

LEIPURIN® WEBINAARI

Alkaa kello 13.00

LEIPURIN® WEBINAARI

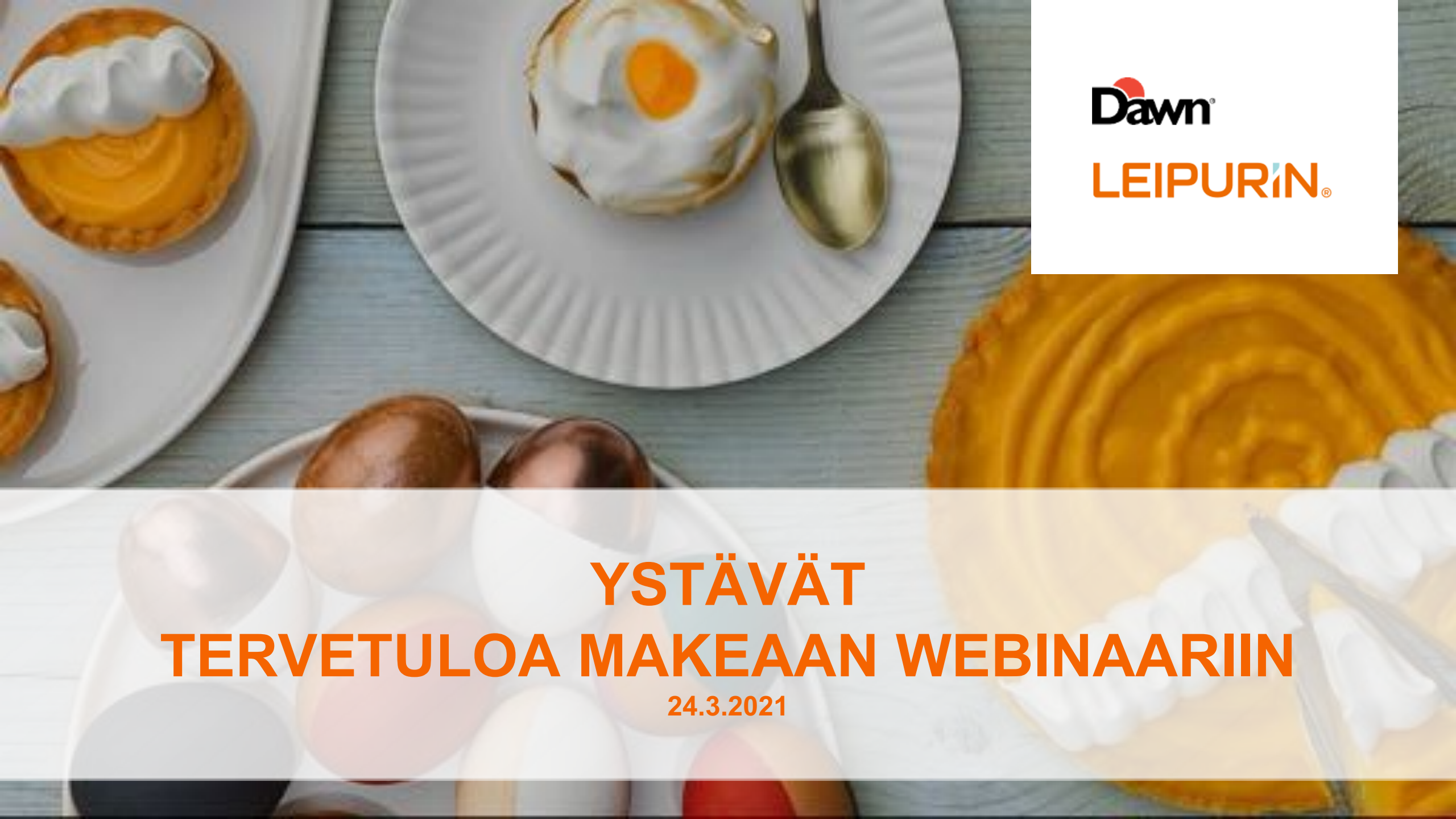
Alkaa pian, kello 13.00

The Dawn logo, featuring the word "Dawn" in a black sans-serif font with a red semi-circle above the 'a'.

Dawn®

The Leipurin logo, featuring the word "LEIPURIN" in an orange sans-serif font with a small blue and white icon above the 'i'.

LEIPURIN®

A top-down view of a wooden table with various Easter-themed items: a plate with a fried egg and a spoon, a plate with two chocolate eggs, a plate with several colorful eggs, and a large cake with orange swirls and white frosting.

YSTÄVÄT TERVETULOA MAKEAAN WEBINAARIIN

24.3.2021

LEIPURIN.
WEBINAARI

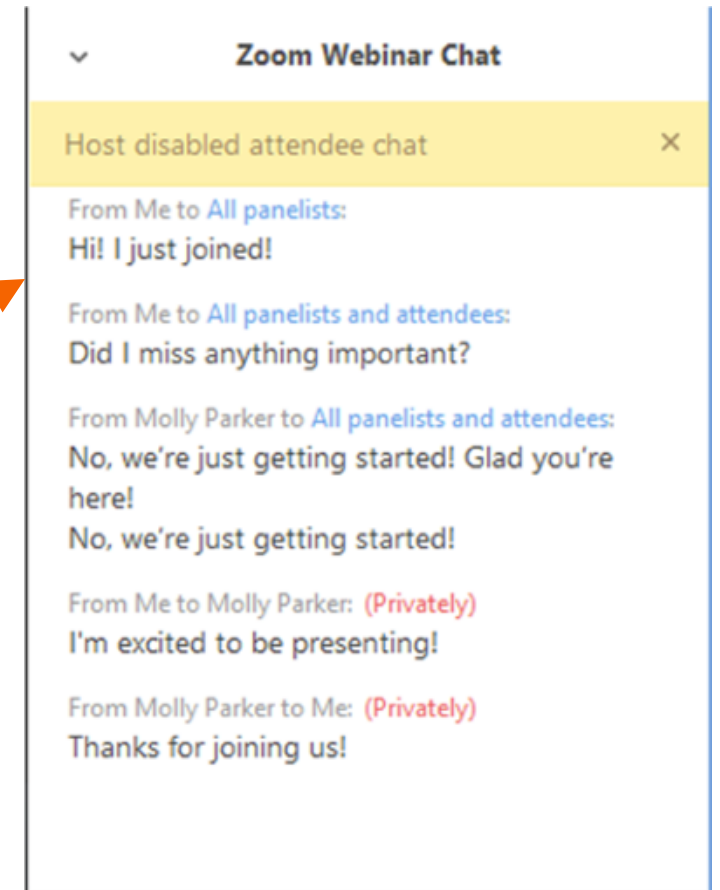
**Leipurin and Dawn warm
welcome to customers
(live camera FI and webcam DE)**

WEBINAARIN KÄYTÄNNÖN TOTEUTUKSESTA

- **Tulette näkemään ja kuulemaan live-keskustelua, esityksiä ja reseptejä Dawnin ja Leipurin tiimeiltä.** Saa kysellä ja keskeyttää vapaasti.
- **Zoom-kutsulinkki:** kaikki osallistujille on lähetetty linkki webinaariin. Jos haluat vielä kutsua kollegoitasi mukaan, voit lähettää Zoom-linkin <https://us02web.zoom.us/j/89314741388> heille, tai lähetä heidän sposti-osoitteensa tämän webinaarin chat -osioon, niin toimitamme heillekin linkit.
- **Kaikki materiaalit** sisältäen webinaaritallenteen, esityksen ja reseptit saatte käyttöönnne pian webinaarin perään.

WEBINAARIN KÄYTÄNNÖN JIPOPOT

Kun tahdot kirjoittaa kysymyksiä
tai kommentteja, voit käyttää
Chat -toimintoa



OHJELMASSA

**Kolmella tuotteella mielin määrin
muunnelmia – Leipurin ja Dawnin
makeat herkkuideat kevätsezonkiin**

**Tuote- ja valmistamisideoita.
Valitse juuri sinua kiinnostavat vinkit.**

Maailmankuulu herkkutalo Dawn Foods

Makeiden tuotteiden monipuolinen käyttö:

Kakkupohja-Mix

Hyydykejauhe Fond Neutraali

Belnap Neutraali Hyytelöliuos

7 ihanaa reseptiä ja valmistustärpit

Palaute



LEIPURIN.
WEBINAARI





Meet Today's Dawn Foods

We are the Secret Behind the Smile



DAWN FOODS - 100 years of Quality Bakery Products

- Founded 1920 in Jackson, Michigan
- Family owned company
- The name “Dawn” because of the time of day bakers do their work
- Started with a donut mix
- 1989 Dawn expanded business overseas to Europe
- European headquarters are in Amstelveen, the Netherlands



Add here Video Dawn Company



OUR VISION

To inspire bakery success every day



OUR MISSION

To delight our customers around the world by delivering the insights, innovations, products, services, and bakery expertise that empower them to achieve their aspirations.



The customers we serve

From corner bakeries to leading dessert manufacturers, we work with customers who are varied and unique. And it's our desire to understand each of their needs by applying our knowledge and experience in bakery to tailor solutions that achieve growth.



ARTISANAL



MANUFACTURING



FOODSERVICE



SUPERMARKET

At the heart of all we do are our products.



TRUSTED QUALITY

Tried and true products that provide consistent quality and performance



OUR VERY BEST

Dawn's premium, differentiated product line that delivers category-leading quality and performance



BETTER FOR YOU DONE BETTER

Better-for-you products that don't sacrifice taste or performance

GOING BEYOND GREAT TASTE

Exciting, coming-soon innovations that deliver a true "wow" factor

9 Focus Product Categories



Pastry Mixes (American & European)

Cremes

Fonds & Mousses

Fruit Fillings

Glazes

Icings, Fudges & Frostings

Compounds

Flavours

Frozen American Sweet Bakery

Convenience levels tailored to your needs



Ready to Create



Ready to Bake



Ready to Serve

Purposeful innovation focused on what matters to our customers

Dawn innovates products, processes and ideas in ways that mean real impact for customers and the bakery industry. Our collaborative approach acknowledges that true innovation must be achieved hand-in-hand with our customers.



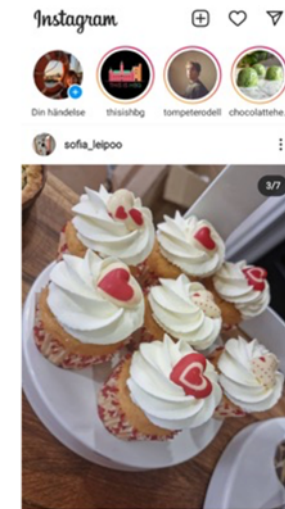
MARKETING INSIGHTS / TRENDS



Video "All time Favourites"



What Drives Consumers to buy Sweet Pastries in Crisis Times



PRODUCT HIGHLIGHTS & APPLICATIONS



The 3 Must Have's:

- The basics to create anything in a bakery, very versatile and easy to use
- You can create endless of applications (all from pastries, cakes and desserts)
- Good quality (clean lable, no palm in the pastry mix, long BBD, great texture and taste)



1. Cream Cake Mix
Plain and chocolate



2. DAWN FOND NEUTRAL



3. DAWN Belnap Neutral

The Cream Cake Mix

Dawn Creme Cake Mix – THE TOPSELLER

Basic Creme Cake recipe

Ingredients	Basic recipe in gram	in procent
Creme Cake Plain	1 000g	53%
Eggs	350g	19%
Oil	300g	16%
Water	225g	12%



Muffins

Ingredients	Basic recipe in gram	in procent
Creme Cake Plain	1 000g	51%
Eggs	350g	19%
Oil	300g	16%
Water	225g	12%
Flour	100g	5%

Shortcrust

Ingredients	Basic recipe in gram	in procent
Creme Cake Plain	1 000g	72%
Eggs	80g	6%
Butter	300g	22%

Crumbles

Ingredients	Basic recipe in gram	in procent
Creme Cake Plain	1 000g	80%
Butter	250g	20%

Live session with Tarja & Sofia

Dawn Creme Cake Mix – THE TOPSELLER

TIPS & TRICKS FROM THE BAKER

- Mix all the liquids together first and then pure them into the powder mix
- To get a flatter surface you can lower the temperature to 150 – 160 degrees and bake the cake a few minutes longer
- Add berries or fruits into the batter – because of the great texture they will not sink to the bottom
- Try to exchange the water with other fluids, like for example orange juice or buttermilk!
- Have fun testing! 😊



Q&A

Fonds and Mousses

Fonds & Mousses

Product

All natural flavoured and coloured stabilisers for the production of fresh or non-dairy cream in many different tastes

Application

Cream slices, cream tarts and dessert tarts and also in combination with European and American pastry mixes

Advantages

- All natural flavoured and coloured
- Easy preparation and stable results
- Large variety of tastes and applications
- Freeze- and thaw stable
- Constant excellent quality in taste, colour and texture



Ready to Create

Dawn Neutral FOND - The perfect Allrounder

 **250G
FOND**



 **250ML
WATER**



 **1KG
WHIPPED CREAM**
Dairy or Plant-based



add

 **90G
COMPOUND**
or flavours



Dawn Neutral FOND - The perfect Allrounder



Live session with Tarja & Sofia

Glazes

Glazes

Product

- Cold and hot process glazes
- Egg wash substitutes

Application

Giving a long lasting shine and protection to patisserie & bakery products

Advantages

- Various recipes, flavours & fruit content levels available
- Various packaging
- Cut-, freeze- and thaw stable





DAWN BELNAP neutral - The Shiny Star

APPLICATION



- Great shine & longer freshness
- Unique creamy texture
- High concentrated glaze
- Natural flavour & fruit puree
- Flexibility in application
- Consistent product quality



Live session with Tarja & Sofia

LEIPURIN
WEBINAARI

MUSSANA KERMANVAAHDOTTAJA

MUSSANA KERMANVAAHDOTTAJA



LEIPURIN.
WEBINAARI

7 IHANAA RESEPTIÄ

7 RESEPTIÄ

- Mocktail Cupcakes At The Beach
- Mocktail Cupcakes BaBlu
- Oatmeal Strawberry Pie
- Orange Chocolate mud pie
- Wild Blueberry Crumble
- Hazelnut Cappuccino Mud Pie
- Vadelmakaramelli Yoggikakku (äitienpäiväkakku)



1.

MOCKTAIL CUPCAKES AT THE BEACH









1.

MOCKTAIL CUPCAKES AT THE BEACH

RESEPTI

12 KUPPIKAKKUA

911349	Vaaleanvihreä muffinssikapseli "Flower"	
307207	Kakkumassa	600 g
307207	Ananas- ja kookosmousse	480 g

KAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
902015	Kananmuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g
		1875 g

KOOKOSMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
112439	Classic paste coconut	50 g
920363	Kermavaahto	1000 g
		1450 g

ANANASMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
950507	Ananaspasta	40 g
T023125	Colorgel vaalean sininen	
920363	Kermavaahto	1000 g
		1450 g

VALMISTUS

Kakkumassa:

Sekoita kaikki ainekset keskenään lapvatkaimella hitaalla nopeudella yhden minuutin ajan ja keskinopeudella 3-4 minuutin ajan.

Kookosmousse

Sekoita Dawn Fond Neutral -hydykejauhe ja Classic paste coconut veteen. Kääntele seos kermavaahtoon.

Ananasmousse

Sekoita Dawn Fond Neutral -hydykejauhe veden ja ananaspastan kanssa. Kääntele seos kermavaahtoon ja värjää siniseksi.

Kokoaminen

- Annostele kakkumassa muffinssivuokiin.
- Paista n. 180°C arinauunissa tai pinnavaunu-uunissa n. 160°C 20-25 minuuttia.
- Annostele ananas- jakookosmousse erillisiin massapusseihin
- Laita molemmat massapussit yhden tähtityllällisen massapussin sisälle.
- Koristele muffinssit mousseilla ja koristeilla.

12 KUPPIKAKKUA

911349	Vaaleanvihreä muffinssikapseli "Flower"	
307207	Kakkumassa	600 g
307207	Ananas- ja kookosmousse	480 g

KAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
902015	Kananmuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g
		1800 g

KOOKOSMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
112439	Classic paste coconut	50 g
920363	Vuoparmu	1000 g
		1450 g

ANANASMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
950507	Ananaspasta	40 g
T023125	Colorgel vaalean sininen	
920363	Vuoparmu	1000 g
		1450 g

VALMISTUS

Kakkumassa:
Sekoita kaikki ainekset keskenään lapvatkaimella hitaalla nopeudella yhden minuutin ajan ja keskinopeudella 3-4 minuutin ajan.

Kookosmousse:
Sekoita Dawn Fond Neutral -hydykejauhe veden ja ananaspastan kanssa. Kääntele seos kermavaahtoon ja värjää siniseksi.

Ananasmousse:
Sekoita Dawn Fond Neutral -hydykejauhe veden ja ananaspastan kanssa. Kääntele seos kermavaahtoon ja värjää siniseksi.

Kokoaminen:
• Annostele kakkumassa muffinssivuokiin.
• Paista n. 180°C arinauunissa tai pinnavaunu-uunissa n. 160°C 20-25 minuuttia.
• Annostele ananas- jakookosmousse erillisiin massapusseihin.
• Laita molemmat massapussit yhden tähtityllällisen massapussin sisälle.
• Koristele muffinssit mousseilla ja koristeilla.

LEIPURIN.COM

2.

MOCKTAIL CUPCAKES BA BLU













2.

MOCKTAIL CUPCAKES BABLU

RESEPTI

12 KUPPIKAKKUA

911348	Muffinssikapseli "Flower" vaaleanpunainen	
	Kakkumassa	600 g
950441	Dawn Delifruit Classic Blueberry	120 g
	Mustikkamousse	480 g

KAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
902015	Kananmuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g
		1875 g

MUSTIKKAMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
950490	Pasta mustikka	50 g
920363	Kermavaahto	1000 g
		1450 g

VALMISTUS

Kakkumassa

Sekoita kaikki aineet lapavatkaimella, sekoita aineita ensin 1 minuutti hitaalla nopeudella ja 3-4 minuuttia keskinopeudella.

Mustikkamousse

Sekoita Dawn Fond Neutral -hydykejauhe veteen ja mustikka pastaan. Kääntelee seos kermavaahtoon.

Kokoaminen:

- Pursota kakkumassa muffinssivuokiin.
- Pursota keskelle silmä mustikkatäytettä.
- Paista n. 180°C arinaunissa tai pinnavaunu-uunissa n.160°C 20-30 minuuttia.
- Koristele muffinssit mustikkamoussella ja koristeilla.



LEIPURIN.COM

3

OATMEAL STRAWBERRY PIE











3

OATMEAL STRAWBERRY PIE
RESEPTI

6 piirakkaa Ø 16 cm

910653	Paperivuoka 170mm	83 g
	Crumle	720 g
	kaurakakkumassa	1380 g
970196	Leipurin Vanikreemi	500 g
	mansikoita	900 g
	Glaze	300 g
		1900 g

CRUMBLE

950420	Kakkupohja-mix	1000 g
	Voi	250 g

KAURAKAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	300 g
902015	Kananmuna	400 g
930310	Voi	300 g
	Vesi	225 g
970180	kaurahiutale	200 g
970203	Remonssitäyte	140 g

GLAZE

950474	Belnap 100 Neutraali hyytelöliuos	500 g
	vesi	400 g

VALMISTUS

Crumble:

Sekoita aineet muruksi.
Painele vuoan pohjalle 1 cm
paksuinen kerros.

Kaurakakkumassa:

Sekoita kaikki ainekset yhteen
lapvatkaimella. Pursota seos
crumble-pohjan päälle.

Paisto: n. 190 °C

Paistoaika: 20 - 25 minuuttia

Pursota vanikreemiä ohut kerros
piirakan päälle ja koristele tuoreilla
mansikoilla ja mustikoilla

Kuumenna vesi ja Belnap
kiehuvaksi.

Glaseeraa piiraat.



4.

ORANGE CHOCOLATE MUD PIE















4.

ORANGE CHOCOLATE MUD PIE
RESEPTI

KAKKURENGAS Ø 18 CM

Crumbles oranssi	80 g
Crumbles suklaa	80 g
Appelsiinikakkumassa	200 g
Appelsiinikreemi	100–150 g

CRUMBLES SUKLAA

950406	Kakkupohja-mix suklaa	1000 g
930310	Voi	250 g

CRUMBLET ORANSSI

950420	Kakkupohja-mix	1000 g
930310	Voi	250 g
T023133	Colorgel oranssi	10 g

APPELSIINIKAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
902015	Kananmuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g
950497	Pasta Appelsiini	60 g

APPELSIINIKREEMI

950420	Leipurin Vanikreemi	1000 g
950445	Delifruit Orange	1000 g

VALMISTUS

Crumbles

Sekoita aineet muruiksi.

Appelsiinikakkumassa

Sekoita kaikki ainekset keskenään lapavatkaimella hitaalla nopeudella yhden minuutin ajan ja keskinopeudella 3 minuutin ajan.

Appelsiinikreemi

Sekoita yhteen Leipurin Vanikreemi ja Delifruit Appelsiini.

Kokoaminen:

- Paina oranssit ja suklaa crumblet vuolan pohjalle n. 1 cm paksuisesti. Täytä 2/3 appelsiinikakkumassalla.
- Pursota päälle kerros appelsiinikreemiä.
- Viimeistelet oranssilla ja suklaa crumblella.

Paistoaika: n.35-40 minuuttia

Paistolämpötila: 180 °C



5.

WILD BLUEBERRY CRUMBLE PIE









5.

WILD BLUEBERRY CRUMBLE

RESEPTI

MUROTOIKINA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
930310	Voi tai margariini	300 g
902015	Munamassa	80 g
		1380 g

SITRUUNACRUMBLE

950395	Kakkupohja-mix	500 g
930310	Voi	125 g
950503	Pasta Sitruuna	30 g
		655 g

MUSTIKKATÄYTE

950441	Delifruit Mustikkatäyte	1000 g
419099	Instant Clearjel	50 g
		1050 g

LISÄKSI

910653	Paperivuoka 170mm
--------	-------------------

VALMISTUS

Sitruunacrumble

Sekoita crumblen ainekset lapavatkaimeilla muruksi.

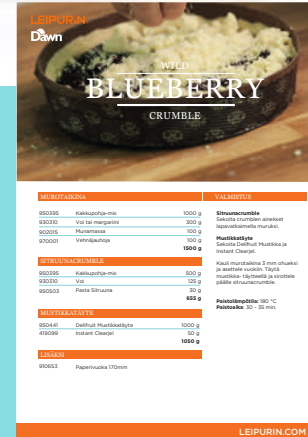
Mustikkatäyte

Sekoita Delifruit Mustikka ja Instant Clearjel.

Kauli murotaikina 3 mm ohueksi ja asettele vuokiin. Täytä mustikka- täytteellä ja sirottele päälle sitruunacrumble.

Paistolämpötila: 180 °C

Paistoaika: 30 - 35 min.



6.

HAZELNUT CAPPUCCINO MUD PIE











6.

HAZELNUT CAPPUCCINO MUD PIE RESEPTI

YHTEEN KAKKUUN TARVITAAN

	Kakkurengas Ø 17 cm7	
	Suklaacrumble	200 g
	Suklaakakkumassa	200 g
610063M	Crème Dell Artigiano Nocciola	100 g
	Cappuccinomousse	200 g

SUKLAACRUMBLE

950406	Kakkupohja-Mix Suklaa	1000 g
930310	Voi	250 g

SUKLAAKAKKUMASSA

950406	Kakkupohja-Mix Suklaa	1000 g
902015	Kanamuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g

CAPPUCCINO MOUSSE

920363	Kermavaahto	1000 g
950431	Fond Cappuccino	200 g
	Vesi	200 g

VALMISTUS

Suklaacrumble

Sekoita kaikki raaka-aineet yhdessä. Paista osa crumblesta koristelua varten.

Suklaakakkumassa

Sekoita kaikki raaka-aineet lapasekoittajalla 1 minuutti hitaalla nopeudella ja 3 minuuttia keskinopeudella.

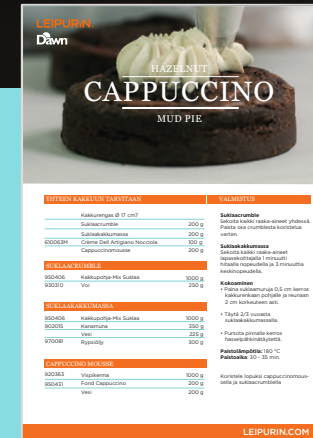
Kokoaminen

- Paina suklaamuruja 0,5 cm kerros kakkurenkaan pohjalle ja reunaan 2 cm korkeuteen asti.
- Täytä 2/3 vuoasta suklaakakkumassalla.
- Pursota pinnalle kerros hasselpähkinätäytettä.

Paistolämpötila: 180 °C

Paistoaika: 30 - 35 min.

Koristele lopuksi cappuccinomousella ja suklaacrumblella



7.

VADELMAKARAMELLI YOGGIKAKKU (ÄITIENPÄIVÄKAKKU)















7.

VADELMAKARAMELLI YOGGIKAKKU
(ÄITIENPÄIVÄKAKKU)

RESEPTI

MURUPOHJA

950395	Kakkupohja mix	410 g
930310	Voi	140 g
921209M	Krokanttiströsseli	200 g
930310	Sulatettu voi	40 g
950505	Pasta Caramel	45 g

835 g

JUGURTTIMOUSSE

920414	Fond neutral	220 g
112115	Yoggi	50 g
	Vesi	100 g
	Fuitpuree vadelpa	200 g
920363	Vispikerma	1000 g

1 570 g

CARMEL-HYYDYKE

950474	Belnap	200 g
	Vesi	150 g
	Decorgel Neutral	500 g
950505	Pasta Caramel	50 g

900 g

KORISTEET

	Tuoreita vadelmia
621019	Minisuklaalastu karamelli
299113	Glitter-sydän

Sekoita kakkumix ja voi muruksi ja paista noin 180 °C 10 min. Lisää sekaan krokanttiströsseli sulatettu voi ja karamellipasta ja sekoita. Painele 15 cm rengasvuoaan pohjalle paksuhko kerros.

Vispaa kerma aivan kevyesti. Sekoita Yoggi Fond neutraliin ja lisää vesi ja vadelpuree. Yhdistä kermavaahtoon. Kaada rengasvuokaan murupohjan päälle noin 320 g moussesa. Hyydytä pakastimessa.

Kiehauta Belnap ja vesi ja lisää muut aineet. Lämmitä tarvittaessa. Kaada jäätyneen mousssen päälle ja anna hyytyä.

Poista renkaat ja koristele.



ERIKOISETU WEBINAARIN OSALLISTUJILLE

- Kahden minkä tahansa Dawn -tuotteen ostajalle yksi purkki Belnap 7 kg ilmaiseksi
- **Voimassa:** webinaariosallistuja-asiakkaille **25.3.-25.4.2021** (ensimmäiset 50 asiakasta)
- Huom! Belnap 7 kg toimitetaan 15.4. lähtien



Belnap Neutraali Hyytelöliuos 7 kg

WEBINAARIN NOSTOTUOTTEITA

- **Hyydykejauhe Fond Neutraali, 2x2,5 kg, 950420**
- **Belnap 100 Neutraali Hyytelöliuos 14 kg, 950474**
- **Kakkupohja-Mix 12,5 kg, 950395**
- **Kakkupohja-Mix Suklaa 25 kg, 950406**
- Pasta Ananas 1 kg, 950507
- Pasta Appelsiini 1 kg, 950497
- Pasta Mustikka 1 kg, 950490
- Pasta Karamelli 1 kg, 950505
- Pasta Sitruuna 1 kg, 950503



WEBINAARIN NOSTOTUOTTEITA

- Hyydykejauhe Fond Cappuccino-E- 2x2,5 kg, 950431
- Delifruit Appelsiini, paistonkestävä 3x2,7 kg, 950445
- Delifruit Mustikkatäyte, paistonkestävä 6 kg, 950441
- Colorgel Oranssi, vesiliukoinen 100 g, T023133
- Colorgel Vaaleansininen, vesiliukoinen 100 g, T023125
- Fruit Puree Vadelma 5x1 kg, 920540
- Creme Dell Artigiano Nocciola 6 kg, 610063M
- Classic Paste Coconut, 2 x 5 kg, 112439
- Leipurin Vanikreemi 15 kg, 970196
- Remonssitäyte SG 13 kg, 970203
- Instant Clearjel 2,5 kg, 419099



WEBINAARIN NOSTOTUOTTEITA

- Muffinssikapseli "Flower", vaaleanvihreä Ø 50 mm/K 35 mm 1000 kpl, 911349
- Muffinssikapseli "Flower", vaaleanpunainen Ø 50 mm/K 35 mm 1000 kpl, 911348
- Paperivuoka MBB170 Ø 170 mm/K 35 mm 600 kpl, 910653
- Glitter-sydän, valkoinen & vaaleanpunainen 30 mm, 64 kpl/ltk, 299113
- Minisuklaastu Karamelli 9x5 mm 2,5 kg/ltk, 621019
- Sokerikukka-lajitelma Ø 22/35 mm, 120 kpl/ltk, T011079M
- Vispikerma, laktoositon UHT 12x1 L, 920363
- Leipurin Long Life, munamassa 3x5 kg, 902015
- Leipurin Rypsiöljy 10 L, 970081
- Leipurin Vehnäjauho 20 kg, 970001
- Leipurin Kaurahiutale 20 kg, 970180



LEIPURIN.
WEBINAARI

MITÄ PIDIT TÄSTÄ WEBINAARISTA? (poll)

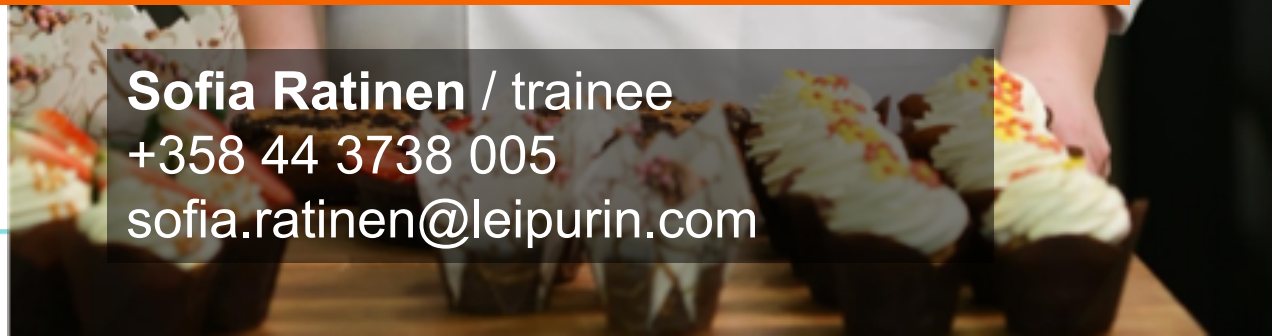
KIITOS **(live cam FI, DE)**



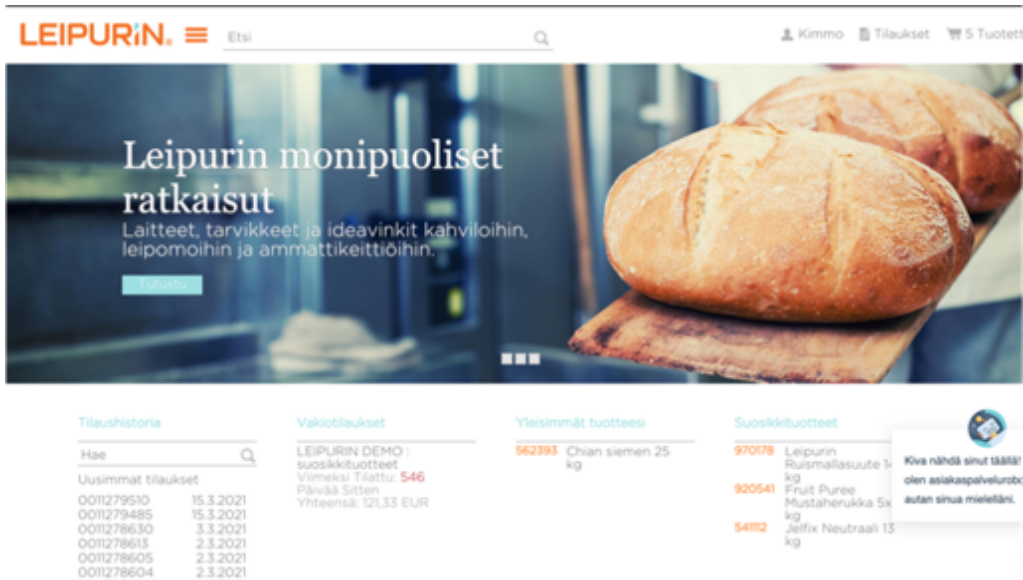


PALVELUKSESSANNE.
TAVOITTEENAMME ERINOMAINEN ASIAKASKOKEMUS.

Tarja Sjöfelt / makeat
+358 40 6531 417
tarja.sjofelt@leipurin.com



Sofia Ratinen / trainee
+358 44 3738 005
sofia.ratinen@leipurin.com



Leipurin myyntipalvelu



Jaana Keskinen

Myyntipalvelu
+358 (0)9 521 3604
jaana.keskinen(a)leipurin.com



Tuula Kollanus

Myyntipalvelu
+358 (0)9 521 2137
tuula.kollanus(a)leipurin.com



Helena Nummela

Myyntipalvelu, Team Lead
+358 (0)9 521 2142
+358 (0)40 922 9141
helena.nummela(a)leipurin.com



Johanna Saari

Myyntipalvelu
+358 (0)9 521 2131
johanna.saari(a)leipurin.com



Heidi Poikonen

Myyntipalvelu
+358 (0)9 521 2118
heidi.poikonen(a)leipurin.com



Leipurin Myyntipalvelu

Yhteiset yhteystiedot
+358 (0)9 521 2600
leipurin.tilaukset(a)leipurin.com

Verkkokauppa palvelee 24/7/365

Palvelee arkisin 7 – 16

www.leipurinstore.com

LEIPURIN® WEBINAARI