

# Katalog

**panesco**  
*keep exploring*

2025







**panesco**  
*keep exploring*

A vertical collage of food ingredients. On the left, there are vibrant red, wrinkled peppers. In the top center, a metal strainer holds several brown potatoes. Below that, two cinnamon sticks rest on a pile of brown powder. In the center, a bunch of fresh green basil is tied with twine. On the right, three pieces of golden-brown bread are stacked vertically. The background is a dark, textured surface.

*We all are  
panesco.*



*We all are  
explorers.*

# 8 Bread

10 Mini pečivo

15 Panini

17 Hot dog bulky

18 Hamburgerové bulky

24 Speciální sendviče

26 Bagely

28 Focaccia

29 Schiacciata

30 Pinsa

31 Speciální pečivo

32 Chleby

34 Louhované pečivo

36 Bezlepkové pečivo

## 38 Viennoiserie

40 Croissanty

43 Ostatní viennoiserie

44 Skandinávská řada

## 46 Patisserie

48 Mini dezerty

49 Muffiny

50 Dezerty

52 Pancakes

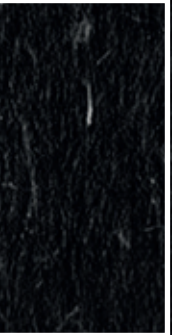
53 Veganské dezerty

54 Předkrájené dorty

A close-up photograph of two loaves of bread. The loaf in the foreground is a braided loaf, heavily coated with a variety of seeds including sesame, sunflower, and flax. The loaf behind it is a simpler, round loaf with a golden-brown crust. The background is a dark, textured surface, possibly black paper or fabric, which makes the bread stand out. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the bread's crust and the individual seeds.

Bread





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 (másla, 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

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

Mix rustikálních pšenično-žitných bagetek s aktivním tekutým pšeničným 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

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**



5000898



# 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



## Bulka pивní předkrojená

ZMĚNA  
názvu

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



## Bulka rustikální předkrojená

ZMĚNA  
názvu

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

**ZMĚNA**  
logistiky

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

-  **70 g — Ø 11 cm**
-  **2 x 15 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

**ZMĚNA**  
logistiky

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

-  **70 g — Ø 11 cm**
-  **2 x 15 ks/krt — 56 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**








5002123

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**








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**



Bread

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

5001859



## Bramborová bulka světlá

new

Světlá pšeničná bulka s výrazně křupavou kůrkou a vláčnou, nadýchanou střídkou. Obohacená o bramborové vločky a jogurt, které jako tajná ingredience zajišťují jedinečný chuťový zážitek a svěžest.



110 g — Ø 10 cm



45 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 9-11 min.



PŘEDPEČENÉ



5001861



## Bramborová bulka špaldová

new

Vícevrstvá bulka s výrazně křupavou kůrkou a vláčnou, nadýchanou střídkou. Vyrobená převážně ze špaldové mouky s přidáním pšeničné mouky, žitného kvasu a slunečnicových semínek. Obsahuje také bramborové vločky a jogurt jako tajnou ingredienci, která zajišťuje dlouhotrvající svěžest. Jemně ochucená semínky koriandru, fenyklu a kmínu. Zdobená sezamovými a makovými semínky.



110 g — Ø 10 cm



45 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 9-11 min.



PŘEDPEČENÉ



5001989



## Bramborová bulka pikant

new

Světlá pšeničná bulka s výrazně křupavou kůrkou a vláčnou, nadýchanou střídkou. Potřena pikantní pastou z rostlinného oleje, mořské soli a černého pepře. Obohacená o bramborové vločky a jogurt, které jako tajná ingredience zajišťují dlouhotrvající svěžest.



110 g — Ø 10 cm



48 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 9-11 min.



PŘEDPEČENÉ





# Bramborové bulky

Extra křupavé,  
s rustikálně  
rozpraskanou  
kůrkou

- Ručně tvarované, s výrazně rustikálním vzhledem
- Zlatohnědá, křupavá kůrka a mimořádně měkká a nadýchaná střída
- Výjimečná svěžest díky přírodnímu jogurtu a čerstvým bramborovým vločkám








# 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**








4045269



## Mušle s žitnými klíčky

new

Originálně tvarovaná mušle připravená z žitné a pšeničné mouky. Obohacená fermentovanými naklíčenými žitnými zrny a tmavými lněnými semínky, zlehka poprášená moukou.

-  **72 g — Ø 10,9 cm**
-  **66 ks/krt — 36 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **200 °C — 7-9 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**








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**



4045269



# 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 vícezrná 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  
jedinečným brioškovým  
bagelem, ve kterém  
se pojí oblíbený tvar  
s měkkostí brioškového  
těsta z vysoce kvalitních  
ingrediencí.*

5002126




### Bagel brioškový, předkrojený

Lesklý 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**



# Vitalském stylu Focaccia







5001991



## Focaccia rajčatová s oregánem, předkrojená

pane  
&  
terra

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

pane  
&  
terra

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

pane  
&  
terra

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**



# Vitalském stylu Schiacciata

panesco  
keep exploring

5002176



## Schiacciata světlá

pane  
& terra  
new

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

- 72-100 g
- 64 ks/krt — 30 krt/pal
- 22 °C — 30 min.
- 200 °C — 3-4 min.
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5001921



## Schiacciata světlá předkrojená

pane  
& terra

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

- 100 g
- 8 x 4 ks/krt — 60 krt/pal
- 200 °C — 3-4 min.
- PLNĚ DOPEČENÉ**



# Pane & Terra

## Pravá chuť italské pekařské tradice

Inspirováno tradičními recepty, vytvořeno z prvotřídních surovin a úctou k původním pekařským hodnotám.

*Pane & Terra oslavuje italské řemeslo výběrem originálního italského pečiva, které dokonale ztělesňuje dědictví této země.*

5001922



## Schiacciata tmavá předkrojená

pane  
& terra

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**



# Vitalském stylu Pinsa

5002127



## Pinsa

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**

pane  
&  
terra



## 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 Chleby

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 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**





2104309



## Světlý venkovský chléb

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu se silnější křupavou kůrkou sypanou moukou. S pšeničným kváskem, díky kterému má velmi chutnou a vláchnou střídku. Z kamenné pece.

**KG** 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 poprášený moukou.

**KG** 2050 g — 56,5 cm  
**4 ks/krt — 36 krt/pal**  
**210 °C — 19-21 min.**  
**⚙️ PŘEDPEČENÉ**



5001604



## Vícezrnný venkovský chléb s kváskem

new

Velký vícezrnný chléb ve venkovském stylu. Připravený z pšeničné a celozrnné pšeničné mouky. S pšeničným a žitným kváskem, obohacený o pražený sezam, dýňová a lněná semínka. Křupavá kůrka je bohatě zdobená lněnými a sezamovými semínky. Z kamenné pece.

**KG** 1900 g — 46 cm  
**4 ks/krt — 40 krt/pal**  
**210 °C — 19-21 min.**  
**⚙️ PŘEDPEČENÉ**



2104414



## Brusinkový chlebič s kváskem

new

Rustikální pšeničný chlebič s vláchnou střídkou plnou sušených brusinek, pečený v kamenné peci, díky čemuž má báječně křupavou kůrku. Jemně nasládlá chuť brusinek dokonale ladí se sladkými ingrediencemi, a zároveň skvěle doplní výběr sýrů či paštik.

**KG** 450 g  
**14 ks/krt — 36 krt/pal**  
**210 °C — 9-11 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 zdobenou hlubokými řezy. 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.

-  **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.

-  **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.

-  **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.

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

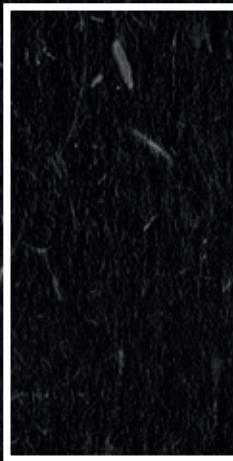


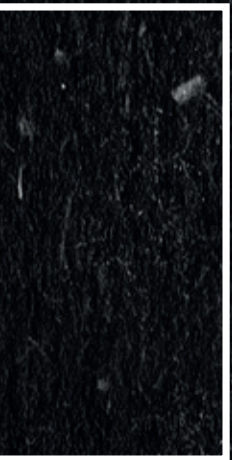


Bread



# 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, vyrobený s 20 % másla. K dostání ve maxi velikosti, která vám umožní větší kreativitu.

- 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

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



*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 závitok s čokoládovou náplní

Mini závitok 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



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

# Skandinávská řada

2104893



## Šnek nostalgia s jablky a skořicí

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

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



# Kouzlo švédských uzlů: *Klasika s moderním nádechem*

Precizně ručně vázané dvojité uzly dodávají tomuto klasickému severskému pečivu autentický řemeslný vzhled. Elegantní tvar a bohaté kynuté těsto s originálními náplněmi ctí švédskou tradici, přičemž sledují moderní trendy skandinávského pečení. Díky našim předkynutým uzlům snadno a rychle přenesete kouzlo severských tradic i do své nabídky.

4200439



## Švédský uzel s kardamomem

new

Švédský uzel z bohatého kynutého těsta, ručně skládaný do tradičního tvaru dvojitého uzlu. Plněný lahodnou náplní s kardamomem, který mu dodává typickou chuť. Zdobený perlovým cukrem.

- 103 g
- 60 ks/krt — 56 krt/pal
- 22 °C — 45 min.
- 170 °C — 12-14 min.
- PŘEDKYNUTÉ



4200440



## Švédský uzel se skořicí

new

Švédský uzel z bohatého kynutého těsta, ručně skládaný do tradičního tvaru dvojitého uzlu. Plněný voňavou náplní se skořicí a zdobený perlovým cukrem.

- 103 g
- 60 ks/krt — 56 krt/pal
- 22 °C — 45 min.
- 170 °C — 12-14 min.
- PŘEDKYNUTÉ



4200442



## Švédský uzel s vanilkovou náplní

new

Švédský uzel z bohatého kynutého těsta, ručně skládaný do tradičního tvaru dvojitého uzlu. Plněný lahodnou vanilkovou náplní.

- 100 g
- 60 ks/krt — 56 krt/pal
- 22 °C — 45 min.
- 170 °C — 12-14 min.
- PŘEDKYNUTÉ



4200439 - 4200444 - 4200446



# Patisserie



# Mini dezerty

5000700



## Šlehačkové profiterolky

Profiterolka z odpalovaného těsta se šlehačkovou náplní.



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

5002068

5002068



## Ovesný chlebiček s brusinkami, předkrájený new

Trendy sladký ovesný chlebiček. Lahodně vláčné těsto s ovesnými vločkami, sušenými brusinkami, vlašskými ořechy, dýňovými semínky a zlatými & hnědými lněnými semínky. Předkrájený na 10 plátků o tloušťce 22 mm.



850 g / 10 plátků



3 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 4 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



*Když se vytríbená chuť snoubí  
s dokonalým pohodlím.*

*Předkrájený sladký ovesný  
chlebiček je perfektní volbou  
pro snídaňovou nabídku –  
stačí jej doplnit jogurtem  
a čerstvým ovocem a stane  
se neodolatelnou hvězdou  
na vašem stole.*

# 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**



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**



5002151



## Veganský dortík s čokoládovou pěnou

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

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

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**



5002152



## Veganský dortík s pěnou mango-marakuja

new

Veganská pěna z manga a marakují z pravého ovocného pyré na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou mangovou polevou.

- 70 g**
- 15 ks/krt — 144 krt/pal**
- 4 °C — 4 hod.**
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



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




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 korpusem 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 korpusem 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.

**KG** 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.

**KG** 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.

**KG** 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.

**KG** 1600 g — 133 g • 12 porcí

**📦** 1 ks/krt — 240 krt/pal

**❄️** 4 °C — 24 hod.

**⚙️** K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ







# 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  
22 5001989 BRAMBOROVÁ BULKA PIKANT  
22 5001859 BRAMBOROVÁ BULKA SVĚTLÁ  
22 5001861 BRAMBOROVÁ BULKA ŠPALDOVÁ  
20 5002124 BRIOŠKA GOURMET S ČERNÝM SEZAMEM, PŘEDKROJENÁ  
20 5002123 BRIOŠKA GOURMET S MIX POSYPEM, PŘEDKROJENÁ  
33 2104414 BRUSINKOVÝ CHLEBÍK S KVÁSKEM  
19 5002074 BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ  
19 5002075 BULKA RUSTIKÁLNÍ 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  
24 4045269 MUŠLE S ŽITNÝMI KLÍČKY

## N

---

- 29 5001978 NAAN VÍCEZRNNÁ PLACKA PŘELOŽENÁ  
55 5000697 NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

# Abecední seznam výrobků

## O

---

51 5002068 OVESNÝ CHLEBÍČEK S BRUSINKAMI,  
PŘEDKRÁJENÝ

## P

---

43 4200418 PANIER S JABLKÝ A SKOŘICÍ  
43 4200419 PANIER S PUDINKEM A MALINAMI  
16 5000898 PANINI SE SEZAMEM  
46 5001507 PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY  
28 5002127 PINSA  
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 MULTICEREÁLNÍ  
23 5001738 RUSTIKÁLNÍ TWIST S OLIVAMI  
23 5001734 RUSTIKÁLNÍ TWIST SVĚTLÝ

## S

---

29 5002176 SCHIACCIATA SVĚTLÁ  
27 5001921 SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ  
27 5001922 SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ

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

## Š

---

46 5000700 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY  
42 2104893 ŠNEK NOSTALGIA S JABLKÝ A SKOŘICÍ  
42 2104896 ŠNEK NOSTALGIA S PUDINKEM  
A VLAŠSKÝMI OŘECHY  
45 4200439 ŠVÉDSKÝ UZEL S KARDAMOMEM  
45 4200446 ŠVÉDSKÝ UZEL S VANILKOVOU NÁPLNÍ  
45 4200444 ŠVÉDSKÝ UZEL SE SKOŘICÍ

## T

---

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

## V

---

51 5002151 VEGANSKÝ DORTÍK S ČOKOLÁDOVOU  
PĚNOU  
51 5002149 VEGANSKÝ DORTÍK S MALINOVOU PĚNOU  
53 5002152 VEGANSKÝ DORTÍK S PĚNOU  
MANGO-MARACUJA  
51 5002150 VEGANSKÝ DORTÍK S RYBÍZOVOU PĚNOU  
55 5001369 VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT  
33 5001604 VÍCEZRNNÝ VENKOVSKÝ CHLĚB S KVÁSKEM

## 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 číslo

Kód výrobku

Požadovaný počet kartonů

## Příjem objednávek

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

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

## Objednávky elektronickou formou

<https://order.llbg.com>

## Závozné dny

Pondělí až pátek.

## Kancelář objednávek

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

tel.: +420 312 511 511

e-mail: [objednavky@llbg.com](mailto:objednavky@llbg.com)

Při objednání 1-3 kartonů dopravu účtujeme.

Při objednání 4 a více kartonů dopravu neúčtujeme.

**Upozorňujeme, že údaje o produktech (rozměry, hmotnost, aj.) a piktogramy uvedené v katalogu jsou aktualizovány k 02/2025 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](http://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).

### **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  
infocz@llbg.com

### **DENMARK**

c/o La Lorraine Denmark  
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød  
T +45 59 18 10 80  
infoLDK@llbg.com

### **FINLAND**

La Lorraine Finland Oy  
Lehtikuusenmäki 1 C 13  
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**

BACKUNION GmbH  
Am Gierensberg 5  
56581 Kurtscheid  
www.backunion.de

### **GREECE + CYPRUS + NORTH MACEDONIA + ALBANIA**

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

### **HUNGARY**

La Lorraine Kft.  
Puskás Tivadar utca12.  
2040 Budaörs  
T+36 20 9797 119  
infoHU@llbg.com

### **ESPAÑA**

La Lorraine Bakery España SL  
Calle Alberto Sols, 4  
03203 Elche (Alicante)  
T+ 34 966 295 081  
info@llbg.es

### **ITALY**

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

### **NORWAY**

Kristiania Gourmet AS  
Lindeberg Næringsvei 28  
1067 OSLO  
T +47 22 30 77 40  
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

### **SLOVAKIA**

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

### **SWEDEN**

La Lorraine Sweden AB  
Arenavägen 45  
121 77 Johanneshov  
T. +46 8 661 82 22  
infose@llbg.com

### **THE NETHERLANDS**

1703 WE Heerhugowaard  
T +31 72 567 00 80  
infoNL@llbg.com

### **TURKEY**

LA LORRAINE BAKERY GROUP  
c/o  
FSM MAH. POLİGON CAD. NO: 8B  
BUYAKA 2 SİTESİ  
2. KULE KAT: 7 , Ümraniye Turkiye  
T +90 216 322 55 35  
Info@llbg.com

### **UNITED KINGDOM & IRELAND**

La Lorraine UK  
Europa House, Barcroft Street  
Bury, BL9 5BT  
T +44 161 765 33 00  
salesuk@llbg.com



*La Lorraine Bakery Group*  
*Panesco*

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