



La Lorraine

Pečení je naše vášně

Novinky
podzim 2020



Žitné výrobky



Voní po žitném kvasu,
kmínu a směsi koření



Mají měkkou
a pružnou střídku



Žitná vláknina přispívá
k normální funkci střev

4295554

ŽITNÁ KOSTKA RUSTIC



10 cm • 85 g
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ



Rustikální žitný výrobek sypaný žitnou
moukou. Ochucený směsí kmínu,
koriandru, semínky fenyklu a anýzu.

4295553

ŽITNÁ BAGETKA CEREÁLNÍ



20,5 cm • 100 g
76 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ



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

4293326

CEREÁLNÍ BAGETKA



17,5 cm • 80 g
65 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ



Tmavá vícezrná bagetka zdobená
dvěma příčnými řezy. Obohacená
a sypaná sezamovými a lněnými semínky,
pšeničnými otrubami a drcenou sójou.

4208297

ŠPENÁTOVÁ TAŠTIČKA



10 cm • 90 g
80 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40'
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ



Křupavá taštička bohatě plněná
špenátovou náplní, na povrchu zdobená
strouhanou goudou.

2504283

BELGICKÁ ROLKA S PÁRKEM

PANESCO
FOOD.COM

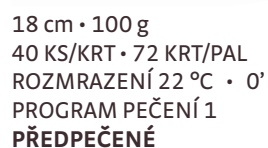


169 g
50 KS/KRT • 80 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ



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

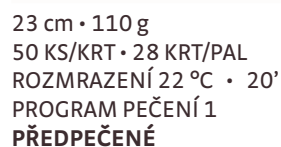
PIZZA BAGETA PIKANT



Světlá bageta s lžutenicí, bohatě sypaná kousky klobásy, červenou paprikou a cibulí. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.

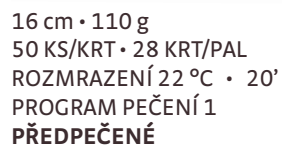


CIABATTINA S ČEDAREM



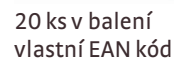
Pšeničná ciabattina s čedarem,
s vláchnou porézní střídou a tenkou
křupavou kůrkou.

CIABATTA S CIBULÍ



Pšeničná ciabatta obohatená cibulí, ktorá ji dodáva výraznou chuť a vôňu. Vhodná ke grilovanému masu, rybám i zeleninovým šalátom.

KRABIČKA NA 4 DONUTY



Dárková krabička na 4 kusy donutů.
Nabídněte zákazníkům možnost odnést
a darovat donuty elegantním způsobem.

La Lorraine

Pečení je naše vášně

Dopékační programy

program	kategorie	výrobky	celková doba pečení
1	běžné slané pečivo	bagetky, bagety, kaiserky, kostky, bulky, ciabatty, sedmizrný rohlík, anglická kaiserka, pizza bagety	7´
2	plundrové pečivo bez náplně, s náplní, slané snacky	croissanty, šneky, závitky, mřížky, zákusky, taštičky, pletence, twister, hřebeny, šátečky, snacky	13´
3	listové pečivo	kapsy	23´

Nastavení dopékačích programů

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

program pečení	rozmražení	kroky programu	průběh programu	časy fází programu	teplota pečení °C	pára / %	plechy	pečicí papír
1	20´	předehřátí		zvuková signalizace	260	×	perforované	×
		1. fáze	pára	1´	210	40		
		2. fáze	pečení	6´	210	×		
2	30´	předehřátí		zvuková signalizace	220	×	hladké	ano
		1. fáze	pára	1´	185	60		
		2. fáze	pečení	12´	185	×		
3	0–5´	předehřátí		zvuková signalizace	220	×	hladké	ano
		1. fáze	pečení	23´	180	×		

Vysv.: * Nezapomeňte produkt vždy nařezat a propíchat.

Vysvětlivky



obsahuje kvásek



vhodné pro vegetariány



pečení s párou



Upečeno v kamenné peci



vhodné pro vegany



pečení bez páry



vysoký obsah vlákniny

Kontakty

La Lorraine, a.s.
U Kožovky hory 2748
272 01 Kladno
Česká republika

t: +420 312 511 511
f: +420 312 687 306, +420 312 666 145
e-mail: objednavky@llbg.com
www.lalorraine.cz

Informace jsou platné k 10/2020

