



Or'Le

EIN BROT
EROBERT
EUROPAS
TISCHE

Or'Le Original Lepinja
DAS FLADENBROT

ÜBER uns.

Or'Le

*In unserer Großbäckerei
gehen Tradition und moderne
Technologie Hand in Hand.*



PRODUKTION

Or'Le Original Lepinja wird nach traditionellen Methoden industriell für Sie gebacken. Das ist weltweit einzigartig.

ZERTIFIKATE

Der **Produktionsstandort** ist selbstverständlich IFS-zertifiziert.



QUALITÄT

Unsere moderne Produktionsstätte garantiert **höchste Qualitätsstandards**.

High Quality

WAS IST Lepinja?

Or'Le

Lepinja ist ein traditionelles Fladenbrot, das bereits seit 1464 nach einem bosnischen Originalrezept gebacken wird. Dieses Rezept und die besondere Erfahrung in der Teigverarbeitung sind das Geheimnis des flaumig-fluffigen Charakters von Or'Le Lepinja Fladenbrot.

**TRADITION
& QUALITÄT
IN EINEM
PRODUKT**



VOM TRADITIONELLEN

Rezept...

Gebacken aus feinstem Weizenmehl, Wasser und Hefe ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Die Qualität der Zutaten und die Erfahrung unserer Bäcker sind das Geheimnis von Or'Le Original Lepinja Fladenbrot.

Or'Le

Or'Le Original Lepinja ist eine traditionelle Spezialität, die nach ursprünglicher bosnischer Rezeptur aus Weizenmehl, Wasser und Hefe ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen gebacken wird. Die besondere Zubereitung des Teigs macht **Or'Le Original Lepinja Fladenbrot** so appetitlich leicht und verleiht ihm seinen köstlich aromatischen Duft.



Or'Le

...BIS ZUM FERTIGEN

Produkt.

*So entsteht ein besonders flaumig-elastisches Brot:
Or'Le Original Lepinja Fladenbrot ohne
Kruste und mit seiner großporigen,
offenen Struktur.*

HERSTELLUNG

Or'Le Fladenbrot wird sofort nach dem Backen auf Kundenwunsch vorgeschnitten, schockgefrostet, verpackt und ausgeliefert. Nach dem Auftauen schmeckt und duftet es wie frisch aus dem Ofen - ganz ohne Aufbacken.



Or'Le

SO GENIEßEN SIE

Or'Le Lepinja Fladenbrot

- Großporige, offene Struktur
- Weich und elastisch in der Textur
- Ohne Kruste
- frisches, köstliches Aroma und feiner Geschmack
- wunderschöne Backoptik – wie handgemacht
- Einfach auftauen – schon genußfertig



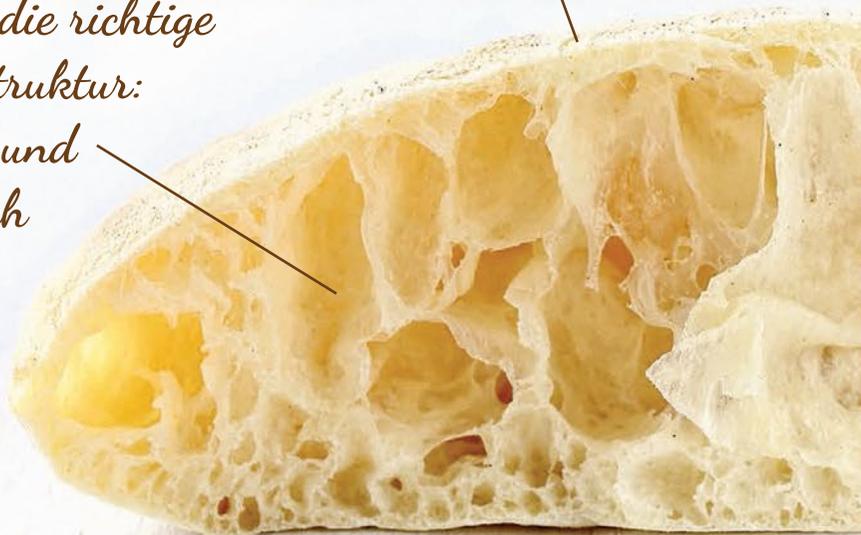
Or'Le

DAS MACHT Or'Le Lepinja Fladenbrot so einzigartig

Or'Le Original Lepinja

*Genau die richtige
Porenstruktur:
Weich und
elastisch*

Keine Kruste

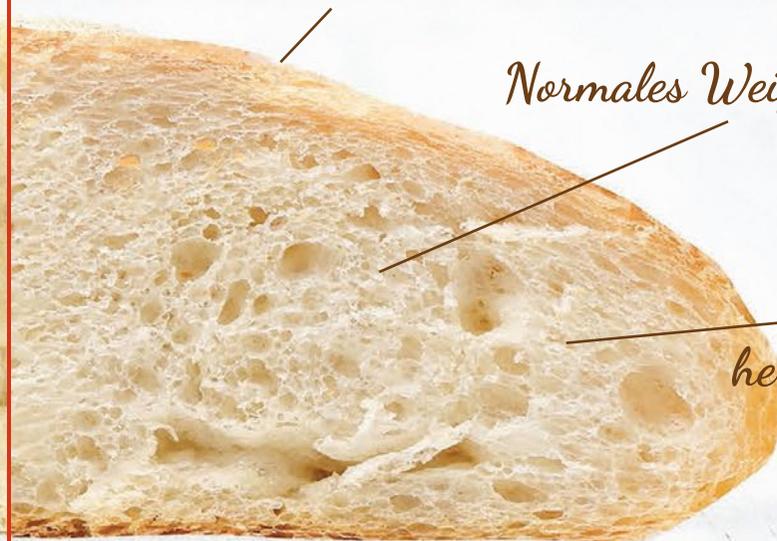


*Im Vergleich zu Produkten
anderer Hersteller*

Harte Kruste

Normales Weizenmehl

*Krume und
Poren wie
herkömmliches
Weißbrot*



PRÄSENTATION

im Handel

Or'Le

- **Frisch in der Brot-Theke oder im Backshop:**
Or'Le Original Lepinja Fladenbrot wird ohne Ofen einfach aufgetaut – in 20 Minuten für den Kunden genussfertig. Kein Aufbacken erforderlich. Appetitliche Optik und aromatischer Duft. Hält 24 Stunden frisch. Stückweises Auftauen vermeidet Reste und Abfälle.
- **TK im 2er oder 4er Beutel**
(andere Mengen auf Anfrage)



PRÄSENTATION

Or'Le

in Catering und Gastronomie

- **Or'Le Original Lepinja Fladenbrot** eignet sich hervorragend zum Grillen
- Die appetitliche Optik und die großporige Struktur macht **Or'Le Lepinja Fladenbrot** zum idealen Begleiter für sämtliche Grillgerichte
- Einfach auftauen, kein Aufbacken erforderlich
- Perfekt im Brotkorb
- Der Hingucker für gefüllte Sandwiches



ZUBEREITUNG FÜR GENIESSER

drei beliebte Grillbrot-Rezepte

Or'Le



GRILL



Or'Le Lepinja Fladenbrot wird traditionell zu Grillgerichten serviert. Einfach durchschneiden, mit Grillgut füllen und noch einige Minuten backen. So nimmt das **Or'Le Fladenbrot** die Aromen auf und vereinigt sich mit dem Gegrillten zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Besondere Feinschmecker dippen **Or'Le Fladenbrot** zusätzlich in Bratensauce, Öl oder Fond.



KEBAB



Or'Le Lepinja Fladenbrot krönt Kebab-, Gyros oder kalt-warme Salatgerichte zu wahren Meisterwerken. Einfach aushöhlen, mit dem Grilltoaster aufwärmen und nach Belieben füllen. Nach Wunsch fügen Sie noch Saucen, Aufstriche oder frisches Gemüse hinzu.



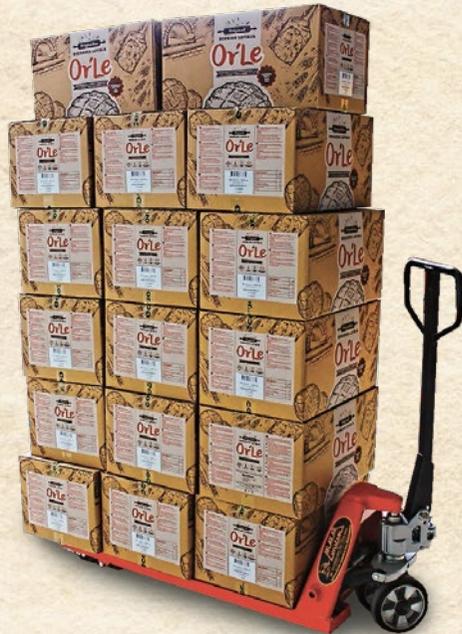
SANDWICH



Mit **Or'Le Lepinja Fladenbrot** gelingen die besten Gourmet-Sandwiches. Egal ob mit Schinken oder Fisch, Gemüse oder Meeresfrüchten: **Or'Le Original Lepinja Fladenbrot** einfach im Grilltoaster aufwärmen und nach Herzenslust füllen und garnieren.

GRÖSSEN

und Verpackung



Stück	40	25	10x4 Pack
Gewicht	140g	200g	200g

80g • Mini-Kebab, Sandwich oder im Brotkorb

140g • Kebab, Sandwich und Grill

200g • Brotkorb, Grill, Restaurant, Heimgebrauch, usw.

Or'Le

HALTBARKEIT

und Lagerung



Or'Le Original Lepinja Fladenbrot
hat bei einer Lagerung von -18°C oder
kälter ein MHD von 12 Monaten.

Nach dem Auftauen im Kühlschrank
aufbewahren, dann ist ein MHD von 3
Tagen gewährleistet.

Kein weiteres Aufbacken erforderlich,
aber auf Wunsch möglich.

Or'Le

Or'Le

BEZ KONZERVANSA I ADITIVA
PECENA - BRZO ZAMRZNUTA



TRADICIONALNA
RECEPTURA
OD
1464

Or'Le Original Lepinja Fladenbrot stellt bei richtiger Platzierung ein strategisch wichtiges Produkt dar. Lebensmittelhandel und Caterer dürfen sich dank **Or'Le Original Lepinja** auch über Umsatzsteigerungen bei Komplementärprodukten freuen.

EIN STRATEGISCH

wichtiges Produkt!