

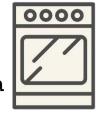
Przygotowaliśmy dla Ciebie krótką instrukcję jak wywołać na Twojej twarzy uśmiech.

By zachować jakość naszych składników każdy z dodatków np. szczypiorek, nachos, rukola umieszczamy w osobnym opakowaniu.



Nałóż każdy dodatek na zapiekankę i ciesz się wyjątkowym smakiem i świeżością składników.

Jak poprawnie odgrzać kraftową zapiekse? Rozgrzej piec do 200 stopni.



Włóż samą zapiekankę na 1,5 min – zobacz jaka chrupiąca!



<u>Jeśli wszystko smakowało – koniecznie oceń swoje</u> <u>zamówienie!</u>





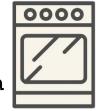
Przygotowaliśmy dla Ciebie krótką instrukcję jak wywołać na Twojej twarzy uśmiech.

By zachować jakość naszych składników każdy z dodatków np. szczypiorek, nachos, rukola umieszczamy w osobnym opakowaniu.



Nałóż każdy dodatek na zapiekankę i ciesz się wyjątkowym smakiem i świeżością składników.

Jak poprawnie odgrzać kraftową zapiekse? Rozgrzej piec do 200 stopni.



Włóż samą zapiekankę na 1,5 min – zobacz jaka chrupiąca!



<u>Jeśli wszystko smakowało – koniecznie oceń swoje</u> <u>zamówienie!</u>





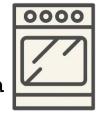
Przygotowaliśmy dla Ciebie krótką instrukcję jak wywołać na Twojej twarzy uśmiech.

By zachować jakość naszych składników każdy z dodatków np. szczypiorek, nachos, rukola umieszczamy w osobnym opakowaniu.



Nałóż każdy dodatek na zapiekankę i ciesz się wyjątkowym smakiem i świeżością składników.

Jak poprawnie odgrzać kraftową zapiekse? Rozgrzej piec do 200 stopni.



Włóż samą zapiekankę na 1,5 min – zobacz jaka chrupiąca!



<u>Jeśli wszystko smakowało – koniecznie oceń swoje</u> <u>zamówienie!</u>





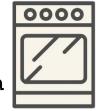
Przygotowaliśmy dla Ciebie krótką instrukcję jak wywołać na Twojej twarzy uśmiech.

By zachować jakość naszych składników każdy z dodatków np. szczypiorek, nachos, rukola umieszczamy w osobnym opakowaniu.



Nałóż każdy dodatek na zapiekankę i ciesz się wyjątkowym smakiem i świeżością składników.

Jak poprawnie odgrzać kraftową zapiekse? Rozgrzej piec do 200 stopni.



Włóż samą zapiekankę na 1,5 min – zobacz jaka chrupiąca!



<u>Jeśli wszystko smakowało – koniecznie oceń swoje</u> <u>zamówienie!</u>

