



# PASŪTĪJUMU KATALOGS



GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



- 1. Štriceles, vainadziņi, kliņģeri saldie un sāļie, individuālie kliņģeri ar īpašu noformējumu**
- 2. Citi konditorejas izstrādājumi:  
Rausiši saldie un sāļie  
Pīrādziņi  
Smalkmaizītes saldās un sāļās  
Sviesta kruasāni  
Picas un picellas**



**\* Konditorejas izstrādājums var saturēt pārtikas alergēnus!**

# PASŪTĪJUMA VEIKŠANA

---

## Pasūtījuma pieņemšana:

- Beķerejās ir pieejams **pasūtījumu katalogs** ar plašu konditorejas izstrādājumu sortimentu, kā arī variet izmantot UDS aplikāciju Ilguciema maiznīca konditoreja vai interneta veikalu **<https://ilguciema.uds.app>**
- Visiem katalogā pieejamiem konditorejas izstrādājumiem ir norādīts sastāvs, forma, krāsa, dekorēšanas iespējas, svars un fiksēta cena.
- Lai noformētu vēlamo pasūtījumu, Jums nepieciešams **vērsties pie beķerejas pārdevējas.**
- **Pārdevēja aizpildīs pasūtījuma veidlapu, kuru apstiprināsi ar savu parakstu.**

## Pasūtījuma izpilde un priekšapmaksa:

- Pasūtījuma katalogā piedāvātos konditorejas izstrādājumus var pasūtīt ne vēlāk kā **1 dienu** iepriekš līdz plkst. **15.00** pirms pasūtījuma izņemšanas.
- Sarežģītāku pasūtījumu kā **individuālā noformējuma kliņģeri** jāpasūta ne vēlāk kā līdz plkst. **17.00 2 dienas** pirms pasūtījuma izņemšanas.
- Veicot pasūtījumu ir jāiemaksā **ne mazāk kā 30%** priekšapmaksas no izvēlēta konditorejas izstrādājuma summas.

## Pasūtījuma izņemšana:

- Pasūtīto kliņģeri saņemsiet pasūtījuma veidlapā **norādītajā laikā** (atbilstoši beķerejas darba laikam) **un vietā** (kādā no mūsu beķerejām Imantā, Ilguciemā vai Purvciemā) kā arī ir iespēja piegādāt Rīgā un Rīgas rajonā par atsevišķu papildus maksu vai bez maksas. Par bezmaksas piegādi precizēt pie pārdevējas.
- Pasūtījums būs iesaiņots atbilstošā kartona iepakojumā.
- Pie pasūtījuma izņemšanas veiksiet atlikušo samaksu par pasūtījumu.

## Kvalitāte:

- Pasūtījuma katalogā piedāvātie kliņģeri tiek gatavoti atbilstoši noformētam pasūtījumam un norādītajām klienta vēlmēm. Visi konditorejas izstrādājumi ir konditorejas meistaruru roku darbs un tiek gatavoti no augstvērtīgām izejvielām.
-



## SALDAIS KLASISKAIS KLIŅĒRIS

### KLASISKAIS AR ŽĀVĒTU AUGĻU PILDĪJUMU UN DRUMSTALĀM



### SVĒTKU AR ŽĀVĒTU AUGĻU PILDĪJUMU UN MANDEĻU ŠĶĒLĪTĒM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 60/40 klasiskajam kliņģerim, proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** **Klasiskajam** - aprikozes, rozīnes, marmelādes gabaliņus un vārīto vaniļas krēmu. **Svētku** - aprikozes, rozīnes, melnās plūmes, marmelādes gabaliņus un vārīto vaniļas krēmu.

**Dekors:** drumstalas, pūdercukurs vai mandeļu šķēlītes, cukura sīrups spīdumam.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar drumstalām

1,00 kg - **9.49** EUR

Štricle - 0,500 kg vai 1,000 kg

Vainadziņš - 1,000 kg vai 1,200 kg

Kliņģeris - no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Ar mandelēm

1,00 kg - **12.99** EUR

Štricle - 0,600 kg vai 1,200 kg

Vainadziņš - 1,200 kg vai 1,500 kg

Kliņģeris - no 1,500 kg līdz 3,000 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



SVĒTKU AR ŽĀVĒTU AUGĻU PILDĪJUMU UN DRUMSTALĀM



SVĒTKU AR ŽĀVĒTU AUGĻU PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klīņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** rozīnes, aprikozes, melnās plūmes, kanēli, vārīto vaniļas krēmu.

**Dekors:** drumstalas, pūdercukurs vai sezonas augļi, ogas un pūdercukurs

FORMA, SVARS UN CENA:

Ar drumstalām

1,00 kg – **10.49** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Klīņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

Ar augļiem

1,00 kg – **13h.49** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Klīņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



## SALDAIS SVĒTKU KLIŅĒRIS

### SVĒTKU AR KANĒĻA ĀBOLU PILDĪJUMU UN DRUMSTALĀM



### SVĒTKU AR KANĒĻA ĀBOLU PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** rozīnes, kanēli un ābolu ievārījumu ar ābolu gabaliņiem.

**Dekors:** drumstalas, pūdercukurs vai sezonas augļi, ogas un pūdercukurs.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar drumstalām

1,00 kg – **9.99** EUR

Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg

Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg

Kliņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Ar augļiem

1,00 kg – **12.49** EUR

Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg

Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg

Kliņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



SVĒTKU KLINĢERIS AR MAGOŅU PILDĪJUMU UN KAKAO GLAZŪRU



SVĒTKU AR MAGOŅU PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klinģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** magones un vārīto krēmu ar vaniļas garšu.

**Dekors:** magones, kakao glazūra un pūdercukurs vai magones, sezonas augļi un ogas.

FORMA, SVARS UN CENA:

**Ar kakao pomādi**

1,00 kg – **10.49** EUR

Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg

Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg

Klinģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

**Ar augļiem**

1,00 kg – **13.49** EUR

Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg

Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg

Klinģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



## SALDAIS SVĒTKU KLIŅĒRIS

### SVĒTKU AR KARAMEĻU PILDĪJUMU UN DRUMSTALĀM



### SVĒTKU AR KARAMEĻU PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** karameļu pildījumu, rozīnes, aprikozes, marmelādes gabaliņus, zemesriekstus.

**Dekors:** drumstalas, karamele, zemesrieksti un pūdercukurs vai sezonas augļi, ogas un pūdercukurs.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar drumstalām un karameli

1,00 kg – **10.99** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Kliņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Ar augļiem

1,00 kg – **13.49** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Kliņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



SVĒTKU AR BIEZPIENA, ROZĪŅU PILDĪJUMU UN DRUMSTALĀM



SVĒTKU AR BIEZPIENA, ROZĪŅU PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klīņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** biezpienu ar vaniļas garšu, rozīnes un marmelādes gabaliņus.

**Dekors:** drumstalas, biezpiens ar vaniļas garšu un marmelādes gabaliņi un pūdercukurs vai sezonas augļi, ogas un pūdercukurs.

FORMA, SVARS UN CENA:

Ar drumstalām un biezpienu

1,00 kg – **10.99** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Klīņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

Ar augļiem

1,00 kg – **13.49** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Klīņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



## SALDAIS SVĒTKU KLĪŅĒRIS

### SVĒTKU AR ŠOKOLĀDES BIEZPIENA PILDĪJUMU UN DRUMSTALĀM



### SVĒTKU AR ŠOKOLĀDES BIEZPIENA PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klīņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** šokolādi, biezpienu ar vaniļas garšu, melnās plūmes, zemesriekstus.

**Dekors:** pūdercukurs, šokolāde, biezpiens ar vaniļas garšu vai sezonas augļi, ogas un pūdercukurs.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar drumstalām un šokolādi

1,00 kg – **12.49** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Klīņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Ar augļiem

1,00 kg – **14.99** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Klīņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



ĪPAŠAIS SVĒTKU SAFRĀNA AR ŽĀVĒTU AUGĻU PILDĪJUMU UN AUGĻIEM



**SASTĀVS:**

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku kliņģerum.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni, safrānu, kardamonu.

**Pildījumā izmantojam:** vārīto vaniļas krēmu, rozīnes, aprikozes, melnās plūmes, kanēli.

**Dekors:** sezonas augļi, ogas un pūdercukurs.

**FORMA, SVARS UN CENA:**

**Ar augļiem**

1,00 kg – **15.99** EUR

Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg

Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg

Kliņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



## SĀLAIS KLASISKAIS KLIŅĒRIS

### KLASISKAIS AR ŠKIŅĶA GAĻAS, DĀRZEŅU PILDĪJUMU UN SĒKLIŅĀM



### SVĒTKU AR DĀRZEŅU, TOFU SIERA PILDĪJUMU AR SIERU, SĒKLIŅĀM UN DILLĒM VAI DĀRZEŅIEM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 60/40 klasiskam kliņģerim, proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** **Klasiskam** - kūpinātu gaļu, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi. **Svētku dārzeņu**- brokoļus, cukīni, burkānus, zaļās pupiņas, spinātus, tofu sieru, Holandes sieru, salātu majonēzi **Dekors: Klasiskam** - saulespuķu sēklas, linsēklas un sezama sēklas. **Svētku dārzeņu** - saulespuķu sēklas, linsēklas, sezama sēklas, Holandes sieru un svaigas dillenes vai majonēze, svaigs gurķis, tomāts cherry, paprika, melnās olīvas un svaigi zaļumi.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar sēkliņām

1,00 kg – **10.99** EUR  
Štricle – 0,5 kg vai 1,0 kg  
Vainadziņš – 1,0 kg vai 1,2 kg  
Kliņģeris – no 1,2 kg līdz 3,0 kg

##### Ar sieru un dillēm

1,00 kg – **11.99** EUR  
Štricle – 0,5 kg vai 1,0 kg  
Vainadziņš – 1,0 kg vai 1,2 kg  
Kliņģeris – no 1,2 kg līdz 3,0 kg

##### Ar dārzeņiem

1,00 kg – **13.99** EUR  
Štricle – 0,6 kg vai 1,2 kg  
Vainadziņš – 1,2 kg vai 1,5 kg  
Kliņģeris – no 1,5 kg līdz 3,5 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



SVĒTKU AR KARBONĀDES DĀRŽEŅU PILDĪJUMU AR SIERU UN SĒKLIŅĀM



SVĒTKU AR KARBONĀDES DĀRŽEŅU PILDĪJUMU UN DĀRŽEŅIEM



SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klīņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kūpinātu karbonādi, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.

**Dekors:** linsēklas, saulespuķu sēklas, sezama sēklas un Holandes siers vai majonēze, svaigs gurķis, tomāts cherry, paprika, melnās olīvas un svaigi zaļumi.

FORMA, SVARS UN CENA:

**Ar sieru un sēkliņām**

1,00 kg – **12.99** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Klīņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

**Ar dārzeņiem**

1,00 kg – **14.99** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Klīņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



## SĀLAIS SVĒTKU KLĪŅĒRIS

### SVĒTKU AR VISTAS PILDĪJUMU AR SIERU UN SĒKLIŅĀM



### SVĒTKU AR VISTAS PILDĪJUMU UN DĀRZEŅIEM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** vistas fileju, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.

**Dekors:** linsēklas, saulespuķu sēklas, sezama sēklas un Holandes siers vai majonēze, svaigs gurķis, tomāts cherry, paprika, melnās olīvas un svaigi zaļumi.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar sieru un sēkliņām

1,00 kg – **13.99** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Kliņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Ar dārzeņiem

1,00 kg – **15.99** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Kliņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



SVĒTKU AR VISTAS GIROSA PILDĪJUMU AR SIERU UN SĒKLIŅĀM



SVĒTKU AR VISTAS GIROSA PILDĪJUMU UN DĀRZENIEM



SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klīņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kūpinātu vistas gīrosu, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci.

**Dekors:** linsēklas, saulespuķu sēklas, sezama sēklas un Holandes siers vai majonēze, svaigs gurķis, tomāts cherry, paprika, melnās olīvas un svaigi zaļumi.

FORMA, SVARS UN CENA:

**Ar sieru un sēkliņām**

1,00 kg – **13.99** EUR

Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg

Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg

Klīņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

**Ar dārzeņiem**

1,00 kg – **15.99** EUR

Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg

Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg

Klīņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



## SĀLAIS SVĒTKU KLĪŅĒRIS

### SVĒTKU AR TUNČA PILDĪJUMU AR SIERU UN SĒKLIŅĀM



### SVĒTKU AR TUNČA PILDĪJUMU UN DĀRŽENIEM



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** tunci sava sulā, vārītu vistas olu, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.

**Dekors:** linsēklas, saulespuķu sēklas, sezama sēklas un Holandes siers vai majonēze, svaigs gurķis, tomāts cherry, paprika, melnās olīvas un svaigi zaļumi.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Ar sieru un sēkliņām

1,00 kg – **14.99** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Kliņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Ar dārzeņiem

1,00 kg – **16.99** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Kliņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



SVĒTKU AR KŪPINĀTA LAŠA PILDĪJUMU AR SIERU UN SĒKLIŅĀM



SVĒTKU AR KŪPINĀTA LAŠA PILDĪJUMU UN DĀRŽENIEM



SASTĀVS:

- Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku kliņģerim.
- Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.
- Pildījumā izmantojam:** kūpinātu laša fileju, vārītu vistas olu, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.
- Dekors:** linsēklas, saulespuķu sēklas, sezama sēklas un Holandes siers vai majonēze, svaigs gurķis, tomāts cherry, paprika, melnās olīvas un svaigi zaļumi.

FORMA, SVARS UN CENA:

Ar sieru un sēkliņām

1,00 kg – **18.99** EUR  
Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg  
Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg  
Kliņģeris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

Ar dārzeņiem

1,00 kg – **20.99** EUR  
Štricle – 0,600 kg vai 1,200 kg  
Vainadziņš – 1,200 kg vai 1,500 kg  
Kliņģeris – no 1,500 kg līdz 3,500 kg



PĒC INDIVIDUĀLA NOFORMĒJUMA

## KLINGĒRIS LATVIJAS SVĒTKIEM



### SVĒTKU SALDAIS VAI SĀĻAIS KLINGĒRIS PĒC INDIVIDUĀLAS FORMAS



#### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klingērim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam: Latvijas svētkiem:** rozīnes, aprikozes, melnās plūmes, kanēli, vārīto vaniļas krēmu. **Pēc individuālās formas:** pēc izvēlēta saldā vai sāļā klingēra.

**Dekors: Latvijas svētkiem:** baltais pārļu cukurs, vaniļas cukura sīrups.

**Pēc individuālās formas:** pēc izvēlēta saldā vai sāļā klingēra.

#### FORMA, SVARS UN CENA:

##### Latvijas svētkiem

1,00 kg – **12.99** EUR

Štricle – 0,500 kg vai 1,000 kg

Vainadziņš – 1,000 kg vai 1,200 kg

Klingēris – no 1,200 kg līdz 3,000 kg

##### Pēc individuālās formas

Pie izvēlēta saldā vai sāļā klingēra un tā cenas, papildus

**1.49** EUR par KG

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



PĒC INDIVIDUĀLA NOFORMĒJUMA

## SALDAIS VAI SĀLAIS KLINĢERIS AR INDIVIDUĀLO NOFORMĒJUMU



### SASTĀVS:

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no leņģētas rauga mīklas, mīklas un pildījuma proporcijas 50/50 svētku klinģerim.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** pēc izvēlētā saldā vai sājā klinģera.

**Dekors:** pēc izvēlētā saldā vai sājā klinģera.

### FORMA, SVARS UN CENA:

#### Pēc individuālā noformējuma

1 zvēriņa figūra – **1.50** EUR

10 ziediņu figūras – **2.00** EUR

10 smaidiņu figūras – **2.00** EUR

Smilšu mīklas plāksnīte novēlējumiem – **2.00** EUR

GARŠĪGI • IZDEVĪGI • ĒRTI



## RAUSĪŠI SĀĻIE

### SIERA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc veģetāriešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** Holandes sieru un majonēzi

**Dekors:** Holandes siers.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**  
**12.99** EUR/KG



### ŽĀVĒTAS GAĻAS PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** cauraugušu speķa gaļu, sīpolus, melnos piparus.

**Dekors:** sezama sēklas.



**Cena:**  
**11.99** EUR/KG



### DĀRZEŅU UN TOFU SIERA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc veģetāriešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** brokoļus, cukīni, burkānus, zaļās pupiņas, spinātus, tofu sieru, Holandes sieru, salātu majonēzi.

**Dekors:** sezama sēklas un linsēklas.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**  
**10.99** EUR/KG



### SĒŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc veģetāriešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** marinēti šampinjoni, cepti sīpoli.

**Dekors:** linsēklas.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**  
**12.99** EUR/KG





### KANĒĻA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kanēli, cukuru, vaniļas vārīto krēmu.

**Dekors:** kanēlis un cukurs.



**Cena:**  
**9.99** EUR/KG



### BIEZPIENA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** biezpiena pildījumu ar vaniļas garšu (satur pienu-ieskaitot laktozi).



**Cena:**  
**9.99** EUR/KG



### APELSĪNU IEVĀRĪJUMA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** apelsīnu ievārījuma pildījumu.

**Dekors:** drumstalas, pūdercukurs



**Cena:**  
**10.49** EUR/KG





## PĪRĀDZIŅI

### IECIENĪTAIS AR SPEĶA GAĻAS PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** cauraugušu speķa gaļu, sīpolus, melnos piparus.



**Cena:**

25g – **0.39** EUR

40g – **0.54** EUR



### VISTAS FILEJU UN ZAĻUMU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, dzeramo ūdeni, cukuru, pārtikas sāli.

**Pildījumā izmantojam:** vistas fileju, Holandes sieru, skābo krējumu 20%, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, pētersīļus un dilles.

**Dekors:** linsēklas.



**Cena:**

35g – **0.59** EUR

65g – **0.89** EUR



### VĪNES CĪSIŅŠ LENĢĒTAJĀ MĪKLĀ

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** vīnes cīsiņu bez apvalka.

**Dekors:** linsēklas un sezama sēklas.



**Cena:**

65g – **0.74** EUR

115g – **1.29** EUR



### BULJONA TRADICIONĀLAIS PĪRĀDZIŅŠ

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no kārtainās rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** malto gaļu 100%(liellopu gaļa), sīpolus.



**Cena:**

30g – **0.49** EUR

60g – **0.89** EUR





### SĒŅU UN SĪPOLU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** marinētus šampinjonus un ceptus sīpolus.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**

30g – **0.44** EUR

45g – **0.64** EUR



### ŠTOVĒTU KĀPOSTU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** štovētus kāpostus ar burkāniem un ķīmenēm.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**

30g – **0.39** EUR

45g – **0.49** EUR



### SPINĀTU UN FETAS SIERA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc grieķu sāļā pildījuma receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** spinātu pildījumu, feta sieru.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**

30g – **0.44** EUR

55g – **0.64** EUR



### PĪRĀDZIŅŠ AR KARTUPEĻU UN ZAĻUMU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes no raugā mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kartupeļu biezeni, ceptus sīpolus un zaļumus.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**

30g – **0.39** EUR

60g – **0.49** EUR





## SMALKMAIZĪTES SĀLĀS

### VISTAS FILEJAS UN DĀRZEŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** vistas filejas gabaliņus, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.

**Dekors:** sezama sēklas, linsēklas.



**Cena:**

40g – **0.54** EUR

80g – **0.94** EUR

### KARBONĀDES UN DĀRZEŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kūpinātu karbonādi, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.

**Dekors:** ķimenes un jūras sāls.



**Cena:**

40g – **0.49** EUR

80g – **0.89** EUR

### KŪPINĀTA LAŠA UN DĀRZEŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kūpinātu lasi, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, salātu majonēzi.

**Dekors:** čia sēklas.



**Cena:**

40g – **0.74** EUR

80g – **1.29** EUR

### TUNČA UN DĀRZEŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** tuni sava sulā, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, Holandes sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.

**Dekors:** linsēklas.



**Cena:**

40g – **0.59** EUR

80g – **0.99** EUR



## SIERA UN KŪPINĀTAS GAĻAS PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc mūsu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, asaldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** holandes sieru, kūpinātu gaļu, majonēzi un Chilli mērci.

**Dekors:** holandes siers.



**Cena:**

40g - **0.59** EUR

80g - **0.89** EUR



## TRADICIONĀLĀ AR SIERA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni

**Pildījumā izmantojam:** Holandes sieru un salātu majonēzi.

**Dekors:** Holandes siers.



**Cena:**

40g - **0.59** EUR

80g - **0.89** EUR



## DĀRZEŅU UN TOFU SIERA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** brokoļus, zaļās pupiņas, cukīni, burkānus, spinātus, tofu sieru, Holandes sieru, salātu majonēzi.

**Dekors:** sezama sēklas, linsēklas, svaigas dilles.



**Cena:**

40g - **0.44** EUR

80g - **0.84** EUR





## SMALKMAIZĪTES SALDĀS

### KAFIJAS AR VANIĻAS VĀRĪTO KRĒMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** vaniļas vārīto krēmu.



**Cena:**

40g – **0.44** EUR

85g – **0.69** EUR

### TRADICIONĀLĀ AR KANĒĻA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni

**Pildījumā izmantojam:** kanēli, cukuru, vaniļas vārīto krēmu.

**Dekors:** kanēlis un cukurs.



**Cena:**

35g – **0.44** EUR

80g – **0.69** EUR

### MAGOŅU - VARĪTĀ KRĒMA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** magones, varīto krēmu, cukuru.

**Dekors:** magones.



**Cena:**

40g – **0.49** EUR

80g – **0.74** EUR

### AUSTIŅA AR CUKURA SĪRUPU

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no kārtains rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, dzeramo ūdeni, cukuru 14%, pārtikas sāli.

**Dekors:** cukura sīrups.



**Cena:**

40g – **0.49** EUR

80g – **0.74** EUR



## JĀNOGU-ĀBOLU IEVĀRĪJUMA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** jāņogu-ābolu ievārījuma pildījumu.

**Dekors:** drumstalas, pūdercukurs.



**Cena:**

40g – **0.44** EUR

80g – **0.69** EUR



## BIEZPIENA AR VANIĻAS GARŠU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no lenģētas rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** biezpiena pildījumu ar vaniļas garšu (satur pienu-ieskaitot laktozi).



**Cena:**

40g – **0.49** EUR

80g – **0.74** EUR



## KLIJU TRĪSSTŪRĪTIS AR BIEZSPIENA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc latviešu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** kliju miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** biezpienu, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, ola.



**Cena:**

32g – **0.49** EUR

65g – **0.69** EUR





---

## SVIESTA KRUSĀNI

---

### SVIESTA TRADICIONĀLAIS KRUSĀNS

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**

20g – **0.49** EUR

50g – **0.79** EUR



---

### SVIESTA KRUSĀNS AR SIERU

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Dekors:** Holandes siers.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**

30g – **0.64** EUR

70g – **0.99** EUR



---

### SVIESTA KRUSĀNS AR KARBONĀDI UN SIERU

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Dekors:** Holandes siers un kūpināta karbonāde.



**Cena:**

40g – **0.69** EUR

90g – **0.99** EUR





**SVIESTA KRUSĀNS AR KARAMEĻU PILDĪJUMU**

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Pildījumā izmantojam:** Karamele.

**Dekors:** cukura sīrups un zemesrieksti.



**Cena:**

35g – **0.69** EUR

80g – **0.99** EUR



**SVIESTA KRUSĀNS AR BIEZPIENA PILDĪJUMU**

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Pildījumā izmantojam:** biezpiena pildījumu ar vaniļas garšu.

**Dekors:** cukura dekors balts.



**Cena:**

35g – **0.64** EUR

80g – **0.99** EUR



**SVIESTA KRUSĀNS AR MARCIPĀNA PILDĪJUMU**

**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Pildījumā izmantojam:** marcipāna masu un vārīto vaniļas krēmu.

**Dekors:** mandeļu šķēlītes un pūdercukurs.



**Cena:**

35g – **0.89** EUR

80g – **1.19** EUR





---

## SVIESTA KRUSĀNI

---

### SVIESTA KRUSĀNS AR VĀRĪTĀ KRĒMA PILDĪJUMU



**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Pildījumā izmantojam:** vaniļas vārīto krēmu.

**Dekors:** pūdercukurs.

**Cena:**

35g – **0.64** EUR

80g – **0.99** EUR



---

### SVIESTA KRUSĀNS AR APELSĪNU IEVĀRIJUMA PILDĪJUMU



**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Pildījumā izmantojam:** apelsīnu ievārījuma pildījumu.

**Cena:**

35g – **0.64** EUR

80g – **0.99** EUR



---

### SVIESTA KRUSĀNS AR ŠOKOLĀDES RIEKSTU PILDĪJUMU



**Gatavojam:** pēc franču tradicionālās receptes, no saldkrējuma sviesta kārtainās mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, saldkrējuma sviestu, cukuru, raugu, pārtikas sāli, olu dzeltenumu, pienu.

**Pildījumā izmantojam:** šokolādes lazdu riekstu pildījumu.

**Dekors:** šokolādes gabaliņi, cukura sīrups.

**Cena:**

35g – **0.79** EUR

85g – **1.09** EUR





### 3 SIERU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** tomātu mērci, Mozarellas sieru, Dona blue sieru, Holandes sieru.

**Iesakām:** veģetāriešiem.



**Cena:**  
50g – **0.69** EUR  
140g – **1.49** EUR



### VISTAS GAĻAS, ŠAMPINJONU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kūpinātu vistas gīrosu, marinētu gurķu - franču sinepju salātus, salātu majonēzi, šampinjonus un Mozarella sieru.



**Cena:**  
50g – **0.79** EUR  
145g – **1.59** EUR



### DOKTORDESAS UN HOLANDES SIERA PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** doktordesu, tomātu mērci un Holandes sieru.



**Cena:**  
50g – **0.64** EUR  
145g – **1.39** EUR





## PICAS UN PICELLAS

### 3 GAŽU PILDĪJUMU UN SIERU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** bvistas giross kūpināts, vistas fileja kūpināta, karbonāde kūpināta, paprika svaiga, majonēze, tomātu mērci un Mozarella sieru.



**Cena:**

50g - **0.69** EUR

145g - **1.49** EUR



### 4 DĀRZEŅU PILDĪJUMU UN SIERU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** brokoļus, cukīni, burkānus, zaļās pupiņas, šampinjoni, paprika svaiga, Mozarella sieru, salātu majonēzi, dilles.



**Cena:**

50g - **0.59** EUR

145g - **1.29** EUR



### TUNČA UN DĀRZEŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** tunci savā sulā, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, mozarellas sieru, tomātu mērci, salātu majonēzi.



**Cena:**

50g - **0.79** EUR



### KŪPINĀTA LAŠA UN DĀRZEŅU PILDĪJUMU

**Gatavojam:** pēc itāļu tradicionālās receptes, no rauga mīklas.

**Mīklā izmantojam:** augstākā labuma kviešu miltus, augstvērtīgu margarīnu bez konservantiem un hidrogēniem taukiem, saulespuķu eļļu, cukuru, pārtikas sāli, raugu, dzeramo ūdeni.

**Pildījumā izmantojam:** kūpināta laša gabaliņi, šampinjonus, marinētus gurķus, papriku, mozarellas sieru, salātu majonēzi.



**Cena:**

50g - **0.99** EUR





# Iepirkties 5 reizes izdevīgāk un 5 ērtāk

---

Iepirkties izdevīgāk, jo:

1. Reģistrējoties mūsu e-veikalā un vai ielādējot privilēģiju aplikāciju, mēs ieskaitīsim Tavā kontā 1 EUR bonusā!
2. Tu saņemsi 1. bonusa uzkrājuma līmeni, kas nodrošinās 4% no visiem mūsu produktu pirkumiem katru reizi!
3. Vairāk pirkumu, augstāks bonusa līmenis, kopā ir 5 līmeņi, kas nodrošinās 12% no visiem mūsu produktu pirkumiem katru reizi!
4. Iesaki mūsu privilēģiju aplikāciju draugiem un saņem bonusus savā kontā par katra drauga pirkumiem līdz 3% papildus!
5. Tavā dzimšanas dienā dāvināsim un ieskaitīsim UDS kontā 3 EUR!

Iepirkties ērtāk, jo:

1. Reģistrējoties mūsu e-veikalā un vai ielādējot privilēģiju aplikāciju, Tu redzēsi visus mūsu produktus, cenas, katra produkta sastāvu, jaunumus, izdevīgos pirkumus!
2. Varēsi pasūtīt visus mūsu produktus 24 stundas diennaktī un 7 dienas nedēļā!
3. Varēsi pasūtīt visus mūsu produktus telefonā vai datorā no jebkuras vietas!
4. Varēsi pasūtīt visus mūsu produktus uz konkrētu dienu un laiku un izņemt kādā no mūsu veikaliem vai ar piegādi uz sev vēlamo vietu Rīgā un Pierīgā!
5. Vienmēr būsīm sasniedzami, Tu varēsi izteikt viedokli, novērtēt mūs un ierosināt ideju!

Lai lejupielādētu aplikāciju, atveriet sava tālruņa kameru un virziet to uz QR kodu.

