


SORTIMENT

2024 – 2025



**La Lorraine**

Pečení je naše vášně



MY JSME LA LORRAINE
PEČENÍ JE NAŠE VÁŠEŇ





La Lorraine

Pečení je naše vášně

Utvářejí nás naše kořeny. Naše pekařské dědictví začalo již v roce 1939. Podporujeme řemeslné tradice a jsme hrdí na to, že přinášíme nejlepší pečivo ve své třídě. Využíváme vědu a nejnovější technologie k dosažení nejvyšší kvality naší práce.

To vše děláme s jediným cílem a posláním: péct ty nejlepší výrobky, které jsou pro všechny dostupné.





PRO PEKAŘSKÉ ŘEMESLO ŽIJEME

Rozumíme zrnům a semínkům, droždí i mouce.
Neodpočineme si dokud nevytvoříme perfektní kůrku
a vzdušnou střídku. Na čem záleží, jste vy, váš úspěch
v podnikání a spokojenost vašich zákazníků
od prvního sousta.





A photograph of two bakers in a bakery. They are standing in front of tall metal racks filled with various types of bread, including round loaves and long rolls. The bakers are wearing dark, professional-looking shirts. The lighting is warm and focused on the bread. The text 'Z POLE AŽ NA STŮL' is overlaid in the center of the image.

Z POLE
AŽ NA STŮL





NAŠE ZNAČKA KVALITY

Tři zrna hrdě korunuji logo naší značky a vyjadřují náš závazek kvality řemeslné pekárny dostupné pro všechny. Každé zrno v našem symbolu představuje část příslibu naší kvality: Nejmodernější pekařská technologie, znalosti řemeslných tradic a know-how a náš závazek dodávat špičkové produkty.

Naše značka kvality je tu proto, aby ukázala náš závazek ke kvalitě v celém našem hodnotovém řetězci. Od pole až po první sousto. Od kůrky ke střídce.





CHLĚB A SLANÉ PEČIVO

Klasický i autentický – tradiční i praktický. Velký, malý, měkký, křupavý, pečený v kamenné peci, s kvasem nebo pekařským droždím.



SLADKÉ PEČIVO

Sháníte dort? Koláče? Nebo tartaletky, dezerty a muffiny? Okouzlete chuťové pohárky svých zákazníků světovými klasikami i oblíbenými místními produkty.



VIENNOISERIE

Od croissantů po závitky s čokoládou, od šneků s rozinkami po klasiku se zlatavým krémem, tradiční i inovativní.



SLANÉ SNACKY

Rozmazlete své zákazníky naší klasikou, nebo jim nabídněte snacky té nejvyšší kvality – neodolatelné a praktické.



OBSAH



CHLĚB A SLANÉ PEČIVO

10

- BAGETY 10
- RUSTIKÁLNÍ BAGETY 16
- CIABATTY A KOSTKY 20
- KAISERKY A DALAMÁNKY 22
- CHLEBY 25



VIENNOISERIE

30

- MINI PLUNDOVÉ PEČIVO 32
- PLUNDOVÉ PEČIVO 34
- MINI CROISSANTY 38
- MÁSLOVÉ CROISSANTY 39
- CROISSANTY 40
- PLNĚNÉ CROISSANTY 40
- MULTICEREÁLNÍ CROISSANTY 41
- LISTOVÉ PEČIVO 42
- DOPLŇKOVÝ SORTIMENT 42



SLADKÉ PEČIVO

44

- KOBLIHY 46
- MUFFINY A BÁBOVKY 47
- KOLÁČKY 48
- TARTALETKY 50
- POHÁRKY 51
- KOLÁČE PŘEDKRÁJENÉ I NEPŘEDKRÁJENÉ 52
- ŘEZY 53
- DORTY PŘEDKRÁJENÉ 54



SLANÉ SNACKY

56

- SLANÉ PEČIVO A SNACKY 58
- PAGÁČE 62
- LOUHOVANÉ PEČIVO 63
- MINI BÖREKY 64
- BÖREKY 65





CHLĚB A SLANÉ PEČIVO



Jemné, křupavé nebo pečené v kamenné peci. Slané pečivo je základem každého stolu i regálu. S láskou pečeme i ten nejmenší kousek, abyste svým zákazníkům mohli nabídnout chutné, voňavé a dlouho čerstvé pečivo.





BAGETY

2103284  
BAGETKA PŘÍLOHOVÁ SVĚTLÁ



 35 g  9 cm
 190  32
 15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Křupavá světlá bagetka v mini velikosti. Skvělá jako příloha i na výrobu mini sendvičů.

2103356  
BAGETKA PŘÍLOHOVÁ TMAVÁ



 35 g  8 cm
 190  32
 15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180 °C / 11-13 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Křupavá tmavá bagetka v mini velikosti. Vyrobená z pšeničné a pšeničné celozrnné mouky. Skvělá jako příloha i na výrobu mini sendvičů.

4229743  
BAGETA MALÁ SVĚTLÁ



 55 g  13 cm
 110  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Malá světlá bagetka v klasickém francouzském stylu.

4296358  
BAGETA MALÁ SVĚTLÁ KLASIK



 55 g  13 cm
 110  28
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Malá světlá bagetka ideální jako přílohové pečivo nebo na výrobu sendvičů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4295586  
BAGETKA S POSYPEM



 55 g  13 cm
 160  20
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Malá světlá bagetka se zlatavou křupavou kůrkou jemně ozdobenou směsí tmavých a zlatých lněných semínek, sójovou drtí, sezamem a mákem.

4229750  
CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNÍ – MALÁ



 60 g  13 cm
 100  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Malá tmavá vícezrnná bagetka obohacená pšeničnými otrubami a semínky slunečnice a lnu.



4229742  
PICCOLO BAGETA – MALÁ



 80 g  20 cm
 80  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Středně velká světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů.

4229768  
PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK





 80 g  20 cm
 80  28
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Menší světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4293326  
CEREÁLNÍ BAGETKA



 80 g  18 cm
 65  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrná bagetka zdobená jedním podélným řezem. Obohacená a sypaná lněnými semínky, pšeničnými otrubami a drcenou sójou.

4227660  
FIT BAGETA – MALÁ



 95 g  20 cm
 70  28
 25 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Středně velká bageta s pšeničnými otrubami.

4227906  
BAGETKY MALÉ SVĚTLÉ – BALENÉ



 55 g  13 cm
 20x (6 x 55g)  20
 210-230 °C / 8-10 min. **PŘEDPEČENÉ**

Malé světlé bagetky se zlatavou kůrkou a měkkou nadýchanou střidkou. Sáček obsahuje 6 ks předpečených bagetek určených k domácímu dopékání.



BAGETY

4040287 BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM



 80 g  15 cm
 96  28
 10-15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180-190 °C / 12-15 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

4229602 BYLINKOVÁ BAGETA



SEZÓN
VÝROBEK

 80 g  18 cm
 80  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Pšeničná bageta s měkkou středkou, křupavou kůrkou a jemnou bylinkovou chutí a vůní.

4227680 FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ



 120 g  27 cm
 55  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

4296379 FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ KLASIK



 120 g  27 cm
 55  28
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Světlá bageta obohacená olejem, který ji zajišťuje vláčnost a měkkost po delší dobu. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4227670 FRANCOUZSKÁ BAGETA



 245 g  54 cm
 28  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu, Zdobená čtyřmi šikmými řezy.



4293325  
VENKOVSKÁ BAGETA S KVÁSKEM



 120 g  26 cm
 90  20
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Křupavá řemeslná bageta z vícezrného těsta s pšenično-ječným kvasem. Se semínky a unikátní směsí sušeného podmáslí, syrovátky a bramborových vloček, díky kterým má jemně mléčnou chuť. Zlatavá kůrka bohatě sypaná cereální směsí se semínky.

4229810 
STAROČESKÁ BAGETA



 120 g  26 cm
 55  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Zlatavá řemeslná bageta z vícezrného těsta se semínky (lín, slunečnice) a jedinečnou směsí sušeného podmáslí a syrovátky, bramborových a ovesných vloček, které bagetě dodávají jemně mléčnou chuť. Silnější kůrka sypaná žitnou moukou.

4229808  
ŠPALDOVÁ BAGETA



 120 g  26 cm
 55  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá bageta obohacená špaldovou moukou a vločkami, které jí dodávají jemně oříškovou chuť a vůni. Hutnější střídkka obsahuje semínka slunečnice a lnu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálně posypaná žitnou moukou.

4229820  
KORNBAGETA – STŘEDNÍ



 125 g  27 cm
 55  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrná bageta s cereáliemi a semínky. Bohatě sypaná semínky zlatého a hnědého lnu.



RUSTIKÁLNÍ BAGETY

2104238   
BANKETKA SVĚTLÁ



 30 g  11,5 cm
 200  32
 15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180 °C / 4-6 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlá banketka s vláchnou porézní střídkou a křupavou kůrkou.

2104240   
BANKETKA TMAVÁ



 30 g  11,5 cm
 200  32
 15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

2104239   
BANKETKA TOSKÁNSKÁ



 30 g  11,5 cm
 200  32
 15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180 °C / 4-6 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Vícezrná banketka s žitnou moukou a sójovou drtí, zdobená směsí lněných semínek.

KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ



TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ



4297757   
KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ



 80 g  17 cm
 70  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Originálně tvarovaná bagetka s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4296352   
KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK



 80 g  17 cm
 70  32
 22 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Originálně tvarovaná bagetka s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4295507   
BAGETA S POHANKOU – MALÁ



 85 g  17 cm
 110  24
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrná bageta s pohankou, lněnými semínky a sójovou drtí. Zdobená cereální směsí a semínky.

4297770   
TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ



 80 g  17 cm
 70  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Vícezrná bagetka s žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných semínek.

4296354   
TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK



 80 g  17 cm
 70  32
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Vícezrná bagetka s žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných semínek. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



RUSTIKÁLNÍ BAGETY

4295378   
RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ



 130 g  25 cm
 40  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295369   
BRAMBOROVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ



 130 g  25 cm
 40  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Pšenično-žitná bageta obohacená bramborovou směsí a semínky. Bohatě posypaná lněnými semínky.

4227674   
TMAVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ






 130 g  25 cm
 40  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. Obohacená pšeničnou trhankou, sójovými a ovesnými vločkami, slunečnicovými a lněnými semínky.

4295400   
RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ



 130 g  25 cm
 40  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrná bageta s pohankou, lněnými semínky a sójovou drtí. Zdobená cereální směsí a semínky.

4296350   
RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ KLASIK



 130 g  25 cm
 40  28
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Tmavá vícezrná bageta s pohankou, lněnými semínky a sójovou drtí. Zdobená cereální směsí a semínky. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



4295508    
ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM








 130 g  23,5 cm
 65  20
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlá pšeničná bageta s obsahem pšenično-ječného kvasu.
S vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou ozdobenou třemi šikmými řezy.

4297667    
RUSTIKÁLNÍ BAGETA





 220 g  30,5 cm
 24  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295391    
DŘEVORUBECKÁ BAGETA – STŘEDNÍ



 160 g  27,5 cm
 40  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrnná bageta se sójovými boby, lněnými a slunečnicovými semínky.



CIABATTY A KOSTKY

4070102   
MINI CIABATTA KLASIK



 50 g  9 cm
 95  32
 30-40 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Plně dopečená světlá mini ciabatta s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295376   
CIABATTA NATURAL



 60 g  8,5 cm
 90  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Mini světlá ciabatta s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295380   
TMAVÁ KOSTKA



 60 g  9 cm
 90  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrnná kostka se sójovou drtí, pšeničnou a žitnou trhankou. S bohatým cereálním posypem.

4294259   
KOSTKA S DÝNÍ



 70 g  9,5 cm
 90  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavá vícezrnná kostka s dýňovými semínky uvnitř střídy i na povrchu. Obohacená pšeničnými otrubami.

4035076    
ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY



 87 g  11 cm
 70  30
 20-40 min. **PŘEDPEČENÉ**
 180-200 °C / 9-13 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Žitná kostka s vysokým podílem přidaných slunečnicových a lněných semínek.



4295370   
CIABATTA JUNIOR



 90 g  13,5 cm
 60  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Středně velká ciabatta s vláchnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295359   
CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY



 130 g  15,5 cm
 50  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Ciabatta se sušenými rajčaty a bylinkami, které jí dodávají výraznou chuť a vůni.

4295374   
CIABATTA S OLIVAMI



 90 g  13,5 cm
 70  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Středně velká ciabatta obohacená kousky černých oliv.

4295367   
VENKOVSKÁ CIABATTA S PROVENSÁLSKÝM KOŘENÍM



 130 g  15,5 cm
 50  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Ciabatta s lehkou vzdušnou střídkou plnou aromatických bylinek (oregano, bazalka, tymián, majoránka, rozmarýn a šalvěj). Obohacená olivovým olejem. Zdobená atraktivním posypem ze sušených bylinek.

4295319   
CIABATTA SE ZELÍM A KMÍNEM



 90 g  11,8 cm
 80  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Pšeničná ciabatta s kysaným zelím, restovanou cibulkou a kmínem, které jí dodávají typickou chuť. Obohacená bramborovými vločkami, díky kterým je příjemně vláčná. Zdobená kmínovým posypem.

4295375   
MAXI CIABATTA



 250 g  34-37 cm
 24  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Velká pšeničná ciabatta s vláchnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.



KAISERKY A DALAMÁNKY

4294345  
MINI KAISERKY – MIX



 35 g  8 cm
 2 x (3 x 25)  32
 15 min. **PŘEDPEČENÉ**
 190 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Kolečka mini světlého pečiva s typickou ražbou na povrchu. Balení obsahuje kaiserky natural, se sezamem a s mákem.

4300148  
MINI KAISERKA NATURAL



 35 g  8,5 cm
 150  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 5-7 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlé pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4300226  
MINI KAISERKA CEREÁLNÍ



 35 g  8,5 cm
 150  32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 5-7 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Tmavé mini pečivo s cereáliemi, semínky a typickou ražbou na povrchu. Zdobené semínky lnu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4227909  
KAISERKY CEREÁLNÍ – BALENÉ



 65 g  10,5 cm
 20x (6 x 65 g)  20
 210-230 °C / 8-10 min. **PŘEDPEČENÉ**

Vícezrné kaiserky obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Sáček obsahuje 6 ks předpečených kaiserek určených k domácímu dopékání.

4294344  
KAISERKA NATURAL



 60 g  10,5 cm
 95  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu.

4294347  
KAISERKA CEREÁLNÍ



 60 g  10,5 cm
 100  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Vícezrné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky.



4294357  
KAISERKA SPECIÁL



 60 g  10,5 cm
 95  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky.

4294354  
BIO SLUNÍČKO



 55 g  10 cm
 100  28
PŘEDPEČENÉ
 200 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Originálně tvarovaná vícezrná bulka obsahující lněné semínko, žitnou sladovou mouku, slunečnicová semínka a otruby. BIO certifikace.

4296386  
KAISERKA CEREÁLNÍ KLASIK



 60 g  10,5 cm
 120  20
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Vícezrné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky.

4205433  
KAISERKA S MÁKEM



 60 g  10,5 cm
 90  28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané mákem.

KAISERKA CEREÁLNÍ





BIO SLUNÍČKO



KAISERKY A DALAMÁNKY

4294485  
MUŠLE NATURAL S MÁKEM



 76 g  11 cm
 120  20
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlé pšeničné pečivo s originální ražbou na povrchu.
Zdobené mákem.

4229770  
DALAMÁNEK



 75 g  11 cm
 120  20
PŘEDPEČENÉ
 190 °C / 9-11 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Křupavá chlebová pšenično-žitná bulka s hutnější pružnou
střídkou. Připravená dle tradiční receptury, posypaná kmínem
a solí.

MUŠLE S MÁKEM



DALAMÁNEK



CHLEBY

4294411   
DŘEVORUBECKÝ CHLEBÍK



 360 g  30 cm
 20  28
 45 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Atraktivně tvarovaný vícezrný chlebič s vláčnými sójovými boby. Obohacený směsí lnu, slunečnice a otrub.
Ručně tvarovaný.

4300351  
DŘEVORUBECKÝ CHLĚB



 420 g  36 cm
 18  32
 20-30 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 9-11 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Pšenično-žitný vícezrný chléb s vláčnými sójovými boby. Obohacený semolinou, směsí slunečnice, lnu a otrub.

4295411   
CHLĚB SE SLUNEČNICÍ



 420 g  24 cm
 18  28
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Pšenično-žitný chléb se slunečnicovými semínky uvnitř střídý i na povrchu.

4295412   
CHLĚB S DÝNÍ



 420 g  24 cm
 18  28
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Pšenično-žitný chléb s dýňovými semínky uvnitř střídý i na povrchu. Obohacený pšeničnými otrubami.

4295546   
CEREÁLNÍ CHLĚB



 420 g  24 cm
 18  28
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Vícezrný chléb s pšeničnými otrubami, lněnými a slunečnicovými semínky. S bohatým posypem z hnědých a zlatých lněných semínek.



CHLEBY

4295542   
NEAPOLSKÝ CHLÉB



 420 g  18,5 x 16,5 cm
 18  32
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Pšenično-žitný chléb s křupavou kůrkou zlatavé barvy, která je ozdobena dvěma šikmými řezy.

4295383   
MULTICEREÁLNÍ CHLÉB



 420 g  18,5 x 16,5 cm
 15  28
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Vícezrný chléb s ovesnými vločkami, slunečnicí, lněnými semínky a kukuřičnou moukou. Zdobený třemi šikmými řezy.

4294413   
TMAVÝ VÍCEZRNNÝ CHLÉB



 420 g  18,5 x 16,5 cm
 16  28
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Tmavý vícezrný chléb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovesnými vločkami, lněnými semínky a vláčnými sójovými boby. Zdobený cereálním posypem s ovesnými vločkami a semínky.

4295396   
FARMÁŘSKÝ CHLÉB



 420 g  18,5 x 16,5 cm
 15  32
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Tmavý pšenično-žitný chléb obohacený o cereálie a semínka (len, slunečnice, sójové a ovesné vločky).

MULTICEREÁLNÍ CHLÉB



FARMÁŘSKÝ CHLÉB





4030100    
SELSKÝ CHLÉB S KVASEM



 450 g

 14

 210 °C / 14-16 min.

 24 cm

 28

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 4

Tradiční chléb z pšeničné a žitné mouky, s křupavou kůrkou. Obsahuje pšeničný kvas, který dodává chlebu tradiční chuť.

4300361  
RUSTIKÁLNÍ SEMOLINOVÝ CHLÉB



 420 g

 16

 20 min.

 190 °C / 10-12 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

 27 cm

 28

PŘEDPEČENÉ

Rustikální chléb obsahující semolinu - jedna z nejcennějších a nejstarších odrůd tvrdozrné pšenice, která obsahuje více minerálů a udržuje déle vlhkou střídu.

4300362  
RUSTIKÁLNÍ BRAMBOROVÝ CHLÉB



 420 g

 18

 20 min.

 190 °C / 10-12 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

 25 cm

 28

PŘEDPEČENÉ

Rustikální chléb obsahující kombinaci pšeničné, žitné a semolinové mouky a bramborových vloček. S křupavou kůrkou a vláčnou střídou.



CHLEBY

4030102    
ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM



 450 g  Ø 19 cm
 14  28
 30 min. **PŘEDPEČENÉ**
 170-190 °C / 10-12 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Chléb kulatého tvaru s pšeničnou, celozrnnou pšeničnou a žitnou moukou. Obsahuje pšeničný kvas.

4219040  
KMÍNOVÝ CHLÉB






 500 g  Ø 16 cm
 6  40
 120 min. **PŘEDPEČENÉ**
 220 °C / 7-8 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Tradiční kulatý chléb s pšeničnou a žitnou moukou. Ochucený kmínem. Na povrchu lehce posypaný moukou.

2307013    
SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB








 800 g  42 cm
 7  32
PŘEDPEČENÉ
 210 °C / 14-16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Světlý chléb z pšeničné a žitné mouky s aktivním pšeničným kváskem. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamené peci.

2307014    
TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB



 800 g  42 cm
 7  32
PŘEDPEČENÉ
 210 °C / 14-16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky s aktivním pšeničným kváskem. Obohacený slunečnicovými a lněnými semínky, pšeničnými otrubami a sójou. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamené peci.

2102009  
BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB



 800 g  25 cm
 6  28
PŘEDPEČENÉ
 210 °C / 9-11 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

Světlý formový chléb s typicky rozpraskaným povrchem, silnější křupavou kůrkou a nadýchanou měkkou střídou. Skvělý na výrobu sendvičů.



SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLĚB





VIENNOISERIE

Naše plundrové a listové pečivo učaruje
vaším zákazníkům svou skvělou chutí.
Křupavé a nadýchané, navíc okouzující
i svou typickou vůní. Jednoznačná láska
od prvního momentu až do posledního sousta.





MINI PLUNDROVÉ PEČIVO

4208315 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI



 25 g  5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini šnek s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

4206344 MINI ŠNEK S ROZINKAMI S MÁSLEM



 25 g  5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini šnek s máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

4350034 MINI ŠNEK S OŘECHOVOU NÁPLNÍ



 25 g  6 cm
 150  88
 15 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 9-11 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini šnek s vláčnou náplní s vlaškými ořechy.

4208316 MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



 25 g  5,5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini závitek s výraznou máslovou chutí a vůní. S dvěma proužky čokoládové náplně.

4208189 MINI ZÁVITEK S MÁSLEM S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



 25 g  5,5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini závitek s máslovou chutí a vůní. S dvěma proužky čokoládové náplně.



4208271 
MINI MŘÍŽKY MIX



 45 g  7,2 cm
 3 x 40  56
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mix oblíbených mřížek z jemného plundrového těsta v mini velikosti s jablečnou, višňovou a meruňkovou náplní.

4208257 
MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSEK



 45 g  7,2 cm
 3 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini mřížka s višňovou náplní.

4208258 
MINI MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK



 45 g  7,2 cm
 3 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini mřížka s meruňkovou náplní.

4208259 
MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK



 45 g  7,2 cm
 3 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini mřížka s jablečnou náplní.

MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSEK



MINI MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK



PLUNDROVÉ PEČIVO

4208238 
ŠNEK SE SKOŘIČÍ



 95 g  9 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Šnek z jemného plundrového těsta s máslem. Plněný bohatou skořicovou náplní s vláčnou strukturou. Křupavá kůrka zdobena krystalky cukru.

4208254 
ŠNEK S ROZINKAMI A PUDINKEM



 95 g  10,5 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Šnek plněný pudinkem a rozinkami.

4208210 
ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



 70 g  10,5 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně.

4208229 
ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ A PUDINKEM



 90 g  10 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně a pudinkem.

4208324 
ČOKOTWIST



 90 g  20 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený twist plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.



4208285 
ZÁKUSEK PUDINK A JAHODY



 110 g  15 cm
 2 x 20  72
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký zákusek s pudinkovou a jahodovou náplní.

4208358 
ZÁKUSEK PUDINK A RYBÍZ



 100 g  13,5 cm
 2 x 35  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký zákusek bohatě plněný krémově jemným pudinkem a pikantní rybízovou náplní.

4208276 
MŘÍŽKA PUDINK A MALINY



 80 g  11 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velká mřížka plněná dvěma proužky pudinkové náplně a jedním proužkem malinové náplně.

4208275 
MŘÍŽKA TVAROH A BORŮVKY



 80 g  11 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velká mřížka plněná dvěma proužky tvarohové náplně a jedním proužkem borůvkové náplně.

4206268 
KOSTKA S PUDINKEM



 100 g  8,5 cm
 2 x 40  48
 35 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Kostka s jemnou pudinkovou náplní. Ideálně se hodí ke zdobení polevami, gelem, oříšky, čokoládou či sladkými posypy.

4206267 
ŠÁTEČEK S TVAROHEM



 80 g  14 cm
 2 x 45  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Tradičně tvarované pečivo s tvarohovou náplní s rozinkami.



PLUNDROVÉ PEČIVO

4208215 TVARHOVÁ TAŠTIČKA



 100 g  12 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s tvarohovou náplní s rozinkami.

4208214 OŘÍŠKOVÁ TAŠTIČKA



 100 g  12,5 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s jemnou náplní s karamellem a lískovými oříšky.
Na povrchu sypaná drcenými lískovými oříšky.

4208213 POVIDLOVÁ TAŠTIČKA



 100 g  12 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s tradiční povídkovou náplní.

4208216 MAKOVÁ TAŠTIČKA



 100 g  12 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s vláčnou makovou náplní. Na povrchu sypaná celými makovými zrníčky.

4208212 MINI JABLEČNÝ ZÁVIN



 100 g  13 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Malý závin plněný jablečnou náplní se skořicí. Na povrchu zdobený drobnými zářezy.

4208325 PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM



 100 g  11,5 cm
 2 x 40  56
 40 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 19-21 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Atraktivně zapletené pečivo z jemného plundrového těsta s pekanovými ořechy a javorovým sirupem.



MAKOVÁ TAŠTIČKA



TVAROHOVÝ HŘEBEN



4208364 MAKOVÝ HŘEBEN



 120 g  14 cm
 2 x 20  56
 40-45 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190°C / 12-16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 2**

Atraktivně tvarovaný hřeben z jemného plundrového těsta bohatě plněný makovou náplní.

4208376 HŘEBEN DUO JABLKO-SKOŘICE



 120 g  13 cm
 2 x 20  56
 40-45 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190°C / 12-16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 2**

Atraktivně tvarovaný hřeben z jemného plundrového těsta bohatě plněný dvojitou náplní - jablečnou a skořicovou.

4208365 TVAROHOVÝ HŘEBEN



 120 g  14 cm
 2 x 20  56
 40-45 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190°C / 12-16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 2**

Atraktivně tvarovaný hřeben z jemného plundrového těsta bohatě plněný tvarohovou náplní.



MINI CROISSANTY

4208191 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT



 25 g  6,5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní. Obsahuje 20,7 % másla.

4208193 MINI CROISSANT



 25 g  6,5 cm
 2 x 125  56
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.

4208187 MINI CROISSANT S MÁSLEM



 25 g  6,5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S přidavkem másla, které mu dodává jemnou máslovou chuť a vůni.



MÁSLOVÉ CROISSANTY

4200427 MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK



 55 g	 17 cm
 34	 48
 20 min.	PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní (24,7 % másla v plně pečeném croissantu). Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Pro zvýraznění chuti a vůně lze i krátce prohřát v peci (200 °C / 3-4 min, bez rozmrazení předem).

4206120 MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM



 70 g	 14 cm
 2 x 35	 48
 30 min.	PŘEDKYNUTÉ
 170 °C / 17-20 min.	PROGRAM PEČENÍ: 2

Prémiový máslový croissant s 25 % másla, díky kterému má extra bohatou máslovou chuť a vůni. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou s výraznými závitky.

4206113 MÁSLOVÝ CROISSANT



 65 g	 13,5 cm
 2 x 40	 48
 30 min.	PŘEDKYNUTÉ
 170 °C / 17-20 min.	PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. 18 % másla.

4206142 MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT



 75 g	 14 cm
 2 x 30	 48
 30 min.	PŘEDKYNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min.	PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti. 20 % másla.

MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT



CROISSANTY

4206139 
CROISSANT S MÁSLEM



 65 g  13 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický croissant s přidavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

4206116 
MAXI CROISSANT S MÁSLEM



 90 g  15 cm
 2 x 30  56
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický croissant s přidavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní v maxi velikosti.

PLNĚNÉ CROISSANTY

4206122  
CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLNÍ



 95 g  15 cm
 2 x 30  56
 40 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Croissant bohatě plněný lahodnou jahodovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206123  
CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



 95 g  15 cm
 2 x 30  56
 40 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Croissant bohatě plněný lahodnou meruňkovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206157 
CROISSANT S LÍSKOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU



 95 g  15 cm
 2 x 30  56
 40 min. **PŘEDKYNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Croissant bohatě plněný lískooříškovou náplní, sypaný kousky čokolády.





CROISSANT S LÍSKOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU



MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



MULTICEREÁLNÍ CROISSANTY

4205204 

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM



 80 g

 2 x 40

 30-45 min.

 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

 14,5 cm

 56

PŘEDKYNUTÉ


Prémiový multicereální croissant z plundrového těsta s máslem. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Zdobení bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice).

4201630 

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



 80 g

 2 x 40

 30-45 min.

 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

 14 cm

 48

PŘEDKYNUTÉ

Tmavý multicereální croissant z plundrového těsta se semínky lnu a slunečnice, pšeničnými otrubami, špaldovými a pšeničnými vločkami. Zdobení bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice).



LISTOVÉ PEČIVO

4208404 MINI DUO ZÁVIN S PUDINKEM A VIŠŇOVOU NÁPLNÍ



 50 g  5 cm
 2 x 80  64
 0 min. K DOPEČENÍ
 180-190 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Mini zavin z listového těsta s pudinkovou a višňovou náplní. Zdobený krystalovým cukrem.

4206105 VIŠŇOVÁ KAPSA




 120 g  20 cm
 2 x 30  44
 0 min. K DOPEČENÍ
 180-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Kapsa z listového těsta s višňovou náplní s kousky višni. Zdobená krystalovým cukrem.

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT

4206209 LISTOVÉ TĚSTO – PLÁT



 840 g  24
 25 POLOTOVAR
 30 min. KE ZPRACOVÁNÍ
 Dle typu výrobku

Velký plát listového těsta (57 x 37 x 0,25 cm), který je ideální pro přípravu různých druhů vlastního pečiva.

4206106 MERUŇKOVÁ KAPSA



 100 g  13,5 cm
 2 x 45  44
 0 min. K DOPEČENÍ
 180-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Kapsa z listového těsta s meruňkovou náplní. Zdobená krystalovým cukrem.

4206103 JABLEČNÁ KAPSA



 100 g  12 cm
 2 x 45  44
 0 min. K DOPEČENÍ
 180-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Kapsa z listového těsta s jablečnou náplní s kousky jablek a skořicí. Zdobená krystalovým cukrem.







SLADKÉ PEČIVO



Kdo by si čas od času nedal rád nějakou sladkou dobrotu? Vaši zákazníci jistě ano. Díky naší sladké pekárně jim nyní můžete nabídnout lahodné potěšení plné intenzivních příchutí, které pohladí na duši i na jazyku.





KOBLIHY

4237810 

KOBLIHA S NÁPLNÍ OVOCNO-JAHODOVOU



 50 g

 50

 90 min.

 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha plněná ovocnou náplní s jahodovým pyré.

4250254 

KOBLIHA S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



 50 g

 50

 30 min.

 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s meruňkovou náplní.

4250250 

KOBLIHA S NUGÁTOVOU NÁPLNÍ



 50 g

 50

 30 min.

 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s nugátovou náplní. Na povrchu zdobena proužky tmavé polevy.



MUFFINY A BÁBOVKY

4293116 MUFFIN S ČOKOLÁDOU



 70 g

 50

 30 min.

 52

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v „tulip“ košíčku s puntíky.

4294249 MUFFIN S ČOKOLÁDOU



 100 g

 18

 30 min.

 120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4294248 MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ



 100 g

 18

 30 min.

 120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4294250 MUFFIN S BORŮVKAMI



 100 g

 18

 30 min.

 120


K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s borůvkami, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4276547 MRAMOROVÁ BÁBOVKA



 1300 g

 16 x 81,5 g

 8 °C / 6 hod.

 150

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bábovka s mramorovou strukturou ze světlého a tmavého třeňého těsta. Předkrájená na 16 porcí o hmotnosti 81 g.



KOLÁČKY

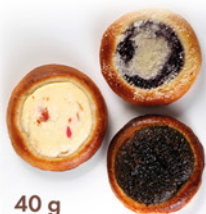
4293543 FORMANOVY KOLÁČKY S TVARHOVOU NÁPLNÍ S MERUŇKOVOU PŘÍCHUTÍ



 40 g
 14 x 6  64
 30 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200-210 °C / 4-5 min. **PROGRAM PEČENÍ: SPEC.**

Koláček z kynutého těsta s jemnou tvarohovou náplní s kousky papáji a meruňkovou příchutí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293523 FORMANOVY KOLÁČKY MIX



 40 g
 12 x 6  64
 30 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200-210 °C / 4-5 min. **PROGRAM PEČENÍ: SPEC.**

Koláčky z kynutého těsta s náplní borůvkovou, tvarohovou a makovou.

4293547 FORMANOVY KOLÁČKY S BORŮVKOVOU NÁPLNÍ



 40 g
 14 x 6  64
 30 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200-210 °C / 4-5 min. **PROGRAM PEČENÍ: SPEC.**

Koláček z kynutého těsta s borůvkovou náplní ozdobený drobenkou. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4241106 KOLÁČ MIX








 75 g
 72  72
 30 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Tradiční český koláč s tvarohovou, makovou a jahodovou náplní.

4293545 FORMANOVY KOLÁČKY S MAKOVOU NÁPLNÍ



 40 g
 14 x 6  64
 30 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200-210 °C / 4-5 min. **PROGRAM PEČENÍ: SPEC.**

Koláček z kynutého těsta s velmi vláčnou makovou náplní se skořicí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.





TARTELETKY

2104746 TARTELETKA PLNĚNÁ KRÉMEM



 71 g  Ø 8 cm
 2 x 14  96
 4-7 °C / 6 hod. POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ

Světlý korpus z křehkého máslového těsta plněný nadýchaným krémem z vanilkového cukrářského krému a šlehačky. Lahodný základ připravený k dalšímu zdobení.

2104742 TARTELETKA ČOKOLÁDOVÁ S HRUŠKAMI



 123 g  Ø 8,5 cm
 2 x 14  96
 4-7 °C / 6 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kakaový korpus z křehkého máslového těsta plněný vrstvou hruškové náplně, kterou doplňuje vláčná náplň z belgické čokolády a frangipane z pravých mandlí. Zdobené šťavnatými hruškovými kostičkami a jemným cukrovým popraškem.

2104935 TARTELETKA FRANGIPANE S REBARBOROU



ZMĚNA
HMOTNOSTI

 95 g  Ø 8,5 cm
 2 x 14  96
 22 °C / 1 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý korpus z křehkého máslového těsta plněný pudinkovým krémem s mletými mandlemi (frangipane). Zdobené kostičkami rebarbory a glazurou.

2104722 TARTELETKA FRANGIPANE S JABLKY



 98 g  Ø 8 cm
 2 x 14  96
 4-7 °C / 10 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý korpus z křehkého máslového těsta plněný pudinkovým krémem s mletými mandlemi (frangipane). Zdobené kostičkami jablek a glazurou.

4280986 TARTELETKA



 24 g  Ø 8,5 cm
 144  40
 30 min. POLOTOVAR
KE ZPRACOVÁNÍ

Košiček z křehkého těsta, připravený k naplnění.



POHÁRKY

4276556

POHÁREK MÜSLI S MALINAMI



📏 180 g

📦 30

❄️ 10 °C / 6 hod.

📦 40

K ROZMRAZENÍ
A PODÁVÁNÍ

Lahodný dezert složený ze tří vrstev – ovocná vrstva s malinami, smetanový krém se sýrem Philadelphia a müsli s čokoládou.

4276558

POHÁREK S PŘÍCHUTÍ TIRAMISU



📏 180 g

📦 30

❄️ 10 °C / 6 hod.

📦 40

K ROZMRAZENÍ
A PODÁVÁNÍ

Lahodný dezert vrstvený v pohárku. Užijte si typickou chuť tiramisu v podobě lahodného smetanového krému a drceného korpusu s chutí kávy.

4276557

POHÁREK S MALINAMI



📏 180 g

📦 30

❄️ 10 °C / 6 hod.

📦 40

K ROZMRAZENÍ
A PODÁVÁNÍ

Lahodný svěží dezert složený ze tří vrstev – šťavnatý kakaový základ s ovesnými vločkami, smetanový krém se sýrem Philadelphia a ovocná vrstva s voňavými malinami.

4276467

POHÁREK TVAROHOVÝ S VIŠŇEMI



📏 180 g

📦 30

❄️ 10 °C / 6 hod.

📦 40

K ROZMRAZENÍ
A PODÁVÁNÍ

Lahodný dezert s vrstvou tvarohu, který doplňuje svěží višňová náplň zdobená kandovanou třešní.

POHÁRKY

VYLAĐENÉ DEZERTY NEJEN NA CESTY



KOLÁČE NEPŘEDKRÁJENÉ I PŘEDKRÁJENÉ

4276549 → 4276565* 
CHEESECAKE



**NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA**

 1250 g  Ø 26 → 25 cm
 10 → 8  48 → 63
 22 °C / 5-6 → 5 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s pečenou náplní z krémového sýru. Nepředkrájený, samostatně balený dort. Rozmrazený dort je možné podávat pouze po rozmrazení, ale také prohřát v peci (150°C/25 min) nebo 15 min. v mikrovlnné troubě.

4276548 → 4276566* 
JABLEČNÝ KOLÁČ S DROBENKOU



**NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA**

 1250 g  Ø 26 → 25 cm
 10 → 8  48 → 63
 22 °C / 5-6 → 5 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort. Rozmrazený dort je možné podávat pouze po rozmrazení, ale také prohřát v peci (150°C/25 min) nebo 15 min. v mikrovlnné troubě.

4276551 → 4276563* 
CHEESECAKE S KAKAOVOU DROBENKOU



**NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA**

 1250 g  Ø 26 → 25 cm
 10 → 8  48 → 63
 22 °C / 5-6 → 5 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort z tmavého těsta s pečenou náplní z krémového sýru. Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort. Rozmrazený dort je možné podávat pouze po rozmrazení, ale také prohřát v peci (150°C/25 min) nebo 15 min. v mikrovlnné troubě.

4276550 → 4276564* 
ŠVESTKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU



**NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA**

 1250 g  Ø 26 → 25 cm
 10 → 8  48 → 63
 22 °C / 5-6 → 5 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort. Rozmrazený dort je možné podávat pouze po rozmrazení, ale také prohřát v peci (150°C/25 min) nebo 15 min. v mikrovlnné troubě.

4276552 → 4276562* 
MAKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU



**NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA**

 1250 g  Ø 26 → 25 cm
 10 → 8  48 → 63
 22 °C / 5-6 → 5 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort. Rozmrazený dort je možné podávat pouze po rozmrazení, ale také prohřát v peci (150°C/25 min) nebo 15 min. v mikrovlnné troubě.

4276540 
BORŮVKOVÝ MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ



 1300 g  Ø 28
 10 x 130 g  90
 4-8 °C / 6 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční koláč z lineckého těsta s borůvkovou náplní, sypaný drobenkou a dekorovaný mřížkou. Předkrojený na 10 dílků.



KOLÁČE NEPŘEDKRÁJENÉ



ŘEZY

4276543 

TVAROHOVÝ ŘEZ S KAKAOVOU POLEVOU



 3600 g

 40 x 30 cm

 30 x 120 g

 80

 4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Obľíbený dezert skládající se z tmavého korpusu, vrstvy tvarohu se smetanou, politý kakaovou polevou a dekorovaný strouhaným kokosem. Předkrojený na 30 porcí.

4276544

MAKOVÝ ŘEZ S TŘEŠNĚMI



 2700 g

 42 x 30 cm

 30 x 90 g

 40

 4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Lahodný dezert skládající se z tmavého makového korpusu a smetanové vrstvy s mákem a třešněmi. Předkrojený na 30 porcí.



DORTY PŘEDKRÁJENÉ

4276554 SCHWARZWALDSKÝ DORT



📐 696 g 📏 17 cm
📦 6 x 116 g 🗄️ 150
❄️ 4-8 °C / 6 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Menší dort se dvěma vrstvami kakaového korpusu, který je proložený vrstvou smetanové náplně s višněmi. Zdobený kandovanými višněmi a kakaovou dekorací. Předkrojený na 6 porcí.

4276531 MEDOVNÍK



📐 1600 g 📏 26 cm
📦 16 x 100 g 🗄️ 120
❄️ 6 °C / 3 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Vláčný dort s medem a jemným světlým krémem. Předkrojený na 16 porcí.

4276553 MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI



📐 1350 g 📏 23 cm
📦 12 x 112,5 g 🗄️ 120
❄️ 4-8 °C / 6 hod. K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Lahodný dort s mrkvovým korpusem s rozinkami, javorovým sirupem a skořicí. Ozdobený i promazaný jemným světlým krémem z čerstvého sýru a smetany. Předkrojený na 12 porcí.

SCHWARZWALDSKÝ DORT



KAKAOVÝ DORT S RAKYTNÍKEM



4276541

PISTÁCIOVÝ DORT S VIŠŇEMI



📏 1260 g

📏 23 cm

📦 12 x 105 g

📦 120

❄️ 4-8 °C / 6 hod.

📏 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Slavnostní dort ze světlého korpusu s jemně mletými pistáciemi, proložený vrstvou smetanovo-jogurtového krému a ovocnou náplní s višněmi, potažený krémem s bílou čokoládou a dekorovaný kousky pistácií. Předkrojený na 12 porcí.

4276542

KAKAOVÝ DORT S RAKYTNÍKEM



📏 996 g

📏 23 cm

📦 12 x 83 g

📦 120

❄️ 4-8 °C / 6 hod.

📏 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Atraktivní dort s tmavým kakaovým korpusem proloženým krémem s rakytníkem, dekorovaný smetanovým krémem a dozdobený glazurou s rakytníkem. Předkrojený na 12 porcí.





SLANÉ SNACKY

Dozlatova pečené slané dobroty si získají nejednoho nadšeného zákazníka. Perfektní pro každou příležitost. Od chuťovky na cestu, přes rychlou snídani, až po základ pohodového oběda.





AM
HOT
CUP

SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4205170 CROISSANT SÝROVÝ S MÁSLEM



 60 g
 2 x 30  48
 30 min.  PŘEDKYNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Slaný plundrový croissant s přidávkem másla, díky kterému má jemnou máslovou chuť a vůni. Zlatavě hnědá kůrka je ozdobena posypem ze strouhaného sýra.

4206400 SEDMIZRNNÝ ROHLÍK



 65 g
 80  28
 20 min.  PŘEDPEČENÉ
 190 °C / 4-5 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Vícezrnný rohlík obohacený cereáliemi a semínky (len, slunečnice, pšeničné otruby, žitné a ovesné vločky, pšeničné vločky a drcená sója). Křupavá kůrka zdobená speciálním cereálním posypem se zlatožlutou kukuřičnou krupicí.

4208373 TWIST SE ŠPENÁTEM



 90 g
 2 x 30  56
 40 min.  PŘEDKYNUTÉ
 180 °C / 12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Twist z plundrového těsta plněný špenátovou náplní s jemným slaným sýrem balkánského typu.

2504283 BELGICKÁ ROLKA S PÁRKEM



 169 g
 50  80
 30 min.  K DOPEČENÍ
 170 °C / 30-32 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Rolka z listového těsta plněná párkem ze směsi kuřecího a vepřového masa. Ideální jako rychlá svačina.

TWIST SE ŠPENÁTEM



MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ





4208235 
SÝROVÝ ŠNEK



 100 g
 2 x 30  48
 45 min.  PŘEDKYNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Plundrový šnek plněný bešamelovo-sýrovou omáčkou.
Na povrchu zdobený strouhaným sýrem.

4201614 
BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ



 95 g
 2 x 30  48
 30 min.  PŘEDKYNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Slaný snack z multocereálního těsta s balkánskou sýrovou náplní
a výraznou zeleninovou směsí ljuvenice.

4208332
SNACK MADELAND SE ŠUNKOU



 90 g
 2 x 35  48
 30-40 min.  PŘEDKYNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Křupavá plundrová slaná mřížka s náplní ze šunky a lahodného
sýru Madeland.

4208341
MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ



 83 g
 2 x 35  56
 30 min.  PŘEDKYNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Jemné pečivo z plundrového těsta plněné chutným párkem
a zeleninovou ljuvenicí.



SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4229621 ANGLICKÁ BAGETKA



73 g

150

210 °C / 6-9 min.

13 cm

20

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a zlatavou kůrkou, pokryté plátkem slaniny a sýrem.

4208618 ANGLICKÁ KAISERKA



86 g

80

185 °C / 7-9 min.

28

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a zlatavou kůrkou, pokryté plátkem slaniny a sýrem.

4294280 PANINI PLNĚNÉ ŠUNKA, SÝR, PESTO



200 g

40

90 min.

220 °C / 3-5 min.

32

PŘEDPEČENÉ

Plněné panini obsahuje vepřovou šunku, bazalkové pesto s máslem, italský sýr grana padano, uzený sýr a ovčí sýr. Připravené k zapečení.

PANINI PLNĚNÉ ŠUNKA, SÝR, PESTO



ANGLICKÁ BAGETKA



4276559
PIZZA SE ŠUNKOU A KUKUŘICÍ



🍽 150 g

📦 40

🕒 210 °C / 6-9 min.

📏 21,6 cm

🍳 36

🔥 PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Pizza trojúhelník s rajčatovým základem, ochucený oreganem a sypaný kostičkami šunky a sýrem.

4276560
PIZZA SE SLANINOU



🍽 150 g

📦 40

🕒 210 °C / 6-9 min.

📏 21,6 cm

🍳 36

🔥 PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Pizza trojúhelník se základem ze zakysané smetany. Sypaný slaninou, cibulí a sýrem.

4292120
PIZZA BAGETA ŠUNKA A SÝR



🍽 100 g

📦 40

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PŘEDPEČENÉ

📏 18 cm

🍳 72

PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá bageta s kečupem, sypaná kostičkami kvalitní šunky a kukuřicí. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.

4295003
PIZZA CIABATTA BBQ PIKANT



🍽 125 g

📦 40

🕒 190 °C / 11-13 min.

🍳 72

🔥 PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Lehce pikantní světlá ciabatta s lžutenicí, sypaná kostičkami červené papriky, paprikovou klobásou a červenou cibulí. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.



PAGÁČE

4800238

SÝROVÝ PAGÁČ



📏 95 g

📦 50

🔥 180 °C / 16-20 min.

📦 70

🔥 PŘEDKYNUTÉ

PROGRAM PEČENÍ: 2

Pagáč šestiúhelníkového tvaru sypaný směsí sýrů gouda a eidam. Vyrobený z kynutého překládaného těsta s obsahem vepřového sádla, které mu dodává typickou chuť a vůni.

4800064

ŠKVARKOVÝ PAGÁČ



📏 95 g

📦 50

🔥 200 °C / 18-20 min.

📦 70

🔥 PŘEDKYNUTÉ

PROGRAM PEČENÍ: 2

Pagáč šestiúhelníkového tvaru s mletými vepřovými škvarky. Vyrobený z kynutého překládaného těsta s obsahem vepřového sádla, které mu dodává typickou chuť a vůni.

ŠKVARKOVÝ PAGÁČ



SÝROVÝ PAGÁČ



LOUHOVANÉ PEČIVO

5001640  
LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK



 100 g
 4 x 30  40
 50 min. **K DOPEČENÍ**
 160 °C / 16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 5**

Bulka se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým křížovým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva.

5001639  
LOUHOVANÝ ROHLÍK



 100 g
 4 x 30  40
 30 min. **K DOPEČENÍ**
 180 °C / 10-12 min. **PROGRAM PEČENÍ: 5**

Rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokými zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva.

5001638  
LOUHOVANÝ PRECLÍK



 100 g
 80  40
 20 min. **K DOPEČENÍ**
 190 °C / 14 min. **PROGRAM PEČENÍ: 5**

Preclík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou. S typickou chutí louhovaného pečiva.



MINI BÖREKY PŘIPRAVUJEME PRO VÁS NA OBDOBÍ PODZIM 2024 – ZIMA 2025

4243013 MINI BÖREK SE SÝREM FETA **



NOVINKA
PŘIPRAVUJEME
PRO VÁS

35 g

300

56

190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý mini börek z filo těsta s bohatou a velmi lahodnou sýrovou náplní (pravá řecká feta CHOP*, ricotta, mozzarella). S jemným makovým posypem.

4243012 MINI BÖREK SE ŠPENÁTEM A SÝREM FETA **



NOVINKA
PŘIPRAVUJEME
PRO VÁS

35 g

300

56

190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý mini börek z filo těsta s bohatou sýrovo-špenátovou náplní (sekané špenátové listy, pravá řecká feta CHOP*, ricotta).

4243015 MINI BÖREK BOLOGNESE **



NOVINKA
PŘIPRAVUJEME
PRO VÁS

35 g

300

56

190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý mini börek z filo těsta s bohatou náplní s mletým hovězím masem prémiové kvality, krájenými rajčaty a rajčatovým pyré. Zdobený černým sezamem.

4243014 MINI BÖREK S KUŘECÍM MASEM **



NOVINKA
PŘIPRAVUJEME
PRO VÁS

35 g

300

56

190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý mini börek z filo těsta s bohatou náplní s kuřecím masem a sladkokyselou omáčkou se zeleninou (mrkev, červená paprika, cibule). S jemným posypem z bílého sezamu.

BÖREK LA LORRAINE TAK JEDINEČNÝ, TAK CHUTNÝ

- Extra tenké a lehké filo těsto připravené ze speciální mouky přímo na börek
- Bohaté vrstvení pro báječnou křupavost bez přílišného pocitu mastnoty
- Bohatá, ručně míchaná náplň
- Prémiové ingredience
- BEZ palmového oleje



BÖREKY

4243001 BÖREK SE SYREM FETA



NOVINKA

📏 95 g

📏 19 cm

📦 100

📦 56

🔥 190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý börek z filo těsta s bohatou a velmi lahodnou sýrovou náplní (pravá řecká feta CHOP*, ricotta, mozzarella). S jemným makovým posypem.

4243000 BÖREK SE ŠPENÁTEM A SYREM FETA



NOVINKA

📏 95 g

📏 19 cm

📦 100

📦 56

🔥 190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý börek z filo těsta s bohatou sýrovo-špenátovou náplní (sekané špenátové listy, pravá řecká feta CHOP*, ricotta).

4243003 BÖREK BOLOGNESE



NOVINKA

📏 95 g

📏 19 cm

📦 100

📦 56

🔥 190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý börek z filo těsta s bohatou náplní s mletým hovězím masem prémiové kvality, krájenými rajčaty a rajčatovým pyré. Zdobený černým sezamem.

4243002 BÖREK S KUŘECÍM MASEM



NOVINKA

📏 95 g

📏 19 cm

📦 100

📦 56

🔥 190-200°C / 17-20 min. K DOPEČENÍ

PROGRAM PEČENÍ: 3

Křupavý börek z filo těsta s bohatou náplní s kuřecím masem a sladkokyselou omáčkou se zeleninou (mrkev, červená paprika, cibule). S jemným posypem z bílého sezamu.



ZÍSKEJTE TO NEJLEPŠÍ A STAŇTE SE MISTREM ŘEMESLA Z TOHOTO KATALOGU



Technologie pečení	PEČIVO PLNĚ DOPEČENÉ	Produkt byl během výroby plně dopečen. Aby vypadal a chutnal skvěle, doporučujeme jej několik minut péct, nebo jej ohřát (rychlé pečení). Pokud produkt ohříváte, většinou není třeba jej předem rozmrazit, pokud není uvedeno jinak v instrukcích.
	PEČIVO PŘEDPEČENÉ	Produkt byl během výroby částečně upečen. Aby vypadal a chutnal skvěle, je třeba jej dopéct.
	PEČIVO PŘEDKYNUTÉ, PEČIVO K DOPEČENÍ	Produkt nebyl během výroby dopečen, ale prošel všemi nezbytnými předchozími kroky. Aby vypadal a chutnal skvěle, je nezbytné jej dopéct.
	PEČIVO PODÁVANÉ TEPLÉ	Produkt se doporučuje podávat teplý. Pokyny pro pečení/ohřívání máte k dispozici, aby se minimalizovala doba potřebná k dosažení správné teploty při podávání.
	PEČIVO K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ	Produkt nevyžaduje (další) pečení/ohřívání. Podávat jej můžete po nutném rozmrazení dle instrukcí.

UPOZORNĚNÍ

Upozorňujeme, že tento katalog byl aktualizován v září 2024. Hmotnosti a rozměry výrobků jsou zprůměrovány a mohou se lišit v rámci tolerance. Uvedené údaje odpovídají mraženému stavu. Pokyny uvedené u výrobků jsou informativního charakteru a mají jistou toleranci. Přítomnost alergenů naleznete na stránce <https://specification.llbg.com>, na kterou se jednoduše dostanete načtením QR kódu na této stránce.

Dopékační programy	PROGRAM	KATEGORIE	VÝROBKY	CELKOVÁ DOBA PEČENÍ
	1	běžné slané pečivo	bagetky, bagety, kaiserky, kostky, bulky, ciabatty, sedmizrný rohlík, anglická kaiserka, pizza bagety	7 min.
	2	plundrové pečivo bez náplně, s náplní, slané snacky	croissanty, šneky, závitky, mřížky, zákusky, taštičky, pletence, twister, hřebeny, šátečky, snacky	13 min.
	3	listové pečivo	kapsy	23 min.
	4	chleby	chleby	10 min.
	5	louhované pečivo	preclíky, rohlíky, kaštánky	12 min.

DOPORUČENÍ

Přesné instrukce k dopékání v závislosti na podmínkách provozovny a použité technologii doporučujeme konzultovat s pracovníky La Lorraine, a.s., nebo s dodavatelem pečiva. Výrobky se rozmrazují při běžné pokojové teplotě 20–22 °C, pokud není uvedeno jinak. U výrobků, které mají uvedenou páru v pečícím postupu, doporučujeme použití páry na začátku pečení.

















Nastavení dopékových programů

NIKDY nevkládejte výrobky do pece před dostatečným nahřátím pece – tzn. před zazněním zvukové signalizace!

PROGRAM PEČENÍ	ROZMRAZENÍ	KROKY PROGRAMU	PRŮBĚH PROGRAMU	ČASY FÁZÍ PROGRAMU	TEPLOTA PEČENÍ	PÁRA	PLECHY	PEČÍCÍ PAPIR	
1	20 min.	předehřátí			zvuková signalizace	260 °C	x	perforované	x
		1. fáze	pára	1 min.	210 °C	40 %			
		2. fáze	pečení	6 min.	210 °C	x			
2	30 min.	předehřátí			zvuková signalizace	220 °C	x	hladké	ano
		1. fáze	pára	1 min.	185 °C	60 %			
		2. fáze	pečení	12 min.	185 °C	x			
3	0-5 min.	předehřátí			zvuková signalizace	220 °C	x	hladké	ano
		1. fáze	pečení	23 min.	180 °C	x			
4	60 min.	předehřátí			zvuková signalizace	230 °C	x	perforované	x
		1. fáze	pára	1 min.	200 °C	80 %			
		2. fáze	pečení	9 min.	200 °C	x			
5*	20 min.	předehřátí			zvuková signalizace	210 °C	x	hladké	ano
		1. fáze	pečení	12 min.	180 °C	x			

* Nezapomeňte produkt vždy nařezat a propíchat.

Vysvětlivky piktogramů

	Průměrná hmotnost produktu.		Průměrná velikost produktu.		Produkt je vhodný pro vegetariány.		Produkt je připraven z kvásku.
	Počet kusů v kartonu.		Počet kartonů na paletě.		Produkt je vhodný pro vegany.		Vláknina.
	Doba rozmrazení.		Teplota a čas pro pečení.		Produkt je upečen v kamenné peci.		Extra vláknina.
	Produkt obsahuje pravou belgickou čokoládu.		Výroba 100 % v souladu s principy NAFNAC. Neobsahuje žádné umělé příchuti a umělá barviva.				



ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

A

- 60 4229621 Anglická bagetka
- 60 4208618 Anglická kaiserka

B

- 12 4229743 Bageta malá světlá
- 12 4296358 Bageta malá světlá KLASIK
- 17 4295507 Bageta s pohankou – malá
- 12 2103284 Bagetka přílohová světlá
- 12 2103356 Bagetka přílohová tmavá
- 14 4040287 Bagetka s česnekovým máslem
- 12 4295586 Bagetka s posypem
- 13 4227906 Bagetky malé světlé – balené
- 59 4201614 Balkánská taštička s ljutenicí
- 16 2104238 Banketka světlá
- 16 2104240 Banketka tmavá
- 16 2104239 Banketka toskánská
- 58 2504283 Belgická rolka s párkem
- 28 2102009 Belgický formový chléb
- 23 4294354 BIO Sluničko
- 65 4243003 Börek Bolognese
- 65 4243002 Börek s kuřecím masem
- 65 4243001 Börek se sýrem feta
- 65 4243000 Börek se špenátem a sýrem feta
- 52 4276540 Borůvkový mřížkový koláč
- 18 4295369 Bramborová rustikální bageta – střední
- 14 4229602 Bylinková bageta

C

- 13 4293326 Cereální bagetka
- 25 4295546 Cereální chléb
- 21 4295370 Ciabatta junior
- 20 4295376 Ciabatta natural
- 21 4295374 Ciabatta s olivami
- 21 4295359 Ciabatta se sušenými rajčaty
- 21 4295319 Cibatta se zelím a kmínem
- 40 4206122 Croissant s jahodovou náplní

- 40 4206157 Croissant s lískooříškovou náplní a čokoládou
- 40 4206139 Croissant s máslem
- 40 4206123 Croissant s meruňkovou náplní
- 58 4205170 Croissant sýrový s máslem
- 34 4208324 Čokotwist

D

- 24 4229770 Dalamánek
- 19 4295391 Dřevorubecká bageta – střední
- 25 4300351 Dřevorubecký chléb
- 25 4294411 Dřevorubecký chlebič

F

- 26 4295396 Farmářský chléb
- 13 4227660 Fit bageta – malá
- 48 4293523 Formanovy koláčky mix
- 48 4293547 Formanovy koláčky s borůvkovou náplní
- 48 4293545 Formanovy koláčky s makovou náplní
- 48 4293543 Formanovy koláčky s tvarohovou náplní s meruňkovou příchutí
- 14 4227670 Francouzská bageta
- 14 4227680 Francouzská bageta – střední
- 14 4296379 Francouzská bageta – střední KLASIK

H

- 37 4208376 Hřeben DUO jablko-skořice

CH

- 52 4276549 Cheesecake
- 52 4276551 Cheesecake s kakaovou drobenkou
- 26 4295412 Chléb s dýní
- 25 4295411 Chléb se slunečnicí
- 12 4229750 Chlebová rolka cereální – malá

J

- 42 4206103 Jablečná kapsa
- 52 4276548 Jablečný koláč s drobenkou

K

- 22 4294347 Kaiserka cereální
- 23 4296386 Kaiserka cereální KLASIK
- 22 4294344 Kaiserka natural
- 23 4205433 Kaiserka s mákem
- 23 4294357 Kaiserka speciál
- 22 4227909 Kaiserky cereální – balené
- 55 4276542 Kakaový dort s rakytníkem
- 17 4297757 Katalánská bageta – malá
- 17 4296352 Katalánská bageta – malá KLASIK
- 28 4219040 Kminový chléb
- 46 4250254 Koblíha s meruňkovou náplní
- 46 4237810 Koblíha s náplní ovocno-jahodovou
- 46 4250250 Koblíha s nugátovou náplní
- 48 4241106 Koláč mix
- 15 4229820 Kornbageta – střední
- 20 4294259 Kostka s dýní
- 35 4206268 Kostka s pudinkem

L

- 42 4206209 Listové těsto – plát
- 62 5001640 Louhovaný kaštánek
- 63 5001638 Louhovaný preclík
- 63 5001639 Louhovaný rohlík

M

- 36 4208216 Maková taštička
- 37 4208364 Makový hřeben
- 52 4276552 Makový koláč s drobenkou
- 53 4276544 Makový řez s třešněmi
- 39 4206113 Máslový croissant
- 39 4200427 Máslový croissant KLASIK



OBJEDNÁNÍ PŘES INTERNET

NEJEDNODUŠŠÍ OBJEDNÁVKA

The screenshot shows the login page for La Lorraine Bakery Group. At the top left is the logo. At the top right is a language dropdown menu set to 'Čeština' with a callout '2'. Below the logo is a horizontal line. On the left is a photo of bread with a callout '6'. To the right of the photo are four input fields: 'Zákaznické číslo' (callout '3'), 'Uživatelské jméno' (callout '4'), 'Heslo' (callout '5'), and 'Zapomenuté heslo?' (callout '6'). A pink 'PŘIHLÁŠENÍ' button is to the right of the password field (callout '7'). At the bottom left is a cookie consent banner with a 'Souhlasím' button and a callout '1'. At the bottom center is a footer with contact information. At the bottom right is a list of links: 'Všeobecné podmínky', 'Privacy policy', 'Politika používání souborů cookies', 'Zákaznické centrum', and 'Kontaktní údaje'.

- ♥ Nejpohodlnější způsob objednání je dostupný 24 hodin denně, 7 dní v týdnu.
- ♥ Pro jeho aktivaci stačí kontaktovat vašeho obchodního zástupce nebo linku 312 511 511.
- ♥ Kdykoliv můžete objednat pečivo, které potřebujete. Objednávku odešlete v jakoukoliv denní hodinu, v klidu a beze stresu.
- ♥ Můžete si prohlédnout foto výrobku i jeho podrobný popis.

OTEVŘETE WEBOVOU STRÁNKU

<https://order.llbg.com>

PŘIHLÁŠENÍ

- 1 Používání cookies:** klikněte a povolte jejich používání, pokud nepovolíte cookies, systém vás nepustí dál
- 2 Volba jazyka:** Čeština / Nizozemština / Francouzština / Angličtina
- 3 Zákaznické číslo:** vaše zákaznické číslo
- 4 Uživatelské jméno:** vaše osobní uživatelské jméno

The screenshot shows a dropdown menu for 'Uživatelské jméno'. The menu is open, showing two options: 'Uživatel 1' and 'Uživatel 2'. The 'Uživatel 2' option is highlighted with an orange background.

CHCETE PŘIDAT UŽIVATELE?
Pošlete jejich jméno a adresu e-mailem na objednavky@llbg.com



5 Zákaznické heslo: vaše osobní heslo.

Můj účet	Aktualizovat heslo	
Informace o mém účtu	Současné heslo	Nové heslo
Historie objednávek	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vratné obaly		Minimální počet znaků je 8
Moje zprávy	Potvrďte nové heslo	
Odeslat reklamaci	<input type="text"/>	Zrušit
Napsat zprávu		Aktualizovat heslo

Při prvním použití se přihlaste pomocí hesla, které jsme vám přidělili. Pak si můžete zvolit své vlastní osobní heslo. Heslo musí mít aspoň 8 znaků: čísla, velká i malá písmena.

6 Zapomenuté heslo:

Zapomněli jste heslo?

Prosím zadejte e-mailovou adresu pro přihlášení a stiskněte „Odeslat“. Odkaz pro změnu vašeho přístupového hesla Vám bude odeslán na uvedenou adresu. Z bezpečnostních důvodů bude tento odkaz platný pouze po dobu 30 minut.

E-mailová adresa

Odeslat

7 Přihlášení:

Pokud je tlačítko „vybledlé“ a nelze na něj kliknout, pravděpodobně jste přeskočili bod **1** – povolení cookies.

OBJEDNÁVKA

8 Pro objednávku stačí: kliknout na nákupní vozík

Skupina produktů	Objednat dnes pro dodání v	Objednat dnes před	Budoucí dodávky
Mražené pečivo	Pá-23-06-19	14:00	So-24-06-19

9 Vybrat z jednotlivých kategorií pečivo, o jaké máte zájem:

Vyhledat pomocí kategorie, čísla produktu, názvu produktu, ... **Search**

Běžné pečivo CZK 0,00 > **Cukrárna / donuty** CZK 0,00 > **Sladké pečivo** CZK 0,00 > **Slané pečivo** CZK 0,00 > **Raw materials** CZK 0,00

Zobrazit pouze položky objednávky
 Skrýt vyloučené položky

10 Do políčka za číslem výrobku napište počet kartonů:

Čoko croissant s liskooříškovou náplní	5001647	<input type="text"/>	1 karton = 60 kusů	CZK 1075,200 <input type="checkbox"/>
Croissant s máslem	4206139	<input type="text"/>	1 karton = 80 kusů	CZK 488,800 <input type="checkbox"/>
Dvoubarevný croissant s čokoládovou náplní	5001673	<input type="text"/>	1 karton = 40 kusů	CZK 689,200 <input type="checkbox"/>

11 Objednávku odešlete pomocí červeného tlačítka na konci stránky:

Objednat



NÁŠ SLIB KVALITY

My jsme La Lorraine. Pečení je naše vášně. Utvářejí nás naše kořeny. Naše pekařské dědictví začalo již v roce 1939. Podporujeme řemeslné tradice a jsme hrdí na to, že přinášíme nejlepší pečivo ve své třídě. Využíváme vědu a nejnovější technologie k dosažení nejvyšší kvality naší práce. To vše děláme s jediným cílem a posláním: péct ty nejlepší výrobky, které jsou pro všechny dostupné.



A BRAND OF  La Lorraine
BAKERY GROUP

LA LORRAINE, A.S.
U Kožovy hory 2748 | 272 01 Kladno | Česká republika
e-mail: objednavky@llbg.com | t: +420 312 511 511
www.lalorraine.cz