



LEIPURIN®

DAWN

TALVIKAUDEN
RESEPTIT



 Dawn®





Dawn mukana herkullisuudessa

Dawn haluaa aina olla hiukan parempia joka päivä, jotta sinä voit yllättää asiakkaitasi uusilla raikkailla mauilla, korkealuokkaisilla tuotteilla ja suussa sulavilla resepteillä. Hymyä päivään - joka päivä.

- ✓ Parempi maku
- ✓ Paremmat raaka-aineet
- ✓ Paremmat käyttöominaisuudet
- ✓ Enemmän luovuutta

Dawnin innovatiiviset, monipuoliset ja ehdottoman korkealaatuiset tuotteet saapuivat Leipurin valikoimiin vuoden 2016 alussa. Tuotteistosta löytyy täytteitä, mixejä ja kuorrutuksia kaikkeen mahdolliseen käyttöön.

Dawn on vaalinut perinteisiä reseptejä jo vuodesta 1920, kuitenkin koko ajan etsien uusia makuja maailmalta makeisiin leivonnaisiin. Lisäksi Dawn käyttää vain parhaita raaka-aineita tuotteidensa valmistamiseen, sillä he pyrkivät jatkuvasti parempaan laatuun. Tuotteita kehitetään jatkuvasti, jotta ne vastaavat asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin.

Tarjoamme Dawnin kanssa jatkuvasti rajattomia inspiraatioita herkullisiin resepteihin ja uskomattomiin ratkaisuihin - viimeisimpien trendien mukaisesti.

Tutustu näihin talvikauden resepteihin ja tuotteisiin! Voit myös päästää mielikuvituksesi irti ja luoda täysin uuden makuelämyksen asiakkaidesi iloksi.

“Tavoitteenamme on luoda iloisuutta makeiden leivonnaisten valmistukseen. Tämän takia tarjoamme sinulle vain parhaita tuotteita ja raaka-aineita niin, että sinä voit tarjota asiakkaillesi parhaita leivonnaisia. - Ja se luo hymyä jokaiseen päivään!” - Dawn

A photograph of five chocolate cupcakes arranged on a blue textured surface. Each cupcake is topped with a swirl of chocolate frosting and sits in a white paper liner. The background is a wooden surface.

SUKLAA MUFFINSSI KIRSIKKALLA

SUKLAAMUFFINSSI KIRSIKKATÄYTTEELLÄ | DAWN TALVI '17

MUFFINSSIMASSA

30 kpl

950407	Muffin-Mix Suklaa Dawn	1.000 g	Sekoita vesi, öljy ja Muffin-Mix 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia nopealla.
999999	Vesi	500 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	400 g	
		1.900 g	

TÄYTTEEKSI

950447	Delifruit Kirsikka Dawn	300 g
		300 g

KUORRUTUS

950467	Frosting Tuorejuusto Suklaa Dawn	600 g
		600 g

SUKLAAMUFFINSSI KIRSIKKATÄYTTEELLÄ, 1 kpl á 95 g

Muffinssimassa	65 g	Pursota muffinssimassaa muffinssikapseleihin (911341) á 65 g/kapseli. Pursota keskelle Delifruit Kirsikkatäytettä á 10 g/muffinssi. Paista 175°C:ssa noin 22 minuuttia. Kuorruta jäähtyneet muffinssit pursottamalla Frosting Tuorejuusto Suklaa-kuorrutetta á 20 g/muffinssi.
Delifruit Kirsikka Dawn	10 g	
Frosting-kuorrute	20 g	
		á 95 g

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1747	kJ	
Rasvaa	25,4	g	josta tyydyttyneitä 6,6 g
Hiilihydraatteja	42,0	g	josta sokereita 28,2 g
Proteiinia	5,2	g	
Suolaa	0,835	g	
Laktoosia	1,240	g	



SHAMPANJA KAKKU

SHAMPANJAKAKKU | DAWN TALVI '17

KAKKUPOHJA

6 kpl

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	480 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa	166 g
999999	Vesi	109 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	166 g
		900 g

Sekoita ainekset lapavatkaimella 1+4 minuuttia. Annostele Ø 18 cm:n reunavuokiin á 150 g ja paista 165°C:ssa noin 18 minuuttia.

SHAMPANJAHYYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	1.600 g
950420	Hyydykejauhe Neutral Dawn	336 g
999999	Vesi	336 g
950494	Pasta Champagne Dawn	170 g
		2.442 g

Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita vesi, hyydykejauhe ja shampanjapasta keskenään. Lisää kermään joukkoon.

EXOTIC-HYYTELÖ

950442	Delifruit Exotic Dawn	1.000 g
116822	Nestesokeri 77	60 g
999999	Vesi	140 g
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	30 g
		1.230 g

Kiehauta vesi ja nestesokeri. Sekoita gelatiinijauhe hillon joukkoon. Lisää vesi-sokeriliemi hilloon ja sekoita hyvin. Annostele Ø 16 cm:n muotteihin noin 200 g/muotti ja hyydytä ensin jääkaapissa noin 2 tuntia ennen pakastamista.

SHAMPANJAKAKKU, 1 kpl á 760 g

	Kakkupohja	135 g
	Shampanjahyydyke	400 g
	Exotic-hyytelö	200 g
T487242	Velvet Spray Keltainen	25 g
		á 760 g

Kaada kakkumuottiin (T486728) noin 2/3 osa shampanjahyydykkeestä. Aseta päälle exotic-hyytelö ja täytä muotti shampanjahyydykkeellä. Aseta kakkupohja päälle ja anna jäähtyä jääkaapissa noin 2 tuntia ennen pakastamista. Irroita kakku muotista vasta, kun kakku on jäähtynyt. Koristele kakku keltaisella Velvet Spraylla (á 25 g).

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1140 kJ		
Rasvaa	17,5 g	josta tyydyttyneitä	9,2 g
Hiilihydraatteja	24,1 g	josta sokereita	18,3 g
Proteiinia	2,7 g		
Suolaa	0,248 g		
Laktoosia	0,170 g		



RAPARPERI VANILJA PIIRAKKA

RAPARPERI-VANILJAPIIRAKKA | DAWN TALVI '17

KAKKUPOHJA

6 kpl

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	889 g
999999	Vesi	200 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	267 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa	311 g
970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	133 g
		1.800 g

Sekoita ainekset 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia nopealla.

TÄYTTEEKSI

950443	Delifruit Raparperi Dawn	480 g
970174	Leipurin Vaniljakreemi	300 g
		780 g

MUROSTRÖSSELI

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	250 g
920364	Voi, laktoositon	65 g
970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	50 g
		365 g

Sekoita voi, kaurahiutale ja Kakkupohja-Mix keskenään lapavatkaimella muruksi.

RAPARPERI-VANILJAPIIRAKKA, 1 kpl á 490 g

Kakkupohja	300 g
Leipurin Vaniljakreemi	50 g
Delifruit Raparperi Dawn	80 g
Muroströsseli	60 g
á 490 g	

Pursota pyöreään Ø 15,5 cm:n pinkkiin pahvivuokaan 300 g kakkupohjamassaa. Pursota vaniljakreemiä ringiksi noin 50 g/piirakka ja raparperitäytettä ringin sisään noin 80 g/piirakka. Ripottele pinnalle muroströsseliä noin 60 g/piirakka. Paista 170°C:ssa noin 30 minuuttia.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1528	kJ	
Rasvaa	17,6	g	josta tyydyttyneitä 4,2 g
Hiilihydraatteja	45,6	g	josta sokereita 25,6 g
Proteiinia	5,1	g	
Suolaa	0,620	g	
Laktoosia	1,207	g	



PIPARI MUFFINSSI

PIPARIMUFFINSSI | DAWN TALVI '17

MUFFINSSITAIKINA			24 kpl
950410	Muffin-Mix Dawn	808 g	Sekoita ainekset 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia nopealla.
999999	Vesi	500 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	323 g	
970113	Leipurin Kaneli, jauhettu	16 g	
419081	Neilikka, jauhettu	4 g	
419096	Inkivääri, jauhettu	4 g	
1.560 g			

KUORRUTE		
950466	Frosting Tuorejuusto Dawn	480 g
480 g		

PIPARIMUFFINSSI, 1 kpl á 87 g		
	Muffinssitaiкина	65 g
	Tuorejuustokuorrute	20 g
T488321M	Lumihiutale v.suklaa Ø 30 mm	1 kpl
87 g		

Pursota muffinssitaiquinaa noin 65 g/muffinssikapseli (911341). Paista 175°C:ssa noin 22 minuuttia. Koristele jäähtyneet muffinssit tuorejuustokuorrutteella (á 20 g) ja viimeistele lumihiutale-koristeella.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1827	kJ	
Rasvaa	26,11	g	josta tyydyttyneitä 6,3 g
Hiilihydraatteja	46,48	g	josta sokereita 31,7 g
Proteiinia	4,4	g	
Suolaa	0,781	g	
Laktoosia	0,400	g	



JUUSTO KAKKU MUSTIKALLA

JUUSTOKAKKU MUSTIKALLA | DAWN TALVI '17

KAKKUPOHJA

1 kpl

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	330 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa	115 g
999999	Vesi	75 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	100 g
970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	75 g
		695 g

Sekoita ainekset lapavatkaimella 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia nopealla.

JUUSTOTÄYTE

920373	Tuorejuusto, laktoositon	600 g
920368	Maitorahka, laktoositon	375 g
107201	Kidesokeri 530	120 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa	75 g
	Vaniljajauhe Bourbon	5 g
		1.325 g

Sekoita rahka, tuorejuusto, kananmunamassa ja sokeri keskenään tasaiseksi massaksi.

MUSTIKKAPASTA

950490	Pasta Mustikka Dawn	100 g
		100 g

MUROSTRÖSSELI

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	165 g
920364	Voi, laktoositon	45 g
970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	50 g
		260 g

Sekoita voi ja Kakkupohja-Mix lapavatkaimella muruksi.

JUUSTOKAKKU MUSTIKALLA, 1 kpl á 2.380 g (= 15 kpl 4 cm:n annospaloja)

	Kakkupohja	695 g
	Juustotäyte	1.325 g
	Mustikkapasta	100 g
	Muroströsseli	260 g
		2.380 g

Kaada kakkupohjamassa 10x60 cm:n reunavuokaan. Lisää puolet juustotäytteestä ja pursota päälle mustikkapastaa noin 50 g. Kaada loput juustotäytteestä vuokaan ja loput mustikkapastat pinnalle. Ripottele muroströsseliä 260 g koristeeksi. Paista 130°C:ssa 34-45 minuuttia.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1262 kJ		
Rasvaa	14,6 g	josta tyydyttyneitä	5,3 g
Hiilihydraatteja	34,1 g	josta sokereita	21,9 g
Proteiinia	7,7 g		
Suolaa	0,803 g		
Laktoosia	0,388 g		

RIISI VANUKAS KAKKU

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1207	kJ	
Rasvaa	14,5	g	josta tyydyttyneitä 7,4 g
Hiilihydraatteja	35,4	g	josta sokereita 24,2 g
Proteiinia	3,2	g	
Suolaa	0,441	g	
Laktoosia	0,760	g	

RIISIVANUKASKAKKU | DAWN TALVI '17

MUROTAIKINA

12 kpl Ø 18 cm

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	769 g	Sekoita ainekset lapavatkaimella muruksi. Painele murotaikinaa (ä 84 g) Ø 16 cm:n kakkurenkaan pohjalle leivinpaperin päällä.
920364	Voi, laktoositon	231 g	
		1.000 g	

KAKKUPOHJA

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	578 g	Sekoita ainekset keskenään lapavatkaimella keskinopeudella noin 3 minuuttia. Pursota kakkupohjamassaa (ä 100 g) murotaikinan päälle. Paista 190°C:ssa 15-16 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munamassa	202 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	173 g	
999999	Vesi	130 g	
148346M	Krokanttistreussel Callebaut	116 g	
		1.200 g	

RIISIHYYDYKE

	Riisivanukas	1.196 g	Sekoita hyydykejauhe, vaniljajauhe ja lämmin vesi keskenään. Lisää riisivanukas ja sekoita tasaiseksi. Lisää varovaisesti sekoittaen pehmeäksi vispattu kermavaahto.
999999	Vesi	598 g	
950420	Hyydykejauhe Neutraali Dawn	598 g	
920365	Vispikerma, laktoositon	1.794 g	
	Vaniljajauhe Bourbon	15 g	
		4.200 g	

VADELMAHYYTELÖ

950448	Delifruit Vadelma	650 g	Sekoita vesi ja nestesokeri ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi vadematäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele Ø 10 cm:n muotteihin (ä 65 g) ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	78 g	
116822	Nestesokeri 77	52 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	20 g	
		800 g	

VALKOINEN KUORRUTE

950463	Decorgel White Dawn	800 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja sekoita Decorgel White joukkoon. Sekoita tasaiseksi.
970076	Leipurin Cile Neutraali	160 g	
999999	Vesi	240 g	
		1.200 g	

RIISIVANUKASKAKKU Ø 18 cm, 1 kpl á 680 g

	Muropohja	65 g	Siirrä jäähtynyt kakkupohja Ø 18 cm:n kakkurenkaan sisälle ja laita osa riisihyydykkeestä kakkurenkaaseen niin, että pinta on tasainen. Nosta vadelmahyytelö hyydykkeen päälle ja täytä kakkurengas riisihyydykkeellä. Jäähdytä jääkaapissa noin 2 tuntia ja siirrä sen jälkeen pakastimeen. Kuorruta jäähtynyt kakku valkoisella kuorrutteleella ja viimeistele koristuksin.
	Kakkupohja	100 g	
	Riisihyydyke	350 g	
	Vadelmahyytelö	65 g	
	Valkoinen kuorrute	100 g	
		680 g	



MINI KOOKOS OMENA PIIRAKKA

MINI KOOKOS-OMENAPIIRAKKA | DAWN TALVI '17

MUROPOHJA			24 kpl Ø 8 cm
950412	Murotaikina-Mix Dawn	293 g	Sekoita ainekset tasaiseksi. Kaulaa 2 mm:n paksuiseksi. Leikkaa Ø 10 cm:n palasia (n. á 18 g) ja painele ne Ø 8 cm:n muotin pohjalle ja hiukan reunoille.
920364	Voi, laktoositon	117 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	29 g	
		440 g	

MUROSTRÖSSELI			
950404	Kakkupohja-Mix Dawn	96 g	Sekoita ainekset lapavatkaimella muruksi. Ripottele pellille leivinpaperin päälle ja paista kullanruskeaksi.
920364	Voi, laktoositon	24 g	
		120 g	

KOOKOSTÄYTE			
920364	Voi, laktoositon	211 g	Sekoita mantelimassa, voi ja kananmunamassa vaahdoksi. Lisää varovaisesti sekoittaen Kakkupohja-Mix, mantelijauho ja kookosjauho. Pursota murepohjan päälle á 30 g.
902015	Leipurin Long Life, munamassa	181 g	
950404	Kakkupohja-Mix Dawn	181 g	
970096M	Leipurin Mantelimassa	72 g	
177060	Mantelijauho	24 g	
	Kookosjauho	51 g	
		720 g	

KORISTELUUN			
	Omena	400 g	Viipaloi ohuen ohuiksi viipaleiksi ja asettele kookostäytteen päälle (á 16 g).
		400 g	

MINI KOOKOS-OMENAPIIRAKKA Ø 8 cm, 1 kpl á 79 g			
	Murepohja	18 g	Paista 190°C:ssa 15-18 minuuttia. Viimeistele jäähtynyt piirakka Cile Neutraalilla ja ripottelemalla pinnalle muroströsseliä (á 5 g).
	Kookostäyte	30 g	
	Omena	16 g	
970076	Leipurin Cile Neutraali	10 g	
	Muroströsseli	5 g	
		79 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1656	kJ	
Rasvaa	25,7	g	josta tyydyttyneitä 13,4 g
Hiilihydraatteja	35,1	g	josta sokereita 18,9 g
Proteiinia	5,3	g	
Suolaa	0,858	g	
Laktoosia	0,309	g	



KAURA MANSIKKA PIIRAKKA

KAURA-MANSIKKAPIIRAKKA | DAWN TALVI '17

MUROTAIKINA 12 kpl Ø 16 cm

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	1.440 g	Sekoita ainekset lapavatkaimella muruksi. Painele murotaikinaa noin 1 cm Ø 16 cm:n kakkumuottiin (á 150 g).
920364	Voi, laktoositon	360 g	
		1.800 g	

KAURAKAKKUPOHJA

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	600 g	Liota kaurahiutaleet vedessä. Vatkaa voi ja mantelimassa vaahdoksi lapavatkaimella. Lisää munamassa ja sekoita tasaiseksi. Lisää vesi-kaurahiutaleseos ja Kakkupohja-Mix. Sekoita tasaiseksi ja pursota (á 260 g) muropohjan päälle. Paista 190°C:ssa 20-25 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munamassa	800 g	
920364	Voi, laktoositon	600 g	
999999	Vesi	450 g	
970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	400 g	
970096M	Leipurin Mantelimassa	280 g	
		3.130 g	

VANILJATÄYTE & MANSIKAT

970174	Leipurin Vaniljakreemi	1.000 g	Pursota jäähtyneen pohjan päälle ohut kerros vaniljakreemiä (á 80 g). Puolita mansikat ja asettele ne koristeellisesti vaniljakreemin päälle (á 150 g).
	Mansikka	1.800 g	
		2.800 g	

KAURA-MANSIKKAPIIRAKKA Ø 16 cm, 1 kpl á 710 g

	Murotaikina	150 g	Viimeistele Leipurin Cile Neutraalilla (á 50 g) sekä tuoreilla mustikoilla.
	Kaurakakkupohja	260 g	
	Leipurin Vaniljakreemi	80 g	
	Mansikat	150 g	
970076	Leipurin Cile Neutraali	50 g	
	Tuoreita mustikoita	20 g	
		710 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1201 kJ		
Rasvaa	14,6 g	josta tyydyttyneitä	7,4 g
Hiilihydraatteja	33,3 g	josta sokereita	20,2 g
Proteiinia	4,3 g		
Suolaa	0,695 g		
Laktoosia	0,980 g		

MINI MAZARIN DE LUX

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1654	kJ		
Rasvaa	24,8	g	josta tyydyttyneitä	12,7 g
Hiilihydraatteja	37,3	g	josta sokereita	21,6 g
Proteiinia	4,9	g		
Suolaa	0,697	g		
Laktoosia	0,190	g		

MINI MAZARIN DE LUX | DAWN TALVI '17

MUROTAIKINA

24 kpl Ø 8 cm

950412	Murotaikina-Mix Dawn	293 g	Sekoita ainekset lapavatkaimella tasaiseksi. Kaulaa 2 mm:n paksuiseksi, leikkaa Ø 10 cm:n (ä 18 g) palasia ja painele ne silikonimuottien pohjalle ja hiukan reunoilla.
920364	Voi, laktoositon	117 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	29 g	
		440 g	

MAZARIINITÄYTE

920364	Voi, laktoositon	219 g	Sekoita mantelimassa, munamassa ja voi kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää varovaisesti sekoittaen Kakkupohja-Mix ja mantelijauho. Pursota täytettä silikonimuotteihin murotaikinan päälle ä 30 g.
902015	Leipurin Long Life, munamassa	188 g	
950404	Kakkupohja-Mix Dawn	188 g	
970096M	Leipurin Mantelimassa	94 g	
177060	Mantelijauho	31 g	
		720 g	

VADELMATÄYTE

950448	Delifruit Vadelma Dawn	120 g	Pursota pieni ringi vadelmatäytettä mazariinitäytteen päälle (ä 5 g) ja paista 190°C:ssa 15-18 minuuttia.
		120 g	

VADELMAHYDYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	257 g	Sekoita hydydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää pehmeäksi vispattu kermavaahto. Pursota Ø 6 cm:n silikonivuokaan noin 15 g ja jäähdytä pakastimessa.
950422	Hydydykejauhe Vadelma Dawn	51 g	
999999	Vesi	51 g	
		360 g	

PUNAINEN HYYTELÖ

950461	Glamour Silver Neutral Dawn	240 g	Värijää Glamour Silver Neutral punaiseksi sekoittamalla värijauhe hyytelön joukkoon tasaisesti.
Punainen värijauhe		1 g	
		241 g	

MINI MAZARIN DE LUX Ø 8 cm, 1 kpl ä 80 g

Murotaikina	18 g	Nosta jäätynyt vadelmahyydydyke jäähtyneen leivoksen päälle ja viimeistele punaisella hyytelöllä. Koristele vadelmalla.
Mazariinitäyte	30 g	
Vadelmatäyte	5 g	
Vadelmahyydydyke	15 g	
Punainen hyytelö	10 g	
Vadelma	2 g	
		80 g



MUROTAIKINA 12 kpl Ø 16 cm

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	1.360 g	Sekoita ainekset lapavatkaimella muruksi. Painele murotaikinaa noin 1 cm Ø 16 cm:n kakkumuottiin (á 142 g).
920364	Voi, laktoositon	340 g	
		1.700 g	

LAKRITSIKAKKUPOHJA

950404	Kakkupohja-Mix Dawn	952 g	Sekoita ainekset lapavatkaimella tasaiseksi ja pursota (á 150 g) muropohjan päälle.
902015	Leipurin Long Life, munamassa	333 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	286 g	
999999	Vesi	214 g	
112001	Leipurin Lakritsijauhe	14 g	
		1.800 g	

MANTELITÄYTE

970096M	Leipurin Mantelimassa	1.500 g	Pursota mantelimassa lakritsikakkupohjan päälle spiraalimaisesti (á 125 g).
		1.500 g	

KRANSSIKAKKU Ø 16 cm, 1 kpl á 417 g

Murotaikina	142 g	Paista 190°C:ssa 20-25 minuuttia. Koristele jäähtynyt kakku esim. marjoilla ja tomusokerilla.
Lakritsikakkupohja	150 g	
Mantelitäyte	125 g	
		417 g

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2023	kJ	
Rasvaa	24,1	g	josta tyydyttyneitä 5,8 g
Hiilihydraatteja	57,7	g	josta sokereita 37,9 g
Proteiinia	8,0	g	
Suolaa	1,015	g	
Laktoosia	0,807	g	

LEIPURIN®

Leipurin Oyj
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Puh. (09) 521 70 · Fax. (09) 521 2121

www.leipurin.com



© Leipurin Oyj 11/2016



The  ASPO Company