

Katalog

panesco  
*keep exploring*

2022





**panesco**  
*keep exploring*

8 **Bread**

10 Mini pečivo

14 K naplnění a/nebo na gril

28 Chléb

30 Louhované pečivo

31 Bezlepkové pečivo

32 **Viennoiserie**

34 Croissanty

37 Ostatní viennoiserie

40 **Pâtisserie**

42 Mini dezerty

44 Dezerty

46 Předkrájené dorty





*We all are  
panesco.*



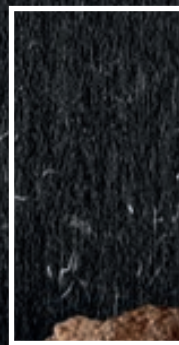


*We all are  
explorers.*





Bread







# Mini pečivo

5001376



## Mini měkké bochánky-mix

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Mix mini bochánků:  
77 tmavých s různými  
semínky, 77 z pšeničných  
otrub, 77 celozrnných  
posypaných ovesnými  
vločkami, lněnými  
a slunečnicovými semínky.



17 g



3 x 77 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 30 min.



2104304



## Mini rustikální brioška

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Měkká kulatá brioška  
z obohaceného 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.



4300129



## Mini bageta světlá

### PŘEDPEČENÉ

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



35 g, Ø 10 cm



180 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 20–30 min.



210 °C — 5–7 min.



2104240



## Banketka tmavá

### PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrnná banketka  
se sójovými vločkami  
a slunečnicí.



30 g, Ø 11 cm



200 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 8–10 min.





2104238



## Banketka světlá

### PŘEDPEČENÉ

Originální tvarovaná banketka s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

	<b>30 g, Ø 11 cm</b>
	<b>200 ks/krt — 32 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 8–10 min.</b>



4295441



## Mini banketka světlá balená

### PŘEDPEČENÉ

Samostatně balená mini banketka s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou. Vhodná k dopékání ve fólii.

	<b>30 g, Ø 11 cm</b>
	<b>135 ks/krt — 40 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 4–6 min.</b>



2104239



## Banketka toskánská

### PŘEDPEČENÉ

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

	<b>30 g, Ø 11 cm</b>
	<b>200 ks/krt — 32 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 8–10 min.</b>



4295442



## Mini banketka toskánská balená

### PŘEDPEČENÉ

Samostatně balená mini banketka se žitnou moukou. Zdobená směsí lněných semínek. Vhodná k dopékání ve fólii.

	<b>30 g, Ø 11 cm</b>
	<b>135 ks/krt — 40 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 4–6 min.</b>



# Mini pečivo

4300148



## Mini kaiserka natural

### PŘEDPEČENÉ

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



35 g, Ø 8–9 cm



150 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 20–30 min.



210 °C — 5–7 min.



4300226



## Mini kaiserka cereální

### PŘEDPEČENÉ

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 8–9 cm



150 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 20–30 min.



210 °C — 5–7 min.



4294345



## Mini kaiserky-mix

### PŘEDPEČENÉ

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



35 g, Ø 8 cm



3 × 50 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 15 min.



190 °C — 8–10 min.



4043531



## Mini slané pečivo-mix

### PŘEDPEČENÉ

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.





5000550



## Mini rustikální bulky-mix

### PŘEDPEČENÉ

Kolečce čtyř druhů podlouhlých bulek s rustikálním vzhledem. Výběr obsahuje: 20 světlých bulek, 20 cereálních bulek, 20 bulek s otrubami, 20 bulek se slunečnicovými semínky.

	40 g
	4 × 20 ks/krt — 48 krt/pal
	22 °C — 15 min.
	190 °C — 3–5 min.



2104392



## Mini ciabatty-mix klasik

### PLNĚ DOPEČENÉ

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

	40 g
	3 × 25 ks/krt — 56 krt/pal
	22 °C — 30 min.
	200 °C — 0–3 min.



# K naplnění a/nebo na gril Panini

4070093



## Předgrilované panini

### PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Připravená k plnění.



110 g, Ø 21 cm



60 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C — 0–3 min.



2104344



## Předgrilované a předkrojené panini

### PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná střední bageta. Připravená k plnění a grilování.



110 g, Ø 21 cm



55 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C — 4–6 min.



2104218



## Předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou

### PLNĚ DOPEČENÉ

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



110 g, Ø 21 cm



55 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C — 4–6 min.



2104160



## Předgrilované a předkrojené bylinkové panini

### PLNĚ DOPEČENÉ

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



110 g, Ø 21 cm



55 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C — 4–6 min.





2104306



## Panini bageta

### PLNĚ DOPEČENÉ

Světlá bageta střední velikosti určená pro přípravu panini. Připravená k zapékání na grilu.

	125 g, Ø 27 cm
	45 ks/krt — 40 krt/pal
	22 °C — 15 min.
	200 °C — 4–6 min.



5000898



## Panini se sezamem

### PLNĚ DOPEČENÉ

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

	130 g, Ø 10 cm
	45 ks/krt — 40 krt/pal
	22 °C — 10 min.
	220 °C — 3–4 min.



5000935



## Předgrilovaná ciabatta, předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

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

	120 g, Ø 19 cm
	12 x 3 ks/krt — 56 krt/pal
	22 °C — 30 min.
	200 °C — 2–3 min.



5000935

# K naplnění a/nebo na gril Hot dog bulky

4075126



## Hot dog rohlík XXL

new

### PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.



110 g, Ø 22 cm



32 ks/krt — 64 krt/pal



22 °C — 30–40 min.



200 °C — 1 min.



4075114



## Hot dog rohlík

### PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.



60 g, Ø 19,5 cm



40 ks/krt — 64 krt/pal



22 °C — 30–40 min.



4075107



## Hot dog rohlík tmavý

### PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný, plně dopečený rohlík, obohacený o celozrnnou mouku a pšeničné otruby. Připravený k naplnění.



60 g, Ø 19,5 cm



40 ks/krt — 64 krt/pal



22 °C — 30–40 min.



200 °C — 1 min.



4075001



## Hot dog bulka

### PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený hot dog v newyorském stylu. Předkrojený.



63 g, Ø 16,5 cm



2 x 18 ks/krt — 64 krt/pal



21–26 °C — 50 min.



230 °C — 2 min.





4075067




## Maxi hot dog bulka


### PLNĚ DOPEČENÉ

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

 **85 g, Ø 19,5 cm**

 **32 ks/krt — 68 krt/pal**

 **22 °C — 60 min.**

 **230 °C — 0–3 min.**



5001725




## Louhovaný rohlík předkrojený


### PLNĚ DOPEČENÉ

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, Ø 19 cm**

 **3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal**

 **22 °C — 90 min.**

 **200 °C — 0–3 min.**



# K naplnění a/nebo na gril Hamburgerové bulky

2104204



## Předkrojená mini brioška

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



30 g, Ø 7 cm



6 x 20 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



2104377



## Předkrojená brioška

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



85 g, Ø 11,5 cm



50 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 30 min.



5001982



## Bulka s bramborami a kurkumou předkrojená new

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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.



5001675



## Louhovaná bulka předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

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.



5001840



## Fitness bulka

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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 10 cm**



**40 ks/krt — 96 krt/pal**



**22 °C — 30 min.**



5001801



## Bulka rustikální předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu a měkkou, nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky, obohacená olivovým olejem a jemně poprášená moukou. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.



**75 g, Ø 12 cm**



**30 ks/krt — 56 krt/pal**



**200 °C — 0–3 min.**



5001800



## Bulka pивní předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu a měkkou, nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky a s pivem z dvojité porce sladu. Obohacená olivovým olejem a zdobená hrubou krupicí. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.



**80 g, Ø 12 cm**



**30 ks/krt — 56 krt/pal**



**200 °C — 0–3 min.**



5001802



## Bulka multicereální předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová sendvičová bulka s delikátní tenkou křupavou kůrkou na povrchu a jemnou nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky s žitným kváskem, obohacená olivovým olejem a lněnými semínky. Zdobená pohankou, zlatými a hnědými lněnými semínky a slunečnicovými semínky. Předkrojená, vhodná také jako bulka na hamburgery.



**70 g, Ø 12 cm**



**30 ks/krt — 56 krt/pal**



**200 °C — 0–3 min.**





# K naplnění a/nebo na gril Hamburgerové bulky

4294547



## Hamburgerová bulka

### PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídou 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.



200 °C — 3–5 min.



5001352



## Hamburgerová bulka „California“

### PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená bulka kulatého tvaru s pružnou pevnou střídou a zlatavou měkkou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale může se též prohřát v peci.



126 g, Ø 14,6 cm



16 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 60 min.



5001743



## Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



110 g, Ø 11–12 cm



14 ks/krt — 64 krt/pal



22 °C — 90 min.



5001149

# K naplnění a/nebo na gril **Speciální sendvič**

panesco  
keep exploring

5001134



## Mezzaluna

### PLNĚ DOPEČENÉ

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 (3–5 min. / 200 °C).



100 g



55 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 40 min.



200 °C — 3–5 min.



5001149



## Flaguette půlměsíc

### PŘEDPEČENÉ

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.



190 °C — 5–8 min.



5001088



## Tmavá flaguette

### PŘEDPEČENÉ

Rustikální ploché pšeničné 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.



5000602



## Barra gallega media

### PŘEDPEČENÉ

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



125 g, Ø 27 cm



50 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 15 min.



190 °C — 8–10 min.



# K naplnění a/nebo na gril Speciální sendvič

5001734



## Twist světlý

### PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

	<b>250 g, Ø 31 cm</b>
	<b>15 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 8–10 min.</b>



5001733



## Twist rustik

### PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Sezamová a lněná semínka spolu s ovesnými vločkami přidávají na chuťovém zážitku. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

	<b>250 g, Ø 31 cm</b>
	<b>15 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 8–10 min.</b>



5001738



## Twist olivový

### PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou obohacená o kousky šťavnatých oliv. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

	<b>250 g, Ø 31 cm</b>
	<b>15 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 15 min.</b>
	<b>180 °C — 8–10 min.</b>



5001768



# K naplnění a/nebo na gril Bagely

panesco  
keep exploring

5001766



## Bagel

### PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střídkou. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 200 °C.

127 g, Ø 12 cm  
 32 ks/krt — 44 krt/pal  
 200 °C — 0–3 min.



5000563



## Bagel klasik

### PLNĚ DOPEČENÉ

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 10 cm  
 50 ks/krt — 44 krt/pal  
 22 °C — 25 min.  
 200 °C — 0–3 min.



5000782



## Bagel se sezamem klasik

### PLNĚ DOPEČENÉ

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 10 cm  
 50 ks/krt — 44 krt/pal  
 22 °C — 25 min.  
 200 °C — 0–3 min.



5001768



## Vícezrnný bagel

### PLNĚ DOPEČENÉ

Celozrný bagel obohacený slunečnicovými semínky a posypaný ovesnými vločkami. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

135 g, Ø 12 cm  
 32 ks/krt — 44 krt/pal  
 200 °C — 0–3 min.



# K naplnění a/nebo na gril Bagely / Focaccia




5001769



## Bagel s cibulí a česnekem

### PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel s cibulí, česnekem, sezamovými semínky a mákem. Peče při 200 °C maximálně 3 minuty, nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

 **127 g, Ø 12 cm**  
 **32 ks/krt — 44 krt/pal**  
 **200 °C — 0–3 min.**







5000265



## Mini focaccia s bylinkami, předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

Předem předkrojená mini focaccia pečená v peci na dřeva. Obohacená extra panenským olivovým olejem a bylinkami (oregano, rozmarýn).

 **100 g, Ø 12,5 cm**  
 **50 ks/krt — 48 krt/pal**  
 **22 °C — 30 min.**  
 **200 °C — 0–3 min.**






5001991



## Focaccia tomatová s oregánem, předkrojená new

### PLNĚ DOPEČENÉ

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

 **100 g, Ø 14 × 10 cm**  
 **16 x 4 ks/krt — 48 krt/pal**  
 **22 °C — 30 min.**







5002020



## Focaccia s rozmarýnem

### PLNĚ DOPEČENÉ

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, Ø 38,5 × 28,5 cm**  
 **7 ks/krt — 56 krt/pal**  
 **22 °C — 30 min.**  
 **200 °C — 0–3 min.**



# K naplnění a/nebo na gril Focaccia

panesco  
keep exploring

5002019



## Focaccia s cherry rajčátky

new

### PLNĚ DOPEČENÉ

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



800 g, Ø 38,5 × 28,5 cm



8 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 0–3 min.



5001921



## Schiacciata světlá předkrojená

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční italský plochý chlebič typu focaccia z pšeničné mouky s extra panenským olivovým olejem. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.



100 g, Ø 9 × 16 cm



8 x 4 ks/krt — 56 krt/pal



200 °C — 0–3 min.



5001922



## Schiacciata tmavá předkrojená

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční italský plochý chlebič typu focaccia z pšeničné, celozrnné žitné mouky a špaldové mouky. Obohacený extra panenským olivovým olejem a směsí lněných a slunečnicových semínek. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.



100 g, Ø 9 × 16 cm



8 x 4 ks/krt — 48 krt/pal



200 °C — 0–3 min.



5001921



# K naplnění a/nebo na gril Speciální chléb

5001979



## Libanonský chléb pšeničný

new

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Charakteristický plochý nekynutý libanonský chléb. Inspirovaný pravým arabským receptem, vyrobený z pšeničné a sójové mouky, pečený v kamenné peci.



70 g, Ø 22 cm



10 x 7 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 120 min.



5001981



## Libanonský chléb pšeničný s červenou řepou

new

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Charakteristický plochý nekynutý libanonský chléb. Inspirovaný pravým arabským receptem, vyrobený z pšeničné mouky a pyré z červené řepy (5 %), pečený v kamenné peci.



70 g, Ø 22 cm



10 x 7 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 120 min.



5001977



## Naan pšeničná placka přeložená

new

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Ručně překládaná chlebová placka, inspirovaná tradičním indickým chlebem naan, vyrobená z pšeničné mouky, vody, oleje a droždí. Pečená na plameni v hliněné peci.



85 g, Ø 20 x 17 cm



12 x 5 ks/krt — 72 krt/pal



22 °C — 30 min.



5001978



## Naan vícezrná placka přeložená

new

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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, Ø 21 x 17 cm



12 x 5 ks/krt — 72 krt/pal



22 °C — 30 min.



# K naplnění a/nebo na gril **Speciální chléb/ chléb**

panesco  
keep exploring

5000875



## Pšeničná tortilla

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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.



5000055



## Švédský chlebík tunnbröd

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Extra tenký chlebík s jemnou anýzovou vůní. Skvělý na výrobu wrapů, plněných kornoutů a chlebového sushi.



37 g, Ø 23 x 18 cm



8 x 8 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 20 min.



5001995



## Dánský žitný chléb se semínky krájený

new

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dánský žitný chléb bohatý na vlákninu a plný obilnin (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



15 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 6 hod.



5000779



## Tmavé tramezzino

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



1000 g, Ø 10 x 45 cm



6 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



# K naplnění a/nebo na gril Chléb

5000484



## Světlé tramezzino

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený olejem.

Vodorovně předkrájený na 10 plátků (45 × 10 × 0,85 cm).

Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.



**1000 g, Ø 10 x 45 cm**



**6 ks/krt — 48 krt/pal**



**22 °C — 30 min.**



2102009



## Belgický formový chléb

### PŘEDPEČENÉ

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**



**190 °C — 15 min.**



5001008



## Světlý toastový chléb

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru.

Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky.

Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.



**800 g, 18 + 2 plátky**



**10 ks/krt — 48 krt/pal**



**22 °C — 60 min.**



5001009



## Tmavý toastový chléb

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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 nebo k opékání.



**800 g, 18 + 2 plátky**



**10 ks/krt — 48 krt/pal**



**22 °C — 60 min.**





2104309



## Světlý venkovský chléb

### PŘEDPEČENÉ

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

	<b>1900 g, Ø 57 cm</b>
	<b>4 ks/krt — 40 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>210 °C — 19–21 min.</b>



2104366



## Tmavý venkovský chléb

### PŘEDPEČENÉ

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.

	<b>1900 g, Ø 57 cm</b>
	<b>4 ks/krt — 36 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 60 min.</b>
	<b>210 °C — 19–21 min.</b>



5001675



## Louhovaná bulka předkrojená

### PLNĚ DOPEČENÉ

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.

	<b>80 g, Ø 10,5 cm</b>
	<b>2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>200 °C — 0–3 min.</b>



5001638



## Louhovaný preclík

### PŘEDKYNUTÉ

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

	<b>100 g, Ø 10 cm</b>
	<b>76 ks/krt — 40 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 20 min.</b>
	<b>180–190 °C — 10–12 min.</b>



# K naplnění a/nebo na gril Louhované pečivo

5001640



## Louhovaný kaštanek

### PŘEDKYNUTÉ

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, Ø 10 cm
	120 ks/krt — 40 krt/pal
	22 °C — 20 min.
	180–190 °C — 10–12 min.



5001725



## Louhovaný rohlík předkrojený

### PLNĚ DOPEČENÉ

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, Ø 19 cm
	3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal
	22 °C — 90 min.
	200 °C — 0–3 min.



5001639



## Louhovaný rohlík

### PŘEDKYNUTÉ

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, Ø 10 cm
	120 ks/krt — 40 krt/pal
	22 °C — 20 min.
	160–170 °C — 15 min.



5001435

# K naplnění a/nebo na gril **Bezlepkové pečivo**

panesco  
keep exploring

5001777



## Bezlepková vícezrná bagetka

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bezlepková hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Vylepšená receptura.

 **82 g**  
 **40 ks/krt — 112 krt/pal**  
 **22 °C — 60 min.**






5001435



## Bezlepková bulka s rozinkami a oříšky

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bezlepková bulka obsahující rýžovou mouku a škrob. Obohacená 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 — 60 min.**






5001743



## Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

 **110 g, Ø 11–12 cm**  
 **14 ks/krt — 112 krt/pal**  
 **22 °C — 90 min.**






4276606



## Bezlepkový chléb

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Plně pečený předkrájený chléb. Bez lepku, neobsahuje laktózu.

 **400 g**  
 **5 ks/krt — 120 krt/pal**  
 **22 °C — 60 min.**





# Viennoiserie







Viennoiserie

# Croissanty

5000648



## Mini máslový croissant deluxe

new

### PŘEDKYNUTÉ

Lahodný máslový croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

	<b>25 g</b>
	<b>4 x 40 ks/krt — 80 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>170 °C — 13–15 min.</b>



4208191



## Mini máslový croissant

### PŘEDKYNUTÉ

Lahodný máslový croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

	<b>25 g</b>
	<b>2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>180–190 °C — 10–12 min.</b>



5000914



## Máslový croissant klasik

### PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

	<b>55 g</b>
	<b>2 x 20 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 20 min.</b>
	<b>200 °C — 0–3 min.</b>



4206113



## Máslový croissant

### PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

	<b>65 g</b>
	<b>80 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>180–190 °C — 12–16 min.</b>



4206120



## Máslový croissant premium

### PŘEDKYNUTÉ

Prémiový máslový croissant s 23 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou.

	<b>70 g</b>
	<b>2 x 35 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>180–190 °C — 12–16 min.</b>



4206142



## Maxi máslový croissant

### PŘEDKYNUTÉ

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

	<b>75 g</b>
	<b>2 x 30 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>180–190 °C — 12–16 min.</b>



4201628



## Máslový multicereální croissant

### PŘEDKYNUTÉ

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).

	<b>80 g</b>
	<b>2 x 40 ks/krt — 48 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>180–190 °C — 12–16 min.</b>



5001211



## Zahnutý croissant

### PŘEDKYNUTÉ

Zahnutý, krásně nadýchaný croissant. S lahodnou chutí a krásným listováním.

	<b>100 g</b>
	<b>36 ks/krt — 72 krt/pal</b>
	<b>22 °C — 30 min.</b>
	<b>170 °C — 17–19 min.</b>





# Croissanty

5001647



## Croissant s čokolískooříškovou náplní

### PŘEDKYNUTÉ

Velký, elegantně vrstvený máslový croissant, bohatě plněný čokolískooříškovým krémem a ozdobený čokoládovým posypem.



100 g



2 x 30 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 20–22 min.



5001673



## Dvoubarevný croissant s čokoládovou náplní

### PŘEDKYNUTÉ

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s kakaem) s bohatou čokoládovou náplní.



90 g



40 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17–19 min.



5001674



## Dvoubarevný croissant s malinovou náplní

### PŘEDKYNUTÉ

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s malinami) s bohatou malinovou náplní.



90 g



40 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17–19 min.



5001647

5000649



## Mini máslová čokololka deluxe

new

### PŘEDKYNUTÉ

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

	25 g
	160 ks/krt — 80 krt/pal
	22 °C — 30 min.
	170 °C — 13–15 min.



4208316



## Mini máslový závitok s čokoládovou náplní

### PŘEDKYNUTÉ

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.



5000650



## Mini máslový šnek deluxe

new

### PŘEDKYNUTÉ

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

	30 g
	150 ks/krt — 80 krt/pal
	22 °C — 30 min.
	170 °C — 13–15 min.



4208315



## Mini máslový šnek s rozinkami

### PŘEDKYNUTÉ

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

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



# Ostatní Viennoiserie

5002003



## Mini máslový mix Viennoiserie deluxe

new

### PŘEDKYNUTÉ

Mix 4 druhů vybraného jemného máslového pečiva prémiové kvality: 50 závitků s pudinkem, 50 malinových rolek zdobených růžovým cukrem, 50 tyčinek s pralinkovou náplní, zdobených kousky pražených lískových ořechů s karamellem, 50 kousků jemného pečiva s jahodovým pyré zdobených sekanými mandlemi. Obsah másla v jednotlivých druzích od 12 % až do 17 % (podíl v rámci celé receptury).

**40 g, 35 g, 35 g, 30 g**  
**200 ks/krt — 64 krt/pal**  
**22 °C — 30 min.**  
**170 °C — 14–16 min.**



2204105



## Mini máslový mix Viennoiserie

new

### PŘEDKYNUTÉ

Mix 3 druhů nejoblíbenějších mini viennoiserie výrobků: 45 mini croissantů (23 % másla), 45 čokorolek (20 % másla), 45 šneků s rozinkami a pudinkem (13 % másla).

**30 g, 32 g, 35 g**  
**135 ks/krt — 80 krt/pal**  
**22 °C — 30 min.**  
**170 °C — 17–19 min.**



5001150



## Mini ovocné taštičky mix

### K DOPEČENÍ

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

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



5001916



## Koruna s jablky a rakytníkem

new

### K DOPEČENÍ

Typické dánské pečivo s jablky a rakytníkem. Součástí balení je sáček s pomerančovou náplní.

**88 g, Ø 8,5 cm**  
**4 x 12 ks/krt — 104 krt/pal**  
**22 °C — 15 min.**  
**180 °C — 19–21 min.**



5001002



## Pekanový pletenec

### PŘEDKYNUTÉ

Typické dánské pečivo s jemnou sladkou náplní s javorovým sirupem. Na povrchu ozdobené pekanovými ořechy. Ke kartonu je přiložen sáček javorového sirupu na polévání upečených pletenců a papírové košíčky.



95 g



4 × 12 ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 19–21 min.



502000



## Twist s dvojí čokoládou

new

### PŘEDKYNUTÉ

Atraktivně tvarovaný, ručně zatočený máslový twist. Kakaem ochucené laminované těsto plněné pudinkem s bílou čokoládou a posypané čokoládovými pecičkami (11,5 % másla).



90 g



72 ks/krt — 64/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17–19 min.







# Pâtisserie





# Mini dezerty

5001507



## Pařížské mini makronky

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolečke mini makronek v šesti různých příchutích: karamel, 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.



5000700



## Šlehačkové profiterolky

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.



12,5 g



190 ks/krt — 96 krt/pal



4 °C — 60 min.



5001191



## Čokoládové profiterolky

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



18 g



196 ks/krt — 96 krt/pal



4 °C — 60 min.



4242001



## The crazelnut bite mini koblížek s nugátem

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobení moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.



25 g



3 x 35 ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



4242002



## The very berry bite mini koblížek s ovocnou náplní

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem a náplní z červeného ovoce. Zdobení moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.



25 g



3 × 35 ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



4242003



## The apricotty bite mini koblížek s meruňkovou náplní

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem s náplní z pyré z meruňek. Zdobení moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

**Novinka, dostupné od 5/2021.**



25 g



3 × 35 ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



new

Pâtisserie

5001502

## Mini donuty mix

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce 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 – ø 5,5 cm



4 × (7 × 4) ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



5001287



## Mix amerických mini muffinů

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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.





# Dezerty

4294248



## Muffin s vanilkovou příchutí

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin  
s vanilkovou příchutí.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



4294250



## Muffin s borůvkami

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin  
s borůvkami.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



4294249



## Muffin s čokoládou

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký tmavý muffin  
s čokoládovými pecičkami  
uvnitř těsta i na povrchu.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



5000330



## Čokoládové brownies

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



60 g



2 × 24 ks/krt — 162 krt/pal



22 °C — 45 min.



5001043



## Ovocný flapjack

### K DOPEČENÍ

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.



5001771



## Čokoládový fondant

### PLNĚ DOPEČENÉ

Čokoládový lávový dortík s tekutou tmavou belgickou čokoládou uvnitř. Péct 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.



5001436



## Bezlepkové cookie s čokoládou

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



40 g



50 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 60 min.



5000996



## Jablečný štrúdl

### PODÁVAT TEPLÉ

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený, plně dopečený a připravený pouze z přírodních ingrediencí.



125 g



48 ks/krt — 90 krt/pal



12 hod.



180 °C — 6–8 min.



# Pancakes

5001871



## Americké pancakes

new

### PODÁVAT TEPLÉ

Americký domácí lívanec s vláčnou nadýchanou strukturou a bohatým vaječným aroma.

Bez příchuti pro univerzální použití se sladkými i pikantními přísadami.



40 g, Ø 10,5 cm



40 ks/krt — 144 krt/pal



180 °C — 2 min.



5002004



## Americké pancakes banánovo-špaldové

new

### PODÁVAT TEPLÉ

Lívance jako od babičky, s vláčnou nadýchanou strukturou, vyrobené ze špaldové mouky, banánového pyré (37 %) a vajec.



40 g, Ø 10,5 cm



40 ks/krt — 144 krt/pal



180 °C — 2 min.



# Předkrájené dorty

5001654

## Čokoládový dort s černým rybízem

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kulatý dort s korpusem „red velvet“ s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a lístky růží.



1500/107 g



14 ks/krt — 288 krt/pal



22 °C — 24 hod.



5001658

## Krémový karamelový dort

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



1050/187 g



14 ks/krt — 288 krt/pal



22 °C — 24 hod.



5001364



## Čokoládový krémový dort

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



1750/125 g



14 ks/krt — 216 krt/pal



4 °C — 8 hod.



5001846

## Dort red velvet s borůvkami

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Předkrájený (12ks) vysoký dort se třemi vrstvami piškotového korpusu „red velvet“, prokládaný třemi vrstvami borůvkového krému v různých odstínech. Na povrchu zdobený červenou drobenkou a černým rybízem.



1880/157 g



12 ks/krt — 216 krt/pal



4 °C — 12 hod.



5001657



## Čokoládový mousse cake

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smetanovokrémový tmavý ganache dort dekorovaný kakaem a hoblíčkami z hořké čokolády.



1000/83 g



12 ks/krt — 288 krt/pal



22 °C — 24 hod.



5001659



## Mrkvový dort s rozinkami

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Originální dort kruhového tvaru s korpusem z mrkve a rozinek. Čtyři vrstvy korpusu potřené šlehačkovým krémem.



2350/167 g



14 ks/krt — 288 krt/pal



22 °C — 24 hod.





# Předkrájené dorty

5000657

## Profiterolkový dort

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s pudinkovým krémem a šlehačkovými profiterolkami. Ozdobený moučkovým cukrem a čokoládovými šupinkami.

 **1600/13 g**  
 **12 ks/krt — 184 krt/pal**  
 **4 °C — 8 hod.**






4276528

## Mooncake

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblinkami bílé čokolády.

 **1250/104 g**  
 **12 ks/krt — 144 krt/pal**  
 **8 °C — 24 hod.**






5000640



## Citronový dort

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Křehké těsto plněné osvěžujícím citronovým krémem a zdobené moučkovým cukrem.

 **1400/100 g**  
 **14 ks/krt — 240 krt/pal**  
 **4 °C — 4 hod.**






5000697



## Normandský jablečný koláč

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, s rozinkami a skořicí.

 **1900/158 g**  
 **12 ks/krt — 184 krt/pal**  
 **4 °C — 8 hod.**



5001369



## Venkovský jablečný dort

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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.



2500/178 g



14 ks/krt — 216 krt/pal



4 °C — 12 hod.



5000656



## Dort s lesním ovocem

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Ovocný dort s vrstvou čokoládového těsta, kterou pokrývá směs lesního ovoce (červený rybíz, ostružiny, maliny a borůvky).



1550/129 g



12 ks/krt — 184 krt/pal



4 °C — 8 hod.



5001874

## Matcha tea cake

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



1250/108 g



12 ks/krt — 288 krt/pal



4 °C — 24 hod.



5000933



## Cheesecake

### K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



1600/133 g



12 ks/krt — 240 krt/pal



4 °C — 24 hod.



# Abecední seznam výrobků

## A

---

- 46 5001871 AMERICKÉ PANCAKES  
46 5002004 AMERICKÉ PANCAKES BANÁNOVO ŠPALDOVÉ

## B

---

- 23 5001766 BAGEL  
23 5000563 BAGEL KLASIK  
24 5001769 BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM  
23 5000782 BAGEL SE SEZAMEM KLASIK  
11 2104238 BANKETKA SVĚTLÁ  
10 2104240 BANKETKA TMAVÁ  
11 2104239 BANKETKA TOSKÁNSKÁ  
21 5000602 BARRA GALLEGA MEDIA  
28 2102009 BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB  
31 5001435 BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY  
20 5001743 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM  
31 5001743 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM  
31 5001777 BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNÁ BAGETKA  
45 5001436 BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU  
31 4276606 BEZLEPKOVÝ CHLÉB  
19 5001802 BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ  
19 5001800 BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ  
19 5001801 BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ  
19 5001982 BULKA S BRAMBORAMI A KURKUMOU PŘEDKROJENÁ

## C

---

- 48 5000640 CITRONOVÝ DORT  
36 5001647 CROISSANT S ČOKOLÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ

## Č

---

- 44 5000330 ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES  
42 5001191 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY  
46 5001654 ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM  
45 5001771 ČOKOLÁDOVÝ FONDANT  
47 5001364 ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT  
47 5001657 ČOKOLÁDOVÝ MOUSSECAKE

## D

---

- 27 5001995 DÁNSKÝ ŽITNÝ CHLÉB SE SEMÍNKY KRÁJENÝ  
47 5001846 DORT RED VELVET S BORŮVKAMI  
49 5000656 DORT S LESNÍM OVOCEM  
36 5001673 DVOUBAREVNÝ CROISSANT S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ  
36 5001674 DVOUBAREVNÝ CROISSANT S MALINOVOU NÁPLNÍ

## F

---

- 19 5001840 FITNESS BULKA  
21 5001149 FLAGUETTE PŮLMĚSÍC  
25 5002019 FOCACCIA S CHERRY RAJČÁTKY  
24 5002020 FOCACCIA S ROZMARÝNEM  
24 5001991 FOCACCIA TOMATOVÁ S OREGÁNEM, PŘEDKROJENÁ

## H

---

- 20 4294547 HAMBURGEROVÁ BULKA  
20 5001352 HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA,“  
16 4075001 HOT DOG BULKA  
16 4075114 HOT DOG ROHLÍK  
16 4075107 HOT DOG ROHLÍK TMAVÝ  
16 4075126 HOT DOG ROHLÍK XXL

## CH

---

- 49 5000933 CHEESECAKE

## J

---

- 45 5000996 JABLEČNÝ ŠTRÚDL

## K

---

- 38 5001916 KORUNA S JABLKY A RAKYTNÍKEM  
46 5001658 KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT

## L

- 26 5001979 LIBANONSKÝ CHLÉB PŠENIČNÝ  
26 5001981 LIBANONSKÝ CHLÉB PŠENIČNÝ S ČERVENOU ŘEPOU  
18 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ  
30 5001640 LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK  
29 5001638 LOUHOVANÝ PRECLÍK  
30 5001639 LOUHOVANÝ ROHLÍK  
17 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ  
30 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

## M

- 34 4206113 MÁSLOVÝ CROISSANT  
34 5000914 MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK  
35 4206120 MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM  
35 4201628 MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT  
49 5001874 MATCHA TEA CAKE  
17 4075067 MAXI HOT DOG BULKA  
35 4206142 MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT  
43 5001134 MEZZALUNA  
10 4300129 MINI BAGETA SVĚTLÁ  
11 4295441 MINI BANKETKA SVĚTLÁ BALENÁ  
11 4295442 MINI BANKETKA TOSKÁNSKÁ BALENÁ  
21 2104392 MINI CIABATTY – MIX KLASIK  
43 5001502 MINI DONUTY – MIX  
24 5000265 MINI FOCACCIA S BYLINKAMI, PŘEDKROJENÁ  
12 4300226 MINI KAISERKA CEREÁLNÍ  
12 4300148 MINI KAISERKA NATURAL  
12 4294345 MINI KAISERKY – MIX  
37 5000649 MINI MÁSLOVÁ ČOKOROLKA DELUXE  
34 4208191 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT  
34 5000648 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT DELUXE  
38 2204105 MINI MÁSLOVÝ MIX VIENNOISERIE  
38 5002003 MINI MÁSLOVÝ MIX VIENNOISERIE DELUXE  
37 5000650 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK DELUXE  
37 4208315 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI  
37 4208316 „MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ“  
10 5001376 MINI MĚKKÉ BOCHÁNKY MIX  
38 5001150 MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY – MIX  
10 2104304 MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA  
13 5000550 MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY – MIX  
12 4043531 MINI SLANÉ PEČIVO – MIX

- 43 5001287 MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ  
48 4276528 MOONCAKE  
47 5001659 MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI  
44 4294250 MUFFIN S BORŮVKAMI  
44 4294249 MUFFIN S ČOKOLÁDOU  
44 4294248 MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

## N

- 26 5001977 NAAN PŠENIČNÁ PLACKA PŘELOŽENÁ  
26 5001978 NAAN VÍCEZRNNÁ PLACKA PŘELOŽENÁ  
48 5000697 NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

## O

- 45 5001043 OVOCNÝ FLAPJACK

## P

- 15 2104306 PANINI BAGETA  
15 5000898 PANINI SE SEZAMEM  
42 5001507 PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY  
39 5001002 PEKANOVÝ PLETENEC  
48 5000657 PROFITEROLKOVÝ DORT  
15 5000935 PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ  
14 2104160 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ  
BYLINKOVÉ PANINI  
14 2104344 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI  
14 2104218 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI  
S CELOZRNNOU MOUKOU  
14 4070093 PŘEDGRILOVANÉ PANINI  
18 2104377 PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA  
19 2104204 PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA  
27 5000875 PŠENIČNÁ TORTILLA

## S

- 25 5001921 SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ  
25 5001922 SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ  
28 5000484 SVĚTLÉ TRAMEZZINO  
28 5001008 SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB  
29 2104309 SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB



# Abecední seznam výrobků

## Š

---

- 42 5000700 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY  
27 5000055 ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD

## T

---

- 43 4242003 THE APRICOTTY BITE  
- MINI KOBLÍŽEK S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ  
42 4242001 THE CRAZELNUT BITE  
- MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM  
43 4242002 THE VERY BERRY BITE  
- MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU NÁPLNÍ  
21 5001088 TMAVÁ FLAGUETTE  
27 5000779 TMAVÉ TRAMEZZINO  
28 5001009 TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB  
29 2104366 TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB  
22 5001738 TWIST OLIVOVÝ  
22 5001733 TWIST RUSTIK  
22 5001734 TWIST SVĚTLÝ

## V

---

- 49 5001369 VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT  
23 5001768 VÍCEZRNNÝ BAGEL

## Z

---

- 35 5001211 ZAHNUTÝ CROISSANT

# Vysvětlivky piktogramů

panesco  
keep exploring



Obsahuje kvas



Upečeno v kamenné peci



Extra vláknina



Produkt je certifikovaný jako „organický“



Vhodné pro vegetariány



Vhodné pro vegany



Bez lepku



Bez laktózy

## 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, +420 724 820 634

fax: +420 312 687 306, **e-mail: [objednavky@libg.com](mailto:objednavky@libg.com)**

**Upozorňujeme, že seznam piktogramů byl aktualizován k 02/2021.**

Přirazení piktogramů se může 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 **<https://specification.llbg.com/>**

## Příjem objednávek

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

**Mimo Prahu:** nejpozději pracovní den předem do 8:00 hodin požadovaný počet kartonů.

## Závozné dny

Pondělí až pátek.

## Příjem objednávek

Při objednání 1–3 kartonů dopravu účtujeme.

Při objednání 4 kartonů dopravu neúčtujeme.

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  
infoLLDK@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-Straße 22a  
50858 Köln  
T +49 173 464 17 35  
Info.de@llbg.com

### **GREECE + CYPRUS**

BakeHellas  
Perivoli 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

### **IBÉRICA**

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 / Istanbul  
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