

The image features three sandwiches and a bowl of olives. One sandwich is on a dark plate, another is on a dark plate, and the third is on a wooden cutting board. The sandwiches are made with different types of bread (seeds, sesame, and plain) and filled with various ingredients like meat, cheese, eggs, and vegetables. A small bowl of olives is in the top left corner.

JEDINEČNÉ ŽEMLE NA SENDVIČE A HAMBURGERY

PANESCO
FOOD.COM

I MEMBER OF I



La Lorraine
BAKERY GROUP

5001840

FITNES ŽEMĽA

110 g – ø 10 cm

40 KS/KRT – 96 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 30'

NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Žemľa „bez múky“ a droždia, bohatá na vlákninu. Vyrobená zo slnečnicových a ľanových semienok, chia semienok a ovsených vločiek. Ideálna na prípravu vegetariánskych burgerov. Žemľu odporúčame ogrilovať alebo opiecť na strane rezu alebo krátko zapiecť, čím sa prebudia chute všetkých semienok.

novinka



5001800

ŽEMĽA PIVNÁ PREDKROJENÁ

80 g – ø 12 cm

30 KS/KRT – 56 KRT/PAL

PEČENIE 200 °C • menej než 3 minuty

PLNE DOPEČENÉ

Prémiová žemľa so skvelou kontrastnou štruktúrou: krehkou, tenkou, chrumkavou kôrkou na povrchu a mäkkou, nadýchanou striedkou vnútri. Vyrobená z pšeničnej múky a kvásku s pivom z dvojitej porcie sladú. Obohatená olivovým olejom a zdobená hrubou krupicou. Predkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

novinka



predkrojená

5001801

ŽEMĽA RUSTIKÁLNA PREDKROJENÁ

75 g – ø 12 cm

30 KS/KRT – 56 KRT/PAL

PEČENIE 200 °C • menej než 3 minuty

PLNE DOPEČENÉ

Prémiová žemľa so skvelou kontrastnou štruktúrou: krehkou, tenkou, chrumkavou kôrkou na povrchu a mäkkou, nadýchanou striedkou vnútri. Vyrobená z pšeničnej múky s kváskom, obohatená olivovým olejom a jemne poprášená múkou. Predkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

novinka



predkrojená

5001802

ŽEMĽA MULTICEREÁLNA PREDKROJENÁ

70 g – ø 12 cm

30 KS/KRT – 56 KRT/PAL

PEČENIE 200 °C • menej než 3 minuty

PLNE DOPEČENÉ

Prémiová žemľa so skvelou kontrastnou štruktúrou: krehkou, tenkou, chrumkavou kôrkou na povrchu a mäkkou, nadýchanou striedkou vnútri. Vyrobená z nahrubo mletej pšenice a žitného kvásku, obohatená olivovým olejom, ľanovými semienkami a praženou ražou. Zdobená pohánkou, zlatými a hnedými ľanovými semienkami, slnečnicovými a sezamovými semienkami. Predkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

novinka



predkrojená

**ŽEMLE NOVEJ GENERÁCIE.
4 VÝNIMOČNÉ RECEPTÚRY.
4 UMELECKÁ DIELA.**



2104304

**MINI RUSTIKÁLNA
BRIOŠKA**

30 g – ø 7 cm

6x 25 KS/KRT – 40 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 30'

NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Mäkká okrúhla brioška z obohateného pšeničného cesta (maslo, mlieko a vajcia). Na povrchu poprásená múkou, ktorá jej dodáva rustikálny vzhľad. Ideálne pečivo pre reštaurácie a catering. Univerzálne použiteľná (od raňajok až po večeru).



2104204

**PREDKROJENÁ
MINI BRIOŠKA**

30 g – ø 7 cm

6x 20 KS/KRT – 40 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 30'

PLNE DOPEČENÉ

Nadýchaná mini žemľa z brioškového cesta s mliekom, cukrom a margarínom. Vopred predkrojená.



predkrojená

2104377

**PREDKROJENÁ
BRIOŠKA**

85 g – ø 11,5 cm

50 KS/KRT – 36 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 30'

PLNE DOPEČENÉ

Mäkká okrúhla žemľa z brioškového cesta (s mliekom, cukrom a margarínom).



predkrojená

5001675

**LÚHOVANÁ ŽEMĽA
PREDKROJENÁ**

80 g – ø 10,5 cm

2x 21 KS/KRT – 56 KRT/PAL

PEČENIE 200 °C • menej než 3 minuty

PLNE DOPEČENÉ

Lúhovaná žemľa kombinuje výrazný vzhľad s výraznou chuťou. Dva rovnobežné rezy ukazujú kontrast medzi svetlým cestom a typickou tmavohnedou kôrkou. Žemľa je zároveň predkrojená, čo znamená výhodu v podobe úspory času.



predkrojená



5001352

HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA „CALIFORNIA“

126 g – ø 14,6 cm

4× 4 KS/KRT – 60 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 60'

PLNE DOPEČENÉ

Predkrojená žemľa okrúhleho tvaru s pružnou pevnou striedkou a zlatistou mäkkou kôrkou posypanou sezamovými semienkami. Pred podávaním stačí iba rozmraziť, ale môže sa tiež prehriať v peci.



predkrojená



4294547

MAXI HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA

86 g – ø 12 cm

2× 12 KS/KRT – 64 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 60'

PLNE DOPEČENÉ

Predkrojená okrúhla žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou posypanou sezamom. S typickou jemne sladkastou chuťou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Žemľu môžeme aj krátko opiecť na grile (2'/230 °C) alebo prehriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).



predkrojená



5001743

BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA SO SEZAMOM

110 g – ø 11–12 cm

14× 1 KS/KRT – 112 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 90'

NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Jednotlivo balená okrúhla žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou posypanou sezamom. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.



4075067

MAXI HOTDOGOVÁ ŽEMĽA

85 g – ø 19,5 cm

4× 8 KS/KRT – 68 KRT/PAL

ROZMRAZENIE 22 °C • 60'

PEČENIE 230 °C • menej než 3 minuty

PLNE DOPEČENÉ

Predkrojená oválna žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou. S typickou jemne sladkastou chuťou. V maxi veľkosti.



predkrojená

**VYSVETLIVKY PIKTOGRAMOV**

OBSAHUJE KVÁSOK



VHODNÉ PRE VEGETARIÁNOV



VHODNÉ PRE VEGÁNOV

VYSOKÝ OBSAH VLÁKNINY



NOVINKA

PREDKROJENÁ

KONTAKTY

La Lorraine, a.s.

U Kožových hor 2748

272 01 Kladno

Česká republika

t: +420 312 511 511

f: +420 312 687 306, +420 312 666 145

e-mail: objednávky@llbg.com

www.lalorraine.sk, www.panESCOfood.com

https://specification.llbg.com

