

# SORTIMENT


## 2023 – 2024



**La Lorraine**

*Pečení je naše vášně*



A close-up photograph of a male baker in a dark, high-collared uniform. He is holding a large, golden-brown loaf of bread with both hands, looking down at it intently. The background shows shelves filled with more loaves of bread in a bakery setting. The lighting is warm and focused on the baker and the bread he is holding.

**MY JSME LA LORRAINE**  
**PEČENÍ JE NAŠE VÁŠEŇ**





# La Lorraine

*Pečení je naše vášně*

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

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



# PRO PEKAŘSKÉ ŘEMESLO ŽIJEME

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







Z POLE  
AŽ NA STŮL



# NAŠE ZNAČKA KVALITY

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

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



## CHLĚB A SLANÉ PEČIVO

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



## SLADKÉ PEČIVO

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



## VIENNOISERIE

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



## SLANÉ SNACKY

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





# OBSAH



## CHLÉB A SLANÉ PEČIVO

10

- BAGETY 12
- RUSTIKÁLNÍ BAGETY 16
- CIABATTY A KOSTKY 20
- KAISERKY A DALAMÁNKY 22
- CHLEBY 25



## VIENNOISERIE

28

- MINI PLUNDOVÉ PEČIVO 30
- PLUNDOVÉ PEČIVO 32
- MINI CROISSANTY 36
- MÁSLOVÉ CROISSANTY 37
- CROISSANTY 38
- PLNĚNÉ CROISSANTY 38
- MULTICEREÁLNÍ CROISSANTY 39
- LISTOVÉ PEČIVO 40
- DOPLŇKOVÝ SORTIMENT 40



## SLADKÉ PEČIVO

42

- KOBLIHY 44
- MUFFINY A BÁBOVKY 45
- MLÉČNÉ BULKY A VÁNOČKY 46
- KOLÁČKY 47
- TARTALETKY 48
- ŘEZY 49
- DORTY 50



## SLANÉ SNACKY

52

- SLANÉ PEČIVO A SNACKY 54
- LOUHOVANÉ PEČIVO 59



# CHLÉB A SLANÉ PEČIVO

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











# BAGETY

2103284    
**BAGETKA PŘÍLOHOVÁ SVĚTLÁ**



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

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

4229743    
**BAGETA MALÁ SVĚTLÁ**



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

Malá světlá bagetka v klasickém francouzském stylu.

4296358    
**BAGETA MALÁ SVĚTLÁ KLASIK**









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

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

4295586    
**BAGETKA S POSYPEM**



**NOVINKA**

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

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

4229750    
**CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNÍ – MALÁ**



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

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

4227906    
**BAGETKY MALÉ SVĚTLÉ – BALENÉ**









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

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



4229742    
**PICCOLO BAGETA – MALÁ**



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

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

4229768    
**PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK**



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

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

4229602    
**BYLINKOVÁ BAGETA**




**SEZÓNÍ  
VÝROBEK**

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

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

4293326    
**CEREÁLNÍ BAGETKA**



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

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

4040208   
**BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM**



 80 g  14,5 cm  
 96  28  
 10-15 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 180-190 °C / 12-15 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

4227660    
**FIT BAGETA – MALÁ**



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

Středně velká bageta s pšeničnými otrubami.



# BAGETY

4227680    
**FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ**



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

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

4296379    
**FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ KLASIK**



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

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

4229810   
**STAROČESKÁ BAGETA**



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

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

4293325    
**VENKOVSKÁ BAGETA S KVÁSKEM**



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

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

4229808    
**ŠPALDOVÁ BAGETA**



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

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

4229820    
**KORNBAGETA – STŘEDNÍ**



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

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



4227670    
FRANCOUZSKÁ BAGETA



 245 g


 54 cm

 28

 28

 20 min.

PŘEDPEČENÉ

 210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

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







# VENKOVSKÁ BAGETA S KVÁSKEM



# RUSTIKÁLNÍ BAGETY

2104238     
**BANKETKA SVĚTLÁ**



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

Světlá banketka s vláčnou porézni střídkou a křupavou kůrkou.

2104240     
**BANKETKA TMAVÁ**



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

Tmavá vícezrná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

2104239     
**BANKETKA TOSKÁNSKÁ**





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

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

4295516     
**BIO ŠPALDOVÝ DIAMANT**



**BIO**

 70 g  18 cm  
 75  28  
 200 °C / 6-9 min. **PŘEDPEČENÉ**  
**PROGRAM PEČENÍ: 1**

Originálně tvarovaná vícezrná bagetka se špaldovou moukou, lněným a slunečnicovým semínkem. BIO certifikace.

4297757     
**KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ**



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

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

4296352     
**KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK**



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

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





# KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ



# BIO ŠPALDOVÝ DIAMANT



# RUSTIKÁLNÍ BAGETY

4297770     
TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ



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

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

4296354     
TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK



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

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

4295507     
BAGETA S POHANKOU – MALÁ









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

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

4295553      
ŽITNÁ BAGETKA CEREÁLNÍ



 100 g  20,5 cm  
 76  28  
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 210 °C / 6-8 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Žitná bagetka obohacená žitnými vločkami, žitnou trhanou, směsí lněných a slunečnicových semínek.

4295378     
RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ



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

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

4295369     
BRAMBOROVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ



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

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



4227674   **TMAVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ**

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

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

4295400   **RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ**

 130 g	 25 cm
 40	 28
 20 min.	<b>PŘEDPEČENÉ</b>
 200 °C / 6-9 min.	<b>PROGRAM PEČENÍ: 1</b>

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

4296350   **RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ KLASIK**

 130 g	 25 cm
 40	 28
 20 min.	<b>PLNĚ DOPEČENÉ</b>

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

4295508    **ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM**

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







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

4295391   **DŘEVORUBECKÁ BAGETA – STŘEDNÍ**

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

Tmavá vícezrná bageta se sójovými baby, lněnými a slunečnicovými semínky.

4297667   **RUSTIKÁLNÍ BAGETA**

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

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



# CIABATTY A KOSTKY

4070102     
MINI CIABATTA KLASIK



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

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

4295376     
CIABATTA NATURAL



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

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

4295380     
TMAVÁ KOSTKA



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

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

4294259     
KOSTKA S DÝNÍ



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

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

4295554      
ŽITNÁ KOSTKA RUSTIC



 85 g  10 cm  
 90  28  
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 210 °C / 6-8 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Rustikální žitná kostka sypaná žitnou moukou. Ochucená směsí kmínu, koriandru, semínky fenyklu a anýzu.

4035076      
ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY




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

Žitná kostka s vysokým podílem přidávaných slunečnicových a lněných semínek.



4295370     
**CIABATTA JUNIOR**



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

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

4295374     
**CIABATTA S OLIVAMI**



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

Středně velká ciabatta obohacená kousky černých oliv.

4295319     
**CIABATTA SE ZELÍM A KMÍNEM**



**NOVINKA**

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

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

4295359     
**CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY**



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

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

4295367     
**VENKOVSKÁ CIABATTA S PROVENSÁLSKÝM KOŘENÍM**



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

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

4295375     
**MAXI CIABATTA**



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


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



# KAISERKY A DALAMÁNKY

4294345    
MINI KAISERKY - MIX



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

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

4300148    
MINI KAISERKA NATURAL



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

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

4300226    
MINI KAISERKA CEREÁLNÍ



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

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

4227909    
KAISERKY CEREÁLNÍ – BALENÉ



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

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

4294344    
KAISERKA NATURAL



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

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

4294347    
KAISERKA CEREÁLNÍ



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

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





4294354    
**BIO SLUNÍČKO**



**BIO**

 55 g  
 100

 10 cm  
 28

PŘEDPEČENÉ

 200 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4296386    
**KAISERKA CEREÁLNÍ KLASIK**



 60 g  
 120  
 20 min.

 10,5 cm  
 20  
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4294353    
**BIO KAISERKA CEREÁLNÍ**



**BIO**

 55 g  
 100

 9 cm  
 28

PŘEDPEČENÉ

 190 °C / 9-11 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Vícezrné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. Zdobené křížovým řezem. Posypané lněnými a sezamovými semínky. BIO certifikace.

4294357    
**KAISERKA SPECIÁL**



 60 g  
 95  
 20 min.

 10,5 cm  
 28  
PŘEDPEČENÉ

 210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

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

# BIO KAISERKA CEREÁLNÍ



# BIO SLUNÍČKO



4205433    
**KAISERKA S MÁKEM**



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

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

4294485    
**MUŠLE NATURAL S MÁKEM**








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

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

4229770    
**DALAMÁNEK**



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

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

**NOVINKA**






# CHLEBY

4294411     
DŘEVORUBECKÝ CHLEBÍK



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

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

4300351    
DŘEVORUBECKÝ CHLÉB







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

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

4295411     
CHLÉB SE SLUNEČNICÍ








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

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

4295546     
CEREÁLNÍ CHLÉB



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

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

4295550     
LÁMANKOVÝ CHLÉB



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

Pšenično-žitný chléb s pšeničnou a žitnou trhankou. Obohacený o len, sušené bramborové vločky, slunečnici, ječný slad a ovesné vločky. Bohatě sypaný cereální směsí.

4295412     
CHLÉB S DÝNÍ



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




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



# CHLEBY

4295542     
**NEAPOLSKÝ CHLĚB**








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

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

4295383     
**MULTICEREÁLNÍ CHLĚB**








 420 g  
 15  28  
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

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

4295396     
**FARMÁŘSKÝ CHLĚB**






 420 g  
 15  32  
 60 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 200 °C / 8-10 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

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

4294413     
**TMAVÝ VÍCEZRNNÝ CHLĚB**





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

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

4300361    
**RUSTIKÁLNÍ SEMOLINOVÝ CHLĚB**







 420 g  
 16  28  
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 190 °C / 10-12 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

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

4300362    
**RUSTIKÁLNÍ BRAMBOROVÝ CHLĚB**



 420 g  
 18  28  
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**  
 190 °C / 10-12 min. **PROGRAM PEČENÍ: 4**

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



4030100      
**SELSKÝ CHLĚB S KVASEM**



 450 g  
 14  28  
 210 °C / 14-16 min. **PŘEDPEČENÉ**  
**PROGRAM PEČENÍ: 4**

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

4030102      
**ŘEMESLNÝ CHLĚB S KVASEM**



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

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

4219040    
**KMÍNOVÝ CHLĚB**



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

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

2307013      
**SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLĚB**



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

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

2307014      
**TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLĚB**







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

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

2102009    
**BELGICKÝ FORMOVÝ CHLĚB**



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

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





# VIENNOISERIE

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





# MINI PLUNDROVÉ PEČIVO

## 4208315 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI



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

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

## 4206344 MINI ŠNEK S ROZINKAMI S MÁSLEM



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

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

## 4350034 MINI ŠNEK S OŘECHOVOU NÁPLNÍ



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

Mini šnek s vládnou náplní s vlašskými ořechy.

## 4208316 MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



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

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

## 4208189 MINI ZÁVITEK S MÁSLEM S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



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

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



4208271   
MINI MŘÍŽKY MIX



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

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

4208257   
MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSEK



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

Mini mřížka s višňovou náplní.

4208258   
MINI MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK



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

Mini mřížka s meruňkovou náplní.

4208259   
MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK



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

Mini mřížka s jablečnou náplní.

# MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



# MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI



# PLUNDROVÉ PEČIVO

## 4208238 ŠNEK SE SKOŘIČÍ



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

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

## 4208254 ŠNEK S ROZINKAMI A PUDINKEM



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

Šnek plněný pudinkem a rozinkami.

## 4208210 ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



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

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně.

## 4208229 ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ A PUDINKEM



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

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně a pudinkem.

## 4208324 ČOKOTWIST



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

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený twist plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.

## 4208350 MÁSLOVÝ CHOCO TWISTER



 100 g  20 cm  
 2 x 26  56  
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený máslový twister plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.





4208285   
ZÁKUSEK PUDINK A JAHODY



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

Velký zákusek s pudinkovou a jahodovou náplní.

4208276   
MŘÍŽKA PUDINK A MALINY



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

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

4206268   
KOSTKA S PUDINKEM



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

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

4208358   
ZÁKUSEK PUDINK A RYBÍZ



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

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

4208275   
MŘÍŽKA TVAROH A BORŮVKY



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

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

4206267   
ŠÁTEČEK S TVAROHEM



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

Tradičně tvarované pečivo s tvarohovou náplní s rozinkami.



# PLUNDROVÉ PEČIVO

## 4208215 TVARHOVÁ TAŠTIČKA



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

Taštička s tvarohovou náplní s rozinkami.

## 4208214 OŘÍŠKOVÁ TAŠTIČKA



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

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

## 4208213 POVIDLOVÁ TAŠTIČKA



 100 g  12 cm  
 2 x 30  48  
 30 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 180-190 °C / 10-15 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s tradiční povidlovou náplní.

## 4208216 MAKOVÁ TAŠTIČKA



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

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

## 4208212 MINI JABLEČNÝ ZÁVIN



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

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

## 4208325 PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM



 100 g  11,5 cm  
 2 x 40  56  
 40 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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



4208364   
MAKOVÝ HŘEBEN



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

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

4208365   
TVAROHOVÝ HŘEBEN



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

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

4208376   
HŘEBEN DUO JABLKO-SKOŘICE



NOVINKA

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

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

# POVIDLOVÁ TAŠTIČKA



# HŘEBEN DUO JABLKO-SKOŘICE



## MINI CROISSANTY

### 4208191 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT



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

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.  
S výraznou máslovou chutí a vůní.

### 4208193 MINI CROISSANT



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

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.

### 4208187 MINI CROISSANT S MÁSLEM



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

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



# MÁSLOVÉ CROISSANTY

## 4200427 MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK



NOVINKA

 55 g  
 34  
 20 min.



 17 cm  
 48  
PLNĚ DOPEČENÉ

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

## 4206120 MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM







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

 14 cm  
 48  
PŘEDKYNUTÉ

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

## 4206173 MÁSLOVÝ CROISSANT



 60 g  
 2 x 40  
 40 min.  
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

 12 cm  
 56  
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. 23 % másla.

## 4206142 MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT



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

 14 cm  
 48  
PŘEDKYNUTÉ

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

## 4206113 MÁSLOVÝ CROISSANT



 65 g  
 2 x 40  
 30 min.  
 180 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

 13,5 cm  
 48  
PŘEDKYNUTÉ

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



## CROISSANTY

### 4206139 CROISSANT S MÁSLEM



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

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

### 4206116 MAXI CROISSANT S MÁSLEM



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

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

## PLNĚNÉ CROISSANTY

### 4206122 CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLNÍ



 95 g  15 cm  
 2 x 30  56  
 40 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 185 °C / 12-16 min. **PROGRAM PEČENÍ: 2**

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

### 4206123 CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



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

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

### 4206157 CROISSANT S LÍSKOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU



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

Croissant bohatě plněný lískooříškovou náplní, sypaný kousky čokolády.



# CROISSANT S LÍSKOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU



# MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



## MULTICEREÁLNÍ CROISSANTY

### 4201628 MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



 80 g  14,5 cm  
 2 x 40  48  
 30-45 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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

### 4201630 MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



 80 g  14 cm  
 2 x 40  48  
 30-45 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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

### 4205204 MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM



 80 g  14,5 cm  
 2 x 40  56  
 30-45 min. **PŘEDKYNUTÉ**  
 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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



# LISTOVÉ PEČIVO

## 4208404 MINI DUO ZÁVIN S PUDINKEM A VIŠŇOVOU NÁPLNÍ



 50 g  5 cm  
 2 x 80  64  
 0-15 min. K DOPEČENÍ  
 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

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

## 4206105 VIŠŇOVÁ KAPSA



 120 g  20 cm  
 2 x 30  44  
 0-15 min. K DOPEČENÍ  
 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

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

# DOPLŇKOVÝ SORTIMENT

## 4206209 LISTOVÉ TĚSTO – PLÁT



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

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

## 4206106 MERUŇKOVÁ KAPSA



 100 g  13,5 cm  
 2 x 45  44  
 0-15 min. K DOPEČENÍ  
 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

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

## 4206103 JABLEČNÁ KAPSA



 100 g  12 cm  
 2 x 45  44  
 0-15 min. K DOPEČENÍ  
 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

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









# SLADKÉ PEČIVO

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





## KOBLIHY

4237810 

### KOBLIHA S NÁPLNÍ OVOČNO-JAHODOVOU



 50 g

 50

 90 min.

 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha plněná ovocnou náplní s jahodovým pyré.

4250254 

### KOBLIHA S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



 50 g

 50

 30 min.

 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s meruňkovou náplní.

4250250 

### KOBLIHA S NUGÁTOVOU NÁPLNÍ



 50 g

 50

 30 min.

 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

## MUFFIN S ČOKOLÁDOU



## MRAMOROVÁ BÁBOVKA



# MUFFINY A BÁBOVKY

4293116   
**MUFFIN S ČOKOLÁDOU**



NOVINKA

 70 g  
 50  
 30 min.

 52  
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4294249   
**MUFFIN S ČOKOLÁDOU**



 100 g  
 18  
 30 min.

 120  
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4294248   
**MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ**



 100 g  
 18  
 30 min.

 120  
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4294250   
**MUFFIN S BORŮVKAMI**



 100 g  
 18  
 30 min.




 120  
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4276547   
**MRAMOROVÁ BÁBOVKA**



NOVINKA

 1300 g  
 16 x 81 g  
 8 °C / 6 hod.

 150  
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



# MLÉČNÉ BULKY A VÁNOČKY

4294484

## MLÉČNÁ BULKA S MÁKEM KLASIK



NOVINKA

🕒 70 g

🍳 50

🕒 30 min.

🍳 52

PLNĚ DOPEČENÉ

Zlatavá pšeničná bulka s jemnou nadýchanou střídskou příjemně nasládlé vyvážené chuti. Obohacená máslem a mlékem. S atraktivním makovým posypem.

4208760

## MÁSLOVÁ VÁNOČKA S ROZINKAMI A MANDLEMI



🕒 405 g

🍳 18

🕒 45 min.

🍳 28

PLNĚ DOPEČENÉ

Tradiční pečivo z máslového kynutého těsta s rozinkami. Ručně splétané ze šesti pramenů těsta. Na povrchu ozdobené mandlovými lupínky.



# KOLÁČKY

## 4293543 FORMANOVY KOLÁČKY S TVAROHOVOU NÁPLNÍ S MERUŇKOVOU PŘÍCHUTÍ




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

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

## 4293523 FORMANOVY KOLÁČKY MIX



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

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

## 4293547 FORMANOVY KOLÁČKY S BORŮVKOVOU NÁPLNÍ



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

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

## 4241106 KOLÁČ MIX








 75 g  
 72  
 30 min.  72  
PLNĚ DOPEČENÉ

Tradiční český koláč s tvarohovou, makovou a jahodovou náplní.

## 4293545 FORMANOVY KOLÁČKY S MAKOVOU NÁPLNÍ



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

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



# TARTELETKY

2104746   
**TARTELETKA PLNĚNÁ KRÉMEM**



**NOVINKA**

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

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

2104747   
**TARTELETKA KAKAOVÁ S ČOKOLÁDOVÝM KRÉMEM**



**NOVINKA**

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

Kakaový korpus z křehkého máslového těsta plněný pěnou z belgické mléčné čokolády. Lahodný základ připravený k dalšímu zdobení.

2104721   
**TARTELETKA CITRÓNOVÁ S REBARBOROU**



**NOVINKA**

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

Světlý korpus z křehkého máslového těsta plněný lahodným citrónovým těstem. Zdobené kostičkami rebarbory s meruňkovou glazurou.

2104722   
**TARTELETKA FRANGIPANE S JABLKY**



**NOVINKA**

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

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

2104742    
**TARTELETKA ČOKOLÁDOVÁ S HRUŠKAMI**



**NOVINKA**

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

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

4280986   
**TARTELETKA**



 24 g  8,5 cm  
 144  40  
 20-30 min. **POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ**

Košiček z křehkého pečiva, připravený k naplnění.





# SEZNAMTE SE S NAŠIMI TARTELETKAMI A OBJEVTE JEJICH KOUZLO



Špičková chuť a top kvalita,  
kdykoliv a kdekoliv.



Pohodlí: snadná příprava,  
která vám ušetří čas i námahu.



Lahodné speciality, které překvapí  
kombinací chutí.



Částečně naplněné i neplněné tartaletky, se  
kterými můžeme popustit uzdu své fantazii.



## ŘEZY

4276543

### TVAROHOVÝ ŘEZ S KAKAOVOU POLEVOU



3600 g

40 x 30 cm

30 x 120 g

80

4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4276544

### MAKOVÝ ŘEZ S TŘEŠNĚMI



NOVINKA

3600 g

42 x 30 cm

30 x 90 g

40

4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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



# DORTY

4276549   
**CHEESECAKE**



 1250 g       26 cm  
 10             54  
 5-6 hod.      K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s pečenou náplní z krémového sýru. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276551   
**CHEESECAKE S KAKAOVOU DROBENKOU**



 1250 g       26 cm  
 10             54  
 5-6 hod.      K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort z tmavého těsta s pečenou náplní z krémového sýru. Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276552   
**MAKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU**



 1250 g       26 cm  
 10             54  
 5-6 hod.      K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276548   
**JABLEČNÝ KOLÁČ S DROBENKOU**



 1250 g       26 cm  
 10             54  
 5-6 hod.      K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276550   
**ŠVESTKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU**



 1250 g       26 cm  
 10             54  
 5-6 hod.      K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276540   
**BORŮVKOVÝ MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ**



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

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



4276554

**SCHWARZWALDSKÝ DORT****NOVINKA**

📖 696 g

✂️ 17 cm

📦 6 x 116 g

🗲️ 150

🕒 4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4276531

**MEDOVNÍK**

📖 1600 g

✂️ 26 cm

📦 16 x 100 g

🗲️ 120

🕒 6 °C / 3 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4276542

**KAKAOVÝ DORT S RAKYTNÍKEM**

📖 996 g

✂️ 23 cm

📦 12 x 83 g

🗲️ 120

🕒 4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4276553

**MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI****NOVINKA**

📖 1350 g

✂️ 23 cm

📦 12 x 112,5 g

🗲️ 120

🕒 4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

4276541

**PISTÁCIOVÝ DORT S VIŠŇEMI**

📖 1260 g

✂️ 23 cm

📦 12 x 105 g

🗲️ 120

🕒 4-8 °C / 6 hod.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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





# SLANÉ SNACKY

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





HOT CUP



# SLANÉ PEČIVO A SNACKY

## 4205170 CROISSANT SÝROVÝ S MÁSLEM



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

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

## 4201604 CROISSANT SE SÝREM





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

Slaný plundrový croissant s tmavě zlatou kůrkou a posypem ze strouhaného sýra.

## 4206400 SEDMIZRNÝ ROHLÍK



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

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

## 2504283 BELGICKÁ ROLKA S PÁRKEM



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

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

## 4208332 SNACK MADELAND SE ŠUNKOU



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

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

## 4208341 MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ



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

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



4208235   
SÝROVÝ ŠNEK



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

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

4201614   
BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ



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

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

4208373   
TWIST SE ŠPENÁTEM



**NOVINKA**

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

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

**TWIST  
SE ŠPENÁTEM**



**MŘÍŽKA S PÁRKEM  
A LJUTENICÍ**



SLANÉ SNACKY



55

## SLANÉ PEČIVO A SNACKY

### 4294280 PANINI PLNĚNÉ ŠUNKA, SÝR, PESTO



📦 200 g  
🍷 40  
🕒 90 min.  
🔥 200 °C / 3-5 min.

📦 32  
PŘEDPEČENÉ

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

### 4294279 PANINI PLNĚNÉ QUATTRO FORMAGGI



📦 200 g  
🍷 40  
🕒 90 min.  
🔥 200 °C / 3-5 min.

📦 32  
PŘEDPEČENÉ

Panini plněné čtyřmi druhy sýra: eidam, ementál, cheddar, grana padano + bešamel. Připravené k zapečení.

### 4281105 EXPRES HOT DOG CLASSIC



NOVINKA

📦 110 g  
🍷 12  
🕒 max. 7 °C / 7 hod.  
🔥 700 W / 45 s.

📦 90  
PLNĚ DOPEČENÉ

Jemná nadýchaná bulka naplněná šťavnatým vepřovým párkem. Připraveno k ohřátí v mikrovlnné troubě.

### 4281104 EXPRES HOT DOG VEGGIE



NOVINKA

📦 110 g  
🍷 12  
🕒 max. 7 °C / 7 hod.  
🔥 700 W / 45 s.

📦 90  
PLNĚ DOPEČENÉ

Jemná nadýchaná bulka doplněná lahodným vegetariánským párkem. Připraveno k ohřátí v mikrovlnné troubě.

## EXPRES HOT DOG CLASSIC



## EXPRES HOT DOG VEGGIE



NÁVRH NA SERVÍROVÁNÍ





4229621  
ANGLICKÁ BAGETKA



🕒 73 g      ✂️ 13 cm  
🍷 150      🗲 20  
🔥 210 °C / 6-9 min.      **PŘEDPEČENÉ**  
PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4292120  
PIZZA BAGETA ŠUNKA A SÝR



🕒 100 g      ✂️ 18 cm  
🍷 40      🗲 72  
🔥 210 °C / 6-9 min.      **PŘEDPEČENÉ**  
PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4800235  
PIZZA SE SALÁMEM



**NOVINKA**

🕒 125 g      ✂️ 15 cm  
🍷 40      🗲 40  
🔥 200 °C / 5 min.      **PŘEDPEČENÉ**  
PROGRAM PEČENÍ: 1

Pizza s rajčatovým základem. Ozdobená salámem a sýrem mozzarella. Ochucená oreganem.

4208618  
ANGLICKÁ KAISERKA



🕒 86 g      🗲 28  
🍷 80      **PŘEDPEČENÉ**  
🔥 210 °C / 6-9 min.      PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4295003  
PIZZA CIABATTA BBQ PIKANT



**NOVINKA**

🕒 125 g      🗲 72  
🍷 40      **PŘEDPEČENÉ**  
🔥 210 °C / 6-9 min.      PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4800237  
PIZZA SE SLANINOU A CIBULÍ



**NOVINKA**

🕒 125 g      ✂️ 15 cm  
🍷 40      🗲 40  
🔥 200 °C / 5 min.      **PŘEDPEČENÉ**  
PROGRAM PEČENÍ: 1

Pizza s krémovým bešamelovým základem. Ozdobená kostičkami slaniny, cibulí a sýrem mozzarella. Ochucená oreganem.



4800238  
SÝROVÝ PAGÁČ



🕒 95 g

🍳 50

🔥 180 °C / 16-20 min.

🕒 70

🔥 PŘEDKYNUTÉ

PROGRAM PEČENÍ: 2

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

4800064  
ŠKVARKOVÝ PAGÁČ



🕒 95 g

🍳 50

🔥 200 °C / 18-20 min.

🕒 70

🔥 PŘEDKYNUTÉ

PROGRAM PEČENÍ: 2

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

4800222   
LOW CARB PAGÁČ



🕒 85 g

🍳 50

🔥 190-200 °C / 20-22 min.

🕒 70

🔥 PŘEDKYNUTÉ

PROGRAM PEČENÍ: 2

Low carb pagáč šestiúhelníkového tvaru obohacený o sójovou drť a protein, pšeničné otruby, slunečnicová, lněná a sezamová semínka. Zdobený semínky lnu a sezamu.

## ŠKVARKOVÝ PAGÁČ



## SÝROVÝ PAGÁČ



# LOUHOVANÉ PEČIVO

5001640    
LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK



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

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

5001638    
LOUHOVANÝ PRECLÍK



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

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

5001639    
LOUHOVANÝ ROHLÍK



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

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



# ZÍSKEJTE TO NEJLEPŠÍ Z TOHOTO KATALOGU

## A STAŇTE SE MISTREM ŘEMESLA

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

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

### UPOZORNĚNÍ

Upozorňujeme, že tento katalog byl aktualizován v červnu 2023. Hmotnosti a rozměry výrobků jsou zprůměrovány a mohou se lišit v rámci tolerance. Uvedené údaje odpovídají mraženému stavu. Pokyny uvedené u výrobků jsou informativního charakteru a mají jistou toleranci. Přítomnost alergenů naleznete na stránce <https://specification.llbg.com>.

### DOPORUČENÍ

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
















## Nastavení dopékových programů

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

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

\* Nezapomeňte produkt vždy nařezat a propíchat.

## Vysvětlivky piktogramů

	Průměrná hmotnost produktu		Průměrná velikost produktu		Produkt je vhodný pro vegetariány		Produkt je připraven z kvásku
	Počet kusů v kartonu		Počet kartonů na paletě		Produkt je vhodný pro vegany		Produkt obsahuje vlákninu
	Doba rozmrazení		Teplota a čas pro pečení		Produkt je upečen v kamenné peci		Produkt je bohatý na vlákninu
	Belgická čokoláda						



# ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

## A

- 57 4229621 Anglická bagetka  
57 4208618 Anglická kaiserka

## B

- 12 4229743 Bageta malá světlá  
12 4296358 Bageta malá světlá KLASIK  
18 4295507 Bageta s pohankou – malá  
12 2103284 Bagetka přílohová světlá  
13 4040208 Bagetka s česnekovým máslem  
12 4295586 Bagetka s posypem  
12 4227906 Bagetky malé světlé – balené  
55 4201614 Balkánská taštička s lžtenicí  
16 2104238 Banketka světlá  
16 2104240 Banketka tmavá  
16 2104239 Banketka toskánská  
27 2102009 Belgický farmový chléb  
54 2504283 Belgická rolka s párkem  
23 4294353 BIO Kaiserka cereální  
23 4294354 BIO Šluníčko  
16 4295516 BIO Špaldový diamant  
50 4276540 Borůvkový mřížkový koláč  
18 4295369 Bramborová rustikální bageta – střední  
13 4229602 Bylinková bageta

## C

- 13 4293326 Cereální bagetka  
25 4295546 Cereální chléb  
21 4295370 Ciabatta junior  
20 4295376 Ciabatta natural  
21 4295319 Ciabatta se zelím a kminem  
21 4295374 Ciabatta s olivami  
21 4295359 Ciabatta se sušenými rajčaty  
38 4206122 Croissant s jahodovou náplní  
38 4206157 Croissant s lískooříškovou náplní a čokoládou  
38 4206139 Croissant s máslem  
38 4206123 Croissant s meruňkovou náplní

- 54 4201604 Croissant se sýrem  
54 4205170 Croissant sýrový s máslem

## Č

- 32 4208324 Čokotwist

## D

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

## E

- 56 4281105 Expres hot dog classic  
56 4291104 Expres hot dog veggie

## F

- 26 4295396 Farmářský chléb  
13 4227660 Fit bageta – malá  
47 4293523 Formanovy koláčky Mix  
47 4293547 Formanovy koláčky s borůvkovou náplní  
47 4293545 Formanovy koláčky s makovou náplní  
47 4293543 Formanovy koláčky s tvarohovou náplní s meruňkovou příchutí  
15 4227670 Francouzská bageta  
14 4227680 Francouzská bageta – střední  
14 4296379 Francouzská bageta – střední KLASIK

## H

- 35 4208376 Hřeben DUO jablko-skořice

## CH

- 50 4276549 Cheesecake  
50 4276551 Cheesecake s kakaovou drobenkou  
25 4295412 Chléb s dýní

- 25 4295411 Chléb se slunečnicí  
12 4229750 Chlebová rolka cereální – malá

## J

- 40 4206103 Jablečná kapsa  
50 4276548 Jablečný koláč s drobenkou

## K

- 22 4294347 Kaiserka cereální  
23 4296386 Kaiserka cereální KLASIK  
22 4294344 Kaiserka natural  
24 4205433 Kaiserka s mákem  
23 4294357 Kaiserka speciál  
22 4227909 Kaiserky cereální – balené  
51 4276542 Kakaový dort s rakytníkem  
16 4297757 Katalánská bageta – malá  
16 4296352 Katalánská bageta – malá KLASIK  
27 4219040 Kminový chléb  
44 4250254 Koblíha s meruňkovou náplní  
44 4237810 Koblíha s náplní ovocno-jahodovou  
44 4250250 Koblíha s nugátovou náplní  
47 4241106 Koláč Mix  
14 4229820 Kornbageta – střední  
20 4294259 Kostka s dýní  
33 4206268 Kostka s pudinkem

## L

- 25 4295550 Lámankový chléb  
40 4206209 Listové těsto – plát  
59 5001640 Louhovaný kaštánek  
59 5001638 Louhovaný preclík  
59 5001639 Louhovaný rohlík  
58 4800222 Low carb pagáč

## M

- 34 4208216 Maková taštička  
35 4208364 Makový hřeben



50	4276552	Makový koláč s drobenkou
49	4276544	Makový řez s třeshněmi
46	4208760	Máslová vánočka s rozinkami a mandlemi
37	4206173	Máslový croissant
37	4206113	Máslový croissant
37	4200427	Máslový croissant KLASIK
37	4206120	Máslový croissant premium
32	4208350	Máslový choco twister
39	4201628	Máslový multicereální croissant
21	4295375	Maxi ciabatta
38	4206116	Maxi croissant s máslem
37	4206142	Maxi máslový croissant
51	4276531	Medovník
40	4206106	Meruňková kapsa
20	4070102	Mini ciabatta KLASIK
36	4208193	Mini croissant
36	4208187	Mini croissant s máslem
40	4208404	Mini duo závin s pudinkem a višňovou náplní
31	4208259	Mini jablečný zákusek
34	4208212	Mini jablečný závin
22	4300226	Mini kaiserka cereální
22	4300148	Mini kaiserka natural
22	4294345	Mini kaiserky - mix
36	4208191	Mini máslový croissant
30	4208315	Mini máslový šnek s rozinkami
30	4208316	Mini máslový závítek s čokoládovou náplní
31	4208258	Mini meruňkový zákusek
31	4208271	Mini mřížky mix
30	4350034	Mini šnek s ořechovou náplní
30	4206344	Mini šnek s rozinkami s máslem
31	4208257	Mini višňový zákusek
30	4208189	Mini závítek s máslem s čokoládovou náplní
46	4294484	Mléčná bulka s mákem KLASIK
45	4276547	Mramorová bábovka
51	4276553	Mrkvový dort s rozinkami
33	4208276	Mřížka pudink a maliny
54	4208341	Mřížka s párkem a lžutenicí
33	4208275	Mřížka tvaroh a borůvky
45	4294250	Muffin s borůvkami
45	4293116	Muffin s čokoládou
45	4294249	Muffin s čokoládou
45	4294248	Muffin s vanilkovou příchutí
39	4201630	Multicereální croissant
39	4205204	Multicereální croissant s máslem
26	4295383	Multicereální chléb
24	4294485	Mušle natural s mákem

## N

26 4295542 Neapolský chléb

## O

34 4208214 Oříšková taštička

## P

56 4294279 Panini plněné quattro formaggi

56 4294280 Panini plněné šunka, sýr, pesto

13 4229742 Piccolo bageta – malá

13 4229768 Piccolo bageta – malá KLASIK

51 4276541 Pistáciový dort s višněmi

57 4292120 Pizza bageta šunka a sýr

57 4295003 Pizza ciabatta BBQ pikant

57 4800235 Pizza se salámem

57 4800237 Pizza se slaninou a cibulí

34 4208325 Pletenec s pekanovými ořechy a javorovým sirupem

34 4208213 Povidlová taštička

## R

19 4297667 Rustikální bageta

18 4295378 Rustikální bageta – střední

19 4295400 Rustikální bageta s pohankou – střední

19 4296350 Rustikální bageta s pohankou – střední KLASIK

26 4300362 Rustikální bramborový chléb

26 4300361 Rustikální semolinový chléb

## Ř

19 4295508 Řemeslná bageta s kvasem

27 4030102 Řemeslný chléb s kvasem

## S

54 4206400 Sedmizrný rohlík

27 4030100 Selský chléb s kvasem

54 4208332 Snack Madeland se šunkou

14 4229810 Staročeská bageta

27 2307013 Světlý farmářský chléb

51 4276554 Schwarzwaldský dort

58 4800238 Sýrový pagáč

55 4208235 Sýrový šnek

## Š

33 4206267 Šáteček s tvarohem

58 4800064 Škvarkový pagáč

32 4208254 Šnek s rozinkami a pudinkem

32 4208238 Šnek se skořicí

14 4229808 Špaldová bageta

50 4276550 Švestkový koláč s drobenkou

## T

48 4280986 Tartaletka

48 2104721 Tartaletka citrónová s rebarborou

48 2104742 Tartaletka čokoládová s hruškami

48 2104722 Tartaletka frangipane s jablky

48 2104747 Tartaletka kakaová s čokoládovým krémem

48 2104746 Tartaletka plněná krémem

20 4295380 Tmavá kostka

19 4227674 Tmavá rustikální bageta – střední

27 2307014 Tmavý farmářský chléb

26 4294413 Tmavý vícezrný chléb

18 4297770 Toskánská bageta – malá

18 4296354 Toskánská bageta – malá KLASIK

34 4208215 Tvarohová taštička

35 4208365 Tvarohový hřeben

49 4276543 Tvarohový řez s kakaovou polevou

55 4208373 Twist se špenátem

## V

14 4293325 Venkovská bageta s kváskem

21 4295367 Venkovská ciabatta s provensálským kořením

40 4206105 Višňová kapsa

## Z

33 4208285 Zákusek pudink a jahody

33 4208358 Zákusek pudink a rybíz

32 4208210 Závítek s čokoládovou náplní

32 4208229 Závítek s čokoládovou náplní a pudinkem

## Ž

18 4295553 Žitná bagetka cereální

20 4295554 Žitná kostka rustic

20 4035076 Žitná kostka s vysokým obsahem vlákniny



# OBJEDNÁNÍ PŘES INTERNET

## NEJEDNODUŠŠÍ OBJEDNÁVKA

The screenshot shows the login page of the La Lorraine Bakery Group website. At the top left is the logo. At the top right, there is a language selection dropdown menu set to 'Čeština' with a callout '2'. Below the header is a navigation bar with links: 'Všeobecné podmínky', 'Práva a politiky', 'Politika používání souborů cookies', 'Zákaznické centrum', and 'Kontaktní údaje'. The main content area features a login form with a callout '1' pointing to a cookie consent banner at the bottom left. The form includes a 'Přihlášení' button (callout '7') and several input fields: 'Zákaznické číslo' (callout '3'), 'Uživatelské jméno' (callout '4'), 'Heslo' (callout '5'), and 'Zapomenuté heslo?'. A small image of bread is on the left side of the form. At the bottom, there is contact information for La Lorraine, s.r.o. and a small disclaimer about cookies.

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

## OTEVŘETE WEBOVOU STRÁNKU

<https://order.llbg.com>

## PŘIHLÁŠENÍ

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

A close-up of the 'Uživatelské jméno' dropdown menu. It shows two options: 'Uživatel 1' and 'Uživatel 2', with 'Uživatel 2' currently selected and highlighted in orange.

### CHCETE PŘIDAT UŽIVATELE?

Pošlete jejich jméno a adresu e-mailem na [objednavky@llbg.com](mailto:objednavky@llbg.com)





## 5 Zákaznické heslo: vaše osobní heslo.

### Můj účet

- Informace o mém účtu
- Historie objednávek
- Vratné obaly
- Moje zprávy
- Odeslat reklamaci
- Napsat zprávu

### Aktualizovat heslo

Současné heslo

Nové heslo

Potvrďte nové heslo

[Zrušit](#) [Aktualizovat heslo](#)

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

## 6 Zapomenuté heslo:

### Zapomněli jste heslo?

Prosim zadajte e-mailovú adresu pro přihlášení a stlačíte „Odeslat“. Odkaz pro změnu vašeho přístupového hesla Vám bude odeslán na uvedenou adresu. Z bezpečnostních důvodů bude tento odkaz platný pouze po dobu 30 minut.

E-mailová adresa

[Odeslat](#)

## 7 Přihlášení:

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

# OBJEDNÁVKA

## 8 Pro objednávku stačí: kliknout na nákupní vozík

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

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

[Search](#)

[Běžné pečivo](#) [Cukrárna / donuty](#) [Sladké pečivo](#) [Slané pečivo](#) [Raw materials](#)

Zobrazit pouze položky objednávky

Skrýt vyloučené položky

## 10 Do políčka za číslem výrobku napište počet kartonů:

	Čoko croissant s bílou/šlehaovou náplní	9001647	<input type="text"/>	3 karton++ 80 kusů	CZK 3079,200	<input type="checkbox"/>
	Croissant s marmeládou	4204109	<input type="text"/>	3 karton++ 80 kusů	CZK 488,800	<input type="checkbox"/>
	Choco croissant s čokoládovou náplní	9001673	<input type="text"/>	3 karton++ 40 kusů	CZK 889,200	<input type="checkbox"/>

## 11 Objednávku odešlete pomocí červeného tlačítka na konci stránky:



# POZNÁMKY

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



A large white rectangular area with rounded corners, containing 15 horizontal lines for writing.





A BRAND OF  La Lorraine  
BAKERY GROUP

LA LORRAINE, A.S.

U Kožovy hory 2748 | 272 01 Kladno | Česká republika

e-mail: [objednavky@llbg.com](mailto:objednavky@llbg.com) | t: +420 312 511 511 | f: +420 312 687 306 | f: +420 312 666 145

[www.lalorraine.cz](http://www.lalorraine.cz) |  LaLorraineCeskaRepublika |  lalorraineceskarepublika