CROISSANT (18%)

 65 g	 30'	 ✓
 80 (2x40)	 180-190 °C	 100% x
 48	 12-16'	

Sütésre kész. Klasszikus francia vajas croissant 18% vajtartalommal.



*Készre
sütött*



4206120

PRÉMIUM VAJAS CROISSANT (23%)

 70 g	 30'	 ✓
 70 (2x35)	 180-190 °C	 100% x
 48	 12-16'	

Sütésre kész. Prémium minőségű vajas croissant 23% vajtartalommal.



4206140

VAJAS CROISSANT, KÉSZRE SÜTÖTT

 53 g	 20'	 x
 32 (8x4)	 x	 100% ✓
 48	 x	

Készre sütött. Sülés nélkül kiolvasztás után azonnal fogyasztható – sütőbe rakva egy perc alatt ropogós héjat kapunk. Vajás croissant.





Édes

GYŰRŰSFÁNKOK SZALAGOSFÁNKOK ÉS MUFFINOK

**4295210**GYŰRŰS FÁNK
BANÁNÍZÚ BEVONATTAL

 58 g	 60'	 x
 48	 x	 100% x
 88	 x	



Kiolvasztás után fogyasztható. Fánk banánízű bevonattal.
Csokoládédarabkákkal dekorálva.

**4294190**GYŰRŰS FÁNK
SZÍNES CUKORKÁKKAL SZÓRVA

 58 g	 60'	 x
 48	 x	 100% x
 88	 x	



Kiolvasztás után fogyasztható. Fánk fehér bevonattal. Színes
cukorkadarabokkal dekorálva.

4295207GYŰRŰS FÁNK
CUKORSZÓRÁSSAL

 53 g	 60'	 x
 48	 x	 100% x
 88	 x	



Kiolvasztás után fogyasztható. Fánk porcukorral dekorálva.

**4295209**GYŰRŰS FÁNK
EPERÍZŰ BEVONATTAL

 58 g	 60'	 x
 48	 x	 100% x
 88	 x	



Kiolvasztás után fogyasztható. Fánk eperízű bevonattal. Fehér szórással
dekorálva.

**4295208**GYŰRŰS FÁNK
CSOKOLÁDÉÍZŰ BEVONATTAL

 58 g	 60'	 x
 48	 x	 100% x
 88	 x	



Kiolvasztás után fogyasztható. Fánk csokoládés bevonattal.
Csokoládédarabkákkal dekorálva.



4250254

**BÁRACKLEKVÁROS
FÁNK**

 50 g	 30'	 x	
 50	 x	 100% x	
 32	 x		

Kioltasztás után fogyasztható. Klasszikus szalagos fánk sárgabarackkizel tölte.

4250250

**MOGYORÓKRÉMES
FÁNK**

 50 g	 30'	 x	
 50	 x	 100% x	
 32	 x		

Kioltasztás után fogyasztható. Klasszikus szalagos fánk nugáttal tölte. Csokis csikkokkal dekorálva.



4237811

**LEKVÁROS
FÁNK**

 50 g	 30'	 x	
 50	 x	 100% x	
 32	 x		

Kioltasztás után fogyasztható. Klasszikus szalagos fánk gyümölcssizel tölte.



4250252

**VANÍLIÁS
FÁNK**

 50 g	 30'	 x	
 50	 x	 100% x	
 32	 x		

Kioltasztás után fogyasztható. Klasszikus szalagos fánk vaníliás töltelekkel. Fehér cukormázcsikkokkal dekorálva.



MUFFIN



4293107

MÁLNÁS
MUFFIN

112 g

30'

x

18

x

100% x

112

x



Kioldasztás után fogyasztható. Óriás barna muffin csokoládédarabkákkal mind belül, mind a tetején. Eperrel tölve. Barna tulipánformában sütte.



4294248

VANÍLIÁS
MUFFIN

100 g

30'

x

18

x

100% x

120

x



Kioldasztás után fogyasztható. Óriás könnyű muffin vaníliazeissel. Barna tulipánformában sütte.



4294250

ÁFONYÁS
MUFFIN

100 g

30'

x

18

x

100% x

120

x



Kioldasztás után fogyasztható. Óriás fehér muffin áfonyával. Barna tulipánformában sütte.

4294249

CSOKIS
MUFFIN

100 g

30'

x

18

x

100% x

120

x



Kioldasztás után fogyasztható. Óriás barna muffin csokoládédarabkákkal mind belül, mind a tetején. Barna tulipánformában sütte.





Nagyi félé

SÜTEMÉNYEK ÉS PRÉMIUM VAJAS- MAZSOLÁS KALÁCS





4293544

MINI MÁKOS
ÖKÖRSZEM

40 g	30'	x
84 (14 x 6)	200-210 °C	100% x
64	4-5'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Kalácskészítóból készített sütemény nagyon lágy mákos töltelékkel. A töltelék a sütemény tömegének a felét teszi ki.

4293544

MINI MEGGYES
ÖKÖRSZEM

40 g	30'	x
84 (14 x 6)	200-210 °C	100% x
64	4-5'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Kalácskészítóból készített sütemény pikáns meggyes töltelékkel. A töltelék a sütemény tömegének a felét teszi ki.



4293543

MINI TÚRÓS-BARACKOS
ÖKÖRSZEM

40 g	30'	x
84 (14 x 6)	200-210 °C	100% x
64	4-5'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Kalácskészítóból készített sütemény lágy túrós töltelékkel, papádarábakkal és sárgabarackkízzel. A töltelék a sütemény tömegének a felét teszi ki.



4293546

MINI BARACKOS
ÖKÖRSZEM

40 g	30'	x
84 (14 x 6)	200-210 °C	100% x
64	4-5'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Kalácskészítóból készített sütemény sárgabaracktöltelékkel. A töltelék a sütemény tömegének a felét teszi ki.



4293547

MINI ÁFONYÁS
ÖKÖRSZEM

40 g	30'	x
84 (14 x 6)	200-210 °C	100% x
64	4-5'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Kalácskészítóból készített sütemény áfonyás töltelékkel, zsemlemorzsa dekorációval a tetején. A töltelék a sütemény tömegének a felét teszi ki.



4293548

MINI SZILVÁS
ÖKÖRSZEM

40 g	30'	x
84 (14 x 6)	200-210 °C	100% x
64	4-5'	

Előszűtő (rövid idő alatt készre süthető). Kalácskészítóból készített sütemény szilvalekváros töltelékkel. A töltelék a sütemény tömegének a felét teszi ki.





Készre sütött



Tipp

A Mandulás briós és a Prémium vajas-mazsolás kalács még finomabb ha kis időre gőzkeveréses sütőbe tesszük **1-2' / 190 °C**

4205106

PRÉMIUM VAJAS-MAZSOLÁS KALÁCS

405 g

18 (3 x 6)

28

45'

x

x

x

100%



Készre sütött. Eredeti édes kalácsészteéből, mazsolával. Hat fonatból fonva. Mandulaszeletekkel dekorálva a tetején. Fogyasztás előtt csak kiolvasztandó. Sütőben rövid idő alatt felmelegíthető.



SÜTEMÉNYEK ÉS SZELETEK



Jennyleg
nincs
több?

ELŐSZELETETLT TORTÁK
EGÉSZ TORTÁK
DESSZERTEK





4276533

MÁRVÁNYOS MÁLNAPIRÉS SAJTORTA

1600 g	24 h*	x
12 x 133 g	x	x
144	x	



Kioldasztás után fogyasztható. Rogogós kekszburundában sült sajttorta. Márványos málnaszelével dekorálva, 12 szeletre előszeletelve. *Az előszeletelt tortákat 8 °C-on kell kioldasztani.



4276528

FEKETE-FEHÉR TORTA

1250 g	24 h*	x
12 x 104 g	x	x
144	x	



Kioldasztás után fogyasztható. Barna piskótatorta tejszínes fehércsokoládékrémrel. Fehér csokoládédarabokkal vastagon szórva, 12 szeletre előszeletelve. *Az előszeletelt tortákat 8 °C-on kell kioldasztani.

4276512

KÓKUSZOS SZELET

70 g	12 h*	x
24	x	x
56	x	



Kioldasztás után fogyasztható. Könnyű desszert lágy piskótából tejszínes áfonyakrémmel költve. Pirított mandulaszeletekkel a tetején. *A szeleteket 8 °C-on kell kioldasztani.



4276492

CSOKOLÁDÉTORTA

850 g	24 h*	x
10 x 85 g	x	x
144	x	



Kioldasztás után fogyasztható. Könnyű piskótatorta tejszínes csokoládékrémrel töltve és barna fényes bevonattal borítva. Csokoládédarabkákkal dekorálva, 10 szeletre előszeletelve. *Az előszeletelt tortákat 8 °C-on kell kioldasztani.



4276531

MÉZTORTA

1600 g	6 h*	x
16 x 100 g	x	x
120	x	



Kioldasztás után fogyasztható. Lágyméztorta mézzel, könnyű krémmel és dióval. 14 szeletre előszeletelve. *Az előszeletelt tortákat 8 °C-on kell kioldasztani.



4276537**TÚRÓS-BARACKOS
SZELET**

90 g

30

60

12 h*

x

x

x

100 % x



Kioltvasztás után fogyasztható. Édes túrórémekkel töltött desszert. Sárgabarackkal és édes darával dekorálva. *A szeleteket 8 °C-on kell kioltvasztani.

**4276520****MÁLNAPÜRÉS
VANÍLIAPUDING TORTA**

1000 g

8

54

5-6 h*

x

x

x

100 % x



Kioltvasztás után fogyasztható. Ízletes könnyű tésztából készült torta vaníliakrémmel töltve. Finom málnapürével dekorálva. Egy darabban csomagolva, előszeletelés nélkül. *Az egész tortákat 8 °C-on kell kioltvasztani.

**4276498****SAJTTORTA
KAKAÓS MORZSÁVAL**

1000 g

8

54

5-6 h*

x

x

x

100 % x



Kioltvasztás után fogyasztható. Ízletes könnyű barna tésztából készült torta édes főzött sajtkrémekkel töltve. Édes morzsával dekorálva. Egy darabban csomagolva, előszeletelés nélkül. *Az egész tortákat 8 °C-on kell kioltvasztani.

**4276494****MORZSÁS
ALMATORTA**

1250 g

8

54

5-6 h*

x

x

x

100 % x



Kioltvasztás után fogyasztható. Ízletes könnyű tésztából készült torta almával és fahéjjal töltve. Édes morzsával dekorálva. Egy darabban csomagolva, előszeletelés nélkül. *Az egész tortákat 8 °C-on kell kioltvasztani.

**4276496****MORZSÁS
SZILVATORTA**

1250 g

8

54

5-6 h*

x

x

x

100 % x



Kioltvasztás után fogyasztható. Ízletes könnyű tésztából készült torta szilvával és fahéjjal töltve. Édes morzsával dekorálva. Egy darabban csomagolva, előszeletelés nélkül. *Az egész tortákat 8 °C-on kell kioltvasztani.

**4276495****SAJTTORTA**

1250 g

8

54

5-6 h*

x

x

x

100 % x



Kioltvasztás után fogyasztható. Ízletes könnyű tésztából készült torta édes főzött sajtkrémekkel töltve. Egy darabban csomagolva, előszeletelés nélkül. *Az egész tortákat 8 °C-on kell kioltvasztani.

A detailed collage of baking ingredients and tools. In the background, a white tray holds various metal cookie cutters. A silver sifter is filled with white flour. To the right, several whole gingerbread cookies are visible. The foreground features a wooden surface dusted with flour, scattered with broken pieces of dark chocolate and chocolate shavings. A vanilla bean, tied with a pink and white string, and a cinnamon stick are also present.

EGYÉB

Mennyei!

SÜTÉSRE KÉSZ NYERS TÉSZTÁK
KIEGÉSZÍTŐK





4206209

LEVELES TÉSZA

 840 g	 30'	 x	
 25	 180-190 °C	 100% x	
 24	 dle typu výrobku		

Süteményalap. Leveles tészta 570 × 380 × 6 mm méretben.

4206248

ÉLESZTŐS-LEVELES TÉSZA

 1000 g	 30'	 x
 15	 180-190 °C	 100% x
 28	 dle typu výrobku	

Süteményalap. Leveles tészta 580 × 381 × 4,7 mm méretben.



4293572

FEHÉR CUKORMÁZ DEKOR

 600 g	 x	 x	
 6	 x	 100% x	
 145	 x		

Dekoráláshoz. Fehér vaníliaízű bevonat. Kész termékek dekorálásához.

4293571

CSOKIS DEKOR

 600 g	 x	 x	
 6	 x	 100% x	
 145	 x		

Dekoráláshoz. Barna csokoládéízű bevonat. Kész termékek dekorálásához.



4298213

BARACKÍZŰ DEKORZSELÉ

 2 kg	 x	 x
 1	 x	 100% x
 198	 x	

Dekoráláshoz. Édes, átlátszó zselé a frissen sült, még forró termékek dekorálásához sütés után. Lágy sárgabarackkízzel. Ragadós borításnak használható poralapú dekorációk és cukorkák alá. Használatra kész, nem kell hígítani.



4260926

CRÈME VENUS-VANÍLIÁS PUDING ALAPPOR

 10 kg	 x	 x	
 1	 x	 100% x	
 x	 x		

Sütésre előkészített. Vaníliaízű krémpor. Könnyű elkészíteni. Vízben oldódik, de használat előtt fontos jól elkeverni. Croissant-ok töltésére ideális.

