

Pirukad ja snäkid bake off



CleanLabel VEG

SPINATISTRUUEL FETAJUUSTUGA

VÕIGA VALMISTATUD PÄRMILEHTTAIGNAST STRUUEL SPINATI- JA FETAJUUSTU-TÄIDISEGA. 12% VÕID, 36% SPINATITÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X125 G



CleanLabel VEG

JUUSTUSTRUUEL

VÕIGA VALMISTATUD LEHTTAIGNAST STRUUEL KREEMISE JUUSTUTÄIDISEGA. KAETUD RIIVJUUSTUGA. 44% JUUSTUTÄIDIST

165-175 °C 26-28 MIN ROHKELT

60X105 G



CleanLabel

SINGI-JUUSTU-STRUUEL

VÕIGA VALMISTATUD LEHTTAIGNAST STRUUEL SINGI- JA JUUSTUTÄIDISEGA. KAETUD PROVANSSAALI ÜRTIDE JA RIIVJUUSTUGA. 22% SINKI, 20% VÕID, 16% JUUSTU

165-175 °C 26-28 MIN ROHKELT

60X105 G



CleanLabel VEG

JUUSTURULL ROYAL

VÕIGA VALMISTATUD PÄRMILEHTTAIGNAST KAHE-JUUSTU-SAIAKE. 10% VÕID, 42% JUUSTU-KOORETÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X130 G



CleanLabel VEG

TOORJUUSTU-TŠILLIPIRA- PIRUKAS

VÜRITSINE TOORJUUSTU-TŠILLIPIRA SNÄKK VÕIGA KIHISTATUD MAISIGA PÄRMI-LEHTTAIGNAST. 17% VÕID, 32% TOORJUUSTU-TŠILLIPIRATÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X110 G



CleanLabel

JUUSTULIPS SALAAMIGA

VÕILEHTTAIGNAST SAIAKE SALAAMITÜKKIDE JA JUUSTUKREEMIGA. 24% VÕID JA 33% JUUSTU-SALAAMITÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

48X120 G



CleanLabel

SALAAMIPITSAPIRUKAS

MAHLANE TOMATI-JUUSTUTÄIDISEGA PITSALÕIK. KAETUD SALAAMIVIILUDE, TOMATIKASTME, TOMATIKUUBIKUTE JA RIIVJUUSTUGA. 17% JUUSTU, 8% SALAAMIT, 9% TOMATIKASTET, 7% TOMATEID

155-160 °C 22-24 MIN EI

32X170 G



CleanLabel

FRANKFURDI VORSTIPIRUKAS KETŠUPIGA

VÕI-LEHTTAIGNAPIRUKAS FRANKFURDI VORSTI JA KETŠUPIGA. 19% VÕID, 27% VORSTI, 16% KETŠUPIKASTET

165-175 °C 26-28 MIN ROHKELT

50X140 G



FILOTAIGNARULL KANA-JUUSTU- TÄIDISEGA

FILOTAIGNAS PIRUKAS KANA-JUUSTU-TÄIDISEGA. 40% TÄIDIST

180 °C 25-30 MIN EI

100X100 G



CleanLabel VEG

KRÕBE JUUSTUKUKKEL

JUUSTUNE KUKKEL VÕICROISSANDITAIGNAST, KAUNISTATUD GOUDA JA EDAMI JUUSTUGA. 20% VÕID, 6% JUUSTU

165-175 °C 22 MIN NATUKENE

46X105 G

Croissand'id bake off

Hellin



CleanLabel VEG

BAMBERGI SARVESAI

ERITI KÕRGE VÖISISALDUSEGA CROISSANT. VÕI ANNAB SELLELE SARVESAIALE VEIDI MAGUSA MAITSE JA AITAB VÄRSKENA PÜSIDA MITU TUNDI. 26% VÖID

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

60X80 G



CleanLabel VEG

CROISSANT ROYAL

TÄNU SUURELE VÖISISALDUSELE PÜSIB SIRGE PRANTSUSEPÄRANE SARVESAI KAUA VÄRSKE. KENA LÄIKIV PEALISPIND. 27% VÖID

155-160 °C 18-20 MIN EI

55X67 G



VEG

MINI-VÖICROISSANT

TIPPKVALITEEDIGA EHTSA VÕIGA VALMISTATUD JA KENA LÄIKIVA PINNAGA CROISSANT MINIFORMAADIS, 27% VÖID

155-160 °C 18-20 MIN EI

180X30 G



CleanLabel VEG

PRETZELI SARVESAI SEEMNETEGA

VÕIGA KIHISTATUD NISU- JA RUKKITÄISTERAIGNAST SARVEKE. KAETUD RIKKALIKULT TERADEST JA SEEMNETEST DEKOORIGA. 16% VÖID JA 4% SEEMNESEGU

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

60X80 G



CleanLabel

SINGI-JUUSTU-CROISSANT

VÖICROISSANDITAIGNAST SAIAKE TERVEST SINGIVIILUST JA RIKKALIKUST JUUSTUKREEMIST TÄIDISEGA. 13% VÖID, 13% SINKI JA 14% JUUSTUTÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X110 G



CleanLabel VEG

ŠOKOLAADICROISSANT ROYAL

VÖICROISSANT HÕRGU ŠOKOLAADI-TÄIDISEGA. 20% ŠOKOLAADITÄIDIST, 18% VÖID, 2% ŠOKOLAADITÜKKE

155-160 °C 18-20 MIN EI

55X90 G



CleanLabel VEG

APRIKOOSICROISSANT ROYAL

VÖICROISSANT MAHLASE APRIKOOSITÄIDISEGA, 19% APRIKOOSITÄIDIST, 16% VÖID

155-160 °C 18-20 MIN EI

55X90 G



CleanLabel VEG

PRETZELI VÕISAI

HÕRK CROISSANDITAIGEN ÖRNSOOLASE KOORIKUGA KATMISEKS IDEAALSELT SOBIVAL KOLMNURGAKUJUL, 20% VÖID

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X100 G



CleanLabel VEG

PRETZEL CROQUETTE

KRÖBE JA ÖRNALT LEHELINE, TUGEVA VÕIMAITSEGA BAGETT KERGELT SOOLASEST VÕILEHTTAIGNAST (CROISSANT+BAGUETTE). 21% VÖID

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

55X100 G

Saiakesed bake off



CleanLabel VEG

VAARIKA-KOHUPIIMATAALER

VÕIGA VALMISTATUD PÄRMILEHTTAIGNAST SAIAKE KOHUPIIMA- JA VAARIKATÄIDISEGA. 10% VÕID, 33% KOHUPIIMATÄIDIST, 25% VAARIKATÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X130 G



CleanLabel VEG

MAASIKA-KOHUPIIMATAALER

VÕIGA VALMISTATUD PÄRMILEHT-TAIGNAST SAIAKE KOHUPIIMA- JA MAASIKATÄIDISEGA. 10% VÕID, 33% KOHUPIIMATÄIDIST, 25% MAASIKATÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X130 G



CleanLabel VEG

KOHUPIIMATASKU CLASSIC

VÕIGA VALMISTATUD PÄRMILEHTTAIGNAST KLASSIKALINE KOHUPIIMASAIAKE. 15% VÕID, 39% KOHUPIIMATÄIDIST

165-170 °C 23-24 MIN ROHKELT

80X145 G



CleanLabel VEG

VÕILEHTTAIGNASTRUUDEL KIRSITÄIDISEGA, SUHKRUDEKOOR

KRÕBE SAIAKE TERTVETEST KIRSSIDEST TÄIDISEGA. 34% KIRSITÄIDIST, 25% VÕID, 1% DEKOORSUHKRUT

165-175 °C 26-28 MIN EI

50X125 G



CleanLabel VEG

FRANZI KANEELISAIAKE

VÕI-CROISSANDITAIGNAST SAIAKE KANEELISUHKRU JA PERSIPANITÄIDISEGA. 20% VÕID, 28% PERSIPANI-KANEELITÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X125 G



CleanLabel VEG

ŠVEITSI ŠOKOLAADI JA VANILLIKREEMISAIAKE

PÄRMI-LEHTTAIGNAST SAIAKE, TÄIDIS EHTSAST ŠVEITSI ŠOKOLAADIST JA KERGEST VANILLIKREEMIST. 19% ŠOKOLAADIKREEMI, 13% VANILLIKREEMI, 13% VÕID

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X125 G



VEG

VAHTRASIIRUPI-PEKANIPÄHKLISAIAKE

LEHTTAIGNAST VAHTRASIIRUPITÄIDISEGA SAIAKE PEKANIPÄHKLITEGA. 4,2% PEKANIPÄHKLEID, 1,2% VAHTRASIIRUPIT

190 °C 18 MIN EI

48X95 G



CleanLabel VEG

ŠOKOLAADI-PIRNISAIAKE

KRÕBE VÕI-LEHTTAIGNAST SAIAKE SISALDAB RIKKALIKULT PIRNITÄIDIST JA ŠVEITSI ŠOKOLAADIST TÄIDIST. 38% PIRNITÄIDIST, 22% VÕID, 6% ŠOKOLAADITÄIDIST

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

50X135 G



CleanLabel VEG

TIROOLI ÖUNASTRUUDEL

KVALITEETSED STRUUDLIIVILUD, SISALDAVAD ROHKELT TÄIDIST JA ON PAKITUD PORTSJONIKAUPA. 63% ÖUNU

CA 160 °C 25-30 MIN EI

36X160 G



CleanLabel VEG

MAASIKA-VANILLI SÜDAMEKE

KRÕBEDAST PÄRMI-VÕILEHTTAIGNAST PILKUPÜÜDEV SÜDAMEKUJULINE SAIAKE VANILLIKREEMI-MAASIKATÄIDISEGA. 27% VANILLIKREEMI, 14% MAASIKATÄIDIST, 11% VÕID

165-175 °C 20-22 MIN ROHKELT

10X110 G

Minisaiakesed ja -pirukad bake off

Hellin

MINISAIAKESTE ASSORTII

SÜGAVKÜLMUTATUD, ERINEVA TÄIDISEGA
MINISAIAKESED: KOHUPIIMA-, PÄHKLI-, ÖUNA-
JA VANILLIKREEMITÄIDISEGA



165-175 °C



20-22 MIN



ROHKELT



80X40 G



VEG

MINILIPSUVALIK

VÖILEHTTAIGNAST LIPSUKESED TOMATI-,
JUUSTU- JA SPINATI-PORRULAUGUTÄIDISEGA



175-185 °C



26-28 MIN



ROHKELT



60X55 G



MINI-VÖICROISSANT

TIPPKVALITEEDIGA EHTSA VÖIGA
VALMISTATUD JA KENA LÄKIVA PINNAGA
CROISSANT MINIFORMAADIS, 27% VÖID



155-160 °C



18-20 MIN



EI



180X30 G



VEG