

# FATÖRZS (tálcsás 200 g)

Piskóta alap, kakaós vajkrémmel töltve.

## Tápérték információ /100 g/

Energia(kj)	1 989 kJ
Energia(kcal)	478 kcal
Zsír(g)	33 g (47%)
Tel.zsírs(g)	18 g (91%)
Szénhidrát(g)	39 g (15%)
Cukrok(g)	22 g (25%)
Fehérje(g)	6,3 g (13%)
Só(g)	1,6 g (27%)

Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)

---

# SÓS TEASÜTEMÉNY (200 g)

Sós omlós tészta, sajttal és köménnyel meghintve.

## Tápérték információ /100 g

Energia(kj)	2 772 kJ
Energia(kcal)	665 kcal
Zsír(g)	43 g (62%)
Tel.zsírs(g)	21 g (103%)
Szénhidrát(g)	55 g (21%)

Cukrok(g)	<b>2,3 g (3%)</b>
Fehérje(g)	<b>13 g (25%)</b>
Só(g)	<b>2,6 g (43%)</b>

**Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)**

---

## **SAJTOS MASNI (200 g)**

Vajas tészta, sajttal meghintve.

### **Tápérték információ /100 g**

Energia(kj)	<b>2 380 kJ</b>
Energia(kcal)	<b>571 kcal</b>
Zsír(g)	<b>38 g (54%)</b>
Tel.zsír(g)	<b>20 g (100%)</b>
Szénhidrát(g)	<b>44 g (17%)</b>
Cukrok(g)	<b>0 g (0%)</b>
Fehérje(g)	<b>13 g (27%)</b>
Só(g)	<b>1,5 g (26%)</b>

**Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)**

---

# HATLAPOS

Mézes lap, főzött kakaós pudinggal töltve, kókuszreszelékkel díszítve.

## Tápérték információ /100 g/

Energia(kj)	1 571 kJ
Energia(kcal)	376 kcal
Zsír(g)	20 g (28%)
Tel.zsírs(g)	12 g (58%)
Szénhidrát(g)	44 g (17%)
Cukrok(g)	23 g (25%)
Fehérje(g)	5,5 g (11%)
Só(g)	0,14 g (2%)

Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)

---

# SAJTOS ROLÓ

Vajas tészta alap, főzött sajtkrém margarinnal töltve, reszelt sajttal díszítve.

## Tápérték információ /100 g/

Energia(kj)	1 694 kJ
Energia(kcal)	408 kcal
Zsír(g)	33 g (47%)

Tel.zsírs(g)	<b>17 g (87%)</b>
Szénhidrát(g)	<b>18 g (7%)</b>
Cukrok(g)	<b>1,9 g (2%)</b>
Fehérje(g)	<b>9,3 g (19%)</b>
Só(g)	<b>1,3 g (22%)</b>

**Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)**

---

## **PISKÓTA TEKERCS**

**Piskóta alap, rumos vajkrémmel formázva, kókuszreszelékkel panírozva.**

### **Tápérték információ /100 g/**

Energia(kj)	<b>1 079 kJ</b>
Energia(kcal)	<b>255 kcal</b>
Zsír(g)	<b>3,5 g (5%)</b>
Tel.zsírs(g)	<b>1,1 g (5%)</b>
Szénhidrát(g)	<b>51 g (19%)</b>
Cukrok(g)	<b>37 g (42%)</b>
Fehérje(g)	<b>5,2 g (10%)</b>
Só(g)	<b>0,29 g (5%)</b>

**Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)**

---

# LINZER KARIKA

Linzer tészta, kajsziarack ízzel töltve, darált dióval meghintve.

## Tápérték információ /100 g/

Energia(kj)	1 779 kJ
Energia(kcal)	424 kcal
Zsír(g)	20 g (28%)
Tel.zsír(g)	10 g (52%)
Szénhidrát(g)	57 g (22%)
Cukrok(g)	32 g (35%)
Fehérje(g)	5,0 g (10%)
Só(g)	0,36 g (6%)

Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)

---

# LEKVÁROS LEVÉL (1 kg)

Leveles lap, kajsziarack ízzel töltve, porcukorban meghempergetve.

## Tápérték információ /100 g/

Energia(kj)	1 544 kJ
-------------	----------

Energia(kcal)	<b>370 kcal</b>
Zsír(g)	<b>21 g (30%)</b>
Tel.zsírs(g)	<b>11 g (57%)</b>
Szénhidrát(g)	<b>41 g (16%)</b>
Cukrok(g)	<b>11 g (12%)</b>
Fehérje(g)	<b>4,4 g (9%)</b>
Só(g)	<b>0,86 g (14%)</b>

**Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)**

---

## **FATÖRZS SZELET (80g)**

**Piskóta alap, kakaós vajkrémmel töltve.**

**Tápérték információ /100 g/**

Energia(kj)	<b>1 989 kJ</b>
Energia(kcal)	<b>478 kcal</b>
Zsír(g)	<b>33 g (47%)</b>
Tel.zsírs(g)	<b>18 g (91%)</b>
Szénhidrát(g)	<b>39 g (15%)</b>
Cukrok(g)	<b>22 g (25%)</b>
Fehérje(g)	<b>6,3 g (13%)</b>
Só(g)	<b>1,6 g (27%)</b>

**Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt**

számára (8400 kJ/2000 kcal)

---

## KÓKUSZ KOCKA

Piskóta alap, sárgabarack ízzel töltve, csokiszószba mártva, kókuszreszelékbe mártva .

### Tápérték információ /100 g/

Energia(kj)	<b>1 750 kJ</b>
Energia(kcal)	<b>417 kcal</b>
Zsír(g)	<b>19 g (27%)</b>
Tel.zsírs(g)	<b>12 g (58%)</b>
Szénhidrát(g)	<b>56 g (21%)</b>
Cukrok(g)	<b>40 g (44%)</b>
Fehérje(g)	<b>6,9 g (14%)</b>
Só(g)	<b>0,42 g (7%)</b>

Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal)