

ZLOŽENIE **A CHARAKTERISTIKA**

1. LINECKÉ KOLÁČIKY 30G

ZLOŽENIE:

HLADKÁ MÚKA PŠENIČNÁ, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, VANILKOVÝ CUKOR, ŽLTKA, MARMELÁDA, PRÁŠKOVÝ CUKOR.

CHARAKTERISTIKA:

TRVANLIVÝ KOLÁČIK Z LINECKÉHO CESTA, MARGARÉTKOVEHO TVARU, VANILKOVEJ VÔNE A SLADKO KYSLASTEJ CHUTI.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

DO 30 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ DO 20°C.

2. ŽERBO REZY 30G

ZLOŽENIE:

HLADKÁ MÚKA, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, VANILKOVÝ CUKOR, ŽLTKA, KYPRIACEHO PRÁŠKY, MARMELÁDA, VLAŠSKÉ ORECHY, RUM , ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TRVANLIVÝ KOLÁČIK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, ORECHOVO RUMOVEJ CHUTI S ČOKOLÁDOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

DO 15 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAT' DO 15 °C.

3. DUTÉ ROŽKY 30G

ZLOŽENIE:

POLOHRUBÁ MÚKA, PRÁŠKOVÝ CUKOR, MARGARÍN, PRÁŠOK KYPRIACI, KOKOS, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

CHRUMKAVÝ TRVANLIVÝ ROHLÍČEK TYPICKEJ KOKOSOVEJ CHUTI. JE SVETLEJ FARBY S TMAVÝMI KONČEKMI OD ČOKOLÁDY A VO VNÚTRI JE DUTÝ.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAT' DO 30 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAT' DO 15 °C.

4. VANILKOVÉ ROŽKY 30G

ZLOŽENIE:

MÚKA HÁDKA ŠPECIÁL, MÚKA POLOHRUBÁ, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, VAJCIA, VANILKA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ TRVANLIVÝ LINECKÝ ROHLÍČEK, VANILKOVEJ CHUTI S ČOKOLÁDOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 30 DNÍ OD VÝROBY
A SKLADOVAŤ DO 15°C.

5. VENČEK OBYČAJNÝ 40G

ZLOŽENIE:

VODA, MARGARÍN, MÚKA HLADKÁ, VAJCIA,
ČOKOLÁDA, SUŠENÉ MLIEKO, ZLATÝ KLAS,
MARGARÍN.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÝ, LAHODNÝ VENČEK JEMNEJ SLADKEJ CHUTI,
OKRÚHLEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNI OD VÝROBY A SKLADOVAŤ
V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

6. KÁVOVÉ REZY 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, HLADKÁ MÚKA,
MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, KAKAO, OLEJA, KÁVA
MLETÁ ZRNKOVÁ, ČOKOLÁDA, ZLATÝ KLAS,
MARGARÍN, VODA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ ČOKOLÁDOVO KÁVOVÝ ZÁKUSOK,
OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, 7 CM DLHÉHO, KÁVOVEJ
VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

7. ARAŠIDOVÉ REZY 40G

ZLOŽENIE:

VAJEČNÉ BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, ARAŠIDY MLETÉ, MÚKA HLADKÁ, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, RUM, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ KRÉMOVÝ ZÁKUSOK TYPICKEJ ARAŠIDOVEJ CHUTI S ČOKOLÁDOU, OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, RUMOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

8. ZEBRA REZY 40G

ZLOŽENIE:

SALKO - SLADENÉ MLIEKO, CUKOR PRÁŠKOVÝ, KOKOS, MARGARÍN, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TVRDŠÍ TRVANLIVÝ KÚSOK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, VÝRAZNEJ SLADKEJ KOKOSOVEJ CHUTI S NÁDYCHOM ČOKOLÁDY.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 30 DNÍ OD VÝROBY
A SKLADOVAŤ DO 15°C.

9. ORECHOVÉ OVÁLKY 50G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, MARGARÍN, CUKOR, KYPRIACE
PRÁŠKY, ŽLTKY, MLETÉ ORECHY ČOKOLÁDA, ZLATÝ
KLAS, MARGARÍN, VODA.

CHARAKTERISTIKA:

POLOTRVANLIVÝ VÝROBOK ORECHOVO
ČOKOLÁDOVEJ PRÍCHUTE, OVÁLNEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ
V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

10. PLNENÉ KOKOSKY 50G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, VAJCIA, MARGARÍN, CUKOR
PRÁŠKOVÝ, CUKOR KRYŠTÁL, OLEJ, VODA, MLIEKO,
MARMELÁDA, KOKOS, ČOKOLÁDA, MARGARÍN.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ
V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

11. JADROVÉ ROŽKY 30G

ZLOŽENIE:

BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, CUKOR PRÁŠKOVÝ, MLETÉ ORECHY, POLOHRUBÁ MÚKA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ KRÉMOVÝ ZÁKUSOK S KREHKÝM CESTOM A ČOKOLÁDOVÝM KRÉMOM S PRÍCHUT'OU ORECHOV. JE OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU V PODOBE ROHLÍČKA.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

12. LASKONKY 30G

ZLOŽENIE:

BIELKA, CUKOR, PRÁŠKOVÝ CUKOR, MLETÉ ORECHY, POLOHRUBÁ MÚKA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, KAMEL.

CHARAKTERISTIKA:

ZÁKUSOK TRVANLIVÉHO PÔVODU, VEĽMI JEMNÝ, CHUT' KAMELOVO ORIEŠKOVÁ, OVÁLNEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

13. MEDOVÉ REZY 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR PRÁŠKOVÝ, MED, MARGARÍN, SÓDA BB, KYPRIACI PRÁŠOK DO PERNÍKA, MÚKA HLADKÁ, ZLATÝ KLAS , MARGARÍN, VODA, RUM, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

ZÁKUSOK V TVARE OBDĹŽNIKA, MÄKKÝ, VLÄČNY, RUMOVO MEDOVEJ PRÍCHUTE S ČOKOLÁDOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAT' DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAT' V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

14. KOKOSOVÉ GULE 60G

ZLOŽENIE:

PIŠKÓTOVÉ ODREZKY, RUM, VODA, CUKOR KRYŠTÁL, ORECHY SEKANÉ, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

OBĹÚBENÝ ZÁKUSOK S KAKAOVO PUNČOVOU PRÍCHUT'OU GUĹATÉHO TVARU S VÔŇOU KOKOSU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAT' DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAT' V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

15. TRUBIČKY LÍSTKOVÉ 50G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, ŽLTKA, SOĽ, OCOT, VODA, MARGARÍN, POLOHRUBÁ MÚKA, BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, CUKOR PRÁŠKOVÝ.

CHARAKTERISTIKA:

CHRUMKAVÝ ZÁKUSOK V TVARE TRUBIČKY S BIELKOVOU PLNKOU A VÝRAZNE SLADKOU CHUŤOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

16. OPITÝ IZIDOR50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, MLETÉ ORECHY, ORECHOVÁ PLNKA KLASIK, VODA, RUMU, MARMELÁDA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÝ ČOKOLÁDOVÝ ZÁKUSOK S ORECHOVO RUMOVOU PRÍCHUŤOU, JEMNÝ A LAHODNÝ, OBDĽŽNIKOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

17. FLOKESAN 80G

ZLOŽENIE:

VODA, MARGARÍN, HLADKA MÚKA ŠPECIÁL, VAJCIA, CUKOR PRÁŠKOVÝ, CUKOR KRYŠTÁLOVÝ, VODA, SUŠENÉ MLIEKO, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN.

CHARAKTERISTIKA:

ZÁKUSOK TORTOVÉHO TVARU, JEMNEJ VANILKOVEJ CHUTI Z ODPAĽOVANÉHO CESTA POSYPANÉHO PRÁŠKOVÝM CUKROM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 3 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

18. DOBOŠOVÉ REZY 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, OLEJ, KYPRIACI PRÁŠOK, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ PIŠKÓTOVÝ REZ S ČOKOLÁDOVOU PLNKOU, OBDĽŽNIKOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

19. PUNČOVÉ REZY 60G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, HLADKEJ MÚKY, KYPRIACI PRÁŠOK, MARMELÁDA, CUKOR PRÁŠKOVÝ, MARGARÍN, ČERVENÉ POTRAVINÁRSKE FARBIVO, RUM.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÝ ŠT'AVNATÝ ZÁKUSOK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, RUMOVEJ VÔNE A CHUTI. JE RUŽOVEJ FARBY A VEĽMI OBLŮBENÝ.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

20. CITRÓNOVÉ REZY 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, CUKOR PRÁŠKOVÝ, MARGARÍN CITRÓNOVÝ KONCENTRÁT, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ, MÄKKÝ ZÁKUSOK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, BIELEJ FARBY, ŠT'AVNATÝ, CITRÓNOVEJ CHUTI SO SLADKOU POLEVOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

21. BERLÍNSKY KRÉMEŠ 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK BROSKYŇOVÝ KOMPÓT, VIŠNE V ŽELÉ, RASTLINNÁ SMOTANA.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÝ OSVIEŽUJÚCI ZÁKUSOK V TVARE KOCKY CHUTI, OVOCNEJ VÔNE, BIELO BORDOVEJ FARBY, VIŠŇOVEJ.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNI OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

22. PRALINKOVÉ REZY 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, KAKAO ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ČOKOLÁDA, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ PIŠKÓTOVÝ ZÁKUSOK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, ČOKOLÁDOVO MARHUĽOVÁ CHUŤ S VÔŇOU KOKOSU, BIELO HNEDEJ FARBY.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

23. JABLONECKÉ REZY 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ ŠPECIÁL, KYPRIACI PRÁŠOK. CUKOR PRÁŠKOVÝ, MARGARÍN, MLETÉ PRAŽENÉ ARAŠIDY, ŽLTKA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA BIELA ČOKOLÁDA JOGURTOVÁ.

CHARAKTERISTIKA:

SVETLÝ CHRUMKAVÝ ORIEŠKOVÝ ZÁKUSOK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, JEMNE KYSLASTEJ PRÍCHUTE, ORECHOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

24. PREZIDENT REZY 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, KOKOS, RUM ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ČOKOLÁDA, MIEŠANÁ MARMELÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TMAVÝ ČOKOLÁDOVÝ ZÁKUSOK KOKOSOVEJ PRÍCHUTE OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU, KAKAOVO KOKOSOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

25. MAKOVÉ REZY KRÉMOVÉ 30G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, MAKOVÁ PLNKA KLASIK, PIŠKÓTY-OMRVINY, RUM, VODA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ARAŠIDY.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ A MÄKKÝ ZÁKUSOK MAKOVEJ PRÍCHUTE A VÔNE OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

26. ORECHOVO KARAMELOVÉ REZY 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, MLETÉ ORECHY, KYPRIACI PRÁŠOK, KAKAO, ZLATÝ KLAS

MARGARÍN, VODA, VANILKA, KAMEL, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÝ JEMNÝ ORECHOVÝ ZÁKUSOK, KAMELOVEJ PRÍCHUTE S MLIEČNOU ČOKOLÁDOU, TYPICKEJ KAMELOVO ORECHOVEJ VÔNE OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

27. ČOKOLÁDOVÁ ROLÁDA 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TYPICKÁ OKRÚHLA ČOKOLÁDOVÁ ROLÁDA, JEMNÁ, MÄKKÁ, KAKAOVEJ VÔNE.

SKLADOVANIE A SPOTREBA:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

28. PIŠKÓTOVÁ ROLÁDA 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁLOVÝ, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, CUKOR PRÁŠKOVÝ.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ PIŠKÓTOVÁ ROLÁDA KYSLASTEJ CHUTE, MARHUĽOVEJ VÔNE, OKRÚHLEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

29. KOKOSOVÁ ROLÁDA 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, MIEŠANÁ MARMELÁDA, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ MÄKKÁ, SVETLÁ ROLÁDA, OKRÚHLEHO TVARU, KOKOSOVEJ VÔNE, KYSLASTEJ CHUTI.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

30. ORECHOVÁ ROLÁDA 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, MLETÉ ORECHY.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ, MÄKKÁ ROLÁDA ORECHOVEJ VÔNE A CHUTI, OKRÚHLEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

31. ZAMATOVÁ ROLÁDA 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, SÓDA BIKARBÓNA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

VEĽMI JEMNÁ SVETLO HNEDÁ ROLÁDA, TYPICKEJ KAKAOVEJ CHUTI AŽ HORKASTEJ, OKRÚHLEHO TVARU, KAKAOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

32. BANÁNOVÁ ROLÁDA 60G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, MLETÉ ORECHY, BANÁNY.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ MÄKKÁ ROLÁDA, ORECHOVEJ VÔNE, BANÁNOVEJ PRÍCHUTE, OKRÚHLEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

33. OVOCNÁ ROLÁDA 60G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, KAKAO, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN VODA, OVOCIE KOMPÓTOVÉ MIX, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÁ, ŠT'AVNATÁ, FAREBNÁ ROLÁDA , KYSLASTEJ CHUTI, OVOCNEJ VÔNE, OKRÚHLEHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

34. ŠPICE RUŽOVÉ 60G

ZLOŽENIE:

HLADKÁ MÚKA ŠPECIÁL, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, ŽLTKA, BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, OCOT FONDÁNOVEJ HMOTY, VODY, STOPA ČERVENEJ FARBY.

CHARAKTERISTIKA:

VEĽMI SLADKÝ RUŽOVÝ ŠPIC S JEMNÝM KYSLASTÝM NÁDYCHOM RUŽOVEJ FARBY A CHRUMKAVÝM KOLIESKOM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

35. ŠPICE ČOKOLÁDOVÉ 50G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, ŽLTKA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TMAVÝ ČOKOLÁDOVÝ ŠPIC, KRÉMOVEJ JEMNEJ CHUTI, KAKAOVEJ VÔNE S CHRUMKAVÝM KOLIESKOM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

36. JEŽE KOKOSOVÉ 40G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, HLADKÁ MÚKA, OLEJ, MED, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, MLIKO CUKOR KRYŠTÁL, VODA, KAKAO, MARGARÍN, RUM, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

TMAVÉ OBDĹŽNIKY, OBAĽOVANÉ V KOKOSE, ČOKOLÁDOVO MEDOVEJ PRÍCHUTE, JEMNÝ, MÄKKÝ, KOKOSOVO RUMOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

37. CAPRICA 70G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA, KAKAO, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, BIELKA, CITRÓNKA FONDÁN ČOKOLÁDA, ORECHOVÁ PLNKA KLASIK.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ SLADKÝ REZ V TVARE STRIEŠKY, KTORÁ MÁ CUKROVÚ POLEVVU SVETLO HNEDEJ FARBY A V PROSTRIEDKU REZU VYNIKÁ KÚSOK ORECHOVEJ PLNKY. JE TO ZVÄČŠA SNEHOVÝ ZÁKUSOK S ORECHOVÝM NÁDYCHOM A SLADKASTOU VÔŇOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

38. VENČEK PRINCESS 70G

ZLOŽENIE:

VODA, MARGARÍN, HLADKA MÚKA ŠPECIÁL, VAJCIA. ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, VODA, SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, FONDÁNOVÁ POLEVA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ, LAHODNÝ ZÁKUSOK OKRÚHLEHO TVARU, SMOTANOVEJ CHUTI, VANILKOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

39. VETERNÍK 100G

ZLOŽENIE:

VODA, MARGARÍN, MÚKA HLADKÁ, VAJCIA, ZLATÝ KLAS, SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, KAMEL, FONDÁNOVÁ POLEVA, ČOKOLÁDA.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

40. EKLER 80G

ZLOŽENIE:

VODA, MARGARÍN, HLADKÁ MÚKA ŠPECIÁL, VAJCIA, ZLATÝ KLAS, SUŠENÉ MLIEKO, RUM, RASTLINNÁ SMOTANA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÝ, JEMNÝ, BOHATO PLNENÝ RUMOVO SMOTANOVÝM KRÉMOM S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU. JE PODLHOVASTÉHO, OVÁLNEHO TVARU, VANILKOVO-RUMOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

41. FRANCÚZKY KRÉMEŠ 80G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ ŠPECIÁL, VAJCIA, MARGARÍN, PRÁŠKOVÝ CUKOR, KYPRIACI PRÁŠOK DO PERNÍKA, SÓDA BIKARBÓNA, VODA, ZLATÝ KLAS, SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

ŠĽAHAČKOVÁ, BOHATO KRÉMOVÁ KOCKA S MEDOVOU VÔŇOU A PRÍCHUŤOU A ČOKOLÁDOVOU POLEVOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

42. ANANÁSOVÁ POCHÚT'KA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ ŠPECIÁL, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, ZLATÝ KLAS SUŠENÉ MLIEKO, MARGARÍN, RASTLINNÁ SMOTANA, ANANÁSOVÝ KOMPÓT.

CHARAKTERISTIKA:

OSVIEŽUJÚCA PIŠKÓTOVÁ KOCKA S ANANÁSOM A S JEMNÝM KRÉMOM. JE ŠTVORCOVÉHO TVARU S ČOKOLÁDOVÝM CESTOM A ANANÁSOVOU VÔŇOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

43. TROPICANA 70G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, ZLATÝ KLAS, SUŠENÉ MLIEKO, MARGARÍN, RASTLINNÁ SMOTANA, KOMPÓTOVÉ OVOCIE MIX, CITRÓNKA.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

44. FLORIDA TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, ZLATÝ KLAS, SUŠENÉ MLIEKO, MARGARÍN, RASTLINNÁ SMOTANA, BROSKYŇOVÝ KOMPÓT, GRANKO, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

SVETLÝ TORTOVÝ REZ SMOTANOVO KRÉMOVEJ PRÍCHUTE S BROSKYŇAMI, VANILKOVO OVOCNEJ PRÍCHUTE A SMOTANOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

45. HARLEKÝN TORTA 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, MARMELÁDA MIEŠANÁ, RASTLINNÁ SMOTANA, KAKAO, GRANKO.

CHARAKTERISTIKA:

TORTOVÝ, VEĽMI JEMNÝ ZÁKUSOK SMOTANOVO KAKAOVEJ PRÍCHUTE S KYSLASTÝM NÁDYCHOM PO OVOCNEJ MARMELÁDE, KAKAOVO MLIEČNEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

46. KUBÁNSKA TORTA 70 G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, MARMELÁDA MIEŠANÁ BANÁNY, RASTLINNÁ SMOTANA, KAKAO, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ ČOKOLÁDOVO SMOTANOVÝ TORTOVÝ REZ S BANÁNOVOU PRÍCHUŤOU A VÔŇOU, TROJUHOLNÍKOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

47. DVOJFAREBNÁ KOCKA 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, ORECHOVÁ PLNKA KLASIK, VLAŠSKÉ ORECHY MLETÉ, RUM, CUKOR PRÁŠKOVÝ, SUŠENÉ MLIEKO, MARGARÍN, ČOKOLÁDA, MARMELÁDA MIEŠANÁ.

CHARAKTERISTIKA:

MALÉ ÚHĽADNÉ ČIERNOBIELE KOCKY, TYPICKEJ ORECHOVEJ CHUTI, RUMOVO MLIEČNEJ VÔNE, ŠTVORCOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

48. DOBRÝ KOKOSOVÝ REZ 40G

ZLOŽENIE:

HLADKÁ MÚKA ŠPECIÁL, MARGARÍN, VAJCIA, ŽLTKA, PRÁŠKOVÝ CUKOR, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, KOKOS, BIELA ČOKOLÁDA, ČOKOLÁDA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TRVANLIVÝ KOLÁČIK OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU BIELO-HNEDEJ FARBY KOKOSOVEJ CHUTE A VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 15 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

49. STRIEŠKY 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, MÚKA HLADKÁ, CUKOR KRYŠTÁL, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ČOKOLÁDA, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ MÄKKÝ PIŠKÓTOVÝ ZÁKUSOK ČOKOLÁDOVO VANILKOVEJ PRÍCHUTE S KOKOSOVOU VÔŇOU V TVARE STRIEŠKY.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

50. HABOŠ 70G

ZLOŽENIE:

MÚKA, VODA, MARGARÍN, VAJCIA, BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, CITRÓNKA, CUKOR PRÁŠKOVÝ.

CHARAKTERISTIKA:

VYSOKÁ BIELA KOCKA A CHRUMKAVÝM LÍSTKOVÝM CESTOM, POSYPANÝM PRÁŠKOVÝM CUKROM, VÝDATNEJ SLADKEJ CHUTE A VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

51. SNEHOVÁ BÚRKA 60G

ZLOŽENIE:

VODA, MARGARÍN, MÚKA HLADKÁ, VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, CITRÓNKA, CUKOR PRÁŠKOVÝ.

CHARAKTERISTIKA:

VYSOKÝ BIELY ĽAHKÝ VENČEK, VÝDATNE SLADKÝ, CUKROVEJ VÔNE.

SPOTREBA SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

52. TIRAMISU 100G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA, FOND TIRAMISU, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, KAKAO, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

MÄKKÁ JEMNÁ KOCKA V PRIEMERE 5 X 5 X 5 CM, KÁVOVEJ FARBY AJ CHUTE, KAKAOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

53. TYROLSKÝ KRÉMEŠ 100G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, MÚKA, VODA, MARGARÍN, ZLATÝ KLAS, SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA MIEŠANÁ MARMELÁDA, CUKOR PRÁŠKOVÝ.

CHARAKTERISTIKA:

ŠTVOREC S CHRUMKAVÝM LÍSTKOVÝM CESTOM, POSYPANÝM PRÁŠKOVÝM CUKROM, VÝDATNEJ OVOCNO-SMOTANOVEJ CHUTE A VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

54. ORECHOVÁ PAPUČA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, ORECHY, CITRÓNKA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

ČOKOLÁDOVÝ KOPČEK PODLHOVASTÉHO TVARU, SLADKEJ SNEHOVO KRÉMOVEJ CHUTE A ČOKOLÁDOVO ORECHOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

55. OBLIŽ PRST 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN SUŠENÉ MLIEKO, CITRÓNKA, RASTLINNÁ SMOTANA, GRANKO.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ SNEHOVO KRÉMOVÝ REZ, BIELEJ FARBY, TYPICKY KYSLASTEJ VANILKOVEJ CHUTE S GRANKOM OBDĹŽNIKOVÉHO TVARU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

56. TVARHOVÁ TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA, CITRÓNKA, VANILKY, MARMELÁDA, KOMPÓT MIX, AGAR, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

TORTOVÝ REZ TVARHOVO SMOTANOVEJ PRÍCHUTE NA POVRCHU SO ŽELATÍNOU A OVOCÍM, JEMNÝ, MÄKKÝ A OSVIEŽUJÚCI.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

57. JAHODOVÁ KOCKA 60G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, RASTLINNÁ SMOTANA, MARMELÁDA JAHODOVÝ KOMPÓT, POTRAVINÁRSKA FARBA ČERVENÁ, AGAR.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ KRÉMOVÁ KOCKA JAHODOVEJ CHUTE, ČERVENEJ FARBY, OVOCNEJ VÔNE, OZDOBENÁ ŠLAHAČKOU A JAHODOU V ŽELÉ.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

58. ČOKOLÁDOVO SMOTANOVÁ TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA KAKAO, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TORTOVÝ ČOKOLÁDOVO SMOTANOVÝ ZÁKUSOK TROJUHOLNÍKOVÉHO TVARU, KAKAOVEJ VÔNE S VANILKOVÝM PIŠKÓTOVÝM CESTOM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

59. VIŠŇOVÁ TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, MÚKA HLADKÁ, CUKOR KRYŠTÁL, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA, MARMELÁDA, VIŠNE V ŽELÉ, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TMAVÝ TORTOVÝ ZÁKUSOK ČOKOLÁDOVO VIŠŇOVEJ PRÍCHUTE A VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

60. SACHEROVÁ TORTA 70G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

VEĽMI TMAVÝ ČOKOLÁDOVÝ ZÁKUSOK, JEMNÝ, VLÁČNY KYSLASTEJ CHUTE A MARHUĽOVO ČOKOLÁDOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C

61. KRTKOVÁ TORTA 100G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, VODA, SUŠENÉ MLIEKO, MARGARÍN, RASTLINNÁ SMOTANA, ČOKOLÁDA, BANÁNY, MARMELÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

VEĽKÝ TORTOVÝ REZ V TVARE POLKRUHU, VEĽMI KRÉMOVÝ KÚSOK S BANÁNOVÝM NÁDYCHOM S ČOKOLÁDOVÝMI KÚSKAMI A S KAKAOVOU VÔŇOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

62. PUNČOVÁ TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, MARMELÁDA, JAHODOVÝ KOMPÓT, RUM, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

TORTOVÝ REZ V TVARE POLMESIACA, POLIATY ČOKOLÁDOU, NA REZNEJ ČASTI ČERVENO-ŽLTO MRAMOROVEJ FARBY, JAHODOVO RUMOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

63. JAHODOVÁ TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA MARMELÁDA MIEŠANÁ, JAHODOVÝ KOMPÓT, AGAR.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ ŠĽAHAČKOVÝ TORTOVÝ REZ SO ŽELATÍNOU JAHODOVEJ CHUTI A VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

64. MOKKA TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA KÁVA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, ČOKOLÁDA, ŠKORICA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ MÄKKÝ TORTOVÝ REZ, PLNENÝ KÄVOVOU ŠĽAHAČKOU, POSYPANÝ ŠKORICOU. MÁ KÄVOVÜ CHUT' A MARHUĽOVÝM NÄDYCHOM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÄTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

65. MARÍNA 50G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÄL, MÜKA HLADKÄ, KAKAO, KYPRIACI PRÄŠOK DO PEČIVA, KAKAO, ARAŠIDY MLETÉ, ČOKOLÄDA.

CHARAKTERISTIKA:

ČOKOLÄDOVÄ KOČKA, POSYPANÄ ARAŠIDAMI, CHUT' ČOKOLÄDOVO ARAŠIDOVÄ.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÄTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

66. JOGURTOVÝ KOŠÍČEK 80G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, ŽLTKA, RASTLINNÁ SMOTANA, FONDÁN, JOGURT, MARMELÁDA, KOMPÓTOVÉ OVOCIE, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

SMOTANOVO JOGURTOVÝ KOŠÍČEK S CHRUMKAVÝM CESTOM, PRIZDOBENÝ OVOCÍM S KYSLASTOU PRÍCHUŤOU JOGURTU A OVOCIA.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

67. ČUČORIEDKOVÁ KOCKA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, VODA ZLATÝ KLAS, MARGARÍN SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, ČUČORIEDKY V ŽELÉ, MARMELÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ KRÉMOVO ČUČORIEDKOVÁ KOCKA, BLEDEJ FIALOVEJ FARBY, KYSLASTEJ CHUTI VOŇAVEJ PO ČUČORIEDKACH.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

68. ČOKOLÁDOVÁ TORTA 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, ČOKOLÁDA, MARMELÁDA MIEŠANÁ.

CHARAKTERISTIKA:

TORTOVÝ ZÁKUSOK TROJUHOĽNÍKOVÉHO TVARU CELÝ ČOKOLÁDOVÝ, TYPICKEJ ČOKOLÁDOVEJ VÔNE A CHUTI.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

69. ADVOKÁT 100G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KAKAO, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, FARBA POTRAVINÁRSKA MARHUĽOVÁ CITRÓNKA, MANDARÍNKOVÝ KOMPÓT, AGAR, MARMELÁDA MIEŠANÁ.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ KRÉMOVÁ KOCKA KYSLASTEJ CHUTE, MARHUĽOVO ŽLTEJ FARBY, OVOCNEJ VÔNE, OZDOBENÁ ŠĽAHAČKOU A MANDARÍNKOUB.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

70. ALBÁNSKE REZY 30G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, VAJCIA, MED, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, SÓDA BIKARBÓNA, KYPRIACI PRÁŠOK DO PERNÍKA, ORECHY, VODA, ZLATÝ KLAS, RUM, JOGURTOVÁ POLEVA, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

OBDĽŽNIKOVÝ REZ ORECHOVO RUMOVEJ CHUTI A MEDOVEJ VÔNE, MLIEČNEJ FARBY.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

71. PENA SNEHOVÁ 20G

ZLOŽENIE:

VAJEČNÉ BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, CUKOR PRÁŠKOVÝ, ČOKOLÁDA.

CHARAKTERISTIKA:

SUCHÝ BIELOČIERNY KOLÁČIK, VEĽMI JEMNÝ A SLADKÝ.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 30 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V SUCHEJ MIESTNOSTI DO 18°C.

72. HAVAJSKÉ MUŠLE 80G

ZLOŽENIE:

VAJEC, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN, SUŠENÉ MLIEKO, KOMPÓTOVÉ OVOCIE MIX, PRÁŠKOVÝ CUKOR.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ KRÉMOVÝ VENČEK OKRÚHLEHO TVARU, VANILKOVO OVOCNEJ CHUTE A VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

73. JOGURTOVÝ TUNEL 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, RASTLINNÁ SMOTANA, FOND JOGURT, MARMELÁDA MIEŠANÁ, MANDARÍNKOVÝ KOMPÓT, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

BIELY REZ V TVARE POLKRUHU, V STREDE S MANDARÍNKOU, NA VRCHU S KOKOSOM, JOGURTOVEJ VÔNE A CHUTE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

74. MANDĽOVÁ KOCKA 70 G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, KAKAO, RASTLINNÁ SMOTANA, KAKAO, MANDLE, MARMELÁDA MIEŠANÁ.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ PIŠKÓTOVO ŠĽAHAČKOVÝ ZÁKUSOK, KAKAOVEJ CHUTI A VÔNE ZA MANDĽAMI V TVARE KOCKY.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

75. TVAROHOVO VIŠŇOVÉ REZY 70G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, RASTLINNÁ SMOTANA, MARMELÁDA MIEŠANÁ, AGAR OVOCIE VIŠNE V ŽELÉ.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ TORTOVÝ KÚSOK SVETLEJ FARBY, KYSLASTEJ ŠĽAHAČKOVEJ CHUTE A OVOCNEJ VÔNE, PRIZDOBENÝ ŽELATÍNOU A OVOCÍM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

76. CITRÓNOVÉ OČKO 80G

ZLOŽENIE:

VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA, VODA, ZLATÝ KLAS MARGARÍN, SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, MARHUĽOVÁ MARMELÁDA, BROSKYŇOVÝ KOMPÓT, CITRÓNOVÁ ŠT'AVA.

CHARAKTERISTIKA:

PIŠKÓTOVÁ KOCKA SVETLEJ FARBY, NA POVRCHU MÁ PEKNÚ MOZAIKOVÚ ŠTRUKTÚRU CESTA S MARMELÁDOU. JE KYSLASTEJ CHUTI , CITRÓNOVO BROSKYŇOVEJ PRÍCHUTE V TVARE KOCKY.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

77. RÍBEZĽOVÁ ROLÁDA 70G

ZLOŽENIE:

VAJCIA. CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, PRÁŠOK DO PEČIVA, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN SUŠENÉ MLIEKO, RASTLINNÁ SMOTANA, RÍBEZLE V ŽELÉ, KOKOS.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÁ BIELO-ČERVENÁ ROLÁDA, RÍBEZĽOVEJ CHUTE A KOKOSOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 3 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

78. POMARANČOVÉ REZY 50G

ZLOŽENIE:

PIŠKÓTOVÉ CESTO: VAJCIA, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA POMARANČOVÝ SIRUP, PRÁŠKOVÝ CUKOR, STOPA ŽLTEJ FARBY, VODA, ZLATÝ KLAS, MARGARÍN.

CHARAKTERISTIKA:

JEMNÝ ŠT'AVNATÝ ZÁKUSOK KYSLASTEJ CHUTI, ORANŽOVEJ FARBY, POMARANČOVEJ VÔNE.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNI OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

79. KARAMELOVÁ KOCKA 120 G

ZLOŽENIE:

PIŠKÓTOVÉ CESTO:

VAJEC, CUKOR KRYŠTÁL, MÚKA HLADKÁ, KYPRIACI PRÁŠOK, KULLER, OLEJ.

PLNKA:

ŽLTKOVÝ KRÉM, RASTLINNEJ SMOTANY VYŠĽAHANEJ.

POLEVA:

SLADENÉ MLIEKO KARAMELOVÉ, ŠĽAHAČKA NA OZDOBU.

CHARAKTERISTIKA:

ZÁKUSOK V TVARE KOCKY KARAMELOVEJ FARBY A CHUTI, JEMNÝ, VLÁČNY A PRIZDOBENÝ JE ŠĽAHAČKOU A ČOKOLÁDOVOU DEKORÁCIOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBA DO 72 HODÍN, SKLADOVAŤ DO 8°C V CHLADNEJ A TMAVEJ MIESTNOSTI.

80. TRUBIČKY M 30G

ZLOŽENIE:

MÚKA HLADKÁ, ŽĺTKA, SOĽ, OCOT, VODA, MARGARÍN, POLOHRUBÁ MÚKA BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, CUKOR PRÁŠKOVÝ.

CHARAKTERISTIKA:

CHRUMKAVÝ ZÁKUSOK V TVARE TRUBIČKY S BIELKOVOU PLNKOU A VÝRAZNE SLADKOU CHUŤOU.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBOVAŤ DO 5 DNÍ OD VÝROBY A SKLADOVAŤ V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.

81. ŠPICE M 30G

ZLOŽENIE:

HLADKÁ MÚKA ŠPECIÁL, MARGARÍN, CUKOR PRÁŠKOVÝ, ŽĺTKA, BIELKA, CUKOR KRYŠTÁL, OCOT

FONDÁNOVEJ HMOTY, VODY, STOPA ČERVENEJ FARBY.

CHARAKTERISTIKA:

VEĽMI SLADKÝ RUŽOVÝ ŠPIC S JEMNÝM KYSLASTÝM NÁDYCHOM RUŽOVEJ FARBY A CHRUMKAVÝM KOLIESKOM.

SPOTREBA A SKLADOVANIE:

SPOTREBUJTE DO 5 DNÍ OD DÁTUMU VÝROBY A SKLADUJTE V CHLADNIČKE PRI TEPLOTE OD 4°C DO 8°C.