



Sendal

KATALOG
Świąteczny



Sendal Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 1, 64-720 Lubasz
tel. 67/255 60 29 / kom. 517 045 242
piekarniasendal@piekarniasendal.pl
www.piekarniasendal.pl

SŁODKIE

Tort piernikowy

Tort z dwóch warstw wilgotnego ciasta korzennego przełożony cienką warstwą powideł oraz puszystą bitą śmietaną z dodatkiem konfitury śliwkowej wykończony cynamonem, bakaliami i czekoladą.

Sprzedawany na sztuki.

3 rozmiary:
mały (średnica 15 cm) średni (20 cm) duży (28 cm)



Rolada makowa

Rolada biszkoptowa z dodatkiem maku wypełniona bitą śmietaną z brzoskwiniami i płatkami orzechów o delikatnym migdałowym aromacie, wykończona płatkami orzecha arachidowego oraz czekoladą.

Sprzedawana na wagę.
Orientacyjna waga sztuki 0,3 kg



Makowiec zwijany

Tradycyjne ciasto drożdżowe z wyjątkowym nadzieniem makowym, wzbogaconym orzechami arachidowymi, rodzynką, skórką pomarańczową z akcentem miodu i aromatu migdałowego.

Sprzedawany na sztuki. Waga 0,7 kg



Pierniki w czekoladzie

Ciastka piernikowe nadziane powidłami śliwkowymi, oblane czekoladą.

Sprzedawane w opakowaniu świątecznym 0,4 kg lub standardowe opakowanie 2 kg



Ciastka korzenne

Aromatyczne ciastka z bukietem wyczuwalnych przypraw imbiru, goździka, kardamonu i cynamonu.

Sprzedawane w celofanie z ozdobną świąteczną wstążką waga 0,3 kg lub standardowe opakowanie 1,8 kg



Serce, Choinka, Gwiazdka

Ciasto o wdzięcznej nazwie "kasztelańskie" piernikowe, w składzie wyczuwalne przyprawy korzenne. Wykonane tradycyjną metodą.

Sprzedawane na sztuki zapakowane w celofan, ozdobione świąteczną wstążką.



Pierniki dekorowane

Ciastka piernikowe w Świątecznych kształtach ręcznie zdobione masą cukrową.

Sprzedawane na sztuki zapakowane w celofan, ozdobione świąteczną wstążką.



Ciasto makowe

Ciasto o delikatnym aromacie migdałowym nadziane jabłkami z cynamonem oraz konfiturą pomarańczową, przykryte kruszonką, wykończone cukrem pudrem.

Sprzedawane na wagę.



Ciasto orzechowe

Puszyste ciasto na bitej śmietanie, dolna warstwa o smaku czekoladowo-kawowym, spód czekoladowy, górna o smaku orzechowym przełożonym jasnym biszkoptem wykończona orzeszkami arachidowymi i kakaowym biszkoptem.

Sprzedawane na wagę.



Ciasto marchewka pod śniegiem

Ciasto marchewkowe z wyczuwalnym aromatem cynamonu ozdobione kompozycją dekoracji z żurawiny, płatków owsianych, sezamu i nutą miodu.

Sprzedawana na wagę.



Keks

Ciasto z bakaliami – rodzynką, skórka pomarańczową, orzechami arachidowymi z akcentem wanilii.

Sprzedawany na sztuki. Waga 0,45 kg



Krajanka piernikowa

Dwie warstwy delikatnego i wilgotnego ciasta korzennego przełożone powidłami śliwkowymi oblane polewą czekoladową i posypane orzeszkami arachidowymi.

Sprzedawana po 1 kg



Ciasto korzenne przekładane

Dwie warstwy aromatycznego puszystego ciasta korzennego przełożonego powidłami śliwkowymi wykończone polewą czekoladową i orzeszkami arachidowymi.

Sprzedawane na sztuki. Waga 0,45 kg



Muffina truflowa

Muffina czekoladowa z dodatkiem masy truflowej. Wilgotne, aromatyczne ciasto z akcentem wiśni oprószone kruszonką.

Sprzedawana na sztuki.



Babka truflowa

Ciasto czekoladowe z dodatkiem masy truflowej z kawałkami wiśni.

Sprzedawana na sztuki. Waga 0,35 kg



SŁONE

Pierogi z kapustą i pieczarkami

Wykonane ręcznie, nadziane tradycyjnym farszem. Surowce pozyskane od lokalnych rolników.

Sprzedawane w opakowaniach 0,45 kg lub 1 kg



Uzka z kapustą i pieczarkami

Wykonane ręcznie, nadziane tradycyjnym farszem. Surowce pozyskane od lokalnych rolników.

Sprzedawane w opakowaniach 0,4 kg



Krokiety z kapustą i pieczarkami

Wykonane ręcznie, nadziane tradycyjnym farszem. Surowce pozyskane od lokalnych rolników.

Sprzedawane w opakowaniu 0,6 kg (4 sztuki) lub 1 kg



Paszteciki z kapustą i pieczarkami

Tradycyjne paszteciki nadziane farszem z kapustą i pieczarkami. Surowce pozyskane od lokalnych rolników.

Sprzedawane na wagę po 1 kg





WESOŁYCH ŚWIĄT!

Życzymy Wam zadowolenia i satysfakcji
z podejmowanych wyzwań. Niech magiczna
moc wigilijnego wieczoru przyniesie Wam
spokój, wytchnienie i radość.

Każda chwila świąt Bożego Narodzenia
niech żyje własnym pięknem, a Nowy Rok obdaruje
Was zdrowiem, pomyślnością i szczęściem.
Najpiękniejszych świąt Bożego Narodzenia!

Sendal

Złóż zamówienie

e-mail:

zamowienia@piekarniasendal.pl

telefon:

+48 517 045 242

Sendal Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 1, 64-720 Lubasz
www.piekarniasendal.pl

Sendal

Sendal Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 1, 64-720 Lubasz
tel. 67/255 60 29
kom. 517 045 242
piekarniasendal@piekarniasendal.pl
www.piekarniasendal.pl

