La Lorraine

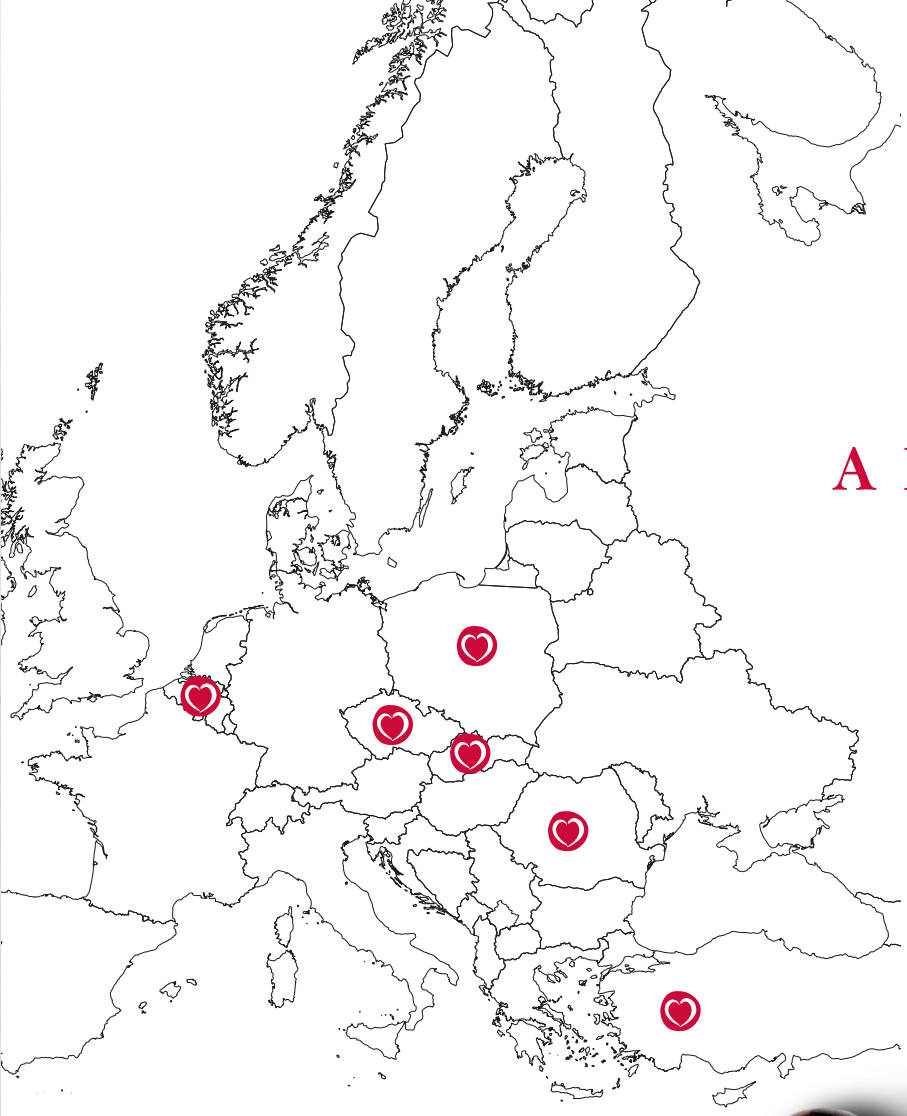
Baking passion

Termékkatalógus 2019 - 2020

ISMERŐSEN CSENG A LA LORRAINE NÉV?

80 éve
SZENVEDÉLLYEL A PÉKIPARBAN

1939-at írunk. Gerard Vanherpe megnyitja első malmát Gentben. Amikor két fia, Johan és Eric, csatlakozik a családi vállalkozáshoz, megvásárolják a ninovei La Lorraine Pékséget. A friss összetevők, a legjobb minőség és a kézművesség iránti szenvedélyük indítja el a pékipar új fejezetét. Mára a La Lorraine világszerte működtet gyárakat és foglalkozik termékfejlesztéssel.



Egyre népszerűbb
A KÉZMŰVESSÉG VILÁGSZERTE

A nemzetközi jelenlétünknek köszönhetően gyorsan tudunk a piaci igényekre reagálni és a legkiválóbb péktermékekkel ellátni fogyasztóink szükségleteit. Ugyanezzel az elhivatottsággal keressük az inspiráló új receptúrákat, úttörő fejlesztéseket és ízkreációkat, melyeken keresztül megosztjuk a szakértelmünket nap mint nap.

Élmény
A FAGYASZTOTTÓL A FRISS PÉKÁRUKIG

A La Lorraine márka napjainkban már mindenki számára a sütés szenvedélyét, az eredeti ízeket és az innovatív recepteket jelenti. Mindezt annak érdekében építjük, hogy fogyasztóinkat ízletes termékekkel, minőségi alapanyagokkal és rengeteg finom falattal lássuk el. Magunkkal hozott örökségünk felhasználásával a legmagasabb minőségű péktermékeket készítjük - maximális odafigyeléssel.

Kenyérfélék

Mini termékek 8-9
Zsemlék 10-11
Flatbread-ek, paninik és szendvicsalapok 12-15
Bagettek és ciabatták 16-25
Cipók és veknik 26-27

Édes péksütemények

Croissant-ok 30-31
Töltött croissant-ok és édes péksütemények 32-35

Cukrászsütemények

Fánkok 38-43
Muffinok és torták 44-45

Sós péksütemények

Sós péksütemények 48-49
Töltött bagettek 50-51

- Termékek betűrendi sorrendje - Allergének 52-56
- Jelmagyarázat 57
- Sütési technológiák és instrukciók 58
- Használati utasítás 59

Lehet puha, ropogós vagy akár kövön sütött- a kenyér elengedhetetlenül fontos az asztalunkon és a boltok polcain. A legapróbb kenyereinket is ugyanazzal a gondossággal készítjük. A kézműves technológiának köszönhetően szabadulnak fel a legfrisebb ízek és a legízletesebb aromák.

Kenyérfélék

Mini termékek	**8-9**
Zsemlék	**10-11**
Flatbread-ek, paninik és szendvicsalapok	**12-15**
Bagettek és ciabatták	**16-25**
Cipók és veknik	**26-27**

MINI TERMÉKEK

4300148

MINI NATÚR CSÁSZÁRZSEMLE

35 G
150 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20-30’
SÜTÉS 210°C – 5-7’

4300226

MINI SOKMAGVAS CSÁSZÁRZSEMLE

35 G
150 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20-30’
SÜTÉS 210°C – 5-7’

4294345

MINI CSÁSZÁRZSEMLE MIX

35 G
150 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 190°C – 8-10’

4043531

KLASSZIKUS MINI MIX

35 G
100 DB/KARTON – 60 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 4-6’

4035046

MINI CIABATTA MIX

40 G
60 DB/KARTON – 64 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20-26°C – 20-30’
SÜTÉS 210°C – 4-5’

2104237

RUSZTIKUS MINIZSEMLE MIX

30 G
135 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 8-10’

5001265

MINI RUSZTIKUS FEHÉR CIABATTA

45 G
35 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 4-6’

5000550

MINI PAGNOTTELLA

40 G
80 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 4-6’

5001279

MINI MEDITERRÁN PAGNOTTELLA

45 G
36 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 4-6’

ZSEMLÉK

4294344
NATÚR CSÁSZÁRZSEMLE

60 G
95 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4293375
SZEZÁMOS CSÁSZÁRZSEMLE

65 G
95 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-8’

4294347
SOKMAGVAS CSÁSZÁRZSEMLE

60 G
100 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4293369
TÖNKÖLYÖS CSÁSZÁRZSEMLE

60 G
95 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4294357
MAGVAKKAL SZÓRT CSÁSZÁRZSEMLE

60 G
95 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

5001862

FEHÉR RÓZSAZSEMLE

55 G
90 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 8-10’

5001863

BARNA RÓZSAZSEMLE

55 G
90 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 36’
SÜTÉS 180°C – 8-10’

4045199

HÁZI VÁGOTT ZSEMLE

75 G
45 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS SZOBAHŐM. – 20-30’
SÜTÉS 210°C – 3’

FLATBREAD-EK, PANINIK ÉS SZENDVICSALAPOK

4294547

HAMBURGER ZSEMLE

86 G
24 DB/KARTON – 64 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’
GRILLEZÉS 230°C – 2-3’

5001251

HOT DOG KIFLI /FÚRT LYUKAS/

60 G
60 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS SZOBAHŐM. – 0’
SÜTÉS 200°C – 0-3’

5001149

FÉLHOLD ALAKÚ FLAGUETTE

100 G
48 DB/KARTON – 36 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 8-10’

5001640

BAJOR ZSEMLE

100 G
120 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 200°C – 0-3’

5001639

BAJOR RÚD

100 G
120 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 90’
SÜTÉS 200°C – 0-3

5001638

BAJOR PEREC

100 G
80 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 190°C – 14’

4070093

GRILLCSÍKOS PANINI

110 G
60 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20-26°C – 30-40’

2104218

GRILLCSÍKOS PANINI TELJES KIÖRLÉSŰ ELŐRE SZELETELT

110 G
55 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 200°C – 4-6’
GRILLEZÉS 220°C – 3-5’

5000898

SZEZÁMMAGOS PANINI

130 G
45 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 200°C – 4-6’
GRILLEZÉS 220°C – 3-5’

5001801

ROPOGÓS SZENDVICSZSEMLE BÚZALISZTBŐL - SZELETELT

75 G, 12 CM
30 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 3’

5001800

ROPOGÓS SZENDVICSZSEMLE SÖRREL KÉSZÜLT - SZELETELT

80 G, 12 CM
30 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 3’

5001802

ROPOGÓS TÖBBMAGVAS SZENDVICSZSEMLE - SZELETELT

70 G, 12 CM
30 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 3’

5000563

BAGEL NATÚR KÉSZRE SÜTÖTT

85 G
50 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 200°C – 0-3’

5000782

BAGEL SZEZÁMMAGOS KÉSZRE SÜTÖTT

85 G
50 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 200°C – 0-3’

5001766

VAJAS BAGEL KÉSZRE SÜTÖTT

127 G
32 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 200°C – 0-3’

5001768

SOKMAGVAS BAGEL KÉSZRE SÜTÖTT

135 G
32 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 200°C – 0-3

5001769

ÍNYENC BAGEL KÉSZRE SÜTÖTT

127 G
32 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 200°C – 0-3’

BAGETTEK ÉS CIABATTÁK

4229742
4229768 - KÉSZRE SÜTÖTT
PICCOLO BAGETT

80 G, 20 CM
80 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’:

4227660
KORPÁS BAGETT

95 G, 20 CM
70 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 25’
SÜTÉS 210°C – 7-10’

4227680
4296379 - KÉSZRE SÜTÖTT
FRANCIA FÉLBAGETT

120 G, 26,5 CM
55 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 7-10’

4040182
FEHÉR FÉLBAGETT LISZTTEL SZÓRVA KÉSZRE SÜTÖTT

110 G, 26 CM
45 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS SZOBAHŐM. – 60’
SÜTÉS 210°C – 0-3’

4040181
BARNA FÉLBAGETT LISZTTEL SZÓRVA KÉSZRE SÜTÖTT

110 G, 26 CM
45 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS SZOBAHŐM. – 60’
SÜTÉS 210°C – 0-3’

4229820
SOKMAGVAS KORPÁS FÉLBAGETT

125 G, 27 CM
55 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 7-10’

4229810

WELLNESS BAGETT

120 G, 27 CM
55 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4040153

SPANYOL BAGETT

155 G, 27 CM
36 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20-26°C – 20-30’
SÜTÉS 210°C – 8-10’

4040168

FALUSI KOVÁSZOS BAGETT

125 G, 27 CM
44 DB/KARTON – 30 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20-26°C – 20’
SÜTÉS 190-200°C – 14-16’

4229808

TÖNKÖLYÖS BAGETT

120 G, 27 CM
55 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20°C – 22’
SÜTÉS 210°C – 7-10’

5001763

PANE CROISSANT

65 G, 10 CM
70 DB/KARTON – 80 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 20-22’

4297757
4296352 - KÉSZRE SÜTÖTT

NATÚR ROMBUSZ BAGETT

80 G, 15 CM
70 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4297770
4296354 - KÉSZRE SÜTÖTT

MAGVAKKAL SZÓRT ROMBUSZ BAGETT

80 G, 15 CM
70 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295378

RUSZTIKUS FÉLBAGETT

130 G, 25 CM
40 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295369

RUSZTIKUS BURGONYÁS FÉLBAGETT

130 G, 25 CM
40 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295400
4296350 - KÉSZRE SÜTÖTT

RUSZTIKUS HAJDINÁS FÉLBAGETT

130 G, 25 CM
40 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295380

MAGVAS ROZSOS CIABATTA

60 G
90 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4294256

TÖKMAGVAS CIABATTA

60 G
90 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295497

TELJES KIŐRLÉSŰ MAGVAS CIABATTA

90 G, 12 CM
70 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295370

NATÚR CIABATTA

90 G, 12 CM
60 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295374

OLÍVÁS CIABATTA

90 G, 11 CM
70 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295381

PARADICSOMOS CIABATTA

100 G, 12 CM
50 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295359

SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS CIABATTA

130 G, 15 CM
50 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

4295367

PROVANSZI FŰSZEREZÉSŰ CIABATTA

130 G, 15,5 CM
50 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 6-9’

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA

110 G
45 DB/KARTON – 40 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 200°C – 8-10’

4040154

SPANYOL MAXI BAGETT

290 G, 42 CM
20 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20-26°C – 20-30’
SÜTÉS 210°C – 8-10’

4297667

MAXI RUSZTIKUS BAGETT

220 G, 30 CM
24 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 200°C – 7-10’

4040141

RUSZTIKUS KOVÁSZOS ROZSOS BAGETT

220 G, 40 CM
30 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 170-190°C – 8-10’

4040142

RUSZTIKUS KOVÁSZOS SOKMAGVAS BAGETT

220 G, 40 CM
30 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 170-190°C – 8-10’

4227670

FRANCIA BAGETT

245 G, 54 CM
28 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 210°C – 7-10’

5001145

SOKMAGVAS BAGETT KOVÁSZOLT TÉSZTÁBÓL

252 G, 54 CM
20 DB/KARTON – 36 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 11-13’

Pure by Nature
100% organic & natural

2104513

BIO RUSZTIKUS FEHÉR FÉLBAGETT

140 G, 22 CM
45 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 11-13’

2104514

BIO RUSZTIKUS TÖBBMAGVAS FÉLBAGETT

140 G, 22 CM
45 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 11-13’

2104516

BIO RUSZTIKUS TÖBBMAGVAS BAGETT

300 G, 44 CM
20 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 15’
SÜTÉS 180°C – 11-13’

2104517

BIO RUSZTIKUS FEHÉR BOULOT

800 G
7 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS SZOBAHŐM. – 0’
SÜTÉS 210°C – 14-16’

2104518

BIO RUSZTIKUS TÖBBMAGVAS BOULOT

800 G
7 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS SZOBAHŐM. – 0’
SÜTÉS 210°C – 14-16’

CIPÓK ÉS VEKNIK

4030096
KÉZMŰVES VEKNI

450 G
14 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 210°C – 14-16’

4221455
KÉZMŰVES KOVÁSZOS CIPÓ

450 G
15 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 210°C – 14-16’

4030135
KÉZMŰVES KOVÁSZOS PÁRNA

450 G
15 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 210°C – 14-16’

4294413

ROZSOS MAGVAS VÁGOTT BUCI

420 G
16 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’
SÜTÉS 200°C – 8-10’

4030099

KÉZMŰVES ÖTMAGVAS VEKNI

450 G
14 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 210°C – 14-16

4030101

KÉZMŰVES RUSZTIKUS MAGVAS VEKNI

450 G
14 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 210°C – 14-16’

Engedd a vaj fenséges illatát szétáradni az ízletedben! Kápráztasd el vevőidet különleges termékválasztékoddal, hadd élvezzék a belga csokoládé semmihez sem fogható ízét, a juharszirup édes csábítását.

Édes péksütemények

Croissant-ok **30-31**
Töltött croissant-ok és édes péksütemények **32-35**

CROISSANT-OK

4208193

MINI CROISSANT

25 G
250 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 10-12’

4208191

MINI VAJAS CROISSANT

25 G
150 DB/KARTON – 88 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 10-12’

4206139

CROISSANT

65 G
80 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4206113

VAJAS CROISSANT

65 G
80 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 17-20’

4206140

KLASSZIKUS VAJAS CROISSANT KÉSZRE SÜTÖTT

53 G
32 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’

4206120

PRÉMIUM VAJAS CROISSANT

70 G
70 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 17-20’

TÖLTÖTT CROISSANT-OK ÉS ÉDES PÉKSÜTEMÉNYEK

5001647

CSOKOLÁDÉS-MOGYORÓS VAJAS CROISSANT

100 G
60 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 20-22’

5001673

MÁRVÁNYOZOTT VAJAS CROISSANT KAKAÓS TÖLTELÉKKEL

90 G
40 DB/KARTON – 96 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 17-19’

5001674

MÁRVÁNYOZOTT VAJAS CROISSANT MÁLNÁS TÖLTELÉKKEL

90 G
40 DB/KARTON – 96 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 17-19’

4206122

CROISSANT EPRES ÍZŰ TÖLTELÉKKEL

95 G
60 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 40’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4206123

CROISSANT BARACKDZSEM TÖLTELÉKKEL

95 G
60 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 40’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

5001648

MARCIPÁNOS CROISSANT

100 G
60 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 20-22’

4208238

FAHÉJAS CSIGA

95 G
80 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4208254

MAZSOLÁS VANÍLIÁS CSIGA

95 G
60 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

2204254

ERDEI GYÜMÖLCSÖS MÜZLIS CSIGA

100 G
60 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 17-19’

4208350

CSOKIS CSAVART

100 G
52 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4208325

JUHARSZIRUPOS PEKÁNDIÓS FONOTT SÜTEMÉNY

95 G
80 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 40’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4208322

CSOKIS PÁRNA

75 G
80 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4208099

BELGA CSOKIS PÁRNA

75 G
70 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

2204192

CUKORGYÖNGYÖS CSIGA

100 G
60 DB/KARTON – 56 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 170°C – 17-19’

4206103

ALMÁS TÁSKA

100 G
90 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 10-15’
SÜTÉS 180-190°C – 20-25’

4206106

SÁRGABARACKOS TÁSKA

100 G
90 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 10-15’
SÜTÉS 180-185°C – 20-25’

4206105

MEGGYES TÁSKA

120 G
60 DB/KARTON – 44 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 10-15’
SÜTÉS 180-185°C – 20-25’

Ki tud ellenálni egy édes csábításnak?! Muffin, fánk, torta?
Ma már nincs jó buli nélkülük, ők a legjobb partyarcok! 😍💗🍩🎉

Cukrászsütemények

Fánkok 38-43
Muffinok és torták 44-45

FÁNKOK

4250951
GYŰRŰS FÁNK CSOKOLÁDÉ ÍZŰ BEVONATTAL

56 G
48 DB/KARTON – 68 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250950
GYŰRŰS FÁNK EPER ÍZŰ BEVONATTAL

56 G
48 DB/KARTON – 68 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250954
GYŰRŰS FÁNK SZÍNES CUKORKÁKKAL SZÓRVA

56 G
48 DB/KARTON – 68 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250972
GYŰRŰS FÁNK MANDULASZÓRÁSSAL

57 G
48 DB/KARTON – 68 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250953
GYŰRŰS FÁNK BANÁN ÍZŰ BEVONATTAL

56 G
48 DB/KARTON – 68 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250956
GYŰRŰS FÁNK CSOKIS CUKORKA SZÓRÁSSAL

56 G
48 DB/KARTON – 88 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250361

MINI FEHÉR FÁNK VIRÁGOKKAL

20 G
80 DB/KARTON – 88 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250359

MINI RÓZSASZÍN FÁNK VIRÁGOKKAL

20 G
80 DB/KARTON – 88 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250960

PÖTTYÖS CSOKIS FÁNK

54 G
48 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250961

PÖTTYÖS EPRES FÁNK

54 G
48 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250964

PÖTTYÖS ERDEI GYÜMÖLCSÖS FÁNK

54 G
48 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250965

PÖTTYÖS ZÖLDALMÁS FÁNK

54 G
48 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250962

PÖTTYÖS NARANCSOS FÁNK

54 G
48 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

4250963

PÖTTYÖS BANÁNOS FÁNK

54 G
48 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

A TERMÉKEK 100 000 DB FELETT RENDELHETŐEK.

5001289

MINI ERDEI GYÜMÖLCSÖS FÁNK

24 G
105 DB/KARTON – 104 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’

5001178

MINI MOGYORÓKRÉMES FÁNK

25 G
105 DB/KARTON – 104 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 60’

5001499

MINI SÓS KARAMELLÁS FÁNK

24 G
105 DB/KARTON – 104 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’

5000700

TEJKRÉMES PROFITEROL

12,5 G
190 DB/KARTON – 96 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 4°C – 60’

5001191

CSOKOLÁDÉS PROFITEROL

18 G
196 DB/KARTON – 96 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 4°C – 60’

5001498

SÓS KARAMELLÁS PROFITEROL

20 G
190 DB/KARTON – 96 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 4°C – 60’

MUFFINOK ÉS TORTÁK

4294248
VANÍLIÁS MUFFIN

100 G
18 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’

4294249
CSOKIS MUFFIN

100 G
18 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’

4294250
ÁFONYÁS MUFFIN

100 G
18 DB/KARTON – 120 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’

4276494

MORZSÁS ALMATORTA

1250 G
8 DB/KARTON – 54 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 5-6 ÓRA

4276495

SAJTTORTA

1250 G
8 DB/KARTON – 54 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 5-6 ÓRA

4276496

MORZSÁS SZILVATORTA

1250 G
8 DB/KARTON – 54 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 5-6 ÓRA

Töltsd meg finomsággal a perceidet!
Bárhol, bármikor, a sós finomságaink
azonnal kéznél vannak.
Kényeztetnek úton-útfélen.

Sós péksütemények

Sós péksütemények 48-49
Töltött bagettek 50-51

SÓS PÉKSÜTEMÉNYEK

4201604

SAJTOS CROISSANT

60 G
60 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4201628

SOKMAGVAS VAJAS CROISSANT

90 G
40 DB/KARTON – 96 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30-40’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4208235

SAJTOS CSIGA

100 G
60 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 45’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4206118

SONKÁS-SAJTOS RÁCSOS

100 G
70 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4208336

SAJTKRÉMES SONKÁS RÁCSOS

90 G
70 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30-40’
SÜTÉS 180-190°C – 13-16’

4206119

BROKKOLIS SAJTOS RÁCSOS

100 G
70 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

4400307

SAJTOS BUREK

130 G
50 DB/KARTON – KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 190°C – 20’

4400306

SAJTOS-SPENÓTOS BUREK

130 G
50 DB/KARTON – KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 190°C – 20’

4208299

ZÖLDSÉGES SAJTOS RÁCSOS

95 G
60 DB/KARTON – 48 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 30’
SÜTÉS 180-190°C – 12-16’

TÖLTÖTT BAGETTEK

4040078

FOKHAGYMÁS MINI BAGETT

80 G
80 DB/KARTON – 32 KARTON/RAKLAP
SÜTÉS 180-200°C – 8-10’

4040151

FOKHAGYMÁS FÉLBAGETT

170 G
48 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 20-26°C – 20’
SÜTÉS 170-190°C – 9-12’

4040172

SAJTOS-PARADICSOMOS FÉLBAGETT

160 G
48 DB/KARTON – 28 KARTON/RAKLAP
FELENGEDÉS 22°C – 20’
SÜTÉS 170-190°C – 9-12’

TERMÉKEK BETŰRENDI SORRENDJE - ALLERGÉNEK

A															
35	**4206103**	ALMÁS TÁSKA	•												
Á															
44	**4294250**	ÁFONYÁS MUFFIN	•		•				•						
B															
15	**5000563**	BAGEL NATÚR KÉSZRE SÜTÖTT	•					•							
15	**5000782**	BAGEL SZEZÁMMAGOS KÉSZRE SÜTÖTT	•					•					•		
13	**5001638**	BAJOR PEREC	•												
13	**5001639**	BAJOR RÚD	•												
13	**5001640**	BAJOR ZSEMLE	•												
16	**4040181**	BARNA FÉLBAGETT LISZTTEL SZÓRVA KÉSZRE SÜTÖTT	•												
11	**5001863**	BARNA RÓZSAZSEMLE	•						•						
34	**4208099**	BELGA CSOKIS PÁRNA	•					•	•						
24	**2104517**	BIO RUSZTIKUS FEHÉR BOULOT	•												
24	**2104513**	BIO RUSZTIKUS FEHÉR FÉLBAGETT	•										•		
24	**2104516**	BIO RUSZTIKUS TÖBBMAGVAS BAGETT	•										•		
24	**2104518**	BIO RUSZTIKUS TÖBBMAGVAS BOULOT	•										•		
24	**2104514**	BIO RUSZTIKUS TÖBBMAGVAS FÉLBAGETT	•										•		
49	**4206119**	BROKKOLIS SAJTOS RÁCSOS	•		•				•				•		
C															
30	**4206139**	CROISSANT	•		•				•						
32	**4206123**	CROISSANT BARACKDZSEM TÖLTELÉKKEL	•												
32	**4206122**	CROISSANT EPRES ÍZŰ TÖLTELÉKKEL	•												
35	**2204192**	CUKORGYÖNGYÖS CSIGA	•		•			•	•						
CS															
34	**4208350**	CSOKIS CSAVART	•		•			•	•						
44	**4294249**	CSOKIS MUFFIN	•		•			•	•						
34	**4208322**	CSOKIS PÁRNA	•		•				•	•					
43	**5001191**	CSOKOLÁDÉS PROFITEROL	•		•			•	•	•					
32	**5001647**	CSOKOLÁDÉS-MOGYORÓS VAJAS CROISSANT	•					•	•	•					
E															
33	**2204254**	ERDEI GYÜMÖLCSÖS MÜZLIS CSIGA	•		•				•						
F															
33	**4208238**	FAHÉJAS CSIGA	•		•				•	•					
17	**4040168**	FALUSI KOVÁSZOS BAGETT	•												
16	**4040182**	FEHÉR FÉLBAGETT LISZTTEL SZÓRVA KÉSZRE SÜTÖTT	•												
11	**5001862**	FEHÉR RÓZSAZSEMLE	•						•						
12	**5001149**	FÉLHOLD ALAKÚ FLAGUETTE	•						•						
50	**4040151**	FOKHAGYMÁS FÉLBAGETT	•						•						
50	**4040078**	FOKHAGYMÁS MINI BAGETT	•						•						
23	**4227670**	FRANCIA BAGETT	•												
16	**4227680, 4296379 - KÉSZRE SÜTÖTT**	FRANCIA FÉLBAGETT	•												

TERMÉKEK BETŰRENDI SORRENDJE - ALLERGÉNEK

G																
14	**4070093**	GRILLCSÍKOS PANINI	•													
14	**2104218**	GRILLCSÍKOS PANINI TELJES KIÖRLÉSŰ ELŐRE SZELETELT	•													
GY																
39	**4250953**	GYŰRŰS FÁNK BANÁN ÍZŰ BEVONATTAL	•					•	•							
39	**4250956**	GYŰRŰS FÁNK CSOKIS CUKORKA SZÓRÁSSAL	•					•	•							
39	**4250951**	GYŰRŰS FÁNK CSOKOLÁDÉ ÍZŰ BEVONATTAL	•					•	•							
39	**4250950**	GYŰRŰS FÁNK EPER ÍZŰ BEVONATTAL	•					•	•							
39	**4250972**	GYŰRŰS FÁNK MANDULASZÓRÁSSAL	•					•	•	•						
39	**4250954**	GYŰRŰS FÁNK SZÍNES CUKORKÁKKAL SZÓRVA	•					•	•							
H																
12	**4294547**	HAMBURGER ZSEMLE	•					•					•			
11	**4045199**	HÁZI VÁGOTT ZSEMLE	•						•							
12	**5001251**	HOT DOG KIFLI /FÚRT LYUKAS/	•													
Í																
15	**5001769**	ÍNYENC BAGEL KÉSZRE SÜTÖTT	•					•					•			
J																
34	**4208325**	JUHARSZIRUPOS PEKÁNDIÓS FONOTT SÜTEMÉNY	•		•				•	•						
K																
26	**4221455**	KÉZMŰVES KOVÁSZOS CIPÓ	•													
26	**4030135**	KÉZMŰVES KOVÁSZOS PÁRNA	•													
27	**4030099**	KÉZMŰVES ÖTMAGVAS VEKNI	•										•			
27	**4030101**	KÉZMŰVES RUSZTIKUS MAGVAS VEKNI	•										•			
26	**4030096**	KÉZMŰVES VEKNI	•													
8	**4043531**	KLASSZIKUS MINI MIX	•										•			
31	**4206140**	KLASSZIKUS VAJAS CROISSANT KÉSZRE SÜTÖTT	•		•				•							
16	**4227660**	KORPÁS BAGETT	•													
M																
10	**4294357**	MAGVAKKAL SZÓRT CSÁSZÁRZSEMLE	•					•					•			
18	**4297770, 4296354 -** KÉSZRE SÜTÖTT	MAGVAKKAL SZÓRT ROMBUSZ BAGETT	•					•					•			
20	**4295380**	MAGVAS ROZSOS CIABATTA	•					•					•			
32	**5001648**	MARCIPÁNOS CROISSANT	•					•	•	•						
22	**4297667**	MAXI RUSZTIKUS BAGETT	•													
33	**4208254**	MAZSOLÁS VANÍLIÁS CSIGA	•		•				•							
32	**5001673**	MÁRVÁNYOZOTT VAJAS CROISSANT KAKAÓS TÖLTELÉKKEL	•		•			•	•	•						
32	**5001674**	MÁRVÁNYOZOTT VAJAS CROISSANT MÁLNÁS TÖLTELÉKKEL	•		•				•							
35	**4206105**	MEGGYES TÁSKA	•													
8	**4035046**	MINI CIABATTA MIX	•					•								
30	**4208193**	MINI CROISSANT	•		•											
8	**4294345**	MINI CSÁSZÁRZSEMLE MIX	•										•			
42	**5001289**	MINI ERDEI GYÜMÖLCSÖS FÁNK	•		•				•							
40	**4250361**	MINI FEHÉR FÁNK VIRÁGOKKAL	•					•								
9	**5001279**	MINI MEDITERRÁN PAGNOTTELLA	•													
42	**5001178**	MINI MOGYORÓKRÉMES FÁNK	•		•			•	•	•						
8	**4300148**	MINI NATÚR CSÁSZÁRZSEMLE	•													

TERMÉKEK BETŰRENDI SORRENDJE - ALLERGÉNEK

9	**5000550**	MINI PAGNOTTELLA	•										•		
40	**4250359**	MINI RÓZSASZÍN FÁNK VIRÁGOKKAL	•					•							
9	**5001265**	MINI RUSZTIKUS FEHÉR CIABATTA	•												
8	**4300226**	MINI SOKMAGVAS CSÁSZÁRZSEMLE	•										•		
42	**5001499**	MINI SÓS KARAMELLÁS FÁNK	•		•				•						
30	**4208191**	MINI VAJAS CROISSANT	•		•				•						
45	**4276494**	MORZSÁS ALMATORTA	•		•										
45	**4276496**	MORZSÁS SZILVATORTA	•		•										
N															
21	**4295370**	NATÚR CIABATTA	•												
10	**4294344**	NATÚR CSÁSZÁRZSEMLE	•												
18	**4297757, 4296352 -** KÉSZRE SÜTÖTT	NATÚR ROMBUSZ BAGETT	•												
O															
21	**4295374**	OLÍVÁS CIABATTA	•												
P															
21	**5001181**	PAGNOTTELLA RUSTICA	•												
18	**5001763**	PANE CROISSANT	•												
21	**4295381**	PARADICSOMOS CIABATTA	•												
16	**4229742, 4229768 -** KÉSZRE SÜTÖTT	PICCOLO BAGETT	•												
41	**4250963**	PÖTTYÖS BANÁNOS FÁNK	•					•	•						
41	**4250960**	PÖTTYÖS CSOKIS FÁNK	•					•	•						
41	**4250961**	PÖTTYÖS EPRES FÁNK	•					•	•						
41	**4250964**	PÖTTYÖS ERDEI GYÜMÖLCSÖS FÁNK	•					•	•						
41	**4250962**	PÖTTYÖS NARANCSOS FÁNK	•					•	•						
41	**4250965**	PÖTTYÖS ZÖLDALMÁS FÁNK	•					•	•						
31	**4206120**	PRÉMIUM VAJAS CROISSANT	•		•				•						
21	**4295367**	PROVANSZI FŰSZEREZÉSŰ CIABATTA	•												
R															
14	**5001801**	ROPOGÓS SZENDVICSZSEMLE BÚZALISZTBŐL - SZELETELT	•												
14	**5001800**	ROPOGÓS SZENDVICSZSEMLE SÖRREL KÉSZÜLT - SZELETELT	•												
14	**5001802**	ROPOGÓS TÖBBMAGVAS SZENDVICSZSEMLE - SZELETELT	•					•	•				•		
27	**4294413**	ROZSOS MAGVAS VÁGOTT BUCI	•					•					•		
19	**4295369**	RUSZTIKUS BURGONYÁS FÉLBAGETT	•					•					•		
19	**4295378**	RUSZTIKUS FÉLBAGETT	•												
19	**4295400, 4296350 -** KÉSZRE SÜTÖTT	RUSZTIKUS HAJDINÁS FÉLBAGETT	•					•					•		
23	**4040141**	RUSZTIKUS KOVÁSZOS ROZSOS BAGETT	•												
23	**4040142**	RUSZTIKUS KOVÁSZOS SOKMAGVAS BAGETT	•												
8	**2104237**	RUSZTIKUS MINIZSEMLE MIX	•					•					•		

TERMÉKEK BETŰRENDI SORRENDJE - ALLERGÉNEK

S															
49	**4208336**	SAJTKRÉMES SONKÁS RÁCSOS	•		•				•						
49	**4400307**	SAJTOS BUREK	•		•				•						
48	**4201604**	SAJTOS CROISSANT	•		•			•	•						
48	**4208235**	SAJTOS CSIGA	•		•				•						
50	**4040172**	SAJTOS-PARADICSOMOS FÉLBAGETT	•		•				•						
49	**4400306**	SAJTOS-SPENÓTOS BUREK	•		•				•						
45	**4276495**	SAJTTORTA	•		•				•						
35	**4206106**	SÁRGABARACKOS TÁSKA	•												
15	**5001768**	SOKMAGVAS BAGEL KÉSZRE SÜTÖTT	•					•							
23	**5001145**	SOKMAGVAS BAGETT KOVÁSZOLT TÉSZTÁBÓL	•									•			
10	**4294347**	SOKMAGVAS CSÁSZÁRZSEMLE	•									•			
16	**4229820**	SOKMAGVAS KORPÁS FÉLBAGETT	•					•				•			
48	**4201628**	SOKMAGVAS VAJAS CROISSANT	•		•				•			•			
49	**4206118**	SONKÁS-SAJTOS RÁCSOS	•		•				•			•			
43	**5001498**	SÓS KARAMELLÁS PROFITEROL	•		•			•	•						
17	**4040153**	SPANYOL BAGETT	•												
22	**4040154**	SPANYOL MAXI BAGETT	•												
SZ															
21	**4295359**	SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS CIABATTA	•												
14	**5000898**	SZEZÁMMAGOS PANINI	•									•			
10	**4293375**	SZEZÁMOS CSÁSZÁRZSEMLE	•									•			
T															
43	**5000700**	TEJKRÉMES PROFITEROL	•		•				•						
20	**4295497**	TELJES KIŐRLÉSŰ MAGVAS CIABATTA	•					•				•			
20	**4294256**	TÖKMAGVAS CIABATTA	•												
17	**4229808**	TÖNKÖLYÖS BAGETT	•					•							
10	**4293369**	TÖNKÖLYÖS CSÁSZÁRZSEMLE	•												
V															
15	**5001766**	VAJAS BAGEL KÉSZRE SÜTÖTT	•					•							
31	**4206113**	VAJAS CROISSANT	•		•				•						
44	**4294248**	VANÍLIÁS MUFFIN	•		•				•						
W															
17	**4229810**	WELLNESS BAGETT	•					•	•			•			
Z															
49	**4208299**	ZÖLDSÉGES SAJTOS RÁCSOS	•		•				•			•			

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek

Rákfélék és a belőlük készült termékek

Tojás és a belőle készült termékek

Hal és a belőle készült termékek

Földimogyoró és a belőle készült termékek

Szójabab és a belőle készült termékek

Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)

Diófélék, azaz mandula (Amygdalus communis L.), mogyoró (Corylus avellana), dió (Juglans regia), kesudió (Anacardium occidentale), pekándió (Carya illinoinensis [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (Bertholletia excelsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámia vagy queenslandi dió (Macadamia ternifolia) és a belőlük készült termékek

Zeller és a belőle készült termékek

Mustár és a belőle készült termékek

Szezámmag és a belőle készült termékek

Kén-dioxid és az SO 2 -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben

Csillagfürt és a belőle készült termékek

Puhatestűek és a belőlük készült termékek

JELMAGYARÁZAT

A termék kovásszal készült.

A termék kőlapon sült.

Rostban gazdag termék.

A termék tanúsító szerv által akkreditáltan organikus.

A termék vegetáriánusok számára is fogyasztható.

A termék vegánok számára is fogyasztható.

A termék gluténmentes.

A termék laktózmentes.

Figyelem! Ezek a jelölések a 2019. Július 12-én érvényben levő receptúrákat mutatják. Receptúra-váltás esetén ezek a jelölések módosulhatnak. Az aktuális termékösszetétellel kapcsolatosan látogass el a www.specification.llbg.com oldalra.

SÜTÉSI TECHNOLÓGIÁK ÉS INSTRUKCIÓK

Sütési technológiák

Készre sütött	A termék a gyártási folyamat során teljesen készre lett sütve. Mindazonáltal javasolt egy pár percre sütőbe rakni a kívánt tálalási minőség eléréséhez. Melegítés esetén szükségtelen kiolvasztani, kivéve, ha az instrukciókban kifejezetten ez áll.
Elősütött	A termék részben meg lett sütve a gyártási folyamat során és további sütésre van szükség a tálalási minőség eléréséhez.
Sütésre kész	A termék a gyártás folyamán nincs sütve, de minden szükséges előkészületen átment /pl. kelesztés/.Sütés szükséges a kívánt minőség eléréséhez.
Forrón tálalni	Javasolt a terméket forrón tálalni. A sütési/melegítési instrukciókat megadjuk ahhoz, hogy a lehető legkisebb időre legyen szükség a tökéletes tálalási hőmérséklet eléréséhez.
Felengedés után fogyasztható	A terméknek nincs szüksége további sütésre/melegítésre. A termék a megadott kiolvasztási idő után tálalható.

Sütési instrukciók

Minden termékhez egyedileg készült sütési javaslat, mely betartása kiváló minőséget eredményez!

A sütési beállítások légkeveréses sütő teljesítménye alapján lettek megadva, de a különböző sütők alapján minimális eltérés lehetséges.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A termék súlya és mérete csakúgy, mint az összetevők aránya a receptekben egy átlagot mutatnak és bizonyos eltérések előfordulhatnak.

Fontos, hogy az általunk megadott adatok (súlyok és összetevők százaláka) mindig a fagyasztott termékekre vonatkoznak.

A táblázatban szereplő allergén anyagok 2019.07.12-én érvényes receptekre vonatkoznak. Ezek módosulhatnak recetpúra váltás esetén.

Kérjük látogasd meg a www.specification.llbg.com oldalt az aktuális adatokért és termékfotókért!

https://specification.llbg.com

ZÁRADÉK

SZERZŐI JOGOK
A fényképek és szövegek a La Lorraine tulajdona és oltalom alatt állnak. Tilos használni, másolni ezeket a La Lorraine engedélye nélkül.

FÉNYKÉPEK
A fotókon szereplő termékek különböző készültségi állapotokban készültek.

JEGYZETEK

JEGYZETEK

JEGYZETEK

La Lorraine

Baking passion

La Lorraine

Baking passion

VEVŐSZOLGÁLAT

T: **+36 1 510 08 40**
+36 70 316 74 38
F: **+36 1 430 20 51**
infoHU@llbg.com

La Lorraine a.s. Magyarországi Fióktelepe
1042 Budapest
Árpád út 57-59.
www.llbg.com

Iroda és bemutatóterem

2045 Törökbálint
Meggyes u 28.

Üzletkötőink:

Budapest -	+36 20 979 71 15
ÉNY Magyarország -	+36 30 830 15 57
DNY Magyarország -	+36 30 285 42 94
ÉK Magyarország -	+36 30 417 33 26
DK Magyarország -	+36 30 444 52 30