

Kahvi-  
leivät

|  |                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                     |  |                                                                                                          |  |                                                                                                            |  |                                                                                                                   |  |                                                                                                                                 |  |                                                                                                                |  |                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Vaasan Kotipulla, nostatettu 40x80g (75g)</b><br>1. Sulata 1 h ja koristele ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                                                |  | <b>Vaasan Katoineen Korvapuusti 45x120g (110g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                                                       |  | <b>Vaasan Perinteinen Korvapuusti 60x120g (110g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                                                        |  | <b>Vaasan Kanelikierrepulla 55x100g (90g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                      |  | <b>Vaasan Kanelikierrepulla Vegan 55x100g (90g)</b><br>1. Sulata 30 min ja paista.<br>180 °C, 12-15 min  |  | <b>Vaasan Vaniljahakapulla 55x95g (90g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min               |  | <b>Vaasan Toscapulla 55x100g (100g)</b><br>1. Sulata 1 h. Lisää tasakuorrute ja paista.<br>180 °C, 12-15 min      |  | <b>Vaasan Tupilattepulla 60x100g (95g)</b><br>1. Sulata 1 h. Ripottele pinnalle nommaliuhutusta ja paista.<br>180 °C, 12-15 min |  | <b>Vaasan Omene-murupulla 37x95g (90g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                    |  | <b>Vaasan Vaniljattipulla 44x90g (70g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                |  | <b>Vaasan Vadelmalettipulla 40x95g (80g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                                                           |  | <b>Vaasan Valloittava Kanelipulla 40x90g (90g)</b><br>Sulata 1-2 h.                                                                                                      |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Valloittava Voi-kristallipulla 40x90g (95g)</b><br>Sulata 1-2 h.                                                                                                    |  | <b>Vaasan Metsämansikkapulla 42x75g (75g)</b><br>Sulata 1-2 h.                                                                                                            |  | <b>Vaasan Korvapuusti kypsä 50x60g (90g)</b><br>Sulata 1-2 h.                                                                                                                |  | <b>Vaasan Voislimäpulla 50x80g (80g)</b><br>Sulata 1-2 h.                                                                           |  | <b>Vaasan Munkkirinki 30x90g (90g)</b><br>2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri.<br>180 °C, 2-3 min          |  | <b>Vaasan Sydänmunkki 50x70g (75g)</b><br>2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri.<br>180 °C, 2-3 min            |  | <b>Vaasan Mustikatassu 35x110g (110g)</b><br>2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri.<br>180 °C, 2-3 min                |  | <b>Vaasan Possumunkki 35x110g (110g)</b><br>2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri.<br>180 °C, 2-3 min                               |  | <b>Vaasan Vaniljamunkki 40x90g (90g)</b><br>2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri.<br>180 °C, 2-3 min              |  | <b>Vaasan Herkkumunkki sis. pussit 80x50g (95g)</b><br>Sulata 30 min, lisää halutessasi sokeri.                            |  | <b>SBS Sukladonitsi 48x58g (95g)</b><br>Sulata 30 min.                                                                                                                  |  | <b>SBS Mansikkadonitsi 48x58g (95g)</b><br>Sulata 30 min.                                                                                                                |  | <b>SBS Vadelmadonitsi 48x58g (95g)</b><br>Sulata 30 min.                                                |
|  | <b>Vaasan Marjherkkuviniiri 50x110g (95g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                                                       |  | <b>Vaasan Hedelmäherkkuviniiri 50x110g (95g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                                                |  | <b>SBS Sitruuna-mareinkiviniiri 40x94g (95g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                                                   |  | <b>Vaasan Toffeiviniiri 80x80g (75g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                  |  | <b>SBS Vaniljaviniiri 48x97g (97g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                         |  | <b>Vaasan Vaniljainen viineri 80x90g (75g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                   |  | <b>SBS Estelle Manteli-kristalliviniiri 54x85g (75g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                |  | <b>Vaasan Kruunukampa 45x90g (74g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                |  | <b>SBS Pecanähkinäviineri 48x95g (90g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                           |  | <b>SBS Mini Pecanähkinäviineri 120x44g (75g)</b><br>1. Paista jäsenä.<br>180 °C, 12-15 min                                 |  | <b>SBS Premium Croissant 36x90g (81g)</b><br>3. Sulata 15 min ja paista.<br>180 °C, 20-22 min                                                                           |  | <b>SBS Voicroissant 48x70g (95g)</b><br>3. Sulata 15 min ja paista.<br>180 °C, 20-22 min                                                                                 |  | <b>SBS Croissant 48x70g (95g)</b><br>3. Sulata 15 min ja paista.<br>180 °C, 20-22 min                   |
|  | <b>SBS Croissant kypsä 40x65g (95g)</b><br>Sulata 1 h.                                                                                                                        |  | <b>SBS Minicroissant 150x30g (25g)</b><br>1. Sulata 15 min ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                                                                |  | <b>Vaasan Jättimuffini Mustikka 25x140g (140g)</b><br>Sulata 30 min.                                                                                                         |  | <b>Vaasan Vadelm muffini 35x90g (90g)</b><br>Sulata 30 min.                                                                         |  | <b>Vaasan Sitruunamuffini 35x90g (95g)</b><br>Sulata 30 min.                                             |  | <b>Vaasan Mustikamuffini 35x90g (90g)</b><br>Sulata 30 min.                                                |  | <b>Vaasan Sukkamuffini 35x90g (90g)</b><br>Sulata 30 min.                                                         |  | <b>Vaasan Riisipirakka (70kpl/tk) 70x90g (95g)</b><br>4. Paista jäsenä.<br>240 °C, 20-25 min                                    |  | <b>Vaasan Riisipirakka (150kpl/tk) 150x90g (95g)</b><br>4. Paista jäsenä.<br>240 °C, 20-25 min                 |  | <b>Vaasan Rukinen Riisipirakka 90x90g (70g)</b><br>4. Paista jäsenä.<br>240 °C, 20-25 min                                  |  | <b>Vaasan Rukinen Riisipirakka kypsä 90x60g (90g)</b><br>Sulata 1 h.                                                                                                    |  | <b>Vaasan Porkkanpirakka 70x90g (95g)</b><br>4. Paista jäsenä.<br>240 °C, 20-25 min                                                                                      |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Perunapirakka 70x80g (95g)</b><br>4. Paista jäsenä.<br>240 °C, 20-25 min                                                                                            |  | <b>Vaasan Sulavi Cocktail-riisipirakka 90x37g (97g)</b><br>Sulata 1 h.                                                                                                    |  | <b>Vaasan Fetajuustokolmio 60x90g (97g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                                                        |  | <b>Vaasan Kinkku-juustokolmio 60x90g (97g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                            |  | <b>Vaasan Broilerkolmio 60x90g (90g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                       |  | <b>Vaasan Old Amsterdam Juustokierre 42x90g (90g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min            |  | <b>Vaasan Texmex-pasteja 65x90g (90g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                               |  | <b>Vaasan Maukas ihapasteja 55x75g (90g)</b><br>5. Paista jäsenä.<br>200 °C, 20-25 min                                          |  | <b>Vaasan Maukas kinkkupasteja 70x65g (95g)</b><br>5. Paista jäsenä.<br>200 °C, 20-25 min                      |  | <b>Vaasan Muna-riisipasteja 70x75g (90g)</b><br>5. Paista jäsenä.<br>200 °C, 20-25 min                                     |  | <b>Myylin Paras Tuhti Lihapasteja 40x90g (90g)</b><br>Sulata 2 h.                                                                                                       |  | <b>Myylin Paras Tuhti Muna-riisipasteja 40x90g (90g)</b><br>Sulata 2 h.                                                                                                  |  | <b>Vaasan Kana-tandooripasteja 65x90g (90g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min               |
|  | <b>Vaasan Pinnaatti-juusto Twist 60x70g (95g)</b><br>3. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 20-22 min                                                                            |  | <b>Vaasan Tomaatti-pesto Twist 60x70g (90g)</b><br>3. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 20-22 min                                                                          |  | <b>SBS Kinkku-juustocroissant 48x95g (85g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                                                                                     |  | <b>Vaasan Lihapirakka 35x160g (140g)</b><br>Sulata yön yli kylmässä tai 5 min mikrossa sulatusteholla.<br>Kuumenna ennen tarjoilua. |  | <b>Vaasan Vegispirakka 100g (100g)</b><br>Sulata 1-2 h.                                                  |  | <b>Vaasan Valkospulvipaotoni sis. pussit 30x175g (95g)</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min       |  | <b>Vaasan Yrttöpaotoni sis. pussit 30x175g (95g)</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min                    |  | <b>Vaasan Kinkku-juusto Calzone 30x135g (135g)</b><br>1. Paista jäsenä.<br>180 °C, 12-15 min                                    |  | <b>Vaasan Solamipizza 36x130g (100g)</b><br>1. Paista jäsenä.<br>180 °C, 12-15 min                             |  | <b>SBS Foccaccia Kinkku &amp; Juusto 30x130g (117g)</b><br>3. Paista jäsenä.<br>180 °C, 20-22 min                          |  | <b>Vaasan Rulapalt Rustiikki 60x60g (90g)</b><br>2. Sulata pussissaan 1-2 h. Paista halutessasi.<br>180 °C, 2-3 min                                                     |  | <b>Vaasan Juustokolmiosämpylä 32x120g (100g)</b><br>1. Sulata 1 h ja paista.<br>180 °C, 12-15 min                                                                        |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Juustosämpylä 50x90g (90g)</b><br>2. Sulata 1-2 h. Paista halutessasi.<br>180 °C, 2-3 min                                                                           |  | <b>Vaasan Mestarin Hapanjuureipä 40x70g (95g)</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min                                                                               |  | <b>Vaasan Sole Siemensämpylä 45x100g (95g)</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min                                                                                     |  | <b>SBS Rustic Kurlitsiemensämpylä 35x90g (85g)</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min                                        |  | <b>SBS Rustic Sämpylä tumma 40x73g (66g)</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min                   |  | <b>Vaasan Perunarieska 80x45g (45g)</b><br>2. Sulata 1-2 h. Paista halutessasi.<br>180 °C, 2-3 min         |  | <b>Vaasan Lapin Rieskanen, Peruna 72x32g (32g)</b><br>Sulata pussissaan 2 h.                                      |  | <b>Vaasan Vaaale Kiviunipatonki sis. pussit 14x390g (375g), 55 cm</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min                 |  | <b>Vaasan Tumma Kiviunipatonki sis. pussit 12x375g (360g), 53 cm</b><br>6. Paista jäsenä.<br>200 °C, 10-12 min |  | <b>Vaasan Mestarin Hapanjuureipä sis. pussit 8x405g (400g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min             |  | <b>Vaasan Mestarin Maalaisleipä sis. pussit 8x405g (400g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min                                                           |  | <b>Vaasan Mestarin Kaurainen Perunaleipä sis. pussit 9x405g (400g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min                                                   |  | <b>Vaasan Rievä sis. pussit 8x400g (390g)</b><br>7. Sulata 1 h. Paista halutessasi.<br>190 °C, 8-10 min |
|  | <b>Vaasan Pirttiarieska sis. pussit 10x520g (95g)</b><br>7. Sulata 1 h. Paista halutessasi.<br>190 °C, 8-10 min                                                               |  | <b>Vaasan Kaurasko sis. pussit 7x400g (390g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min                                                                          |  | <b>Vaasan Alppileipä sis. pussit 7x400g (390g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min                                                                           |  | <b>Vaasan Tumma Maalaisciabatta sis. pussit 16x350g (350g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min                      |  | <b>Vaasan Chiansiemeneipä sis. pussit 14x380g (380g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min |  | <b>Vaasan Pave Hedelmäleipä sis. pussit 24x410g (390g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min |  | <b>Vaasan Kaurareikäleipä sis. pussit 15x330g (330g)</b><br>2. Sulata 1 h. Paista halutessasi.<br>180 °C, 2-3 min |  | <b>Vaasan Rouheinen Reikäleipä 15x310g (300g)</b><br>7. Sulata 1 h ja paista.<br>190 °C, 8-10 min                               |  | <b>Vaasan Rengin rukinen 15x310g (300g)</b><br>7. Sulata 1 h. Paista halutessasi.<br>180 °C, 20-22 min         |  | <b>SBS Tanskalainen Ruisleipä sis. pussit 12x740g (95g)</b><br>3. Sulata 12 h ja paista.<br>180 °C, 20-22 min              |  | <b>Vaasan Italianleipäaikina 17x600g (640g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Porkkanaleipäaikina 23x440g (390g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Talon vaaale leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan 7-viljan leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Tumma Kiekkaleipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Pitkä Ruis 35x110g (110g)</b><br>Sulata pussissaan 1-2 h.                                                                 |  | <b>Vaasan Mini Rouhepatonki 54x130g (130g), 27 cm</b><br>Sulata 1 h.                                     |  | <b>Vaasan Mini Vehnäpatonki 52x130g (130g), 27 cm</b><br>Sulata 1 h.                                       |  | <b>Vaasan Street Food Brioché Burger 30x80g (80g), 11 cm</b><br>Sulata pakkauksessaan.                            |  | <b>Vaasan Street Food Hampurilaisämpylä 96x55g (80g), 10 cm</b><br>Sulata pakkauksessaan.                                       |  | <b>Vaasan Street Food Naanta* Taskuleipä 15x2x80g (80g)</b><br>Sulata pakkauksessaan.                          |  | <b>Vaasan Street Food Pina Classic 21x230g (230g), 20x20 cm</b><br>Sulata 20 min. Töytä ja paista.<br>250 °C, kuumes kypsä |  | <b>Vaasan Street Food Pina Classic 21x230g (230g), 20x20 cm</b><br>Sulata 20 min. Töytä ja paista.<br>250 °C, kuumes kypsä                                              |  | <b>PORKKANALEIPÄPUSSI Myyntiä: 150 kpl</b>                                                                                                                               |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Talon vaaale leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan 7-viljan leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Tumma Kiekkaleipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Pitkä Ruis 35x110g (110g)</b><br>Sulata pussissaan 1-2 h.                                                                 |  | <b>Vaasan Mini Rouhepatonki 54x130g (130g), 27 cm</b><br>Sulata 1 h.                                     |  | <b>Vaasan Mini Vehnäpatonki 52x130g (130g), 27 cm</b><br>Sulata 1 h.                                       |  | <b>Vaasan Street Food Brioché Burger 30x80g (80g), 11 cm</b><br>Sulata pakkauksessaan.                            |  | <b>Vaasan Street Food Hampurilaisämpylä 96x55g (80g), 10 cm</b><br>Sulata pakkauksessaan.                                       |  | <b>Vaasan Street Food Naanta* Taskuleipä 15x2x80g (80g)</b><br>Sulata pakkauksessaan.                          |  | <b>Vaasan Street Food Pina Classic 21x230g (230g), 20x20 cm</b><br>Sulata 20 min. Töytä ja paista.<br>250 °C, kuumes kypsä |  | <b>Vaasan Street Food Pina Classic 21x230g (230g), 20x20 cm</b><br>Sulata 20 min. Töytä ja paista.<br>250 °C, kuumes kypsä                                              |  | <b>PORKKANALEIPÄPUSSI Myyntiä: 150 kpl</b>                                                                                                                               |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Talon vaaale leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan 7-viljan leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Tumma Kiekkaleipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. Nostata 60 min nostatuskappiasa (35-37 °C, r.h. 70 %). Höyrä pöytäon alustaa.<br>180-200 °C, 23-26 min |  | <b>Vaasan Pitkä Ruis 35x110g (110g)</b><br>Sulata pussissaan 1-2 h.                                                                 |  | <b>Vaasan Mini Rouhepatonki 54x130g (130g), 27 cm</b><br>Sulata 1 h.                                     |  | <b>Vaasan Mini Vehnäpatonki 52x130g (130g), 27 cm</b><br>Sulata 1 h.                                       |  | <b>Vaasan Street Food Brioché Burger 30x80g (80g), 11 cm</b><br>Sulata pakkauksessaan.                            |  | <b>Vaasan Street Food Hampurilaisämpylä 96x55g (80g), 10 cm</b><br>Sulata pakkauksessaan.                                       |  | <b>Vaasan Street Food Naanta* Taskuleipä 15x2x80g (80g)</b><br>Sulata pakkauksessaan.                          |  | <b>Vaasan Street Food Pina Classic 21x230g (230g), 20x20 cm</b><br>Sulata 20 min. Töytä ja paista.<br>250 °C, kuumes kypsä |  | <b>Vaasan Street Food Pina Classic 21x230g (230g), 20x20 cm</b><br>Sulata 20 min. Töytä ja paista.<br>250 °C, kuumes kypsä                                              |  | <b>PORKKANALEIPÄPUSSI Myyntiä: 150 kpl</b>                                                                                                                               |  |                                                                                                         |
|  | <b>Vaasan Talon vaaale leipäaikina 17x600g (630g)</b><br>Sulata 2-3 h. N                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                     |  |                                                                                                          |  |                                                                                                            |  |                                                                                                                   |  |                                                                                                                                 |  |                                                                                                                |  |                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                         |