



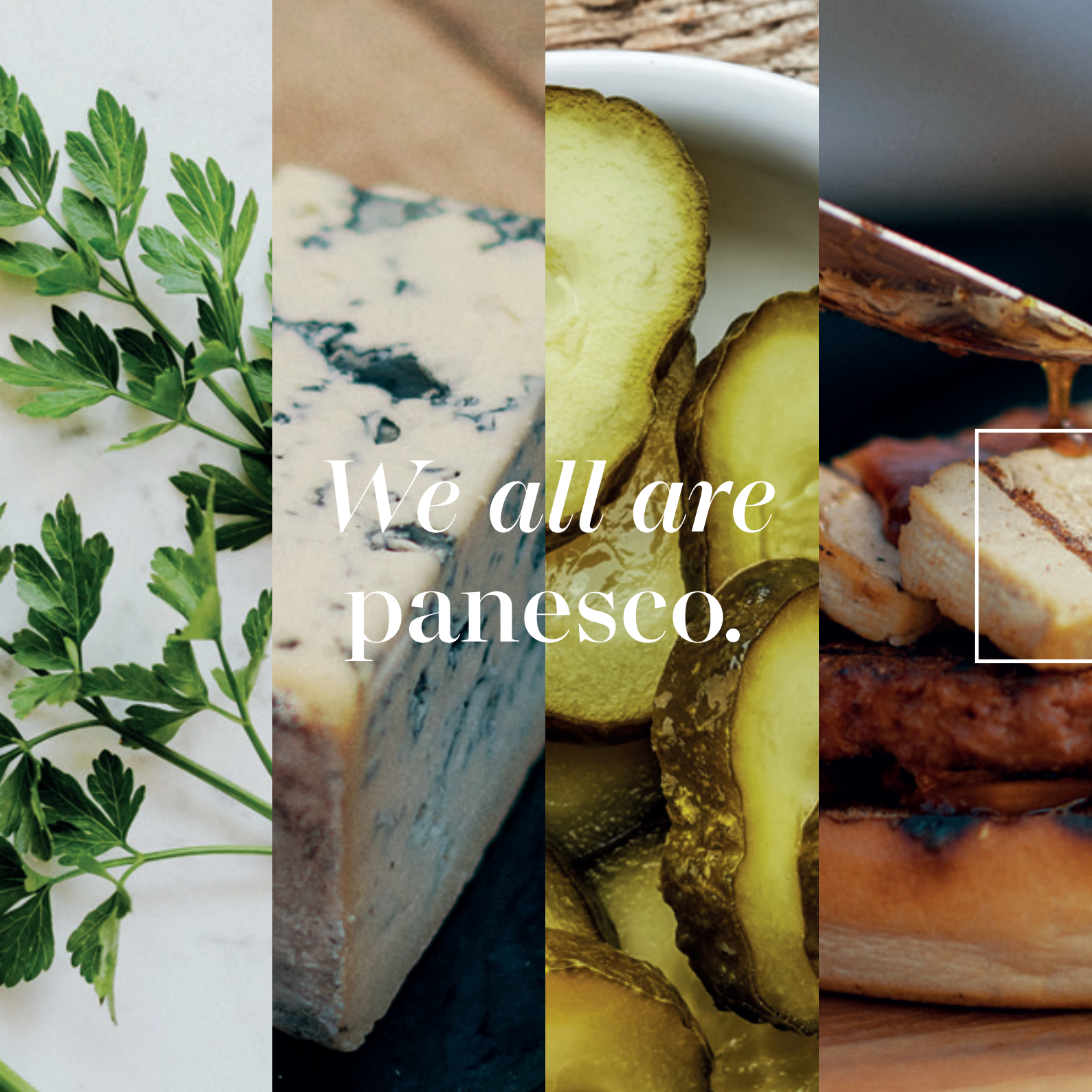
Katalog



panesco
keep exploring

2024-2025

panesco
keep exploring



We all are
panesco.

A vertical collage of food preparation images. The top section shows a hand grating cheese over a dark surface. Below that, a hand places a fresh raspberry on a fruit-topped pastry. The bottom section features cinnamon rolls, some topped with pineapple and lemon slices, and others with fresh raspberries and blueberries. The text "We all are explorers." is overlaid in the center in a white, elegant serif font.

*We all are
explorers.*

8 Bread

10 Mini pečivo

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

15 Panini

17 Hot dog bulky

18 Hamburgerové bulky

22 Speciální sendviče

24 Bagely

26 Focaccia

28 Speciální pečivo

30 Chléb

32 Louhované pečivo

34 Bezlepkové pečivo

36 Viennoiserie

38 Croissanty

41 Ostatní viennoiserie

42 Speciality

44 Patisserie

46 Mini dezerty

47 Muffiny

48 Dezerty

51 Veganské dezerty

52 Předkrájené dorty

56 Savoury

58 Mini snacky



Bread



Mini pečivo

5002091



Mini měkké bulky -mix

Mix 3 druhů mini měkkých bulek: 80 tmavých se semínky, 80 s otrubami, 80 celozrnných posypaných ovesnými vločkami, lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky.



17 g



6 x 40 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104304



Mini rustikální brioška

Měkká kulatá brioška z obohatěného pšeničného těsta (máslo, mléko a vejce). Na povrchu poprášená moukou, která jí dodává rustikální vzhled. Ideální pečivo pro restaurace a catering. Univerzálně použitelná (od snídaně až po večeři).



30 g — Ø 7 cm



6 x 25 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001865



Mini bochánky snídaňové - mix

new

Mix rustikálních mini bochánků s porézní střídkou. Díky obsahu bramborových vloček a jogurtu jsou velmi vláčné a svěží. Výběr obsahuje 3 druhy: světlé bochánky; tmavé bochánky obohacené o ječný slad a žitný kvas; špaldové vícezrnné bochánky s žitným kvasem a posypem ze sezamu a máku.



35 g — Ø 6 cm



135 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 4-6 min.



PŘEDPEČENÉ








5001865

2104239



Banketka toskánská

Vícezrná banketka se žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných semínek.

-  **30 g — Ø 11,5 cm**
-  **200 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 4-6 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**








2104238



Banketka světlá

Originálně tvarovaná banketka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

-  **30 g — Ø 11,5 cm**
-  **200 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 4-6 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**








2104240



Banketka tmavá

Tmavá vícezrná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

-  **30 g — Ø 11,5 cm**
-  **200 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 8-10 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**







2104392



Mini ciabatty-mix klasik

Kolekce plně dopečených mini ciabatt. Vyrobené z typického tekutějšího těsta. Tři druhy: světlá, cereální, tmavá.

-  **40 g**
-  **3 × 25 ks/krt — 56 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



Mini pečivo

5000550



Mini rustikální bulky-mix

Kolekce čtyř druhů podlouhlých bulek s rustikálním vzhledem.

Výběr obsahuje:

20 světlých bulek, 20 bulek se slunečnicovými semínky, 20 bulek se žitnou moukou, 20 vícezrnných bulek.



40 g



4 x 20 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C — 4-6 min.



PŘEDPEČENÉ



5002117



Mini rustikální bagetky longuet – mix

new

Mix rustikálních pšenično-žitných bagetek s aktivním kváskem. Výběr obsahuje:

20 bagetek se semínky a obilovinami (oves, špalda, len, sezam, slunečnice, drčené žito) a 20 bagetek ochucených sušenými rajčaty a rozmarýnem.

Dlouhá doba odpočinku těsta zajišťuje prohloubení těchto chutí.



40 g



2x (3x20) ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C / 4 -6 min.



PŘEDPEČENÉ








2103284



Bagetka přílohová světlá

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

-  35 g — Ø 9 cm
-  190 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C / 8 -10 min.
-  PŘEDPEČENÉ








2103356



Bagetka přílohová tmavá

new

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

-  35 g — Ø 8 cm
-  190 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C / 11 -13 min.
-  PŘEDPEČENÉ








4300148



Mini kaiserka natural

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

-  35 g — Ø 8,5 cm
-  150 ks/krt — 32 krt/pal
-  20-25 °C — 20 min.
-  210 °C — 5-7 min.
-  PŘEDPEČENÉ








4300226



Mini kaiserka cereální

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

-  35 g — Ø 8,5 cm
-  150 ks/krt — 32 krt/pal
-  20-25 °C — 20 min.
-  210 °C — 5-7 min.
-  PŘEDPEČENÉ








Mini pečivo

4294345



Mini kaiserky-mix

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

-  35 g — Ø 8 cm
-  150 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  190 °C — 8-10 min.
-  PŘEDPEČENÉ








4043531



Mini slané pečivo-mix

Tento mix obsahuje: 25 světlých mini bagetek, 25 tmavých mini bagetek, 25 světlých mini kaiserek se sezamem, 25 světlých mini kaiserek s mákem.

-  35 g
-  4 × 25 ks/krt — 60 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  PŘEDPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril Panini








panesco
keep exploring

2104410



Předgrilované a předkrojené panini

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Předkrojená, připravená k plnění.

-  **110 g** —  **21 cm**
-  **55 ks/krt** — **36 krt/pal**
-  **22 °C** — **30 min.**
-  **200 °C** — **4-6 min.**
-  **GRIL 220 °C** — **3-5 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**










2104160



Předgrilované a předkrojené bylinkové panini

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná bylinková bageta, připravená k plnění a grilování.

-  **110 g** —  **21 cm**
-  **55 ks/krt** — **40 krt/pal**
-  **22 °C** — **30 min.**
-  **200 °C** — **4-6 min.**
-  **GRIL 220 °C** — **3-5 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**










2104218



Předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou

Předkrojená a předgrilovaná bageta s celozrnnou moukou, připravená k plnění a grilování.

-  **110 g** —  **21 cm**
-  **55 ks/krt** — **40 krt/pal**
-  **22 °C** — **30 min.**
-  **200 °C** — **4-6 min.**
-  **GRIL 220 °C** — **3-5 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



2104410

K naplnění a/nebo na gril Panini

5000898



Panini se sezamem

Oválné ploché pečivo (typu focaccia) určené pro přípravu panini. Zdobené semínky černuchy (nigella) a sezamu.

- 130 g**
- 45 ks/krt — 40 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 200 °C — 4-6 min.**
- GRIL 220 °C — 3-5 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5000935



Předgrilovaná ciabatta, předkrojená

Plně dopečená ciabatta s předgrilovanou mřížkou. Předkrojená, připravená k plnění.

- 120 g — 19 cm**
- 12 x 3 ks/krt — 56 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 200 °C — 4-6 min.**
- GRIL 220 °C — 3-5 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



4070093



Předgrilované panini

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Připravená k plnění.

- 110 g — 21 cm**
- 60 ks/krt — 36 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 200 °C — 4-6 min.**
- GRIL 220 °C — 3-5 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5000935

K naplnění a/nebo na gril Hot dog bulky

panesco
keep exploring

4075126



Hot dog rohlík XXL

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

- 110 g** — **22 cm**
- 32 ks/krt** — **64 krt/pal**
- 22 °C** — **30-40 min.**
- GRIL 200 °C** — **1 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



4075107



Hot dog rohlík grahamový

Pšeničný, plně dopečený rohlík s grahamovou pšeničnou moukou. Připravený k naplnění.

- 60 g** — **19,5 cm**
- 40 ks/krt** — **64 krt/pal**
- 22 °C** — **30-40 min.**
- GRIL 230 °C** — **1 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



4075114



Hot dog rohlík KLASIK

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

- 60 g** — **19,5 cm**
- 40 ks/krt** — **64 krt/pal**
- 22 °C** — **30-40 min.**
- GRIL 200 °C** — **1 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5001725



Louhovaný rohlík předkrojený

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou ozdobenou zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

- 80 g** — **19 cm**
- 3 x 20 ks/krt** — **40 krt/pal**
- 22 °C** — **30 min.**
- 200 °C** — **0-3 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril Hot dog bulky Hamburgerové bulky

4075001



Hot dog bulka

Plně dopečený hot dog v newyorském stylu. Předkrojený.

- 63 g** — **16,5 cm**
- 2 x 18 ks/krt — 64 krt/pal**
- 21-26 °C — 50 min.**
- 200 °C — 2 min.**
- GRIL 230 °C — 2 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



2104204



Předkrojená mini brioška

Nadýchaná mini bulka z brioškového těsta s mlékem a cukrem. Předem předkrojená.

- 30 g** — **Ø 7 cm**
- 6 x 20 ks/krt — 40 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



4075067



Maxi hot dog bulka

Předkrojená velká hot dog bulka. Plně dopečená, připravená k naplnění.

- 85 g** — **19,5 cm**
- 32 ks/krt — 68 krt/pal**
- 22 °C — 40 min.**
- GRIL 230 °C — 2 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



2104377



Předkrojená brioška

Měkká kulatá bulka z brioškového těsta (s mlékem a cukrem).

- 85 g** — **Ø 11,5 cm**
- 50 ks/krt — 36 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



K naplnění a/nebo na gril **Hamburgerové bulky**

panesco
keep exploring

5001982



Bulka s bramborami a kurkumou předkrojená

Měkká předkrojená bulka vyrobená z pšeničné mouky, obohacená o bramborové vločky a ochucená kurkumou. Ideální jako hamburgerová bulka.

- 80 g — Ø 11 cm**
- 3 x 15 ks/krt — 44 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5002074



Křupavá pивní sendvičová bulka předkrojená

Prémiová bulka s tenkou křupavou kůrkou sypanou semolinou a měkkou nadýchanou střídkou. Vyrobená z pšeničné mouky, pšeničného kvásku a piva z dvojího sladu. Obohacená o olivový olej. Předkrojená, vhodná jako bulka na hamburger.

- 80 g — Ø 11,5 cm**
- 60 ks/krt — 32 krt/pal**
- 200 °C — 3-4 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5002075



Křupavá pšeničná sendvičová bulka předkrojená

Prémiová bulka s tenkou křupavou kůrkou lehce poprášenu moukou a měkkou nadýchanou střídkou. Vyrobená z pšeničné mouky a pšeničného kvásku, obohacená o olivový olej. Předkrojená, vhodná jako bulka na hamburger.

- 75 g — Ø 11,6 cm**
- 60 ks/krt — 32 krt/pal**
- 200 °C — 3-4 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5002075

K naplnění a/nebo na gril Hamburgerové bulky





5002123



Brioška gourmet s mix posypem, předkrojená

new

Prémiová pšeničná briošková bulka s nadýchanou střídkou s máslem. Zdobená veganskou glazurou a bohatým posypem ze semínek černého sezamu. Předkrojená.

-  **70 g — Ø 11 cm**
-  **10 x 3 ks/krt — 56 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**








4294547



Hamburgerová bulka

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídkou a měkkou zlatavou kůrkou. S typickou jemně nasládlou chutí. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2 minuty / 230 °C nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).

-  **86 g — Ø 12 cm**
-  **2 x 12 ks/krt — 64 krt/pal**
-  **22 °C — 60 min.**
-  **230 °C — 2-3 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**







5002124



Brioška gourmet s černým sezamem, předkrojená

new

Prémiová pšeničná briošková bulka s nadýchanou střídkou s máslem. Zdobená veganskou glazurou a bohatým posypem ze semínek černého sezamu. Předkrojená.

-  **70 g — Ø 11 cm**
-  **10 x 3 ks/krt — 56 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**








5002124

5001352



Hamburgerová bulka „California“

Předkrojená bulka kulatého tvaru s pružnou pevnou střídou a zlatavou měkkou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2 minuty / 230 °C nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).

-  **126 g — Ø 14,6 cm**
-  **16 ks/krt — 84 krt/pal**
-  **22 °C — 60 min.**
-  **230 °C — 2-3 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**







5001840



Fitness bulka

Čistozrná bulka bohatá na vlákninu, bez mouky a droždí. Vyrobená ze slunečnicových a lněných semínek, chia semínek a ovesných vloček. Ideální pro přípravu veggie burgerů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale pro zvýraznění chuti doporučujeme krátce ogrilovat nebo prohřát v peci.

-  **110 g — Ø 9,5 cm**
-  **40 ks/krt — 96 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**








5001675



Louhovaná bulka předkrojená

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.

-  **80 g — Ø ± 10,5 cm**
-  **2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **200 °C — 0-3 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril Speciální sendviče

5001149



Flaguette pŮlměsíc

Rustikální pšeničné pečivo v italském stylu. S vlhčí porézní střídkou. Obohacené olivovým olejem. Pečené na kameni, zdobené moučným posypem.

- 100 g**
- 48 ks/krt — 36 krt/pal**
- 22 °C — 15 min.**
- 180 °C — 8-10 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



5001134



Mezzaluna

Plně dopečené ploché pšeničné pečivo obohacené olejem a přehnuté do tvaru pŮlměsíce. Připravené k plnění a podávání zatepla (např. jako panini). Vhodné ke grilování či prohřátí v peci (4-6 min. / 200 °C).

- 100 g**
- 55 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 200 °C — 4-6 min.**
- GRIL 220 °C — 3-5 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5001088



Tmavá flaguette

Rustikální ploché vícezrnné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněným semínkem. S porézní vlhkou střídkou.

- 100 g — Ø 14 cm**
- 48 ks/krt — 36 krt/pal**
- 22 °C — 15 min.**
- 180 °C — 8-10 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



5001734 - 5001733

K naplnění a/nebo na gril **Speciální sendviče**

panesco
keep exploring

5000602



Barra gallega media

Středně velká bageta ve španělském stylu. S jemnou kůrkou a lehkou porézní střídou. Pečená na kameni a poprášená moukou.

- 125 g** — **27 cm**
- 50 ks/krt** — **32 krt/pal**
- 22 °C** — **15 min.**
- 180 °C** — **11-13 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



5001738



Rustikální twist s olivami

Velmi působivá, širší řemeslná pšeničná bageta s žitným kváskem. Obohacená kousky zelených a černých oliv, ochucená bylinkami. S křupavou kůrkou a vládnou střídou. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

- 250 g**
- 15 ks/krt** — **48 krt/pal**
- 22 °C** — **15 min.**
- 180 °C** — **9-11 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



5001734



Rustikální twist světlý

Velmi působivá, širší řemeslná bageta z pšeničné a žitné mouky, s žitným kváskem. Dlouhá doba odpočinku a zrání těsta (2x 12h) dodá stříde pečiva extra chuť, vláčnost a polootevřenou strukturu. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

- 250 g**
- 15 ks/krt** — **48 krt/pal**
- 22 °C** — **15 min.**
- 180 °C** — **9-11 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



5001733



Rustikální twist multicereální

Velmi působivá, širší řemeslná vícezrnná bageta z pšeničné mouky, ječného sladu a žitného kvásku. Obohacená a zdobená lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky a ovesnými vločkami. Dlouhá doba odpočinku a zrání těsta (2x 12h) dodá stříde pečiva extra chuť, vláčnost a polootevřenou strukturu. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

- 250 g**
- 15 ks/krt** — **48 krt/pal**
- 22 °C** — **15 min.**
- 180 °C** — **9-11 min.**
- PŘEDPEČENÉ**







K naplnění a/nebo na gril Bagely

5001766



Bagel

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střídkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **127 g — Ø 11,5 cm**
-  **32 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**







5000563



Bagel klasik

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **85 g — Ø 11,5 cm**
-  **50 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**







5000782



Bagel se sezamem klasik

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou, sypaný sezamem. Těsto na bagely se před pečením vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **85 g — Ø 11,5 cm**
-  **50 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**





5002126

Klasika v originálním pojetí

*Překvapte své zákazníky
novým brioškovým
bagelem, ve kterém
se pojí oblíbený tvar
s měkkostí brioškového
těsta z vysoce kvalitních
ingrediencí.*

panesco
keep exploring

5002126



Bagel brioškový, předkrojený

new

Glazovaný bagel
z brioškového těsta
s máslem, mlékem, vejci
a pšeničným kváskem.
Předkrojený.

70 g — Ø 11 cm

4 x 15 ks/krt — 32 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001769



Bagel s cibulí a česnekem

Bagel s cibulí, česnekem,
sezamovými semínky
a mákem. Bagely stačí před
podáváním pouze rozmrazit,
ale mohou se též prohřát
v peci.

127 g — Ø 11,5 cm

32 ks/krt — 44 krt/pal

200 °C — 3-4 min.

PLNĚ DOPEČENÉ









K naplnění a/nebo na gril Focaccia

5001991



Focaccia rajčatová s oregánem, předkrojená

Předkrojená obdélníková focaccia vyrobená z nejlepší italské mouky, s extra panenským olejem, kousky sluncem sušených rajčat a oregánem. Ideální pro sendviče.

-  **100 g** —  **14 x 10 cm**
-  **16 x 4 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **GRIL 220 °C — 3-5 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**









5002115



Focaccia s cherry rajčátky

ZMĚNA
logistiky

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, cherry rajčátky a oregánem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

-  **800 g** —  **30 x 40 cm**
-  **5 ks/krt — 72 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **220 °C — 6 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**








5002116



Focaccia s rozmarýnem

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

-  **800 g** —  **30 x 40 cm**
-  **5 ks/krt — 64 krt/pal**
-  **220 °C — 6 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



Schiacciata, originální italské pečivo, které vyniká chutí a lehkostí

*Vychutnejte si pravou
středomořskou
atmosféru.*

- Vyráběna s respektem k tradici, kdy se těsto přimáčkne prsty (schiacciare) a peče se tradičním italským způsobem, a to rychle při vysokých teplotách na kamenném povrchu.
- Obohacená trochou olivového oleje a lahodnou mořskou solí.
- Opravdu mimořádné pečivo s charakteristickým řemeslným vzhledem, jemnou kůrkou a pórovitou vzdušnou střídou.



5001921



Schiacciata světlá předkrojená

ZMĚNA
logistiky

Tradiční italské pšeničné pečivo typu focaccia s velmi vláčnou, voňavou a porézni střídou. Obohacené extra panenským olivovým olejem, pečené v kamenné peci. Předem překrojené, ideální na studené i zapékané sendviče.

 100 g

 8 x 4 ks/krt — 60 krt/pal

 200 °C — 3-4 min.

 **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001922



Schiacciata tmavá předkrojená

ZMĚNA
logistiky

Tradiční italské pečivo typu focaccia s velmi vláčnou, voňavou a porézni střídou. Vyrobené z pšeničné a celozrnné mouky (z pšenice, žita a špaldy). Obohacené o extra panenský olivový olej, lněná a slunečnicová semínka. Pečené v kamenné peci. Předem předkrojené, ideální na teplé i studené sendviče.

 100 g

 8 x 4 ks/krt — 60 krt/pal

 200 °C — 3-4 min.

 **PLNĚ DOPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril **Speciální pečivo**






5002127



Pinsa

new

Autentický italský lehký pizza korpus vyrobený z vysoce hydratovaného těsta. Připravený ze směsi pšeničné, rýžové a sójové mouky a kváskového základu. Obohacený panenským olivovým olejem. Díky dlouhému šetrnému hnětení a zrání až 48 hodin je korpus krásně tenký, křupavý a vláčný. Ručně tvarovaný.

-  230 g — Ø 30 × 20 cm
-  12 x 2 ks/krt — 42 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  210 °C — 5-7 min.
-  **PŘEDPEČENÉ**

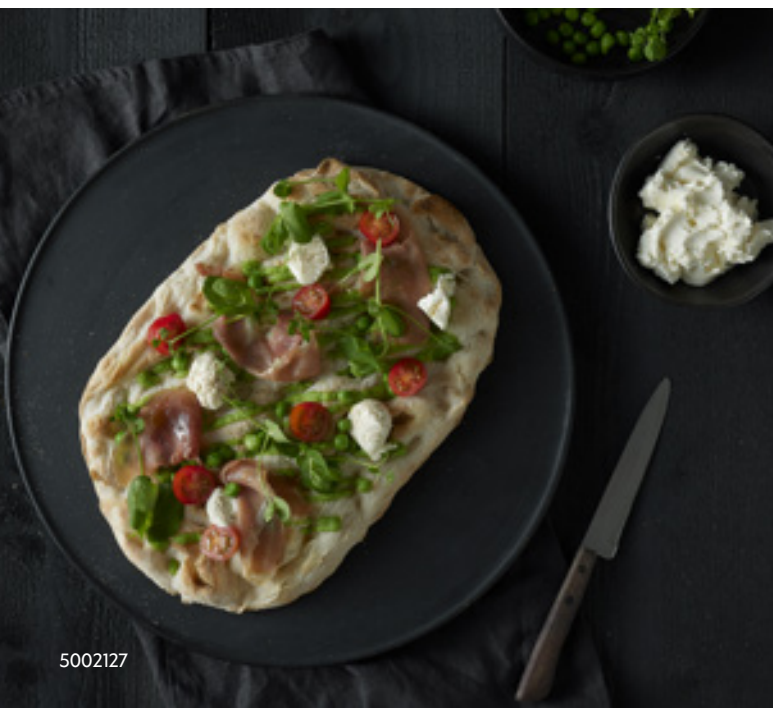


Proč pinsa není pizza?

Obě jsou italskou klasikou, ale odlišuje je nejen vzhled. Pinsa vám otevře brány do světa nových kulinárních zážitků.

Pinsa (z latinského „pinsare“, které znamená ruční zploštění těsta) nabízí jedinečnou lehkost v kombinaci s dotekem italské rukodělné tradice.

Skvěle si rozumí nejen s italskou klasikou. Popuštěte uzdu fantazii a překvapte své hosty originální variací.



K naplnění a/nebo na gril **Speciální pečivo**

panesco
keep exploring

5000875



Pšeničná tortilla

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.



89 g — Ø 30 cm



6 x 15 ks/krt — 54 krt/pal



22 °C — 8 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000484



Světlé tramezzino

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.



1000 g — 10 plátů / 45 cm



6 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001978



Naan vícezrná placka přeložená

Ručně překládaná chlebová placka, inspirovaná tradičním indickým chlebem naan, vyrobená z pšeničné mouky, vody, oleje a droždí. Obohacená o jáhly, slunečnicová semínka, hnědé a zlaté lněné semínko, pšeničné sladové vločky, dýňová semínka a quinou. Pečená na plameni v hliněné peci.



85 g — 17 x 9,5 cm



12 x 5 ks/krt — 72 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 3-4 min.



GRIL 200 °C — 3-5 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000779



Tmavé tramezzino

Tmavý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený žitnou moukou. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.



1000 g — 10 plátů / 45 cm



6 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



K naplnění a/nebo na gril Chléb

2102009



Belgický formový chléb

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



800 g



6 ks/krt — 28 krt/pal



210 °C — 9-11 min.



PŘEDPEČENÉ



5001995



Dánský žitný chléb se semínky krájený

Dánský žitný chléb bohatý na vlákninu a plný zrníček a obilovin (39 %), obsahuje celá žitná zrna, slunečnicová a dýňová semínka. Obohacený o celozrnný žitný kvásek a posypaný nasekanými dýňovými semínky. Nakrájený na 13 plátek.



600 g — 13 plátek



15 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 6 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001008



Světlý toastový chléb

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů, zapékaných toastů nebo k opékání.



800 g — 18 + 2 plátky



10 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 4 hod



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001009



Tmavý toastový chléb

Toastový chléb čtvercového tvaru. Obohacený sladovými pšeničnými vločkami, pšeničnými otrubami, pšeničnou a ječnou sladovou moukou. Předkrájený na 18 plátek (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů, zapékaných toastů nebo k opékání.



800 g — 18 + 2 plátky



10 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 4 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ






2104309




Světlý venkovský chléb

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S vláčnou střídkou a silnou kůrkou. Pečený na kameni a poprášeny moukou.

 2050 g —  56,5 cm

 4 ks/krt — 40 krt/pal

 210 °C — 19-21 min.

 PŘEDPEČENÉ





2104366




Tmavý venkovský chléb

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. Připravený z pšenice, žita a pražené sladové mouky. Obohacený sójou, slunečnicovými a lněnými semínky. Pečený na kameni a poprášeny moukou.

 2050 g —  56,5 cm

 4 ks/krt — 36 krt/pal

 210 °C — 19-21 min.

 PŘEDPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril Louhované pečivo

5001675



Louhovaná bulka předkrojená

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.



80 g — Ø ± 10,5 cm



2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001638



Louhovaný preclík

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



100 g



80 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 20 min.



190 °C — 14 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001640



Louhovaný kaštanek

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



100 g



120 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 50 min.



160 °C — 16 min.



PŘEDKYNUTÉ








Atraktivní louhované pečivo s kaštanově hnědou lesklou kůrkou a krémově zbarvenou střídkou. Zaujme typickou chutí a vůní louhovaného pečiva.

5001725



Louhovaný rohlík předkrojený

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

-  **80 g** —  **19 cm**
-  **3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**








5001639



Louhovaný rohlík

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

-  **100 g**
-  **120 ks/krt — 40 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **180 °C — 10-12 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**



K naplnění a/nebo na gril Bezlepkové pečivo

5001777



Bezlepková vícezrná bagetka

Bezlepková a bezlaktózová hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

KG 82 g
40 ks/krt — 112 krt/pal
22 °C — 60 min.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001435



Bezlepková bulka s rozinkami a oříšky

Bezlepková bulka s vlaškými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

KG 60 g
36 ks/krt — 88 krt/pal
22 °C — 30 min.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001743



Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

Samostatně balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou zdobenou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

KG 110 g — Ø 12 cm
14 ks/krt — 112 krt/pal
22 °C — 60 min.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4276606



Bezlepkový chléb

Plně pečený předkrájený chléb. Bez lepku, neobsahuje laktózu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

KG 400 g
5 ks/krt — 120 krt/pal
22 °C — 60 min.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

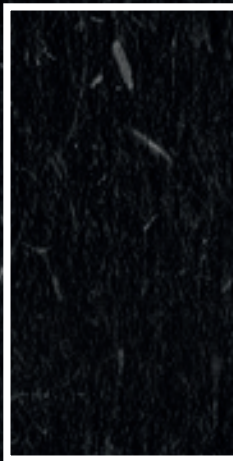




Bread



Viennoiserie





Viennoiserie

Croissanty

4208191



Mini máslový croissant

Lahodný máslový croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní. 20,7 % másla.

- 25 g**
- 2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 180-190 °C — 10-12 min.**
- PŘEDKYNUTÉ**



4200427



Máslový croissant KLASIK

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní (24,7 % másla v plně dopečeném 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).

- 55 g**
- 34 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 20 min.**
- 200 °C — 3-4 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



4206113



Máslový croissant

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

- 65 g**
- 80 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 170 °C — 17-20 min.**
- PŘEDKYNUTÉ**



4206120



Máslový croissant premium

Prémiový máslový croissant s 25 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křehkou lesklou kůrkou.

- 70 g**
- 2 x 35 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 170 °C — 17-20 min.**
- PŘEDKYNUTÉ**








4206142



Maxi máslový croissant

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

-  **75 g**
-  **2 x 30 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **180-190 °C — 12-16 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**








5001673



Dvoubarevný máslový croissant s kakaovou náplní

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s kakaem) s bohatou kakaovou náplní. Obsahuje 16 % másla (vztaženo k celému produktu).

-  **90 g**
-  **40 ks/krt — 96 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **170 °C — 17-19 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**








4201628



Máslový multicereální croissant

Prémiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Na povrchu zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice). 18,4 % másla.

-  **80 g**
-  **2 x 40 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **22 °C — 30-45 min.**
-  **180-190 °C — 12-16 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**



5001673

Croissanty

5002140



Louhovaný máslový croissant zahnutý

new

Zahnutý croissant z louhovaného máslového plundrového těsta. Zaujme bohatě vrstvenou, nadýchanou máslovou střídkou a kaštanově hnědou křupavou kůrkou. S typickou chutí a vůní louhovaného pečiva, jakou znáte u německých preclíků. Obsahuje 22 % másla.



80 g



4 x 20 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



150 °C — 18-22 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001211



Zahnutý croissant

Nadýchaný zahnutý croissant s krásným listováním a lahodnou chutí. Ideální i k plnění.



100 g



36 ks/krt — 72 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17-19 min.



PŘEDKYNUTÉ



5002140

Okouzlující spojení typické chuti louhovaného pečiva a klasického croissantu. Lahodné máslové plundrové těsto s kaštanově hnědou lesklou kůrkou. Chutná samotný i naplněný jako sendvič.

Ostatní viennoiserie






panesco
keep exploring

4208316



Mini máslový závitek s čokoládovou náplní

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

-  25 g
-  150 ks/krt — 88 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  180-190 °C — 10-12 min.
-  PŘEDKYNUTÉ








4208315



Mini máslový šnek s rozinkami

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

-  25 g
-  2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  180-190 °C — 10-12 min.
-  PŘEDKYNUTÉ








Viennoiserie

5001150



Mini ovocné taštičky mix

Mini taštičky z křehkého listového těsta s máslem. Se čtyřmi různými náplněmi: jablko, třešeň Morela, mango, jahoda.

-  40 g
-  4 x 25 ks/krt — 96 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  170 °C — 13-15 min.
-  K DOPEČENÍ



5001150

Speciality

2104893



Šnek nostalgia s jablky a skořicí

new

Ručně vyráběný a plněný šnek z jemného kynutého těsta brioškového typu. S náplní s kousky jablek, skořicí a cukrem.



80 g



30 ks/krt — 70 krt/pal



22 °C — 45 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104896



Šnek nostalgia s pudinkem a vlašskými ořechy

new

Ručně vyráběný a plněný šnek z jemného kynutého těsta brioškového typu. S náplní z pudinku a ořechovou náplní s karamelizovanými vlašskými ořechy.



80 g



30 ks/krt — 70 krt/pal



22 °C — 45 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



ŠNEKY NOSTALGIA

Bohatě vrstvené i plněné,
ručně vyrobené šneky
z jemného brioškového
těsta. Před podáváním
stačí pouze rozmrazit!

4200419



Panier s pudinkem a malinami

Ručně tvarovaný, atraktivně listující panier z máslového plundrového těsta (29 % másla) ve tvaru diamantu. S lahodnou pudinkovou náplní, která se báječně doplňuje s celými malinami, kterými je panier po upečení ozdoben.



85 g, 14 cm



3 x 10 ks/krt — 64 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



4200418



Panier s jablky a skořicí

Ručně tvarovaný, atraktivně listující panier z máslového plundrového těsta (29 % másla) ve tvaru diamantu. S bohatou jablečnou náplní se skořicí. Zdobený jablečnými kostičkami a skořicovým cukrem.



85 g, 14 cm



3 x 10 ks/krt — 64 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



Panier, dokonale křupavý máslový zážitek

▪ Extra máslová chuť a vůně

Těsto obsahuje mimořádný podíl másla a zraje celé 3 hodiny, což pomáhá rozvinutí výrazné chuti a vůně.

▪ Vysoký podíl ruční práce

Každý kousek je ručně vytvarovaný, naplněný a ozdobený.

▪ Bohatě listující těsto

16 vrstev laminovaného kynutého těsta dodává výjimečně luxusní vzhled a strukturu.

▪ Plně dopečené

Před podáváním stačí pouze rozmrazit – přináší úsporu času, energie a peněz.

Pro lepší chuť a rozvinutí vůně lze i krátce prohřát v peci.





Patisserie



Mini dezerty

5000700



Šlehačkové profiterolky

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.



12,5 g



190 ks/krt — 96 krt/pal



4 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001191



Čokoládové profiterolky

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem. S polevou z tmavé čokolády s drcenými lískovými oříšky.



18 g



196 ks/krt — 96 krt/pal



4 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001507



Pařížské mini makronky

Kolekce mini makronek v šesti různých příchutích: vanilka, káva, pistácie, čokoláda, citron, malina. Balené do černého blistru po dvou kusech od každého druhu.



12 g



8 x (2 x 6) ks/krt — 120 krt/pal



4 °C — 120 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001502



Mini donuty mix

Kolekce 4 druhů hravých mini donutů obsahuje: 28 mini donutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 mini donutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 mini donutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 mini donutů s tmavou polevou a zdobením.



18-23 g



4 x (7 x 4) ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Muffiny

panesco
keep exploring

5001287



Mix amerických mini muffinů

Roztomilá trojice mini muffinů ve třech příchutích: světlý, světlý s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.



15 g



3 × (2 × 30) ks/krt — 88 krt/pal



4 °C — 120 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294248



Muffin s vanilkovou příchutí

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



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294250



Muffin s borůvkami

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



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294249



Muffin s čokoládou

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



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Dezerty

5000330



Čokoládové brownies

Hutnější, krásně vláčný dezert plný čokolády. Předkrájený na jednotlivé porce.



60 g



2 × 24 ks/krt — 162 krt/pal



22 °C — 45 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001771



Čokoládový fondant

Čokoládový lávový dortík s tekutou tmavou belgickou čokoládou uvnitř. Pěct 10-12 minut při 200 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 65 sekund na 500 W.



90 g



24 ks/krt — 144 krt/pal



200 °C — 10-12 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001436



Bezlepkové cookie s čokoládou

ZMĚNA
gramáže

Vláčné bezlepkové cookie s velkými kousky belgické čokolády (mléčná a tmavá). Balené do průhledného obalu.



50 g



50 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001771

5001043



Ovocný flapjack

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami sultánkami a slunečnicovými semínky.



80 g



60 ks/krt — 150 krt/pal



160 °C — 10-12 min.



K DOPEČENÍ



5002153



Flapjack farmářský s ovocem a semínky

new

Vláčkový obdélníkový flapjack vyrobený z irských celozrnných ovesných vloček, irského másla, sušených meruněk, brusinek a dýňových a slunečnicových semínek. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



71 g



24 ks/krt — 192 krt/pal



22 °C — 4 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002154



Flapjack farmářský s hořkou čokoládou

new

Vláčkový obdélníkový flapjack vyrobený z irských celozrnných ovesných vloček, irského másla, kakaa a kousků tmavé belgické čokolády. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



71 g



24 ks/krt — 192 krt/pal



22 °C — 4 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002154

Dezerty Pancakes

5002143



Mini palačinka

Nadýchané kynuté mini palačinky připravené dle tradiční holandské receptury s pšeničnou moukou, vejci, cukrem a mlékem. Pečeme 3-4 minuty při 200 °C, nebo ohříváme v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 800 W.



8,5 g



6 x 60 ks/krt — 132 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PODÁVAT TEPLÉ

NOVÝ
KÓD
a logistika



5001871



Americké pancakes

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou a bohatým vaječným aroma. S neutrální chutí, díky které je lze kombinovat se sladkými i slanými ingrediencemi. Pečeme 2 minuty při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.



40 g — Ø 10,5 cm



40 ks/krt — 144 krt/pal



180 °C — 2 min.



PODÁVAT TEPLÉ



5002004



Americké pancakes banánovo-špaldové

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou. Připravené se špaldovou moukou, banánovým pyré (37 %) a vejci. Pečeme 2 minuty při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.



40 g — Ø 10,5 cm



40 ks/krt — 144 krt/pal



180 °C — 2 min.



PODÁVAT TEPLÉ



5002004

Dezerty **Veganské dezerty**

panesco
keep exploring

5002151





Veganský dortík s čokoládovou pěnou

new

Veganská pěna z belgické čokolády na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou kakaovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002149




Veganský dortík s malinovou pěnou

new

Veganská malinová pěna z pravého ovocného pyré na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou malinovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002150





Veganský dortík s rybízovou pěnou

new

Veganská pěna z černého rybízu vyrobená z pravého ovocného pyré na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou rybízovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002149

5000996



Jablečný štrúdl

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený na 8 samostatných porcí.

- 125 g**
- 6 x 8 ks/krt — 90 krt/pal**
- 4 °C — 12 hod.**
- 180 °C — 6-8 min.**
- PODÁVAT TEPLÉ**



Předkrájené dorty

5001654

Čokoládový dort s černým rybízem

Kulatý dort s korpusem „red velvet“ s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a sušenými okvětními plátky růží. Předkrájený na 14 porcí.

- 1500 g — 107 g • 14 porcí**
- 1 ks/krt — 288 krt/pal**
- 4-8 °C — 24 hod.**
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5001364



Čokoládový krémový dort

Vysoký dort se třemi vrstvami čokoládového korpusu, prokládaný vrstvami čokoládové pěny z hořké čokolády. Potažený měkkou čokoládovou polevou (ganache). Předkrájený na 14 porcí.

- 1750 g — 125 g • 14 porcí**
- 1 ks/krt — 216 krt/pal**
- 4 °C — 8 hod.**
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**





5000996

5001658

Krémový karamelový dort

Karamelový dort se sušenkovým základem a smetanovou náplní, zdobený karamelovou glazurou a směsí květů (chrpa, pivoňka a měsíček). Předkrájený na 12 porcí.

 **1050 g — 87,5 g • 12 porcí**

 **1 ks/krt — 288 krt/pal**

 **4-8 °C — 24 hod.**


 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**





5002065

Dort red velvet s krémem a jahodami

Vysoký dort se dvěma vrstvami jemného korpusu "red velvet", které jsou proložené silnou vrstvou nadýchaného krému s krémovým sýrem a jahodovým želé. Zdobený bílým krémem a mrazem sušenými jahodami. Předkrájený na 12 porcí.

 **1800 g — 150 g • 12 porcí**

 **1 ks/krt — 216 krt/pal**

 **4 °C — 12 hod.**

 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**







Předkrájené dorty

5001657



Čokoládový mousse cake

Smetanovo-krémový tmavý ganache dort dekorovaný kakaem a hoblinkami z hořké čokolády. Předkrájený na 12 porcí.





-  **1000 g — 83 g • 12 porcí**
-  **1 ks/krt — 288 krt/pal**
-  **4-8 °C — 24 hod.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



4276528

Mooncake

Dort s tmavým korpušem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblinkami bílé čokolády. Předkrájený na 12 porcí.

-  **1250 g — 104 g • 12 porcí**
-  **1 ks/krt — 144 krt/pal**
-  **8 °C — 24 hod.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**







5000640



Citronový dort

Dort s korpušem z křehkého těsta a svěží náplní z citronového krému. Dekorativně ozdobený moučkovým cukrem. Předkrájený na 14 porcí.

-  **1400 g — 100 g • 14 porcí**
-  **1 ks/krt — 240 krt/pal**
-  **4 °C — 4 hod.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5001874

5001369



Venkovský jablečný dort

Autentický vysoký jablečný dort z křehkého těsta (s máslem). S bohatou náplní z jablek a rozinek sultánek. Ochucený skořicí. Před podáváním je možné jej lehce prohřát v klasické nebo mikrovlnné troubě. Předkrájený na 14 porcí.

2500 g — 178 g • 14 porcí

1 ks/krt — 216 krt/pal

4 °C — 12 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000697



Normandský jablečný koláč

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený na 12 porcí.

1900 g — 158 g • 12 porcí

1 ks/krt — 184 krt/pal

4 °C — 8 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001874

Matcha tea cake

Dort s unikátním korpusem obsahujícím Matcha čaj, doplněný smetanovým krémem s bílou čokoládou. Dekorovaný čokoládovým glazé, zlatým popraškem a po obvodu čokoládovým posypem scaglietta. Předkrájený na 12 porcí.

1296 g — 108 g • 12 porcí

1 ks/krt — 288 krt/pal

4 °C — 24 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000933



Cheesecake

Dort s krémovou tvarohovou náplní v korpusu z křehkého těsta. Ideálně jej doplní omáčka z jahod či lesního ovoce. Předkrájený na 12 porcí.

1600 g — 133 g • 12 porcí

1 ks/krt — 240 krt/pal

4 °C — 24 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





Savoury





Mini snacky






5002133



Mini pizzetta špenát a mozzarella

new

Mini pizza snack se zakysanou smetanou, špenátem, cibulí a mozzarellou.

-  **30 g**
-  **30 x 4 ks/krt — 104 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 7-8 min.**
-  **K PODÁVÁNÍ ZATEPLA**








5002132



Mini pizzetta zakysaná smetana, slanina a cibule

new

Mini pizza snack se zakysanou smetanou, slaninou a cibulí.

-  **30 g**
-  **30 x 4 ks/krt — 104 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 7-8 min.**
-  **K PODÁVÁNÍ ZATEPLA**








5002134



Mini pizzetta šunka a sýr

new

Mini pizza snack s rajčatovou omáčkou, šunkou a ementálem.

-  **30 g**
-  **30 x 4 ks/krt — 104 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 7-8 min.**
-  **K PODÁVÁNÍ ZATEPLA**



Mini pizzetty

- Atraktivní a praktické spojení oblíbené pizzy a mini snacku.
- Více chuťových variací.
- Využití při různých příležitostech. Od neformálních večírků, až o po exkluzivní akce.

Abecední seznam výrobků

A

- 50 5001871 AMERICKÉ PANCAKES
50 5002004 AMERICKÉ PANCAKES BANÁNOVO-ŠPALDOVÉ

B

- 24 5001766 BAGEL
25 5002126 BAGEL BRIOŠKOVÝ, PŘEDKROJENÝ
24 5000563 BAGEL KLASIK
25 5001769 BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM
24 5000782 BAGEL SE SEZAMEM KLASIK
13 2103284 BAGETKA PŘÍLOHOVÁ SVĚTLÁ
13 2103356 BAGETKA PŘÍLOHOVÁ TMAVÁ
11 2104238 BANKETKA SVĚTLÁ
11 2104240 BANKETKA TMAVÁ
11 2104239 BANKETKA TOSKÁNSKÁ
23 5000602 BARRA GALLEGA MEDIA
30 2102009 BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB
34 5001435 BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY
34 5001743 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM
34 5001777 BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA
48 5001436 BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU
34 4276606 BEZLEPKOVÝ CHLÉB
20 5002124 BRIOŠKA GOURMET S ČERNÝM SEZAMEM, PŘEDKROJENÁ
20 5002123 BRIOŠKA GOURMET S MIX POSYPEM, PŘEDKROJENÁ
19 5001982 BULKA S BRAMBORAMI A KURKUMOU PŘEDKROJENÁ

C

- 54 5000640 CITRONOVÝ DORT

Č

- 48 5000330 ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
46 5001191 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
52 5001654 ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
48 5001771 ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
52 5001364 ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT
54 5001657 ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE CAKE

D

- 30 5001995 DÁNSKÝ ŽITNÝ CHLÉB SE SEMÍNKY KRÁJENÝ
53 5002065 DORT RED VELVET S KRÉMEM A JAHODAMI
39 5001673 DVOUBAREVNÝ MÁSLOVÝ CROISSANT S KAKAOVOU NÁPLNÍ

F

- 21 5001840 FITNESS BULKA
22 5001149 FLAGUETTE PŮLMĚSÍC
49 5002154 FLAPJACK FARMÁŘSKÝ S HOŘKOU ČOKOLÁDOU
49 5002153 FLAPJACK FARMÁŘSKÝ S OVOCEM A SEMÍNKY
26 5001991 FOCACCIA RAJČATOVÁ S OREGÁNEM, PŘEDKROJENÁ
26 5002115 FOCACCIA S CHERRY RAJČÁTKY
26 5002116 FOCACCIA S ROZMARÝNEM

H

- 20 4294547 HAMBURGEROVÁ BULKA
21 5001352 HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA“
18 4075001 HOT DOG BULKA
17 4075107 HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ
17 4075114 HOT DOG ROHLÍK KLASIK
17 4075126 HOT DOG ROHLÍK XXL

CH

55 5000933 CHEESECAKE

J

52 5000996 JABLEČNÝ ŠTRÚDL

K

53 5001658 KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT
19 5002074 KŘUPAVÁ PIVNÍ SENDVIČOVÁ BULKA
PŘEDKROJENÁ
19 5002075 KŘUPAVÁ PŠENIČNÁ SENDVIČOVÁ BULKA
PŘEDKROJENÁ

L

21 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
32 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
32 5001640 LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK
40 5002140 LOUHOVANÝ MÁSLOVÝ CROISSANT
ZAHNUTÝ
32 5001638 LOUHOVANÝ PRECLÍK
33 5001639 LOUHOVANÝ ROHLÍK
17 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ
33 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

M

38 4206113 MÁSLOVÝ CROISSANT
38 4200427 MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK
38 4206120 MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
39 4201628 MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
55 5001874 MATCHA TEA CAKE

18 4075067 MAXI HOT DOG BULKA
39 4206142 MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT
22 5001134 MEZZALUNA
10 5001865 MINI BOCHÁNKY SNÍDAŇOVÉ – MIX
11 2104392 MINI CIABATTY-MIX KLASIK
46 5001502 MINI DONUTY MIX
13 4300226 MINI KAISERKA CEREÁLNÍ
13 4300148 MINI KAISERKA NATURAL
14 4294345 MINI KAISERKY-MIX
38 4208191 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
41 4208315 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI
41 4208316 MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU
NÁPLNÍ
10 5002091 MINI MĚKKÉ BULKY -MIX
41 5001150 MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY MIX
50 5002143 MINI PALAČINKY
58 5002133 MINI PIZZETTA ŠPENÁT A MOZZARELLA
58 5002134 MINI PIZZETTA ŠUNKA A SÝR
58 5002132 MINI PIZZETTA ZAKYSANÁ SMETANA,
SLANINA A CIBULE
12 5002117 MINI RUSTIKÁLNÍ BAGETKY LONGUET
– MIX
10 2104304 MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA
12 5000550 MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY-MIX
14 4043531 MINI SLANÉ PEČIVO-MIX
47 5001287 MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ
54 4276528 MOONCAKE
47 4294250 MUFFIN S BORŮVKAMI
47 4294249 MUFFIN S ČOKOLÁDOU
47 4294248 MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

N

29 5001978 NAAN VÍCEZRNNÁ PLACKA
PŘELOŽENÁ
55 5000697 NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

Abecední seznam výrobků

O

49 5001043 OVOCNÝ FLAPJACK

P

43 4200418 PANIER S JABLKY A SKOŘICÍ
43 4200419 PANIER S PUDINKEM A MALINAMI
16 5000898 PANINI SE SEZAMEM
46 5001507 PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
28 5002127 PINSÁ
16 5000935 PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA,
PŘEDKROJENÁ
15 2104160 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ
BYLINKOVÉ PANINI
15 2104410 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ
PANINI
15 2104218 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ
PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU
16 4070093 PŘEDGRILOVANÉ PANINI
18 2104377 PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA
18 2104204 PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA
29 5000875 PŠENIČNÁ TORTILLA

R

23 5001733 RUSTIKÁLNÍ TWIST MULTICERÉALNÍ
23 5001738 RUSTIKÁLNÍ TWIST S OLIVAMI
23 5001734 RUSTIKÁLNÍ TWIST SVĚTLÝ

S

27 5001921 SCHIACCIATA SVĚTLÁ
PŘEDKROJENÁ
27 5001922 SCHIACCIATA TMAVÁ
PŘEDKROJENÁ

29 5000484 SVĚTLÉ TRAMEZZINO
30 5001008 SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB
31 2104309 SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

Š

46 5000700 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
42 2104893 ŠNEK NOSTALGIA S JABLKY A SKOŘICÍ
42 2104896 ŠNEK NOSTALGIA S PUDINKEM
A VLAŠSKÝMI OŘECHY

T

22 5001088 TMAVÁ FLAGUETTE
29 5000779 TMAVÉ TRAMEZZINO
30 5001009 TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB
31 2104366 TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

V

51 5002151 VEGANSKÝ DORTÍK S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU
51 5002149 VEGANSKÝ DORTÍK S MALINOVOU PĚNOU
51 5002150 VEGANSKÝ DORTÍK S RYBÍZOVOU PĚNOU
55 5001369 VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT

Z

40 5001211 ZAHNUTÝ CROISSANT

Vysvětlivky piktogramů

panesco
keep exploring



Obsahuje kvas



Produkt je certifikovaný jako „organický“



Bez laktózy



Průměrná hmotnost produktu



Z kamenné pece



Vhodné pro vegetariány



Výroba 100 % v souladu s principy NAFNAC – neobsahuje žádné umělé příchuti a/nebo umělá barviva.



Logistika (počet kusů v kartonu – počet kartonů na paletě)



Extra vláknina



Vhodné pro vegany



Rozmrazení (teplota, čas)



Vláknina



Bez lepku



S pravou belgickou čokoládou



Pečení (teplota, čas)



Gril (teplota, čas)

Náležitosti objednávky

Vaše odběrové místo

Kód výrobku

Požadovaný počet kartonů

Objednávky elektronickou formou

<https://order.llbg.com>

Kancelář objednávek

je vám k dispozici v **pracovní dny od 6:00 do 16:00 hod.**

tel.: +420 312 511 511, fax: +420 312 687 306

e-mail: objednavky@llbg.com

Příjem objednávek

Pro Prahu: nejpozději pracovní den předem do 13:30 hodin.

Mimo Prahu: nejpozději pracovní den předem do 8:00 hodin

Závozné dny

Pondělí až pátek.

Příjem objednávek

Při objednání 1-3 kartonů dopravu účtujeme.

Při objednání 4 kartonů dopravu neúčtujeme.

Upozorňujeme, že údaje o produktech (rozměry, hmotnost, aj.) a piktogramy uvedené v katalogu jsou aktualizovány k 05/2024 a mají určitou toleranci. Přiřazení piktogramů a údaje se mohou měnit v důsledku změn receptur. Nejnovější informace o složení najdete na našich webových stránkách www.panescofood.com a ve specifikacích jednotlivých výrobků na <https://specification.llbg.com>.



Zároveň si vás dovoluujeme upozornit, že uvedené rozměry a hmotnost výrobků se vztahují k pečivu v mrazeném stavu (ne po dopečení).

Sledujte nás na Facebooku a Instagramu, ať vám neuniknou žádné novinky, tipy na práci s pečivem a mnoho dalšího.



LaLorraineCeskaRepublika



lalorraineceskarepublika

BELGIUM + LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Peltotie 3 C 12
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
info.FI@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
info.FR@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Max-Planck-SträÙe 22a
50858 Köln
Info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

BakeHellas
Perivali Milliou,
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICIA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Vía
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z.o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
llro@llbg.com

RUSSIA

LA LORRAINE RUS
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2
3rd floor, office 304
127015, Moscow
T +7 495 643 11 92
info.rus@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
T. +46 8 661 82 22
infose@llbg.com

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / İstanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com

COLOMBIA

La Lorraine Colombia SAS
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá
T +57 305 3129511
j.Lara@llbg.com

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com



La Lorraine Bakery Group
Panesco

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20
www.panesco.com