STREETFOOD ÉS VENDÉGLÁTÁS

4300354 – KÉSZRE SÜTÖTT CIABATTA



<u></u> 230°C

200°C – 3-4 p

365

4300355 – KÉSZRE SÜTÖTT MINI CIABATTA



<u></u> 230°C

200°C – 3-4 p

■ 365

4295370 NATÚR CIABATTA



₿ 60

<u>്</u> 220°C 210°C, gőzzel – 6-9 p

22°C – 20 p

⊞ 32

■ 365

4295374 🕮 🛈 🌀 OLÍVÁS CIABATTA



₹ 70

22°C – 20 p ∰ 230°C

出 32

210°C, gőzzel – 6-9 p

■ 365

4295359 🕮 🕅 🌀 SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS CIABATTA



22°C – 20 p

<u></u> 220°C **₩** 50

210°C, gőzzel – 6-9 p

■ 365

4295367 🕮 🛇 🌀 PROVANSZI FŰSZEREZÉSŰ CIABATTA



₩ 50

22°C – 20 p

<u>∺</u> 220°C

210°C, gőzzel – 6-9 p

■ 365

4070093 – KÉSZRE SÜTÖTT **GRILLCSÍKOS PANINI**



22°C – 30-40 p

₿ 60

₩ 36

■ 365

2104218 TELJES KIŐRLÉSŰ PANINI



ℬ 55 <u>™</u> 230°C

₩ 40 200°C – 4-6 p

■ 365

5002100 🕮 🕅 🌀 SCHIACCIATA LAPOS KENYÉR, FEHÉR



ℬ 32

≝ 230°C

200°C – 3-4 p

■ 540



5001921 🕮 🛇 🌀 SCHIACCIATA LAPOS KENYÉR, FEHÉR, ELŐSZELETELT



∂ 32 ≝ 230°C

200°C – 3-4 p

■ 540





<u></u> 230°C

200°C – 3-4 p

■ 540







KENYÉRFÉLÉK