

# NOVINKY - PEČIVO

*Doplňujeme řadu malých baget a louhovaného pečiva ...  
... vyzkoušejte naše novinky k plnění  
nebo jako klasické přílohové pečivo ...*



**B660**

*Předpečená chlebová bageta / malá (cca 14cm)*

 70 g/ks  120  3H



**B661**

*Předpečená fitness bageta s cereáliemi  
/ malá (cca 14cm)*

 70 g/ks  120  3H



**L20A**

*Laugen pletýnka - máslová (cca 15cm)*

 120 g/ks  88  6R

Příprava výrobků:

3H - rozmrazování 10-15 min., pečení 5-10 min. při 200-230°C

6R - rozmrazování 15-30 min., posypat solí, pečení 10 min. při 170-195°C