Жито Леб

BAKERY SINCE 1948

КАТАЛОГ





Ролати
и банички

Баничките од Жито Леб се дел од вкусот што се препознава и памети со години. Подготвени по проверени рецепти, со внимателно избрани состојки и посветеност на секоја кора, секој залак е онаков каков што се очекува - крцкав, мирисен и полн со вкус.

Со богат избор на филови и постојан квалитет, баничките се создадени за било кој момент од денот.
За појадок, пауза или нешто набрзина, избор што не бара размислување.
Во Жито Леб, традицијата не е само дел од приказната, туку дел од секојдневието што се повторува со истата љубов и посветеност

РОЛАТИ И БАНИЧКИ

100g



ШИФРА: 237

ВЕГАНСКИ РОЛАТ GARDEN GOURMET

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил гарден гурмет, кромид

50	64	8m	230°c	25min

200g



ШИФРА: 156

БАНИЧКА СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок

30	64	12m	230°c	25min

200g



ШИФРА: 307

БАНИЧКА СО КОМПИР - ПОСНА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, пире од компир, бибер, зачин

30	64	12m	230°c	25min

РОЛАТИ И БАНИЧКИ

200g



ШИФРА: 441

БАНИЧКА СО ПИЛЕШКИ СТЕК, КАШКАВАЛ И ПАВЛАКА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, пилешки стек, павлака, фил кашкавал

30	64	12m	230°c	25min

200g



ШИФРА: 531

БАНИЧКА СО ПРАЗ - ПОСНА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, праз сув, лук во прав

30	64	12m	230°c	25min

200g



ШИФРА: 443

БАНИЧКА СО МЕСО

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, јунешко мелено месо, кромид, бибер

30	64	12m	230°c	25min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ

РОЛАТИ И БАНИЧКИ

100g



ШИФРА: 435

РОЛАТ СО ВИШНИ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил вишна

50	64	12m	230°c	25min

100g



ШИФРА: 612

РОЛАТ СО ЈАБОЛКО И ЦИМЕТ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил јаболо и цимет

50	64	12m	230°c	25min

РОЛАТИ И БАНИЧКИ

200g



ШИФРА: 533

БАНИЧКА СО СПАНАЌ - ПОСНА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, спанаќ сув

50	64	12m	230°c	25min

100g



ШИФРА: 366

РОЛАТ СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок

50	64	12m	230°c	25min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ
ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ
-18
ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ
КУТИИ
МЕСЕЦИ



Жито Леб
BAKERY SINCE 1948

Бурек и вртена пита

Бурекот е повеќе од појадок, оброк или нешто између, тоа е дел од секојдневната навика што се повторува со години. Подготвен со рачно развиени кори, внимателно избрани состојки и препознатлива техника, секое парче носи баланс помеѓу крцкавата кора и богатиот фил.

Од првиот мирис до последниот залак, топол, сочен и секогаш тука за брзо подготвување. Без разлика дали е утро или пауза во текот на денот, тој останува класика што не се менува.

БУРЕК И ВРТЕНА ПИТА

1 kg



ШИФРА: 4632

БУРЕК СО МЕСО

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, јунешно мелено месо, кромид, бибер

10	30	6m	230°c	30min

1 kg



ШИФРА: 4631

БУРЕК СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок

10	30	6m	230°c	30min

1 kg



ШИФРА: 4633

БУРЕК ЗАМРЗНАТ СО 4 СИРЕЊА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, моцарела, гауда, млечен кашкавал, горгонзола

10	30	6m	230°c	30min

БУРЕК И ВРТЕНА ПИТА

1 kg



ШИФРА: 4655

БУРЕК СО ЗДЕНКА И ШУНКА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил зденка, кашкавал, пилешка шунка

10	30	6m	230°c	30min

1 kg



ШИФРА: 4630

БУРЕК СО ПИЦА ФИЛ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, кашкавал, пилешка шунка, печурки, кечап

10	30	6m	230°c	30min

1 kg



ШИФРА: 4656

БУРЕК СО ЗДЕНКА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил зденка, кашкавал

10	30	6m	230°c	30min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ
ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ
-18
ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ
КУТИИ
МЕСЕЦИ

БУРЕК И ВРТЕНА ПИТА

0.8 kg



ШИФРА: 4346

ВРТЕНА ПИТА СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок

10	30	6m	230°c	30min

0.8 kg



ШИФРА: 4347

ВРТЕНА ПИТА СО СИРЕЊЕ И СПАНАЌ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок, спанаќ сув

10	30	6m	230°c	30min

БУРЕК И ВРТЕНА ПИТА

1 kg



ШИФРА: 4348

ВРТЕНА ПИТА СО СИРЕЊЕ И СПАНАЌ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок, спанаќ сув

10	30	6m	230°c	30min

1 kg



ШИФРА: 4349

ВРТЕНА ПИТА СО ПРАЗ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, праз сув, лук во прав

10	30	6m	230°c	30min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ



Економик програма

Во динамичното секојдневие, кога времето е ограничено, а желбата за вкус останува иста, Жито Леб нуди асортиман што одговара на секој момент. Овие производи се подготвуваат брзо, но зад нив стои истата посветеност кон квалитетот и вкусот што се гради со години.

Со разновидни вкусови и практични решенија, секој може да најде нешто по своја мера, без разлика дали станува збор за појадок, пауза или брз залак во движење. Во Жито Леб, изборот не е компромис помеѓу брзина и вкус, туку баланс што го прави секојдневието полесно и повкусно. Асортиман создаден за секоја пригода, секогаш подготвен кога ти треба.

ЕКОНОМИК ПРОГРАМА

100g



ШИФРА: 4490

ЕКОНОМИК СУСАМКА

Пченично брашно , сол, шеќер, квасец, масло, вода, сусам

30	64	6m	240°c	12min

110g



ШИФРА: 4491

ЕКОНОМИК СУВИТА СТАПЧЕ СО СЕНФ

Пченично брашно, готова смеса за сувита (семки од сончоглед, пченично брашно, пченични трици), квасец, сол, сенф, вода.

30	64	6m	240°c	15min

110g



ШИФРА: 4492

ЕКОНОМИК ЌЕВРЕК НЕВАРЕН

Пченично брашно, сол, шеќер, квасец, масло, вода, сусам

30	64	6m	240°c	15min

ЕКОНОМИК ПРОГРАМА

115g



ШИФРА: 4493

ЕКОНИМИК КРОАСАН СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил сирење, изварок

50	64	6m	240°c	15min

115g



ШИФРА: 4494

ЕКОНОМИК КРОАСАН СО ПИЦА ФИЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка шунка, кашкавал млечен, печурки, кечап, оригано

50	64	6m	240°c	15min

115g



ШИФРА: 4495

ЕКОНОМИК КРОАСАН СО САЛАМА И КАШКАВАЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил кашкавал, пилешка шунка, кашкавал млечен.

50	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ

ЕКОНОМИК ПРОГРАМА

115g



ШИФРА: 4496

ЕКОНОМИК КРОАСАН СО ВИРШЛА И СЕНФ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка виршла, сенф.

50	64	6m	240°c	15min

115g



ШИФРА: 4497

ЕКОНОМИК КРОАСАН СО КАШКАВАЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил кашкавал, кашкавал млечен.

50	64	6m	240°c	15min

ЕКОНОМИК ПРОГРАМА

115g



ШИФРА: 4499

ЕКОНОМИК КРОАСАН СО ВИШНА И КРЕМ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил вишна

50	64	6m	240°c	15min

115g



ШИФРА: 4498

ЕКОНОМИК ИНТЕГРАЛЕН КРОАСАН СО КАШКАВАЛ И МАСЛИНКИ

Пченично брашно, ‘ржано брашно, квасец, сол, маргарин, шеќер, малтозно брашно, вода, маслинки, кашкавал, фил кашкавал.

50	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ



Ќевреци

Ќевреци, варени и класични се симбол на охридската пекарска традиција што се препознава по вкусот и текстурата.

Подготвени по традиционални рецепти и со внимание кон секој детал, тие ја носат автентичноста на занаетот во секој залак. Крцкави однадвор, меки одвнатре и препознатливи по својата форма и изглед, ќевреците се избор на минатоот, сегашнсота и иднината, како соло или комбо варијанта.

Во асортиманот на Жито Леб нудиме широк избор на варени и класични ќевреци, прилагодени за различни потреби и намени. Практични, конзистентни по квалитет и лесни за сервирање, тие се идеално решение за маркети, хотели, ресторани, кафичи или кој и да е вашиот бизнис. Производ што ја спојува традицијата со сигурноста на современото производство, секогаш подготвен да одговори на барањата на секојдневната понуда.

ЌЕВРЕЦИ

90g



ШИФРА: 370

СМРЗНАТ ОХРИДСКИ ЌЕВРЕК

Пченично брашно, сол, шеќер, квасец, вода, сусам

80	36	12m	230°c	9min

90g



ШИФРА: 397

СМРЗНАТ ‘РЖАН ОХРИДСКИ ЌЕВРЕК

Пченично брашно, ‘ржано брашно, сол, шеќер, квасец, малтозно брашно, вода, сусам, ленено семе, сончогледово семе, овесни снегулки.

80	36	12m	230°c	9min

90g



ШИФРА: 762

ЌЕВРЕК ВАРЕН СО БОСИЛЕК И ЛУК

Пченично брашно, ‘ржано брашно, квасец, сол, маргарин, шеќер, малтозно брашно, вода, маслинки, растителен кашкавал, фил кашкавал.

80	36	12m	230°c	9min

ЌЕВРЕЦИ

90g



ШИФРА: 595

ПУТЕР НЕВАРЕН ЌЕВРЕК

Пченично брашно, сол, квасец, шеќер, масло, вода, сусам, арома путер.

40	64	6m	230°c	15min

90g



ШИФРА: 778

НЕВАРЕН ЌЕВРЕК

Пченично брашно, сол, квасец, шеќер, масло, вода, сусам.

40	64	6m	230°c	15min

90g



ШИФРА: 402

НЕВАРЕН ЌЕВРЕК

Пченично брашно, сол, квасец, шеќер, масло, вода, сусам.

40	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ



Лиснатици и пецива

Лиснатото тесто е вистинска уметност на слоеви, лесно, крцкаво и богато по текстура.

Во асортиманот на Жито Леб, кроасаните доаѓаат во различни варијации, со внимателно избрани филови што одговараат на секој вкус. Мали или големи, солени или благи, тие се создадени да понудат избор без компромис.

Со конзистентен квалитет и разновидност, лиснатите производи се совршени за појадок, пауза или брз залак во текот на денот. Практични за сервирање и привлечни за секоја витрина, тие се идеално решение за маркети, хотели, ресторани, кафичи или било кој бизнис што сака да понуди сигурен и вкусен избор. Жито Леб нуди асортиман што се прилагодува на секоја потреба, од класични до модерни вкусови, секогаш со препознатлив квалитет.

ЛИСНАТИЦИ И ПЕЦИВА

80g



ШИФРА: 46

ПОГАЧИЦА ПАШТЕТА

Пченично брашно, маргарин, квасец, сол, изварок , фил сирење, вода.

50	64	6m	240°c	15min

80g



ШИФРА: 233

ЛИСНАТА ПЛЕТЕНКА ПРАЗНА

Пченично брашно, маргарин, сол, вода.

60	64	6m	240°c	15min

100g



ШИФРА: 281

КРОАСАН ЧОКО ЧЕРИ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил чоколадо, фил вишна.

60	64	6m	240°c	15min

ЛИСНАТИЦИ И ПЕЦИВА

120g



ШИФРА: 423

ЛИСНАТ КРОАСАН СО ВИШНА И КРЕМ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил вишна.

60	64	6m	240°c	15min

120g



ШИФРА: 425

ЛИСНАТ КРОАСАН СО ЈАБОЛКО

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил вишна.

60	64	6m	240°c	15min

120g



ШИФРА: 491

ЧОКОЛАТКА

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил чоколадо.

60	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ

140g



ШИФРА: 200

КРОАСАН СО КАШКАВАЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил кашкавал, кашкавал млечен.

60	64	6m	240°c	15min

140g



ШИФРА: 408

КРОАСАН СО ИЗВАРОК

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил сирење, изварок

60	64	6m	240°c	15min

140g



ШИФРА: 409

КРОАСАН СО САЛАМА / КАШКАВАЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил кашкавал, пилешка шунка, кашкавал млечен.

60	64	6m	240°c	15min

ЛИСНАТИЦИ И ПЕЦИВА

140g



ШИФРА: 412

ПЧЕНКАРЕН КРОАСАН СО ПАВЛАКА И ЧАЈНА

Пченично брашно, термички обработени пченкарни зрна, квасец, сол, маргарин, шеќер, вода, павлака , чајна.

60	64	6m	240°c	15min

140g



ШИФРА: 413

ПЧЕНКАРЕН КРОАСАН СО БИЕНО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, термички обработени пченкарни зрна, квасец, сол, маргарин, шеќер, вода, биено сирење, фил сирење.

60	64	6m	240°c	15min

140g



ШИФРА: 418

ВИТКА СО КАШКАВАЛ И МАСЛИНКИ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, кашкавал млечен, маслинки.

50	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ

140g



ШИФРА: 420

ИНТЕГРАЛНА ЛИСНАТИЦА СО КАШКАВАЛ/МАСЛИНКИ

Пченично брашно, ‘ржано брашно, квасец, сол, маргарин, шеќер, малтозно брашно, вода, маслинки, растителен кашкавал, фил кашкавал.

60	64	6m	240°c	15min

160g



ШИФРА: 415

КРОАСАН СО ВИРШЛА И СЕНФ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка виршла, сенф.

50	64	6m	240°c	15min

ЛИСНАТИЦИ И ПЕЦИВА

180g



15min

ШИФРА: 426

КРОАСАН СО ЧАДЕНА ШУНКА И КАШЛКАВАЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, чадено пилешко филе, кашкавал млечен

50	64	6m	240°c	15min

180g



ШИФРА: 414

ЗАТВОРЕНА ПИЦА

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка шунка, кашкавал млечен, кечап, печурки, оригано.

40	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ

ЛИСНАТИЦИ И ПЕЦИВА

100g



ШИФРА: 13

ПРОТЕИНСКИ СТАПЧИЊА

Пченично брашно,грахам брашно, соин гриз, 'ржано брашно, интегрално спелтино брашно, сончогледово семе, овесни снегулки, сусам, протеини од соја, пченични трици, брашно од дурум пченица, брашно од јачменов слад, ленено семе, киноа, сол, шеќер, квасец, масло, вода.

50	64	6m	240°c	12min

80g



ШИФРА: 331

СУСАМКА

Пченично брашно, сол, шеќер, квасец, масло, вода, сусам

50	64	6m	240°c	12min

ЛИСНАТИЦИ И ПЕЦИВА

90g



ШИФРА: 448

СТАПЧЕ СУВИТА СО СЕНФ

Пченично брашно, готова смеса за сувита (семки од сончоглед, пченично брашно, пченични трици), квасец, сол, сенф, вода.

70	64	6m	240°c	12min

280g



ШИФРА: 580

КРОАСАН СО ДВОЈНА ВИРШЛА И КАШКАВАЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка виршла, кашкавал млечен, сенф.

30	64	6m	240°c	15min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ



Appetissimo програма

Нашата гордост, брендот кој е создаден за оние што бараат практичност без компромис со вкусот. Посветен на спакуваните лиснати производи, Appetissimo нуди внимателно развиен асортиман на кроасани и лиснато тесто, подготвени за брза и лесна консумација, во секое време од денот, за домашна или комерцијална употреба.

Крцкави слоеви, разновидни филови и сигурен квалитет се основата на секој производ. Малите и големите формати, солените и благите варијации овозможуваат избор што се прилагодува на различни навики и потреби, од појадок и пауза, до понуда во движење.

APPETISSIMO ПРОГРАМА

440g



ШИФРА: 2075

ТЕСТО ЗА ПИЦА 4/1

Пченично брашно, квасец, сол, шеќер, растително масло, вода.

10	40	6m	240°c	10min

320g



ШИФРА: 2074

ТЕСТО ЗА ПИЦА 2/1

Пченично брашно, квасец, сол, шеќер, растително масло, вода.

16	40	6m	240°c	10min

360g



ШИФРА: 2081

ПОГАЧИЦА ПРЕКЛОПЕНА - ПРАЗНА

Пченично брашно, маргарин, квасец, сол, вода.

18	50	12m	240°c	20min

APPETISSIMO ПРОГРАМА

480g



ШИФРА: 2082

ПОГАЧИЦА СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, маргарин, квасец, сол, изварок , фил сирење, вода.

18	50	12m	240°c	20min

480g



ШИФРА: 2084

ПОГАЧИЦА СО ШУНКА И КАШКАВАЛ

Пченично брашно, маргарин, квасец, сол, кашкавал млечен, фил кашкавал, пилешка шунка, вода.

18	50	12m	240°c	20min

400g



ШИФРА: 2076

РОЛАТ СО ВИШНА

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил вишна

18	50	12m	230°c	20min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ | -18 | ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ | КУТИИ | МЕСЕЦИ

APPETISSIMO ПРОГРАМА

400g



ШИФРА: 2077

РОЛАТ СО СИРЕЊЕ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил сирење, изварок

18	50	12m	230°c	25min

400g



ШИФРА: 4319

РОЛАТ ГАРДЕН ГУРМЕТ

Пченично брашно, сол, растителна маст, вода, фил гарден гурмет, кромид

18	50	8m	230°c	25min

400g



ШИФРА: 690

АПЕТИСИМО ЛИСНАТА ПЛОЧКА

Пченично брашно, маргарин, сол, вода.

15	64	12m	240°c	20min

APPETISSIMO ПРОГРАМА

5*100g



ШИФРА: 193

ВАРЕН ГЕВРЕК СМРЗНАТ 5/1

Брашно пченично, сол, шеќер, квасец, вода, сусам

20	36	12m	230°c	9min

5*100g



ШИФРА: 194

ВАРЕН БИО ГЕВРЕК СМРЗНАТ 5/1

Брашно пченично, ‘ржано брашно, сол, шеќер, квасец, малтозно брашно, вода, сусам, ленено семе, сончогледово семе, овесни снегулки.

20	36	12m	230°c	9min

5*100g



ШИФРА: 636

ВАРЕН ГЕВРЕК СМРЗНАТ СО БОСИЛЕК И ЛУК 5/1

Пченично брашно, сол, квасец, шеќер, вода, босилек, ленено семе, сусам, лук во прав.

20	36	6m	230°c	9min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ	ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ	-18	ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ	КУТИИ	МЕСЕЦИ

APPETISSIMO ПРОГРАМА

1000g



ШИФРА: 2092

ЖУ-ЖУ ПОГАЧИЦИ

Пченично брашно, маргарин, сол, вода.

10	40	12m	240°c	20min

1000g



ШИФРА: 770

АПЕТИСИМО КИФЛИ ДОМАШНИ

Пченично брашно, маргарин , кравјо млеко, шеќер, квасец, сол, јачменово сладно брашно, вода

10	32	6m	230°c	12min

1000g



ШИФРА: 2079

МИНИ ПОГАЧИЦИ СО ПИЦА ФИЛ

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка шунка, кашкавал млечен, кечап, доматно пире, печурки, оригано.

10	40	6m	240°c	10min

APPETISSIMO ПРОГРАМА

1000g



ШИФРА: 2080

МИНИ ПОГАЧИЦИ СО ВИРШЛА

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, пилешка виршла.

10	40	5m	240°c	10min

1000g



ШИФРА: 2089

МИНИ ПОГАЧИЦА СО ЧОКОЛАДО

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил чоколадо.

10	40	6m	240°c	10min

1000g



ШИФРА: 2090

МИНИ ПОГАЧИЦИ СО ЗДЕНКА И ШУНКА

Пченично брашно, квасец, сол, маргарин , шеќер, вода, фил зденка, пилешка шунка, кашкавал млечен.

10	40	6m	240°c	10min

ТЕМПЕРАТУРА НА ПЕЧЕЊЕ	ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ	-18	ПАРЧИЊА ВО ПАКЕТ	КУТИИ	МЕСЕЦИ


ЖИТО ЛЕБ
BAKERY SINCE 1948