



Katalog Dobrego Smaku





Serdecznie witamy!

Oferujemy Państwu codziennie świeże wypieki z własnej pracowni. Wieloletnie doświadczenie w cukiernictwie pozwala nam na tworzenie niesamowitych wyrobów i utrzymanie zawsze wysokiej ich jakości. Gwarantujemy świeżość, wspaniały smak oraz różnorodność naszych wypieków.

Przygotowujemy dla Państwa wszelkiego rodzaju torty na różne okazje. Specjalizujemy się w pieczeniu tortów ślubnych, komunijnych, okolicznościowych oraz specjalnych - firmowych. Ponadto oferujemy wyśmienite ciasta deserowe takie jak rolady, kostki oraz bankietowe. Specjalnie z myślą o Państwie oferujemy najlepsze placki, serniki, babki, rogalce, makowce oraz wyroby sztukowe. Każde z nich starannie przygotowane i zawsze świeże, których smak przypomina najlepsze domowe wyroby.

Historia naszych cukierni jest gwarantem zawsze udanych wypieków, których smak klienci chwalą od dawnych już lat. Przyjmujemy także zamówienia na większe ilości wypieków. Sława jaką okryły się nasze wyroby jest efektem naszej długoletniej pracy, którą docenili stali klienci. Ich zaufanie, jakie wypracowaliśmy sobie przez cały okres historii ELITE, jest dla nas najważniejsze.

Zapraszamy do skosztowania naszych wyrobów.





**DO PRODUKCJI WSZYSTKICH TORTÓW WYKORZYSTUJEMY SMAKI
TORTÓW STANDARDOWYCH (WYMIENIONYCH PONIŻEJ).
JEDNOCZEŚNIE ZAPEWNIAMY ELASTYCZNOŚĆ W DOBORZE SMAKU TORTÓW,
KSZTAŁTU I WIELKOŚCI.**

Dostępne smaki na śmietanie: migdałowy, śmietankowy z kawałkami owoców, marczello, koktajlowy, royal, szkocki, truflowy, wiśniowy, firmowy, nugatowy, malibu, bezowy.

Dostępne smaki na kremie maślanym: węgierski, orzechowy, kawowy, makowy.



**Wykonujemy również torty z opłatkiem jadalnym o każdej tematyce,
zarówno dla dzieci jak i dorosłych.**





Torty standardowe



Tort migdałowy



Tort migdałowy - klasyczny tort na bazie naturalnych surowców. Biały biszkopt przekładany śmietaną kremówką o lekkim smaku migdałów. Udekorowany prażonymi migdałami.

Tort marczello



Tort marczello - wyjątkowa kompozycja ciemnego biszkoptu, naturalnej śmietany i wiśni w likierze.

Tort koktajlowy



Tort koktajlowy - to wymarzony tort na wszelkie uroczystości dziecięce. Połączenie smaku wiśni z puszystą kremówką i kawałkami galaretki, zadowoli każde dziecko.

Tort owocowy



Tort owocowy - tort dostępny latem ze świeżymi owocami. Dwie warstwy biszkoptu na bazie świeżych jaj i cukru, przełożone bitą śmietaną. Końcowa warstwa z owocami, zalana galaretką.

Tort royal



Tort royal - tort dla smakoszy, jego zaletą jest warstwa gryłazowa z migdałów i mlecznej czekolady. Wypełnienie stanowi bita śmietana z musem czekoladowym. Obsypany płatkami pysznej belgijskiej czekolady.

Tort szkocki



Tort szkocki - tort na każdą uroczystość. Bita śmietana w połączeniu z musem z białej czekolady, warstwą czekoladowo-kawową i dodatkiem whisky zadowoli każdego klienta. Całość tortu oparta na naturalnych składnikach.

Tort malibu



Tort malibu - ten śnieżno - biały tort, to połączenie naturalnej śmietany z pastą kokosową i oryginalnym rumem Malibu. Dekoracja z najlepszych wiórków kokosowych dopełnia walory smakowe.

Tort truflowy



Tort truflowy - tort składa się z warstwy czekolady truflowej, połączonej z bitą śmietaną i przełożony biszkoptem. Druga warstwa to czekolada o smaku pomarańczy i bita śmietana. Dekoracja żelom pomarańczowym nadaje mu elegancki wygląd.

Tort nugatowy



Tort nugatowy - To mieszanka orzechów ziemnych, nerkowca i laskowych z bitą śmietaną, czekoladą i chrupiącymi herbatnikami. Kompozycja dla smakoszy.

Tort wiśniowy



Tort wiśniowy - cechą szczególną tego tortu jest warstwa słodkich wiśni między dwoma warstwami bitej śmietany.

Tort firmowy



Tort firmowy - to kolejna propozycja dla osób ceniących naturalne składniki. Warstwa biskoptu czekoladowego, konfitury z pomarańczy, mus z gorzkiej czekolady i naturalnej śmietany oraz sok z pomarańczy, powodują że trudno sobie odmówić kawałka tortu.

Tort węgierski



Tort węgierski - to tradycyjny tort na kremie maślanym. Puszysty krem na bazie świeżego masła i jaj w połączeniu z czekoladą i wiśniami w spirytusie, zapewniają niepowtarzalny smak.

Tort makowy



Tort makowy - kolejna nasza propozycja to biszkopt makowy przełożony kremem russel. W skład tortu wchodzi masło, świeże jaja, orzech włoski, rodzynki, spirytus oraz kawa. Konfitura z czarnej porzeczki zapewnia wyjątkowy smak.

Tort kawowy



Tort kawowy - tort składa się z warstwy biszkoptu, konfitury, kremu na bazie masła i świeżo zmielonej kawy. Charakterystyczny smak, przełamują kawałki świeżej bezy. Dodatek spirytusu wyostreza naturalny aromat kawy.

Tort orzechowy



Tort orzechowy - tort cechuje charakterystyczny smak orzecha włoskiego oraz kremu maślanego. Warstwa orzechowego biszkoptu nasączona ponczem i przełożona kremem z kawałkami orzecha, wspaniale się komponuje z białą czekoladą.



Torty dla dzieci



Dla dzieci nr 01



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 02



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dzieci nr 03



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 04



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 05



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 06



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 07



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 08



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 09



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 10



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 11



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 12



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 13



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 14



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 15



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 16



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 17



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 18



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 19



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 20



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 21



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 22



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 23



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 24



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dzieci nr 25



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dzieci nr 26



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 27



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dzieci nr 28



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dzieci nr 29



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 30



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 31



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 32



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 33



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dzieci nr 34



Smak: śmietanowy i kremowy
Dekoracje z żelu i czekolady
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dzieci nr 35



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Dla dzieci nr 36



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 37



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 38



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Dla dzieci nr 39



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 24 porcje

Dla dzieci nr 40



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 12 porcji

Mufinki czekoladowe lub jogurtowe
ze śmietaną lub kremem

Dla dzieci nr 41



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji
Nadruk wg wzoru klienta

Dla dzieci nr 42



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dzieci nr 43



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji



Torty komunijne



Komunijne nr 200



Tort w kształcie księgi
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Komunijne nr 201



Tort w kształcie księgi
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Komunijne nr 202



Tort w kształcie hostii
w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Komunijne nr 203



Tort w kształcie książki
w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Komunijne nr 204



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Komunijne nr 205



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Komunijne nr 206



Tort w kształcie księgi
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Komunijne nr 207



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji - 2 piętra
maksimum 100 porcji - 4 piętra

Komunijne nr 208



Tort w kształcie księgi
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Komunijne nr 209



Tort w kształcie księgi
w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Komunijne nr 210



Tort w kształcie książki
w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Komunijne nr 211



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji
Nadruki mogą się różnić

Komunijne nr 212



Tort w kształcie księgi
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Komunijne nr 213



Tort w kształcie księgi
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji



Forty weselne



Weselne nr 300



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji - 2 piętra
maksimum 100 porcji - 4 piętra

Weselne nr 301



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 302



Tort w masie cukrowej

Smak: kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 78 porcji - 4 piętra

Weselne nr 303



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter
Koronka cukrowa

Weselne nr 304



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 78 porcji - 4 piętra

Weselne nr 305



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcje - 5 pięter

Weselne nr 306



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji - 2 piętra
maksimum 100 porcji - 4 piętra

Weselne nr 307



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 308



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy z owocami i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 309



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 24 porcje

Weselne nr 310



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 311



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje - 2 piętra
maksimum 84 porcje - 4 piętra

Weselne nr 312



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 78 porcji - 4 piętra

Weselne nr 313



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje - 2 piętra
maksimum 84 porcje - 4 piętra

Weselne nr 314



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 60 porcji - 4 piętra

Weselne nr 315



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje - 2 piętra
maksimum 84 porcje - 4 piętra

Weselne nr 316



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 317



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 318



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 96 porcji - 5 pięter

Weselne nr 319



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje - 2 piętra
maksimum 84 porcje - 4 piętra

Weselne nr 320



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 6 porcji
Mufinki o smaku czekoladowym
lub jogurtowym ze śmietaną lub kremem

Weselne nr 321



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji - 2 piętra
maksimum 78 porcji - 4 piętra



Torty okolicznościowe



Okolicznościowe nr 400



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy z owocami i kremowy

Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 401



Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 12 porcji

Okolicznościowe nr 402



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 403



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 404



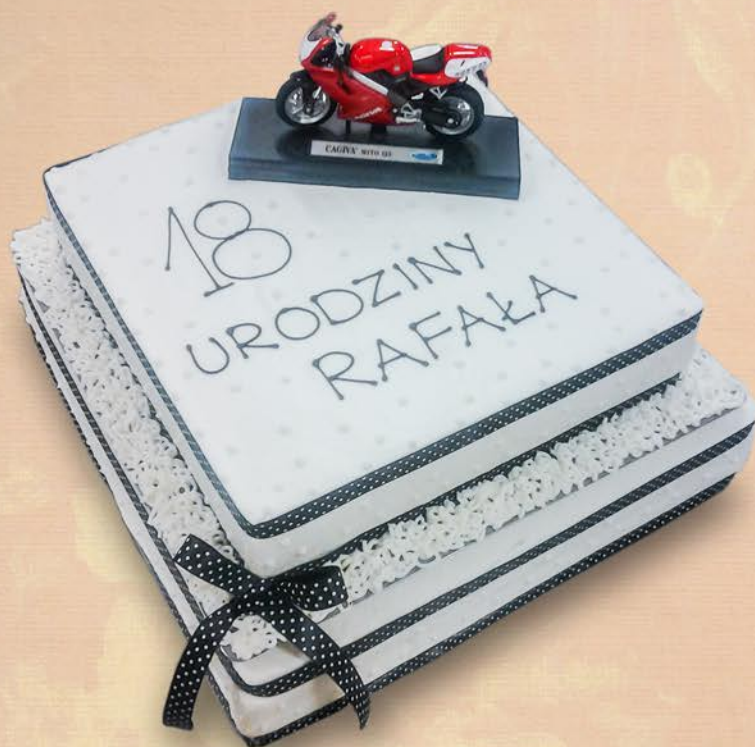
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 6 porcji

Okolicznościowe nr 405



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Okolicznościowe nr 406



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 30 porcji

Okolicznościowe nr 407



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 12 porcji

Okolicznościowe nr 408



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy i kremowy

Wielkość: minimum 18 porcji

Okolicznościowe nr 409



Tort w masie cukrowej

Smak: śmietanowy z owocami i kremowy

Wielkość: minimum 20 porcji

Okolicznościowe nr 410



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 34 porcje

Okolicznościowe nr 411



Tort w masie cukrowej
Smak: kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 412



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Okolicznościowe nr 413



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 414



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Okolicznościowe nr 415



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Okolicznościowe nr 416



Tort w masie cukrowej
Smak: kremowy
Wielkość: minimum 40 porcji

Okolicznościowe nr 417



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 60 porcji

Okolicznościowe nr 418



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Okolicznościowe nr 419



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 36 porcji

Okolicznościowe nr 420



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji
Nadruk wg wzoru klienta

Okolicznościowe nr 421



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Okolicznościowe nr 422



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 36 porcji
Dekoracja z żelu i czekolady

Okolicznościowe nr 423



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Okolicznościowe nr 424



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Okolicznościowe nr 425



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 426



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 36 porcji

Okolicznościowe nr 427



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 36 porcji

Okolicznościowe nr 428



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 42 porcje

Okolicznościowe nr 429



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Okolicznościowe nr 430



Tort w masie cukrowej
Smak: kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 431



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Okolicznościowe nr 432



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 433



Tort w masie cukrowej
Smak: kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Okolicznościowe nr 434



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 24 porcje

Okolicznościowe nr 435



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji



Torty dla dorosłych



Dla dorosłych nr 500



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 36 porcji

Dla dorosłych nr 501



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dorosłych nr 502



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dorosłych nr 503



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji

Dla dorosłych nr 504



Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 12 porcji

Dla dorosłych nr 505



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy z owocami i kremowy
Wielkość: minimum 20 porcji

Dla dorosłych nr 506



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 40 porcji

Dla dorosłych nr 507



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 30 porcji

Dla dorosłych nr 508



Tort w masie cukrowej
Smak: śmietanowy i kremowy
Wielkość: minimum 18 porcji



www.elite-cukiernia.pl

Zarząd - Dyrekcja pracowni i cukierni "ELITE"
Teresa Racek, Marek, Dorota, Dominik, Martyna Derpińscy

Telefon: 61 84-80-486
Telefon: 61 64-68-070
E-mail: biuro@elite-cukiernia.pl
E-mail: zamowienia@elite-cukiernia.pl

Pracownia - Cukiernia - Siedziba
ul. Zofii Nałkowskiej 18, 60-573 Poznań

Elite pracownia dobrego smaku
zaprasza również do swoich cukierni:

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań, ul. Zofii Nałkowskiej 18, tel. 61 84-80-486

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań, Poznań ul. Ratajczaka 44, tel. 61 85-52-683

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań ul. Strzelecka 2/6, tel. 61 62-82-961

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań ul. Szpitalna 2, tel. 61 84-36-469

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań os. Piastowskie 17, tel. 61 87-54-271

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań ul. Naramowicka 203, tel. 666-225-296

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań ul. Dąbrowskiego 49a, tel. 61 84-30-656

Cukiernia - Kawiarnia
Poznań ul. Literacka 45, tel. 61 63-93-640

Cukiernia - Kawiarnia
Kiekrz ul. Chojnicka 72/74, tel. 608 616 144

Cukiernia - Kawiarnia
Swarzędz ul. Graniczna 63, tel. 61 81-75-044

Cukiernia - Kawiarnia
Tarnowo Podgórne ul. Szkolna 1A, tel. 787-693-164

Punkt dostawy
Poznań ul. Słowiańska 55A, tel. 61 82-66-196

Punkt dostawy
Przeźmierowo ul. Rynkowa 113, tel. 698-607-477