

<i>Asortyment</i>	<i>Waga netto opakowanie jednostkowe</i>	<i>Okres przydatno ci do spo ycia</i>	<i>Ilo sztuk w kartonie</i>	<i>Ilo kartonów na palecie</i>	<i>Ilo sztuk na palecie</i>
Torty mietanowe					
<i>Tort Cappuccino</i>	1,2 kg	18 miesi cy	4	60	240
<i>Tort Czekoladowy</i>					
<i>Tort Marcepanowy</i>					
<i>Tort Orzechowy</i>					
<i>Tort Serowy</i>					
<i>Tort Truskawkowy</i>					
<i>Tort Wi niowy – Szwarzwaldzki</i>					
<i>Tort Pomara czowy Valencia</i>	1 kg	18 miesi cy	6	42	252
<i>Tort Serowo-Wi niowy</i>	1,05 kg				
<i>Tort Cappuccino</i>	500 g	18 miesi cy	6	96	576
<i>Tort Czekoladowy</i>					
<i>Tort Malinowy</i>					
<i>Tort Orzechowy</i>					
<i>Tort Serowy</i>					
<i>Tort Truskawkowy</i>					
<i>Tort Wi niowy - Szwarzwaldzki</i>					
<i>Tort Marcepanowy</i>	600 g				
Ciasta kruche					
<i>Sernik regionalny</i>	1,25 kg	15 miesi cy	8	54	432
<i>Sernik regionalny z wi niami</i>	1,05 kg				
<i>Sernik regionalny z kruszonk</i>	1,00 kg				
<i>Szarlotka</i>	1,25 kg				
<i>Ciasto ze liwkami</i>	1,25 kg				
Klasyczne ciasta na spodzie biszkoptowym					
<i>Ciasto z malinami</i>	800 g	12 miesi cy	4	84	336
<i>Ciasto z owocami le nymi</i>					
<i>Ciasto z truskawkami</i>					