# Saiakesed bake off

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

165-175 °C | 20-22 MIN | ROHKELT

50X130 G

## 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

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

165-170 °C | 23-24 MIN | ROHKELT

80X145 G

## VÕILEHTTAIGNASTRUUDEL KIRSITÄIDISEGA, SUHKRUDEKOOR
KRÕBE SAIAKE TERVETEST KIRSSIDEST TÄIDISEGA. 34% KIRSITÄIDIST, 25% VÕID, 1% DEKOORSUHKRUT

165-175 °C | 26-28 MIN | EI

50X125 G

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

165-175 °C | 20-22 MIN | ROHKELT

50X125 G

## 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

## VAHTRASIIRUPI-PEKANIPÄHKLISAIAKE
LEHTTAIGNAST VAHTRASIIRUPITÄIDISEGA SAIAKE PEKANIPÄHKLITEGA.
4,2% PEKANIPÄHKLEID, 1,2% VAHTRASIIRUPIT

190 °C | 18 MIN | EI

48X95 G

## 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

## TIROOLI ÕUNASTRUUDEL
KVALITEETSED STRUUDLIVIILUD, SISALDAVAD ROHKELT TÄIDIST JA ON PAKITUD PORTSJONIKAUPA.
63% ÕUNU

CA 160 °C | 25-30 MIN | EI

36X160 G

## 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