



# Wyroby ciastkarskie

KATALOG

ul. Wilczak 3, 61-623 Poznań  
tel/fax 618 33-26-31, 618 33-69-10, 691-888-013  
expressowa@spolem-gss.com.pl

[www.spolem-gss.com.pl](http://www.spolem-gss.com.pl)



## Wyroby tradycyjne



# CIASTKA

## ŚNIADANIOWE DROŻDZOWE



BUŁECZKI Z MAKIEM

WARKOCZE Z MAKIEM LUB ZIARNAMI

DROŻDZÓWKI (KRUSZONKA, MAK, SER, ŚLIWKA )

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# FRANCUSKIE



CIASTKA Z CIASTA FRANCUSKIEGO  
Z JABŁKIEM LUB MAKIEM,  
WYKOŃCZONE LUKREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# PĄCZKI



PĄCZKI RĘCZNIE ZAWIJANE Z POWIDŁAMI  
I SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

PĄCZKI RĘCZNIE ZAWIJANE Z AJERKONIAKIEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

**ROGALIKI**

Z SEREM



ROGALIKI Z CIASTA PÓLFRANCUSKIEGO  
Z SEREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE



CERTYFIKOWANE ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE  
Z BIAŁYM MAKIEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# HERBATNIKI



KOKOSANKI TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 7 DNI

MAKARONIKI TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 7 DNI

MUSZELKI TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 21 DNI

PIOTRUSIE TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 21 DNI

BEZY TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 30 DNI



# HERBATNIKI

## PACZKOWANE



BEZY 200g TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 30 DNI

FAWORKI 250g TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 14 DNI

KOKOSANKI 400g TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 7 DNI

MUSZELKI 350g TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 21 DNI

MAKARONIKI 250/450g TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 7 DNI

PIOTRUSIE 200g TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 21 DNI

# FAWORKI



TRADYCYJNE, CHRUPKIE CIASTKA O SŁODKIM SMAKU,  
W KSZTAŁCIE ZŁOŻONEJ KOKARDKI,  
SMAŻONE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU  
I POSYPANE CUKREM PUDREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 14 DNI

# EKLERY



KORPUS Z CIASTA PARZONEGO  
BITA ŚMIETANA  
LUKIER

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

**PTYSIE**



KORPUS Z CIASTA PARZONEGO  
BITA ŚMIETANA  
CUKIER PUDER

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# BABECZKI

## SEROWE I Z JABŁKIEM



KRUCHY KORPUS  
MASA SEROWA / JABŁKO PRAŻONE  
KRUSZONKA  
LUKIER / CUKIER PUDER

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# BABECZKI

Z OWOCEM



KRUCHY KORPUS  
KREM CYTRYNOWY  
OWOCE (WINOGRONO, KIWI, POMARAŃCZA)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# BABECZKI Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCEM



KRUCHY KORPUS  
BITA ŚMIETANA  
OWOCE (KIWI, POMARAŃCZA)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# BABECZKI Z OWOCEM SEZONOWYM



KRUCHY KORPUS  
BITA ŚMIETANA  
OWOC SEZONOWY:  
TRUSKAWKA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 1 DZIEŃ

BORÓWKA, MALINA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI



# BOMBY RUMOWE



CIASTKA W KSZTAŁCIE KULI Z MASY RUMOWEJ  
WYKOŃCZONE ORZECHAMI  
LUB WIÓRKAMI KOKOSOWYMI

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI



CIASTECZKA ZŁOŻONE  
Z KORPUSU MAKARONIKOWEGO (BIAŁY MAK)  
Z KREMEM CZEKOLADOWYM,  
WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# CIASTECZKA KOKTAJLOWE



**BANKIETOWE** (Z KRUCHYCH BLACIKÓW Z KREMEM CYTRYNOWYM, KAWOWYM, CZEKOLADOWYM I ORZECHOWYM, WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ )

**DESERÓWKA** (NA KRUCHYM SPODZIE Z WARSTWĄ BISZKOPTU, PRZEŁOŻONE KREMEM CYTRYNOWYM, KAWOWYM, CZEKOLADOWYM I ORZECHOWYM, WYKOŃCZONE MARCEPANEM )

**RUBINY** (NA KRUCHYM SPODZIE Z WARSTWĄ MARMOLADY, PRZEŁOŻONE BISZKOPTEM I KREMEM CZEKOLADOWYM, WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ I WIŚNIAMI )

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

## ZŁOTE DELICJE



CIASTECZKA NA BEZOWYM SPODZIE  
Z DODATKIEM ORZESZKÓW ARACHIDOWYCH  
Z KREMEM MIGDAŁOWYM,  
WYKOŃCZONE BIAŁĄ POLEWĄ CZEKOLADOWĄ  
Z "NUTKĄ ZŁOTA"

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# BEZA LETNIA



KORPUS BEZOWY  
BITA ŚMIETANA  
OWOC SEZONOWY (MALINA, BORÓWKA)  
CUKIER PUDER

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# BEZY MARTYNKI



CIASTKA Z DWÓCH BLATÓW BEZOWYCH,  
PRZEŁOŻONE KREMEM KAWOWYM,  
WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# ROLADA TRUSKAWKOWA



PUSZYSTA ROLADA BISZKOPTOWA  
Z BITĄ ŚMIETANĄ O SMAKU WANILIOWYM  
I TRUSKAWKAMI, WYKOŃCZONA ŻELEM  
ORAZ CUKREM PUDREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# ROLADA GRUSZKOWA



PUSZYSTA ROLADA BISZKOPTOWA  
Z BITĄ ŚMIETANĄ O SMAKU KAKAOWYM  
I GRUSZKAMI, WYKOŃCZONA ŻELEM  
ORAZ PŁATKAMI MIGDAŁÓW

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI



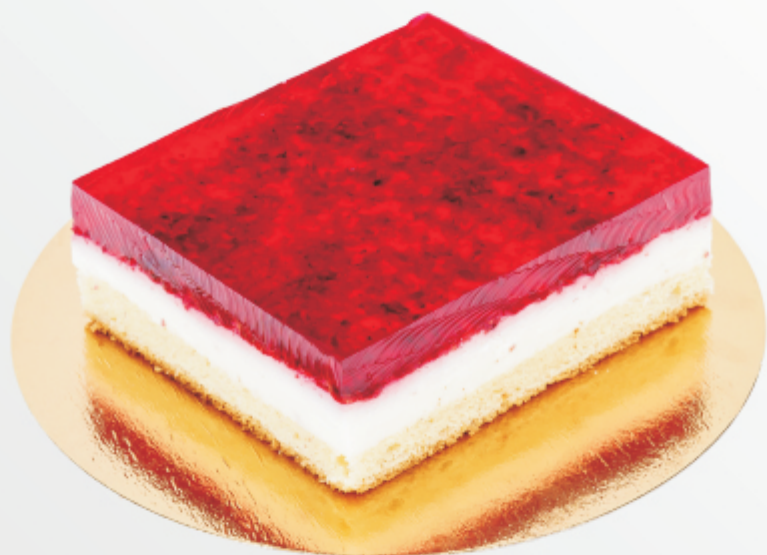
# JABŁECZNIK



CIASTO NA KRUCHYM SPODZIE  
Z JABŁKAMI PRAŻONYMI,  
WYKOŃCZONE KRUSZONKĄ I LUKREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# KOSTKA MALINOWA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
Z MALINAMI I GALARETKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# KOSTKA NAPOLEONIK



CIASTKO DESEROWE NA CIEŚCIE FRANCUSKIM,  
PRZEŁOŻONE WARSTWĄ KREMU BUDYNIOWEGO  
I BITEJ ŚMIETANY,  
WYKOŃCZONE CUKREM PUDREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# KOSTKA RUMOWA



CIASTKO DESEROWE NA CIEMNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE KREMEM CZEKOLADOWYM  
O SMAKU RUMOWYM,  
WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 0,8 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# KOSTKA ANANASOWA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
ORAZ PIAKĄ CYTRYNOWĄ  
Z KAWAŁKAMI ANANASA I GALARETKĄ

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 0,8-1,0 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# KOSTKA MIGDAŁOWA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
O SMAKU MIGDAŁOWYM

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 0,8 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# KOSTKA PIASTOWSKA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE  
PRZEŁOŻONE JABŁKIEM PRAŻONYM  
I BITĄ ŚMIETANĄ

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 1 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# KOSTKA SUŁTAŃSKA



CIASTKO DESEROWE NA CIEMNYM  
ORAZ MAKOWO-KOKOSOWYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE KREMEM BUDYNIOWYM,  
WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI



# KOSTKA TRUSKAWKOWA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
Z TRUSKAWKAMI I GALARETKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# KOSTKA BRZOSKWINIOWA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
Z KAWAŁKAMI BRZOSKWIŃ I GALARETKĄ

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 0,8-1,0 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# KOSTKA

## MOCCA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE WARSTWĄ MARMOLADY  
I KREMEM KAWOWYM  
Z DODATKIEM BEZY

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 0,5 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# KOSTKA PORZECZKOWA



CIASTKO DESEROWE NA BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
Z CZARNĄ PORZECZKĄ  
I GALARETKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

**KOSTKA**

TOFFI



CIASTKO DESEROWE NA KARMELOWYM BISZKOPCIE  
PRZEŁOŻONE WARSTWĄ MARMOLADY  
I KREMEM ORZECHEWYM,  
WYKOŃCZONE ORZECAMI I KAJMAKIEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

**KOSTKA**

WZ



CIASTKO DESEROWE NA CZEKOLADOWYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ  
WYKOŃCZONE POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

KOSTKI KROIMY W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA  
WIELKOŚCI 6 MAŁYCH KOSTEK OK. 0,8 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

**KOSTKA**

KUKUŁKA



CIASTO O SMAKU RUMOWYM,  
PRZEŁOŻONE KREMEM CZEKOLADOWYM  
Z CHRUPIĄCĄ PRALINĄ  
ORAZ MUSEM CZEKOLADOWYM,  
WYKOŃCZONE CHRUPIĄCYMI KULECZKAMI

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# KOSTKA

## LEŚNE RUNO



CIASTKO DESEROWE NA SZPINAKOWYM BISZKOPCIE  
PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ O SMAKU WANILIOWYM  
UDEKOROWANE OWOCEM GRANATU

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI



# TARTA

## SEROWO-BEZOWA



SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE,  
PRZEKŁADANY MASĄ SEROWĄ,  
WYKOŃCZONY OPALANĄ BEZĄ

PRODUKOWANA W OKRESIE LETNIM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TARTA

## Z MALINAMI - SEZONOWA



TORCIK NA KRUCHYM SPODZIE,  
PRZEKŁADANY BITĄ ŚMIETANĄ,  
WYKOŃCZONY MALINAMI  
ORAZ ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# TARTA

## WIELOOWOCOWA



TORCIK NA KRUCHYM SPODZIE,  
PRZEKŁADANY BITĄ ŚMIETANĄ,  
WYKOŃCZONY OWOCAMI  
ORAZ ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# TARTA

## Z TRUSKAWKAMI - SEZONOWA



TORCIK NA KRUCHYM SPODZIE,  
PRZEKŁADANY BITĄ ŚMIETANĄ,  
WYKOŃCZONY TRUSKAWKAMI  
ORAZ ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# TARTA

## Z BORÓWKAMI - SEZONOWA



TORCIK NA KRUCHYM SPODZIE,  
PRZEKŁADANY BITĄ ŚMIETANĄ,  
WYKOŃCZONY BORÓWKAMI  
ORAZ ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# SZARLOTKA



JABŁECZNIK NA KRUCHYM SPODZIE,  
PRZEKŁADANY JABŁKAMI PRAŻONYMI  
ORAZ KREMEM BUDYNIOWYM,  
WYKOŃCZONY KRUSZONKĄ  
I CUKREM PUDREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# PLACEK DROŹDŹOWY

## Z OWOCEM



PLACEK DROŹDŹOWY Z OWOCEM,  
WYKOŃCZONY KRUSZONKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# PLACEK JOGURTOWY



PLACEK JOGURTOWY Z BUDYNIEM  
I CZERWONĄ PORZECZKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI



# PLACEK JOGURTOWY

Z OWOCEM



PLACEK JOGURTOWY Z OWOCEM,  
WYKOŃCZONY KRUSZONKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

**PLACEK**

KUKUŁKA



CIASTO O SMAKU RUMOWYM,  
WYKOŃCZONE MASĄ TOFFI  
ORAZ POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# KRUSZANIEC



PLACEK NA KRUCHYM CIEŚCIE JASNYM I KAKAOWYM  
Z DODATKIEM AGRESTU,  
WYKOŃCZONY MASĄ BEZOWĄ  
ORAZ CUKREM PUDREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# MAKOWIEC POZNAŃSKI



CIASTO DROŹDZOWE W FORMIE ROLADY  
Z MASĄ MAKOWĄ,  
WYKOŃCZONE LUKREM  
I ORZESZKAMI

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# BABKI



KEKS Z BAKALIAMI

BABKA DESEROWA (MARMURKOWA)

BABKA POZNAŃSKA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# BABKA CYTRYNOWO-CZEKOLADOWA



CIASTO CZEKOLADOWO-CYTRYNOWE  
Z DELIKATNĄ KRUSZONKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# SERNIK WIEDEŃSKI



DELIKATNY SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE  
WYKOŃCZONY LUKREM  
I RODZYNKAMI

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# SERNIK NA PARZE



SERNIK GOTOWANY  
Z DODATKIEM KREMU AJERKONIAKOWEGO,  
NA BISZKOPCIE,  
WYKOŃCZONY CUKREM PUDREM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI



# SERNIK NA ZIMNO



SERNIK NA ZIMNO Z KAWAŁKAMI GALARETEK,  
WYKOŃCZONY GALARETKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TORT

## BEZOWO-KAWOWY



TORT NA KRAŻKACH BEZOWYCH,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ O SMAKU KAWOWYM  
Z DODATKIEM RODZYNEK I DAKTYLI,  
WYKOŃCZONY KAKAO

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TORT

## FANTAZJA OWOCOWA -SEZONOWA



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ  
I OWOCAMI SEZONOWYMI,  
WYKOŃCZONY OWOCAMI I ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# TORT KAWOWY



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY KREMEM KAWOWYM,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ I KAWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# TORT CZEKOLADOWY



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY KREMEM CZEKOLADOWYM,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# TORT

## FANTAZJA OWOCOWA



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI ,  
WYKOŃCZONY OWOCAMI I ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# TORT KRÓLEWSKI



TORT NA KARMELOWYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY KREMEM CZEKOLADOWYM  
I BITĄ ŚMIETANĄ,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TORCIK

## SERNIK NA PARZE



SERNIK GOTOWANY  
Z DODATKIEM KREMU AJERKONIAKOWEGO,  
NA BISZKOPCIE,  
WYKOŃCZONY ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI



# TORT EXPRESSOWA



TORT NA JASNYM I KARMELOWYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY KREMEM CZEKOLADOWYM I MIGDAŁOWYM  
Z DODATKIEM CHRUPIĄCYCH PRAŻYNEK  
ORAZ FRUŻELINY Z CZARNEJ PORZECZKI,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# TORT GRUSZKOWY



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ  
Z KAWĄLKAMI GRUSZEK,  
WYKOŃCZONY GRUSZKAMI I ŻELEM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TORT MIGDAŁOWY



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ O SMAKU MIGDAŁOWYM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI

# TORT MNICH



TORT NA KARMELOWYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ I WIŚNIAMI,  
WYKOŃCZONY „ZAMSZEM”  
Z POLEWY CZEKOLADOWEJ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TORT TRUSKAWKOWY



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ,  
WYKOŃCZONY TRUSKAWKAMI  
I GALARETKĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 3 DNI

# TORT ORZECHOWY



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY KREMEM ORZECHOWYM,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ I ORZECAMI

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# TORT WĘGIERSKI



TORT NA CIEMNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY KREMEM CZEKOLADOWYM I WIŚNIAMI,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI

# TORT

## STYLOWY (BRZDĄCOWY)



TORT NA JASNYM BISZKOPCIE,  
PRZEŁOŻONY BITĄ ŚMIETANĄ  
O SMAKU KAKAOWYM

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 2 DNI



# TORT WŁOSKI



TORT NA CIEMNYM BISZKOPCIE  
O SMAKU POMARAŃCZOWYM,  
PRZEŁOŻONY KREMEM ORZECHOWYM  
Z KAWĄLKAMI BEZY,  
WYKOŃCZONY POLEWĄ I ORZECHAMI

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 5 DNI