

.....

**MEIDÄN
AMERIKAN
MIXEILLÄ
ME LOIHDIMME
AMERIKAN
MAUN
VUODESTA 1920**





JAAMME AMERIKAN HERKULLISET MAUT

OLETKO VALMIS TODELLISIIN INSPIRAATIOIHIN?

.....

- 4 Dawnin perintö
- 6 Aito amerikkalainen leivonnainen
- 8 Uudet trendit, uudet menestykset



14 Muffinssit



16 Cookiet



18 Browniet



20 Red Velvet



22 Rocky Road



24 New Yorkilainen
Juustokakku



26 Mississippin
Mutakakku



28 Dawn
Valikoima

ENEMMÄN KUIN HERKULLINEN MAKU

Dawn on jo 100 vuoden ajan tuottanut hienoimpia amerikkalaisia leipomotuotteita. Voimme katsoa ylpeinä mennyttä vuosisataa ja sitä mitä me olemme saavuttaneet sekä katsoa eteenpäin uusia suuria suunnitelmia.





Joskus tuotteet ovat niin hyviä, että kaikki haluavat niitä. Kaksi leipuria Jackson, Michiganista (USA) huomasivat melkein vuosisata sitten, että heidän donitsinsa olivat niin kuuluisia, että kaikki halusivat niiden reseptin. Mutta reseptin jakamisen sijaan nämä viisaat yrittäjät alkoivat valmistaa käyttövalmista mixiä, jolla leipurit ympäri maan pystyivät leipomaan markkinoiden herkullisimpia donitseja itse. Näin alkoi perheyritys Dawn Donut Companyn liiketoiminta.

Vielä tänäkin päivänä me valmistamme tuota kuuluisaa donitsi-mixiä. Mutta ei siinä vielä kaikki. „American Bakery” valikoima on laajentunut vuosien aikana niin, että leipurit voivat kääntyä Dawnin puoleen tarvitessaan mitä erilaisimpia tuotteita. Meillä Dawnilla on visio ja missio: Olla edelleen paras raaka-ainetoimittaja leipomoteollisuuden parissa ja me työskentelemme ollaksemme aina hiukan parempia joka päivä.

Mutta me emme koskaan unohda mistä me tulimme:

Juuremme ovat amerikkalaisen leivonnan sydämessä.

LUOTETTAVAT KUMPPANIT

.....

Dawn & Leipurin - kokemusta vuosisadan ajalta ja vankat arvot. Dawnin juuret ovat syvässä amerikkalaisen leivonnan sydämessä ja Leipurin on leipureiden perustama ja tarjoaa suomalaisille leipureille laajaa tuotevalikoimaa, laatua sekä todellista osaamista. Herkullista yhteistyötä!

JAAMME AMERIKAN HERKULLISET MAUT

.....

Kuvan resepti
ROCKY ROAD

Kukaan ei tunne amerikkalaista makumaailmaa niin kuin me. Ja me olemme enemmän kuin halukkaita jakamaan tätä kokemusta ja tietoa sinulle, jotta voit loihdittaa erittäin suosittuja Aitoja Amerikkalaisia leivonnaisia ja valloittaa asiakkaittesi sydämet.



OLE OMAPERÄINEN VALITSE ALKUPERÄINEN

.....

Me tiedämme varmasti, että meidän „Authentic American” leivonnaiset ovat erittäin suosittuja ympäri maailman. Meidän tuotteemme tarjoavat sinulle mahdollisuuden käsittämättömään menestykseen luonnollisimmilla raaka-aineilla. Dawn-mixien valmistuksessa käytetään RSPO vastuullista palmuöljyä.

Juuri niin kuin asiakkaasi haluavat.

PARAS ARVOKKAIN EROTTAUTUVIN

.....

Dawnin ja Leipurin „Authentic American Bakery” kampanja tarjoaa sinulle mahdollisuuden erottautua massatuotteista, kasvattaa myyntiä korkealaatuisilla ja aidoilla amerikkalaistyyppisillä cookie-kekseillä ja muffinsseilla. Meidän käyttövalmiilla mixeillä ja resepteillä mahdollistat myynnin kasvun. Valmiit reseptit, jotka sisältävät aitoja amerikkalaisia mixejä sekä aidon amerikkalaisen maun ovat vain pienen askeleen päässä.



ASIAKKAASI HALUAVAT PARHAAT MOLEMMISTA MAAILMOISTA

Kehittämässämme aidon amerikkalaisen maun tuotteissa on loistavat vanhanajan maut, mutta ne on valmistettu nykypäivän korkealaatuisista aineksista. Valtaosa Dawnin tuotteista on valmistettu luonnollisista aromeista ja väreistä ja lisäksi niissä on vähemmän lisäaineita. Amerikkalaiset miximme sisältävät RSPO vastuullista palmuöljyä ja ovat GMO-vapaita. Voimme ylpeänä sanoa, että meidän tuotteemme pyrkivät täyttämään nykyajan tietoisien kuluttajien vaatimukset.

LUONNOLLINEN
MAKU

LUONNOLLISET
LÄHTEET

Tarjoa luonnollisempia ja
terveellisempiä tuotteita

RSPO PALMU
GMO-VAPAA

VÄHEMMÄN
LISÄAINEITA



Parhaat molemmista
maailmoista

**VOI
HYVIN**

— Trendi 1* —

Kuluttajat haluavat parhaat molemmista
maailmoista - **täydellisen maun**
mutta samalla hyvää heidän
terveydelle ja hyvinvoinnille

Valitaan enemmän luonnollisia tuotteita,
joissa vähemmän lisäaineita



Dawn auttaa sinua tarjoamaan
asiakkaillesi parasta molemmista
maailmoista

-
- ★ vähentämällä lisäaineita
- ★ käyttämällä parhaita aineksia
- ★ tarjoamalla päivitetyn valikoiman
-

* Lähde: Dawn Foods Trends Discovery 2014



Ruokafoorumi
**NÄYTÄ
HYVÄLTÄ**

— Trendi 2* —

Enemmän ja enemmän kuluttajat
ottavat **valokuvia heidän
annoksistaan** ja **jakavat niitä
sosiaalisessa mediassa**

(facebook / instagram / snapchat)



**Kiinnitä enemmän huomiota
miltä tarjonta näyttää**

Dawn auttaa sinua parantamaan
leivonnaistesi houkuttelevuutta
tarjoamalla

- ★ tasalaatuisia tuotteita
- ★ tuotteita, joissa on enemmän
luonnollisia värejä
- ★ inspiraatioita luovuudellesi

* Lähde: Dawn Foods Trends Discovery 2014





Tarjoo välipalaratkaisuja, jotta tavoitat asiakkaasi koska vaan



Ympäri kellon
syöminen
24/7
RUOKA

— Trendi 3* —

Voit syödä koska tahansa, 24/7
lisääntynyt **aterioiden välissä**
syöminen




Dawn auttaa sinua tarjoamalla

-
- ★ välipalakonseptin
- ★ inspiraatioita vapauttaakseen
sinun luovuutesi
-

* Lähde: Dawn Foods Trends Discovery 2014





LÖYDÄ MEIDÄN AMERIKAN VALIKOIMA

.....

HAE LISÄÄ INSPIRAATIOITA
WWW.DAWNFOODS.COM



MUFFINSSIN TARINA

Reseptit nopeisiin leipämuffinsseihin olivat yleisiä 1800-luvun amerikkalaisissa keittokirjoissa. Reseptejä hiivapohjaisiin muffinsseihin, joita joskus kutsuttiin "yleismuffinsseiksi" tai "vehnämuffinsseiksi" 1800-luvun amerikkalaisissa keittokirjoissa, löytyy myös vieläkin vanhemmista keittokirjoista. Bostonilaisessa keittokirjassaan "Boston Cooking-School Cook Book" Fannie Farmer kirjoitti reseptit molemmille muffinsseille - niin hiivaa nostatukseen sisältäville sekä nopeille leivän tavoin leivottaville muffinsseille, jotka paistettiin muffinssirenkaissa. Jälkimmäisiä kutsuttiin myös englantilaisiksi muffinsseiksi. Farmer antoi myös ymmärtää, että lieden päällä paistaminen - kuten hiivataikinoiden kanssa yleensä toimittiin - oli kätevä tapa, kun taas paistaminen uunissa ei ollut käytännöllistä. Muffinsseja on saatavilla suolaiseen makuun, kuten maissijauhosta ja juustosta leivotut - sekä makeaan makuun, kuten mustikan, suklaan tai banaanin makuiset. Näitä nautitaan yleisesti aamiaiseksi.



Kuvan resepti

SUOLAINEN-KARAMELLI JA BASILIKA-MANSIKKA MUFFINSSIT



LUKEN SUOSIKKI

Pyöräiltyäni koko päivän, nämä makeat muffinssit ovat parhaita!

AMERIKAN MUFFINSSI- MIXIT

Erittäin helppokäyttöisiä - lisää vain vesi ja kasviöljy. Olemme kehittäneet laajan valikoiman muffinssi-mixejä, jotka sopivat lukuisiin käyttökohteisiin. Korkealaatuisia ja monipuolisia - meidän mixeillä leivotut muffinssit ovat herkullisen meheviä, kuohkeita sekä nousevat ja repeilevät täydellisesti. Mixit sopivat kaikentyyppisiin muffinsseihin.

EDUT

Edut kuluttajalle

- Aito amerikkalainen maku, volyymi ja rakenne
- Kestävät raaka-aineet: UTZ-sertifioitu suklaajauhe

Raaka-aineiden edut

- Luonnollinen väri ja aromi
- Palmuöljytön
- Muffin-Mix Suklaa: sisältää vain UTZ-sertifioitua suklaajauhetta!
- Halal-sertifioitu

Käytön edut

- Helppokäyttöinen: lisää vain kasviöljy ja vesi
- Kestää hyvin erilaiset täytteet
- Pakastuksen ja sulatuksen kestävät tuotteet paiston jälkeen

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
950410	Dawn Muffin-Mix	12,5 kg säkki
950407	Dawn Muffin-Mix Suklaa	12,5 kg säkki
950485	Dawn Suklaapala Tumma, paistonkestävä	3,75 kg astia
950486	Dawn Suklaapala Maitosuklaa, paistonkestävä	3,75 kg astia
950484	Dawn Suklaapala Valkoinen, paistonkestävä	3,75 kg astia



AMERIKAN COOKIE- MIXIT

Lisää vain vesi ja voi ja olet jo matkalla kohti täydellisiä aitoja amerikkalaisia cookie-keksejä, jotka ovat rapeita pinnalta ja sitkeitä sisältä. Meidän Amerikan cookie-mixeistä on saatavilla kolmea eri suosittua makua: vanilja, suklaa ja kaura.

EDUT

Edut kuluttajalle

- Aito amerikkalainen maku, volyymi ja rakenne
- Rapea päältä, sitkeä sisältä
- Kestävät raaka-aineet: UTZ-sertifioitu suklaajauhe

Raaka-aineiden edut

- Luonnollinen väri ja aromi
- Palmuöljytön
- Cookie-Mix Suklaa: sisältää vain UTZ-sertifioitua suklaajauhetta
- Halal-sertifioitu

Käytön edut

- Repeilevä pinta
- Oikeanlainen leviäminen

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
950417	Dawn Cookie-Mix	12,5 kg säkki
950418	Dawn Cookie-Mix Suklaa	12,5 kg säkki
950419	Dawn Cookie-Mix Kaura	12,5 kg säkki
950486	Dawn Suklaapala Maitosuklaa, paistokestävä	3,75 kg astia
950485	Dawn Suklaapala Tumma, paistokestävä	3,75 kg astia
950484	Dawn Suklaapala Valkoinen, paistokestävä	3,75 kg astia



AVAN SUOSIKKI

*Minut saa herättää
vaikka keskellä yötä
syömään uutia*

TÄYDELLINEN COOKIE

Cookie-keksien alkuperä näyttäisi juontuvan 600-luvun Persiasta vähän sen jälkeen, kun sokerista tuli suhteellisen yleinen alueella. Cookiet levisivät Eurooppaan muslimien valottaessa Espanjan. 1300-luvulle tultaessa cookiet olivat yleisiä jokaisessa yhteiskuntaluokassa - kuninkaallisista keittiöistä katukaupustelijoihin. Maailmanlaajuisen matkustelun yleistyessä samoihin aikoihin, cookie-kekseistä tuli luonteva matkaeväs. Cookiet olivat modernisoitu versio vastaavista „matkakakuista”, joita oli leivottu läpi historian. Yksi suosituimmista varhaiskekseistä, joka levisi erityisen hyvin ja josta tuli tunnettu jokaisella mantereella samankaltaisilla nimillä oli „jumble”. Se oli suhteellisen kova keksi, joka valmistettiin pääasiassa pähkinöistä, makeutusaineista ja vedestä. Cookiet tulivat Amerikkaan hollantilaisten asuttaessa New Amsterdamin 1620-luvun lopulla. Hollantilainen sana „koekje” sai englannin kielessä muodon „cookie” tai „cooky”. Varhaisimmat maininnat cookie-kekseistä Amerikassa on vuodelta 1703, jolloin „Vuonna 1703 New Yorkissa asuvat hollantilaiset toimittivat... hautajaisiin 800 cookieta...”. Yleisin nykyaikainen cookie, jonka tunnistettava rakenne saadaan aikaiseksi kuohkeasta vatkatusta voista ja sokerista, alkoi yleistymään vasta 1800-luvulla.





AITO SUKLAINEN MAKU

Tietävästi ensimmäisen kerran sana „brownie” esiintyi jälkiruoan nimenä vuonna 1896 julkaistussa Fannie Farmerin kirjoittamassa „Boston Cooking-School Cook Book” keittokirjassa. Tuolloin brownie oli siirappikakku, joka paistettiin tinavuoissa. Vuoteen 1907 mennessä browniella oli hyvin tunnistettava muoto, kun se ilmestyi Maria Willet Howardin keittokirjassa „Lowney's Cook Book”. Tässä keittokirjassa resepti oli muokattu „Boston Cooking School” reseptistä nimeltään „Bangor Brownie”. Nyt brownie-taikinaan oli lisätty ylimääräisiä kananmunia ja suklaata, jotka tekivät browniesta rikkaamman ja sitkeämmän jälkiruoan. Nimi „Bangor Brownie” juontunee kaupungista nimeltään Bangor, Mainessa, jossa hämäräperäisen tarinan mukaan asui perheenemäntä, joka kehitti alkuperäisen brownie-reseptin. Reseptistä riippuen brownie voi olla joko sitkeä tai kakkumainen ja voi sisältää suklaarouheita, pähkinöitä tai muita aineksia. Muunneltua brownieta, joka on leivottu ruskealla sokerilla ja suklaapaloilla, mutta ilman sulatettua suklaata taikinassa, kutsutaan „Blondieksi”.



**BENIN SUOSIKKI**

*Näitä browniet
auttavat jaksamaan
koko päivän ajan.*

AMERIKAN BROWNIE- MIXIT

Dawn on valmistanut tätä Amerikan ikonista tuotetta vuodesta 1920. Se on melkein vuosisadan verran kokemusta aidoista amerikkalaisista browniista! Maista kokemuksen vaikutus!

EDUT

Edut kuluttajalle

- Aito amerikkalainen maku, volyyymi ja rakenne
- Rustiikkinen, halkeillut vaaleanruskeahko pinta
- Kestävät raaka-aineet: UTZ-sertifioitu suklaajauhe
- Tiheä ja kostea tumma sisus

Raaka-aineiden edut

- Luonnollinen väri ja aromi
- Palmuöljytön
- Hemmotteleva aidon suklaan täyteläinen maku
- Halal-sertifioitu

Käytön edut

- Oikeaoppisesti halkeileva pinta
- Helppokäyttöinen - lisää vain vesi ja kasviöljy

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
950401	Dawn Cake Brownie-Mix	12,5 kg säkki



AMERIKAN RED VELVET

Koska kakkupohja-mix on erittäin monipuolinen, se sopii useaan eri käyttökohteeseen - kuppikakkuista täytekakkuihin ja herkullisiin jälkiruokiin. Dawn Red Velvet kakkupohja-mix sopii myös vegaaniseen ruokavalioon.

EDUT

Edut kuluttajalle

- Aito amerikkalainen maku, volyymi ja rakenne
- Sopii myös vegaaniseen ruokavalioon

Raaka-aineiden edut

- Luonnolliset aromit

Käytön edut

- Säilyy kuohkeana pitkään
- Erittäin monipuolinen

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
950405	Dawn Red Velvet Kakkupohja-Mix	4x3,5 kg pussi
950434	Dawn Hyydykejauhe Valkosuklaa	2x2,5 kg pussi
950437	Dawn Hyydykejauhe Tuorejuusto	2x2,5 kg pussi
950448	Dawn Delifruit Vadelma	2x2,7 kg purkki
950534	Dawn Sanatine Stabil	2x2,5 kg pussi



LISAN & YSTÄVIEN SUOSIKKI

*Tämä kakku palauttaa
parhaimman roadtrip
-tunteen.*



KORKEALAATUINEN LUONNOLLINEN VÄRI

Keittokirjojen kirjoittaja James Beard (1903-1985) kuvailee kolmea punaista samettikakkua, joiden täytteinä oli vaihteleva määrä rasvasta, voista ja kasviöljystä valmistettua kreemiä. Kaikissa käytettiin punaista elintarvikeväriä, mutta hapan etikka ja piimä tuovat vielä paremmin esiin kaakaon antosyaanin ja pitävät samalla kakun kosteana, kevyenä ja kuohkeana. Tämä luonnollinen värjäys saattaa olla syynä nimitykseen „red velvet” eli punainen sametti. Nykypäivänä suklaa käy läpi ns. hollantilaisen käsittelyn, joka estää antosyaanin värin muutoksen. Kun ruokaa säännösti toisen maailmansodan aikana, leipurit käyttivät keitettyä punajuurimehua saadakseen kakkuihin punaisen värin. Kakku ja sen alkuperäinen resepti ovat hyvin tunnettuja Amerikassa New Yorkin kuuluisassa Waldorf-Astoria hotellissa, jossa kakkua kutsutaan nimellä Waldorf-Astoria -kakku. Reseptiä pidetään yleisesti kuitenkin etelävaltioiden reseptinä. Perinteisesti red velvet -kakku on kuorrutettu ranskalaistyyppisellä voikuorrutteella (butter roux icing), joka on erittäin kevyt ja kuohkea, mutta valmistuu nopeasti. Tuorejuustokuorrutus ja voikreemikuorrutus ovat nykypäivän variaatioita, joiden suosio on nousussa.



Kuvan resepti
RED VELVET KERMAKAKKU



KERMAINEN JA PEHMEÄ

Klassinen newyorkilainen juustokakku tarjoillaan sellaisenaan - ilman hedelmiä, ainoastaan suklaa- tai karamellikastiketta kakun päällä tai sivulla lisukkeena. Tämä tunnetusti pehmeän makuinen kakku saa tunnistettavan makunsa ylimääräisistä kananmunan keltuaisista kermaisessa juustokakkumassassa. 1900-luvun alussa newyorkilaiset olivat täysin rakastuneet tähän jälkiruokaan. Käytännöllisesti katsoen jokaisella ravintolalla oli oma versionsa juustokakusta ruokalistoiltaan. Vaikka Arnold Reuben (1883-1970) tunnetaan parhaiten hänen voileivistään, häntä pidetään newyorkilaisen juustokakun luojana. Reuben syntyi Saksassa ja hän tuli Amerikkaan nuorena. Tarina kertoo, että Reuben osallistui illallisjuhlaan, jossa emäntä tarjoi juustopiirakkaa. Väitetään, että Reuben oli niin innostunut tästä jälkiruoasta, että hän testaili ja kehitti juustokakkureseptejä, kunnes hän loi rakastetun newyorkilaisen juustokakun.



Kuvan resepti

NEW YORKILAINEN JUUSTOKAKKU MUSTIKOIDEN KERA



CHARLIEN SUOSIKKI

*Kaikkien aikojen suosikki,
kun nautiimme kahvi-
tauosta tiistaisin.*

NEW YORKILAINEN JUUSTOKAKKU

Varmalaatuisuus ja helppokäyttöisyys tarkoittavat täydellistä lopputuotetta joka kerta, jopa taitamattomammassa käsissä. Ja koska rakenne on oikeanlainen ja se sopii yhteen muiden aineksien kanssa hyvin, sen potentiaali on rajaton. Saatavilla sekä neutraalina että suklaisena.

EDUT

Edut kuluttajalle

- Kostea ja herkullinen maku
- Ravitseva jälkiruoka hedelmien kanssa

Raaka-aineiden edut

- Hedelmäinen kerros Delifruit täytettä, jossa 60 % hedelmää
- Palmuöljytön
- Aina sama tuorejuustomainen maku Quark Stabilin ansiosta
- Halal-sertifioitu

Käytön edut

- Upea samettinen rakenne
- Kestää hyvin hedelmien ja marjojen lisäykset
- Juustokerros kestää hyvin hillot ja täytteet päällä
- Monipuolinen käyttöä - valmista perinteisiä tai mini-juustokakkuja

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
	Dawn Quark Stabil	10 kg säkki
950441	Dawn Delifruit Mustikka	6 kg astia
950534	Dawn Sanatine Stabil	2x2,5 kg pussi



AMERIKAN ROCKY ROAD

Täynnä suklaata, täynnä makua. Ainoastaan luonnollista väriä ja palmuöljytön. Rocky Road on todella helppo valmistaa ja se näyttää fantastiselta. Täyteläinen suklaan maku tulee suklaakastikkeesta, joka on tehty belgialaisesta tummasta suklaasta. Koristele kakku suklaapaloilla, vaahtokarkeilla ja konvehtipalasilla.

EDUT

Edut kuluttajalle

- Aito amerikkalainen maku, volyymi ja rakenne
- Rustiikkinen, halkeillut vaaleanruskeahko pinta
- Kestävät raaka-aineet: UTZ-sertifioitu suklaajauhe
- Tumma belgialainen suklaakastike

Raaka-aineiden edut

- Luonnollinen väri ja aromi
- Palmyöljytön
- Hemmotteleva aidon suklaan täyteläinen maku
- Halal-sertifioitu

Käytön edut

- Täydellinen ulkonäkö ja rakenne
- Helppokäyttöinen

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
950401	Dawn Cake Brownie-Mix	12,5 kg säkki
950481	Dawn Tummasuklaanappi San Felipe	4x5 kg pussi
950471	Dawn Glacage Suklaa	6 kg astia
950409	Dawn Silvia Marenki-Mix	2x2,5 kg pussi
950534	Dawn Sanatine Stabil	2x2,5 kg pussi



ALICIAN SUOSIKKI

*Ausaittu hemmottelu-
hetki juoksulenkin jälkeen*



ROCKY ROADIN TÄYTE- LÄINEN SUKLAAN MAKU

Näyttäisi siltä, että saamme kiittää australialaisia Rocky Roadista. Vuonna 1853 kauppiaat tarvitsivat tavan myydä kalliita makeisia, jotka olivat vaurioituneet pitkän kuljetuksen aikana matkalla Australiaan. Tuohon aikaan Melbournen alueella oli käynnissä kultakuume, joten siellä oli paljon varakkaita, mutta sivistymättömiä ihmisiä. Paikalliset kauppiaat päättivät käyttää hyväkseen uusrikkaita ja heidän kouluttamattomia makuaisteja. Kauppiaat sekoittivat vaurioituneet suklaakonvehdit vaahtokarkkien, pähkinöiden ja muiden täytteiden kanssa ja myivät sen eteenpäin - arvaat varmaan - nimellä Rocky Road. Nimi sopi täydellisesti tuotteelle, jonka suklaat ja muut ainekset matkasivat pitkä kivisen tien (rocky road) valmistajalta saapuakseen odottamassa olevien herkkusuiden luokse.



Kuvan resepti
ROCKY ROAD



NIIN KERMAINEN

Mississippin mutakakku esiintyi ensi kertaa 1970-luvulla. Tuolloin suklaata, brownies-keksejä, vaahtokarkkeja ja pekaani-pähkinöitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden nimeksi annettiin reseptikirjoissa, aikakauslehdissä ja sanomalehdissä Mississippin mutakakku tai -piirakka.

Lähes kaikissa resepteissä oli yhteistä suklaakuorrutus, joka halkeilee samankaltaisesti kuin muta Mississippi-joen penkoilla.



Kuvan resepti
MISSISSIPPIN MUTAKAKKU



LILYN & ETHANIN
SUOSIKKI

*Rakastamme jakaa
näitä makeita herkkuja*

AMERIKAN MISSISSIPPIN MUTAKAKKU

Pehmeä suklaakakku suklaamurotaikinan päällä. Täytteenä suklaakreemiä ja viimeistelynä valkosuklaamoussea. Makea houkutus, joka sopii hyvin jaettavaksi rakkaiden ja ystävien kanssa.

EDUT

Edut kuluttajalle

- Kosteaa ja mehevää sekä herkullinen maku
- Kestävät raaka-aineet: UTZ-sertifioitu suklaa

Raaka-aineiden edut

- Luonnollinen väri ja aromi
- Palmuöljytön
- Valmistettu UTZ-sertifioidulla suklaalla
- Halal-sertifioitu

Käytön edut

- Loistava pehmeä rakenne
- Mahdollista valmistaa eri muotoisina ja eri kokoisina
- Kestää hyvin kerman ja koristeet päällä

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
950396	Dawn Kakkupohja-Mix Suklaa	12,5 kg säkki
950520	Dawn Suklaakreemijauhe	10 kg säkki
950434	Dawn Hyödykejauhe Valkosuklaa	2x2,5 kg pussi



OLE LUOVA

VALIKOIMA 2017

TUOTENRO	TUOTE	PAKKAUS
----------	-------	---------

MUFFINSSIT

950410	Dawn Muffin-Mix	12,5 kg säkki
950407	Dawn Muffin-Mix Suklaa	12,5 kg säkki
950485	Dawn Suklaapala Tumma, paistonkestävä	3,75 kg astia
950486	Dawn Suklaapala Maitosuklaa, paistonkestävä	3,75 kg astia
950484	Dawn Suklaapala Valkoinen, paistonkestävä	3,75 kg astia

COOKIEET

950417	Dawn Cookie-Mix	12,5 kg säkki
950418	Dawn Cookie-Mix Suklaa	12,5 kg säkki
950419	Dawn Cookie-Mix Kaura	12,5 kg säkki
950486	Dawn Suklaapala Maitosuklaa, paistonkestävä	3,75 kg astia
950485	Dawn Suklaapala Tumma, paistonkestävä	3,75 kg astia
950484	Dawn Suklaapala Valkoinen, paistonkestävä	3,75 kg astia

BROWNIET

950401	Dawn Cake Brownie-Mix	12,5 kg bag
--------	-----------------------	-------------

RED VELVET

950405	Dawn Red Velvet Kakkupohja-Mix	4x3,5 kg pussi
950434	Dawn Hydykejauhe Valkosuklaa	2x2,5 kg pussi
950437	Dawn Hydykejauhe Tuorejuusto	2x2,5 kg pussi
950448	Dawn Delifruit Vadelma	3x2,7 kg purkki
950534	Dawn Sanatine Stabil	2x2,5 kg pussi

NEW YORKILAINEN JUUSTOKAKKU

	Dawn Quark Stabil	10 kg säkki
950441	Dawn Delifruit Mustikka	6 kg astia
950534	Dawn Sanatine Stabil	2x2,5 kg pussi

ROCKY ROAD

950401	Dawn Cake Brownie-Mix	12,5 kg säkki
950481	Dawn Tummasuklaanappi San Felipe	4x5 kg pussi
950471	Dawn Glacage Suklaa	6 kg astia
950409	Dawn Silvia Marenki-Mix	2x2,5 kg pussi
950534	Dawn Sanatine Stabil	2x2,5 kg pussi

MISSISSIPPIN MUTAKAKKU

950396	Dawn Kakkupohja-Mix Suklaa	12,5 kg säkki
950520	Dawn Suklaakreemijauhe	10 kg säkki
950434	Dawn Hydykejauhe Valkosuklaa	2x2,5 kg



BE
ORIGINAL
CHOOSE
ORIGINAL

HAE LISÄÄ INSPIRAATIOITA
WWW.DAWNFOODS.COM