Bagetid ja ciabattad

BAGUETTE/PIKK SAI

EELKÜPSETATUD SÜGAVKÜLMUTATUD NISUJUURETISEGA KLASSIKALINE PRANTSUSE PIKK SAI, PIKKUS 56,5 CM

190-200 °C | 8-10 MIN

25X246 G

FITNESS BAGUETTE

EELKÜPSETATUD JA KÜLMUTATUD PRANTSUSE BAGUETTE RUKKIJAHU (10%), KAERAHELVESTE, LINA- SEESAMI- JA PÄEVALILLESEEMNETEGA

15 MIN | CA 230 °C | CA 5-8 MIN

30X310 G

BO NISUKUKKEL/ MINIBAGUETTE

MINIBAGUETTE, PIKKUS 20 CM, EELKÜPSETATUD, SÜGAVKÜLMUTATUD

190-200 °C | 8-10 MIN

60X80 G

LEGEND SOURDOUGH BAGUETTE WHITE

TRADITSIOONILISEL MEETODIL PIKA PROTSESSI JA JUURETISEGA VALMISTATUD KRÕBEDA KOORIKUGA KIVIAHJUBAGUETTE. EELKÜPSETATUD JA KÜLMUTATUD. PIKKUS CA 460 MM

10 MIN | 185-200 °C | 10-12 MIN

20X340 G

KIVIAHJUBAGETT ROHELISTE OLIIVIDEGA

KÜLMUTATUD KIVIAHJUS EELKÜPSETATUD RUSTIKAALNE OLIIVIDEGA BAGETT

175 °C | CA 22 MIN

40X215 G

KIVIAHJUBAGUETTE TOMATI, OLIIVIDE JA BASIILIKUGA

EELKÜPSETATUD KÜLMUTATUD RUSTIKAALNE BAGUETTE. 5% ROHELISI OLIIVE, 3% TOMATI-HELBEID, 0,3% BASIILIKUT

175 °C | CA 22 MIN

40X215 G

CIABATTA

KÜLMUTATUD EELKÜPSETATUD CIABATTA

190-200 °C | 10-12 MIN | ROHKELT

15X440 G

MI CIABATTA RUSTICUS

EELKÜPSETATUD KÜLMUTATUD CIABATTA, LÄBI LÕIGATUD

TOATEMPERATUURIL 60 MINUTIT

20X120 G

FOCACCIA

EELKÜPSETATUD KÜLMUTATUD TÜÜPILINE ITAALIAPÄRANE ÕHULINE FOCACCIA ROHELISTE OLIIVIDEGA (10%)

TOATEMPERATUURIL 90-120 MINUTIT

12X250 G