

Reseptit

10/2024

Bueno kolmen Zafiron kakku

Kaneliwiener

Kevätleivos

Maalaisleipä durumjauhosta

Mantelicroissant

Paistettu vadelmajuustokakku

Pehmeä maissileipä

Porkkanasämpylät

Proteiinipitoinen paahtoleipä

Runsasjyväinen jälkiuunivuokaleipä

Syksyn omenakakku

Tummat marjat kakku

Vegaaninen omena-karamellilevypiiirakka

Vegaaninen semletårta (laskiaispullakakku)

Vegaaninen suklaalevypiiirakka

Vegaaninen täytepitko



Roadshow 2024

Bueno Kolmen Zafiron kakku

Noin 10 kpl ø 14 cm kakkua



Suklaapohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Mantelimassa Kobia 50/50	920120	500
Meijerivoi	930310	500
Kidesokeri	405522	210
Vaahdotetaan keskenään.		
Kananmuna	901020	450
Lisätään vaahtoon vähitellen.		
Karkea vehnä jauho	248088	100
Kaakaojauhe	610035	100
Lisätään varovasti sekoittaen. Levitä ohut (noin 1,5 cm) kerros rengasvuokaan. Paista noin 20 min 170 C. Laita kypsä pohja rengasvuokaan pohjalle.		

Bueno-täyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro White	566223	800
Vispikerma	920363	400
Hasselpähkinätäyte (Praliini)	610012M	200
Kuumenna vispikerma ja kaada Zafironappien päälle. Sekoita ja lisää hasselpähkinätäyte. Kaada noin 1,5 cm kerros kypsän suklaapohjan päälle.		



Mousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro Milk	566222	720
Juokseva vispikerma	920363	220
Gelatiinimassa	Resepti seuraavalla sivulla	75
Keltuaismassa	921006	190
Vesi		100
Kidesokeri	405522	120
Kermavaahto	920363	1000
Kuumenna (84 C) keltuainen, vesi ja sokeri vispaten samalla. Laita koneeseen vispautumaan jäähtyneeksi vaahdoksi. Kuumenna juokseva kerma ja sulata joukkoon gelatiinimassa. Sulata Zafiro Milk ja yhdistä kuumennetun kerman kanssa. Yhdistä keltuaisvaahdon kanssa ja kääntelee yhteen kevyesti vispattuun kermavaahtoon. Täytä kakkurenkaat moussella ja tasoita pinta paletilla. Pakasta.		

Gelatiinimassa

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Gelatiini jauhe 25 kg	562880	60
Kylmä vesi		400
Sekoita hyvin keskenään. Säilytä kylmässä. Käytettävissä 10 min kuluttua.		

Pinta:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro bitter	566220	150
Belnap 100	950474	300
Vesi		100
Kiehauta vesi ja Belnap. Yhdistä sulatetun Zafiron kanssa. Gleissaa jäisen kakun pinta ja anna jähmettyä ennen kuin poistat kakkurenkaat ja reunakalvot.		

Koristeet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro Milk	566222	
Zafiro White	566223	
Paahdettu hasselpähkinä		
Schokobella Valkoinen	566033	500
Schokobella Suklaa	565686	500
Vaahdota molemmat Schokobellat ja pursota tähtityllällä koristeet kakun päälle. Lisää Zafirokoristeet ja paahdettuja hasselpähkinöitä.		





Roadshow 2024

Kaneliwiener



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®

Leipurin Wienertaikinal Levy:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Leipurin Wienertaikinal Levy	30424	

Kanelitäyte & koristelu:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Fariinisokeri		750
Margariini		250
Täytejauhe konsentraatti	566103	500
Kaneli		100
Vesi		300
Kanelitäyte, valmistettu käyttämällä Täytejauhe konsentraattia		
Pomada	920246M	
Leipurin Cile	907076	
Blokki tumma Zafiro 17%	566221	

Työohjeet:

1. Sulata taikinal levyä yön yli jääkaapissa.
2. Kaulaa taikina auki 3,5mm, leveys 40cm.
3. Levitä Kanelitäyte kaulaukselle.
4. Rullaa ja leikkaa noin 15mm levyiset pala
Raakapaino 80gr.
5. Nostata noin 60min.
6. Paista 12min 210C reiluhkolla alkuhöyrytyksellä.
7. Jäähdytä wienerkiekot.
8. Lämmitä pomada oikeaan lämpöön ja lisää kuuma
Cile, sekoita.
9. Sudi pomada-cile seos wienerkiekkojen päälle.
10. Viimeistele blokkisuklaa raidoilla.



Roadshow 2024

Kevätleivos

Noin 24 leivosta



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®

Jugurtti-lime mousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vispikerma	920363	1000
Vesi		1000
Alaska Express Yoghurt-Lime	920416	500
Vispaa kerma. Sekoita vesi ja hyydykejauhe ja lisää vähitellen kerman joukkoon. Annostele silikonivuokiin ja jäädytä. Irrota jäätyneet leivokset ja jätä pakkaseen.		



Valkosuklaatäyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro White	566223	400
Vispikerma	920363	200
Kuumenna vispikerma ja kaada suklaanappien päälle. Sekoita ja annostele täyte muropohjiin.		



Kuorrute:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Schokobella Lime	566102	
Sulata schokobella ja dippaa jäätyneet leivokset. Pyöräytä pohja suklaalastussa ja aseta muropohjan päälle.		

Koristeet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Sokerikukkalajitelma	T011079M	
Zafiro White	566223	
Minisuklaalastu valkoinen	621016	
Kiinnitä koristekukat sulatetulla Zafirolla.		





Roadshow 2024

Maalaisleipä Durumjauhosta



Esitaikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Durum vehnäjauho semolina	566180	2000	11,4
Tuore palahiiva	307206	4	0,0
Vesi +20°C		2000	11,4

Taikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Durum vehnäjauho semolina	566180	8000	45,7
Quick Rustic	970137	400	2,3
Suola	562863	240	1,4
Tuore palahiiva	307206	80	0,5
Vesi +18°C		4800	27,4

Työohjeet:

- Sekoita esitaikina aineet ja anna käydä 3h
- Taikinan sekoitusaika: 10min hitaalla
- Taikinakone: Spiraali
- Taikinan lämpötila: 25°C
- Taikinalepo: 45min
- Palanpaino: 450gr
- Muotoile: pyöreä
- Nostatuslämpö: 8°C
- Nostatusaika: Jääkaappi 18h
- Paisto lämpötila: Kiertoilmauuni 235-> 200 °C
- Paistoaika: Norm alkuhöyry 30min



Roadshow 2024

Mantelicroissant



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®

Mantelicroissant:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Leipurin croissant vegan 60 x 70 g	41964	60 x 70 g
Leipurin croissant voi 18 %	41965	60 x 80 g
Croissant voi 18%.	13118	90g
Painele sulatetut croissantit täysin linttanaan ja voitele.		

Mantelitäyte:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Paahdettu mantelitäyte	566025	
Paahdettu mantelitäyte. Ripottele päälle vielä mantelilastuja. Paista noin 190 C 14 min.		







Roadshow 2024

Paistettu vadelmajuustokakku

Noin 4 kpl ø 18 cm kakkua



Murotaikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Voi	930310	400
Tomusokeri	940090	140
Mantelijauho	562729	160
Keltuainen	921006	80
Vehnäjauho	990001	280
Suola	920107	4
Sekoita kaikki aineet murotaikinaksi ja anna levätä yön yli jääkaapissa. Pehmennä seuraavana päivänä ja kauli 3 mm vahvuuteen. Ota rengasvuolla sopivia pohjia ja paista noin 170 C 8 min. Asettele kypsät pohjat reunakalvollisiin rengasvuokiin.		



Täyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vadelmatäyte 50 %	566105	

Juustokakkumassa:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Tuorejuusto	930306	1200
Zafiro White	566223	130
Sokeri 390	405522	200
Vispikerma	920363	300
Classic paste Vanilja Tahiti	112411	10
Perunatärkkelys	E23333	120
Munamassa	902015	300

Vispaa kaikki muut aineet paitsi munamassa ja Zafiro yhteen. Lisää sulatettu Zafiro. Lisää munamassa vähitellen. Kaada rengasvuokiin muropohjien päälle. Pursota vadelmatäyte spiraalina sekaan. Paista mieluiten arinauunissa alkulämpö 140 C -> paistolämpö 110 C 90 minuuttia. (Pinnavaunussa noin 120 C -> 90 C 90 min.) Jäähdytä hyvin, poista vuoka ja koristele.





Roadshow 2024

Pehmeä Maissileipä



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®

Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Vehnäjauho	990001	5000	30,7
Ireks Soft Mais	565941	5000	30,7
Suola	562863	180	1,1
Tuore palahiiva		300	1,8
Vesi +24°C		5800	35,6
Kukuruz topping	565993		



Työohjeet:

- Taikinan sekoitusaika: 4+6min
- Taikinakone: Spiraali
- Taikinan lämpötila: 27°C
- Taikinalepo: 20min
- Palanpaino: Pieni vuoka 250g
- Muotoile: Ylöslyöntilaitteiston mahdollisuuksien mukaan
- Ripote: Kukuruz topping
- Nostatuslämpö: 35°C
- Nostatusaika: Nostatuskaappi 60min
- Paisto lämpötila: Kiertoilmauuni 235 -> 200°C
- Paistoaika: Norm alkuhöyry 25min



Roadshow 2024

Porkkanasämpylät



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®

Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Vehnäjauho	990001	10000	51,2
Vehnäraski	920172	400	2,0
Suola	562863	400	2,0
Tuore palahiiva	307206	200	1,0
Sokeri	562604	300	1,5
Soffino	920772	150	0,8
Porkkanarouhe	90889	2500	12,8
Vesi		4000	20,5
Gluteeni	563649	400	2,0
Taikinamargariini	956102	400	2,0
Porkkanasose		800	4,1

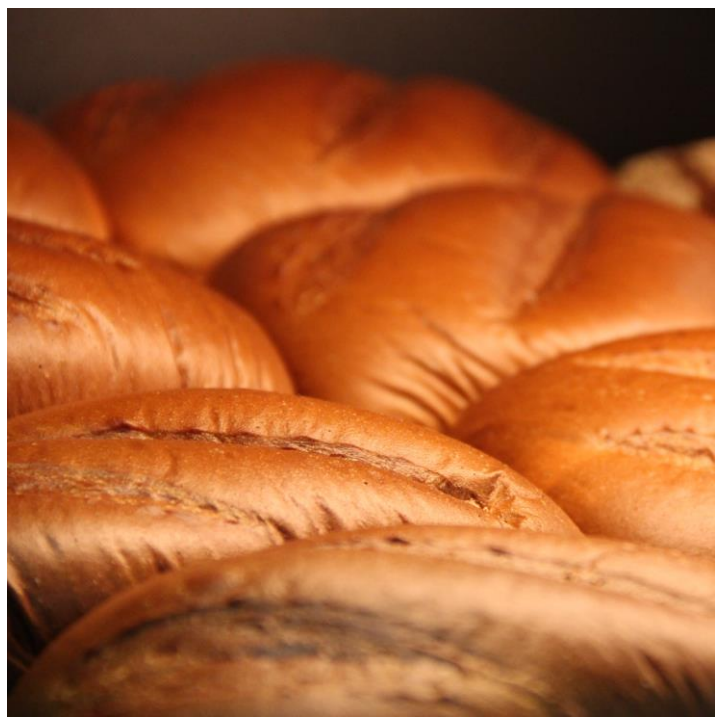
Työohjeet:

- Taikinan sekoitusaika: 2+8
- Taikinakone: Spiraali
- Taikinan lämpötila: 27°C
- Patalepo: 15min
- Palapaino: 50g
- Nostatus Lämpötila : 37° C
- Kosteus : 70 %
- Nostatusaika: 45min
- Paisto lämpötila: Kiertoilmauuni 210°C
- Paistoaika: Norm. höyry 12min



Roadshow 2024

Proteiinipitoinen paahtoleipä



LEIPURIN®

Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Vehnäjauho	990001	3800	2,3
Vehnäraskijauhe	920172	200	44,0
Vehnägluteeni	563649	500	5,8
Tuore palahiiva	307206	150	1,7
Suola	562863	100	1,2
Taikinamargariini	956102	200	2,3
Sokeri	562604	300	3,5
Enzy-matic	920876	30	0,3
Extend 2x2	562780	50	0,6
Vesi +12°C		2800	32,4
Hamppuproteiini 65%	566084	500	5,8

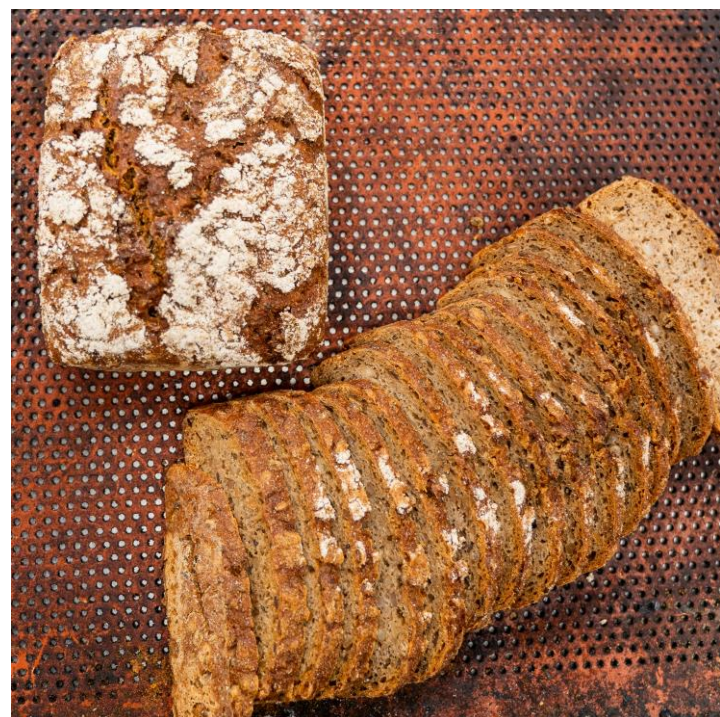
Työohjeet:

- Kappalepaino g: 300
- Taikinan sekoitusaika: 2 +10
- Taikinakone: Spiraali
- Taikinan lämpötila: 25°C
- Patalepo: Ei
- Nostatusaika: 90 min
- Nostatus Lämpötila: 32° C
- Kosteus: 78 %
- Paisto lämpötila: Kiertoilma 230->190C
- Paistoaika: Pieni alkuhöyry 25 min



Roadshow 2024

Runsasjyväinen jälkiuunivuokaleipä



LEIPURIN®

Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Ruisjauho	970003	1500	20,6
Raskiruisjauho	562703	500	6,9
Vehnäjauho	970001	600	8,2
Suola	562863	30	0,4
Tuore palahiiva	307206	50	0,7
Ruishapate	920841	100	1,4
Vesi		2000	27,5
Boiled Corny Mix	955114	2500	34,3



Työohjeet:

- Taikinapaino: 600g
- Taikinakone: spiraali
- Taikinan sekoitusaika: 2+4
- Taikinan lämpötila: 29°C
- Nostatus Lämpötila : Aluksi huoneenlämmössä noin 30min
- Nostatusaika: Jääkaapissa yö
- Paisto: Kiertoilmauuni
- Paistolämpö: 230 -> 150°C
- Paistoaika: 3h



Roadshow 2024

Syksyn Omenakakku

2 kpl 30 x 60 cm reunavuokaa



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®

Blondie-pohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vähäsuolainen voi	930310	400
Fariinisokeri	99276	280
Kananmuna	901020	360
Vehnäjauho	970001	300
Leivinjauhe	419072	10
Zafiro White	566223	300
Vaahdota voi ja sokeri. Lisää kananmunat vähitellen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää varovasti. Rouhi Zafiro napit ja lisää massaan. Levitä kahteen reunavuokaan ja paista noin 160 C 18 min. Irrota jäähtynyt pohja ja aseta 30 x 60 cm reunavuokienn pohjalle.		



Täyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Omenapalatäyte Premium 90 %	566107	
Pursota kummankin pohjan päälle pitkittäin viisi nauhaa täytettä.		

Uuniomenamousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vispikerma	920363	2000
Hyydykejauhe Fond Uuniomena	950535	400
Vesi		400
Vispaa kerma kevyesti. Sekoita vesi ja hyydykejauhe ja lisää vähitellen kermavaahtoon. Täytä reunavuoka moussella ja tasoita pinta paletilla. Pakasta.		



Pinta:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Royal Miroir Neutral	921230	
Levitä kakun pintaan ohut kerros kylmähyttelöä. Irrota vuoasta ja leikkaa paloiksi. Koristele.		

Koristeet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Schokobella valkoinen	566033	
Schokobella suklaa	565686	
Zafiro White	566223	
Kuivattu omena		
Kanelitanko		
Tähtianis		

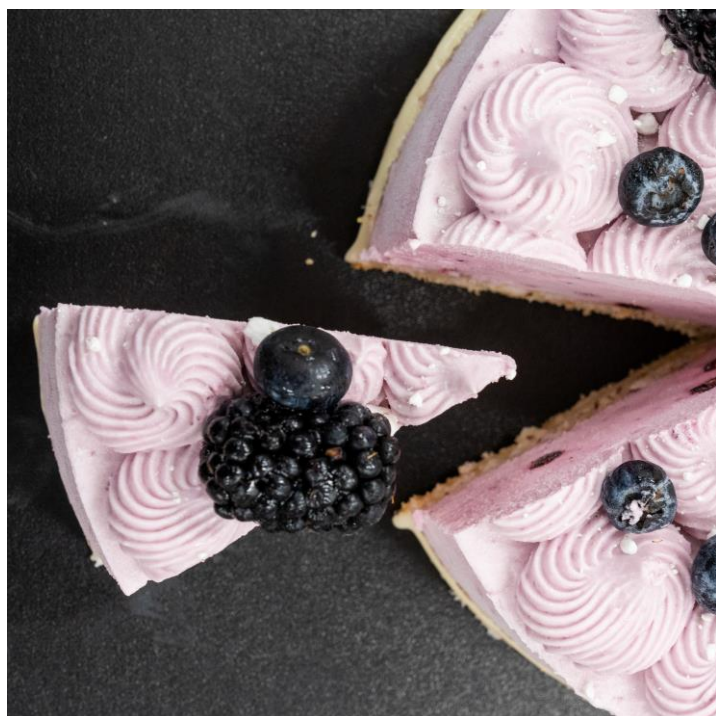




Roadshow 2024

Tummat marjat kakku

Noin 5 kpl ø 18 cm



LEIPURIN®

Murotaikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Voi	930310	400
Tomusokeri	940090	140
Mantelijauho	562729	160
Keltuainen	921006	80
Vehnäjauho	990001	280
Suola	920107	4
Sekoita kaikki aineet murotaikinaksi ja anna levätä yön yli jääkaapissa. Pehmennä seuraavana päivänä ja kauli 3 mm vahvuuteen. Ota rengasvuolla sopivia pohjia ja paista noin 170 C 8 min. Asettele kypsät pohjat reunakalvollisiin rengasvuokiin.		



Ganache:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro White	566223	400
Juokseva vispikerma	920363	200
Kuumenna vispikerma ja kaada zafiron päälle. Sekoita ganacheksi ja kaada vuokiin muropohjien päälle.		

Välipohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Budabestpohja Special	36805	
Ota rengasvuoalla sopivia paloja ja aseta jähmettyneen ganachen päälle.		



Mustaherukkatäyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Mustaherukkatäyte	566106	
Pursota mustaherukkatäytettä spiraali Budabestpohjan päälle.		

Valkosuklaamousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Laktoositon vispikerma (vispattu)	920363	500
Alaska Express Neutraali	920402	125
Laktoositon vispikerma (juokseva)	920363	250
Zafiro White	566223	250
Vispaa kerma kevyesti. Sulata Zafiro ja yhdistä lämmitetyn kerman kanssa. Lisää joukkoon hydykejauhe. Yhdistä seos vispattuun kermaan. Kaada kakkurenkaanseen parin senttimetrin kerros ja jäähdytä pakastimessa.		

Jugurtti-Mustikkamousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Laktoositon vispikerma (vispattu)	920363	500
Alaska E Jugurtti-Mustikka	920414	250
Vesi		500
Vispaa kerma kevyesti. Sekoita hyydykejauhe ja vesi ja yhdistä parissa osassa kermavaahtoon. Täytä kakkurengas moussella ja pakasta. Poista renkaat ja reunakalvot.		

Pinta:

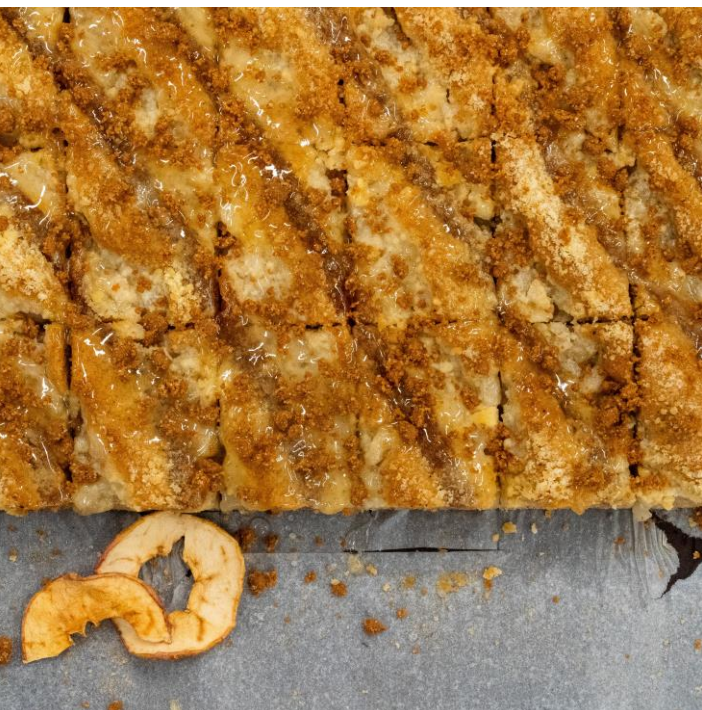
Tuotenimi	Tuotenumero	g
Schokobella Blueberry	566032	500
Tuorejuusto	930306	250
Pyöräytä ensi Schokobella pehmeäksi lapavatkaimella ja lisää sitten tuorejuusto. Vaahdota. Koristele kakku pursotuksin. Koristele tuoreilla marjoilla ja valkosuklaakoristein.		



Roadshow 2024

Vegaaninen omena-karamellilevypiirakka

2 kpl 20 cm x 60 cm vuokaa



Pohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vegan Cake Mix	144821	1400
Vesi		630
Leipurin rapsiöljy	970081	560
Kaneli		14
Kardemumma	562942	6
Sekoita kaikki aineet lapavatkaimella noin 3 - 4 min hitaalla nopeudella. Levitä voideltuun reunavuokaan. (Pohjalle laitetaan leivinpaperi.)		



Täytteet

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Leipurin Carameltäyte	140044	
Omenapalatäyte	566107	
Pursota täytteet piirakkaan.		

Strösseli:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vegan Cake Mix	144821	400
Konditoria 22	956105	125
Sekoita lapavatkaimella muruksi ja ripottele piirakan päälle. Paista noin 165 C 35 min. Leikkaa paloiksi.		





Roadshow 2024

Vegaaninen Semletårta (Laskiaispullakakku)



Kakkupohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vegan Cake Mix	144821	1000
Vesi		450
Rapsiöljy	566104	400
Mantelimassa	920120	1000
Mantelijauho	562729	150
Kardemumma	562942	30
Pehmennä ensin mantelimassa veden kanssa. Lisää sen jälkeen muut aineet ja sekoita lapvatkaimella noin 3 min keskinopeudella. Annostele kakkurenkaisiin ohut, noin 2 cm kerros. Paista noin 165 C 25 min.		



Mantelimousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Kauravispi	565989	1000
Paahdettu Mantelitäyte	566025	600
Vesi		100
Fond Royal Veggie Neutral	566039	250
Vispaa kauravispi vaahdoksi. Sekoita mantelitäyte veden kanssa ja lisää vegan fond ja yhdistä vaahdon kanssa. Laita kakkupohjat rengasvuokien pohjalle. Täytä mantelimoussella ja pursottele päälle tasareunatyllällä nappeja. Pakasta. Irrota renkaat ja koristele Mantelitäytteellä ja paahdetuilla mantelilastuilla.		

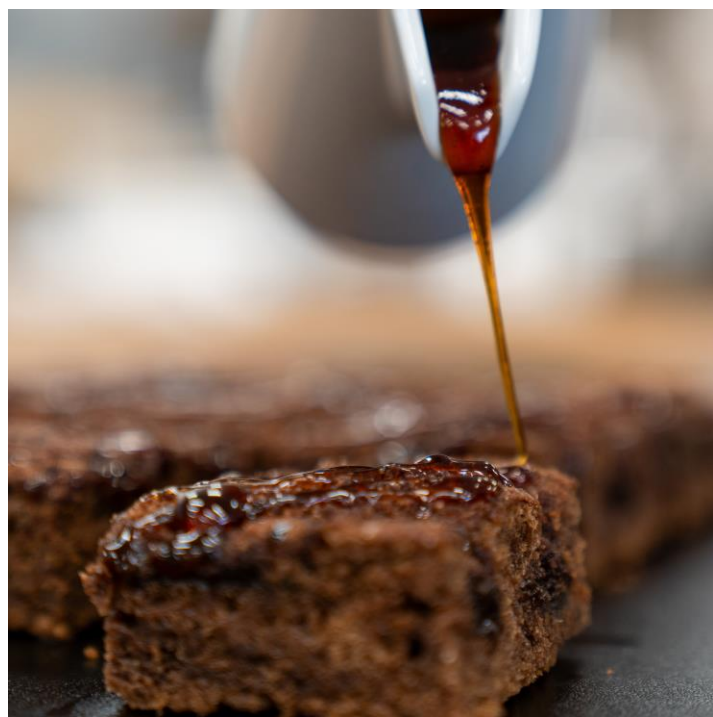




Roadshow 2024

Vegaaninen suklaalevypiirakka

2 kpl 30 x 60 cm vuoka



Kakkumassa:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vegan Cake Mix	144821	1400
Vesi		630
Leipurin rapsiöljy	970081	560
Zafiro Bitter	566220	400
Sekoita keskinopeudella noin 2 min Vegan Cake Mix ja vesi. Sulata zafiro ja sekoita öljyn kanssa. Lisää ja sekoita noin 2 min lisää. Levitä massa reunavuokaan.		

Strösseli:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vegan Cake Mix	144821	300
Konditoria 22	956105	125
Kaakaojauhe	610035	25
Tomusokeri	940090	25
Sekoita lapavatkaimella muruksi ja ripottele piirakan päälle.		

Täyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Presta Choco	566210	

Pinnalle:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Topping maple	112221	
Pursota raitoja Presta Chocoa tasaisin välein. Paista noin 165 C 30 - 35 min. Pursottele päälle Topping Maple ja leikkaa paloiksi.		





Roadshow 2024

Vegaaniset täytepitkot



LEIPURIN®

Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Vesi		1325	25,7
Vehnäjauho	970001	2400	46,6
Kuivahiiva gold	562719	190	3,7
Sofo-mix	565523	450	8,7
Sokeri	107201	400	7,8
Rypsiöljy	566108	350	6,8
Kardemumma	562942	40	0,8



Työohjeet:

1. Taikinan sekoitusaika: 3+8
2. Taikinakone: Spiraali
3. Taikinan lämpötila: 23° C
4. Taikinalepo: 15min
5. Kaulaa taikina 3mm ulos, leveys 20cm
6. Täytteet:
 1. Leipurin Vanikreemi 1000gr, Vehnäkuitu WF400 40gr
 2. Leipurin Carameltäyte 1000gr, Vehnäkuitu WF400 40gr
 3. Presta Chocolate 1000gr, Vehnäkuitu WF400 40gr
7. Levitä täyte. Rullaa, saksi, leikkaa, aseta vuokaan
8. Palanpaino: 140gr
9. Nostatus: 60min
10. Nostatuksen jälkeen voitelu Sunset Glazella.
11. Paisto 15min 200C arinauunissa.
12. Jäähdyttyä viimeistele raidat Kuorrute valkoisella, jossa 5% Arabeschi Otto Caramel Biscottoa.

Olemme sinua varten!

Ammattilaisemme ovat paikalla, kun haluat kysyä lisää tuotteista ja niiden käyttömahdollisuuksista sesongin leivonnassa.



Gelato, konditoria- ja kahvileipätuotteet

Tarja Sjöfelt

+358 40 653 1417

tarja.sjofelt@leipurin.com

Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.

+358 9 521 2600

tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme

<https://store.leipurin.com/fi/home>

Olemme sinua varten!

Ammattilaisemme ovat paikalla, kun haluat kysyä lisää tuotteista ja niiden käyttömahdollisuuksista sesongin leivonnassa.



**Ruokaleivät, sämpylät,
snacksit ja
kahvileipätuotteet**

Kimmo Virtanen

+358 40 059 0772

kimmo.virtanen@leipurin.com

Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.

+358 9 521 2600

tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme

<https://store.leipurin.com/fi/home>