

Take & Bake

		Weight	Price in QR
<i>Baguette Tradition</i>		350g	12
<i>Small Baguette Tradition (3pcs)</i>		125g per piece	12
<i>Baguette Brown</i>		350g	15
<i>Small Baguette Brown (3pcs)</i>		125g per piece	15
<i>Sourdough Bread (Big)</i>		1kg	32
<i>Sourdough Bread (Small)</i>		300g	12
<i>Whole-grain Oat Bread (Big)</i>		1kg	36
<i>Whole-grain Oat Bread (Small)</i>		300g	15
<i>Ciabatta Bread (3pcs)</i>		130g per piece	12
<i>Multicereal Slice Bread</i>		600g	21
<i>White Slice Bread</i>		600g	19
<i>Plain Croissant (2pcs)</i>		100g per piece	22
<i>Pain Au Chocolat (2pcs)</i>		100g per piece	25



نايك & بايك

السعر	الوزن		
١٢	٣٥٠ غ		خبز الباغيت التقليدي
١٢	١٢٥ غ للقطعة		٣ قطع من خبز الباغيت التقليدي
١٥	٣٥٠ غ		خبز الباغيت الأسمر
١٥	١٢٥ غ للقطعة		٣ قطع من خبز الباغيت الأسمر
٣٢	١kg		خبز ساوردو بالخميرة الطبيعية (كبير)
١٢	٣٠٠ غ		خبز ساوردو بالخميرة الطبيعية (صغير)
٣٦	١ كغ		خبز الحبوب الكاملة بالشوفان (كبير)
١٥	٣٠٠ غ		خبز الحبوب الكاملة بالشوفان (صغير)
١٢	١٣٠ غ للقطعة		خبز شيباتا (٣ قطع)
٢١	٦٠٠ غ		خبز شرائح بالحبوب الكاملة
١٩	٦٠٠ غ		خبز شرائح أبيض
٢٢	١٠٠ غ		كرواسون سادة (قطعتان)
٢٥	١٠٠ غ		كرواسون شوكولاتة (قطعتان)

Take & Bake نايبك & بايبك

How to bake? ما هي طريقة الخبز؟



معجنات فينوازري ٦٥ - ١٠٠ غرام Viennoiserie 65 - 100 g

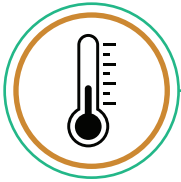
التخزين: يحفظ المنتج ضمن الغلاف في المجمدة حتى الإستخدام
Storage: Keep sealed/covered in the freezer until use.

Preparation method: طريقة التحضير



١. أخرج المنتج من المجمدة ، إنزع الغلاف و ضع المنتج على صينية الخبز

1. Take out the product from the freezer, unwrap the product and place it on a baking sheet.



٢. أبق المنتج ضمن حرارة الغرفة لمدة عشرة دقائق

2. Leave the product at room temperature for 10 minutes.



٣. إخبز المنتج ل ٥ الى ٧ دقائق بدرجة حرارة ١٦٥ مئوية في فرن المنزل

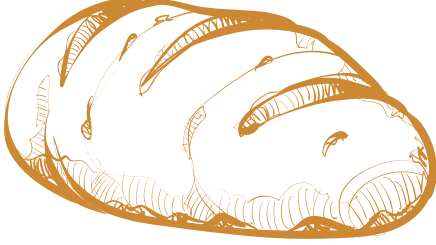
3. Bake the product for 5-7 minutes at 165 C.

ملاحظة: قد تتباين درجة الحرارة و الوقت بحسب نوع الفرن المستخدم
Note: Time and temperature may vary depending on the oven type.

يرجى إستهلاك المنتج خلال ٢٤ ساعة
Consume the product within 24 hours.

Take & Bake نايبك & بايبك

How to bake? ما هي طريقة الخبز؟



الباغيت و خبز بالحجم المتوسط
٢٠٠ - ٣٥٠ غرام
Baguettes and medium bread
200 g - 350 g.

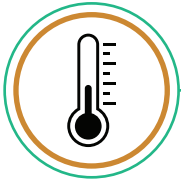
التخزين: يحفظ المنتج ضمن الغلاف في المجمدة حتى الإستخدام
Storage: Keep sealed/covered in the freezer until use.

Preparation method: طريقة التحضير



١. أخرج المنتج من المجمدة ، إنزع الغلاف و ضع المنتج على صينية الخبز

1. Take out the product from the freezer, unwrap the product and place it on a baking sheet.



٢. أبق المنتج ضمن حرارة الغرفة لمدة ثلاثين دقيقة

2. Leave the product at room temperature for 30 minutes.



٣. إخبز المنتج بدرجة حرارة ١٦٥ مئوية في فرن المنزل لمدة ١٠ حتى ١٥ دقيقة حتى يصبح لونه ذهبياً

3. Bake the product in an oven for 10-15 minutes at 165 C, until the colour turns beautiful gold.

ملاحظة: قد تتباين درجة الحرارة و الوقت بحسب نوع الفرن المستخدم

Note: Time and temperature may vary depending on the oven type.

Take & Bake نايك و بايك

How to bake? ما هي طريقة الخبز؟



خبز حجم كبير ٥٠٠ - ١٠٠٠ غرام
Big Bread 500 g - 1000 g

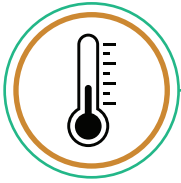
التخزين: يحفظ المنتج ضمن الغلاف في المجمدة حتى الإستخدام
Storage: Keep sealed/covered in the freezer until use.

Preparation method: طريقة التحضير



١. أخرج المنتج من المجمدة ، إنزع الغلاف و ضع المنتج على صينية الخبز

1. Take out the product from the freezer, unwrap the product and place it on a baking sheet.



٢. أبق المنتج ضمن حرارة الغرفة لمدة ثلاثين دقيقة

2. Leave the product at room temperature for 30 minutes.



٣. إخبز المنتج في فرن المنزل بدرجة حرارة ١٨٠ مئوية لمدة ٢٠ حتى ٢٥ دقيقة حتى يتحول لونه الى ذهبي جميل

3. Bake the product in an oven for 20-25 minutes at 180 C, until the colour turns beautiful gold.

ملاحظة: قد تتباين درجة الحرارة و الوقت بحسب نوع الفرن المستخدم

Note: Time and temperature may vary depending on the oven type.