








# KÉZMŰVES BAGETTEK ÉS FÉLBAGETTEK








4800266   
FEHÉR PAILLASSE



 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	








4800267   
BARNA PAILLASSE



 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	








4800086   
RUSZTIKUS PAILLASSE



 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	








4800268   
HAGYMÁS PAILLASSE



 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	








4800269   
OLÍVÁS PAILLASSE



 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	

4800270   
BURGONYÁS PAILLASSE



 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	



2104270   
RUSZTIKUS BARNA BAGETT



 300 g	 22°C – 15 p
 24	 210°C
 28	 180°C – 14-16 p
 365	

4300360   
RUSZTIKUS BAGETT KOVÁSSZAL



 330 g	 22°C – 20-30 p
 18	 220°C
 28	 200°C – 8-10 p
 365	

4800089   
TELJES  
KIÓRLÉSŰ  
PAILLASSE

 300 g	 22°C – 40-50 p
 15	 220°C
 40	 220°C – 5-7 p
 365	



KENYÉRFÉLÉK

