RUSTIKÁLNÍ BAGETY, KOSTKY, CIABATTY

2104238

BANKETKA SVĚTLÁ

11 cm • 30 g
200 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Světlá banketka s vláčnou porézní střídkou a křupavou kůrkou.

2104240

BANKETKA TMAVÁ

11 cm • 30 g
200 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrnná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

2104239

BANKETKA TOSKÁNSKÁ

11 cm • 30 g
200 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4045197

MIX MINI TMAVÝCH BULEK S POSYPEM KLASIK

9 cm • 30 g
3× 35 KS/KRT • 36 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 30’
PLNĚ DOPEČENÉ

Mix plně dopečených tmavých mini ciabatt a mini banketek sypaných sezamem, slunečnicí, sezamovým a lněným semínkem.

4045198

MIX SVĚTLÝCH MINI BULEK KLASIK

8 cm • 35 g
6× 25 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 30–40’
PLNĚ DOPEČENÉ

Mix plně dopečených světlých mini bulek sypaných mákem, sezamem a lněným semínkem.

4035046

MINI CIABATTY MIX

11 cm • 40 g
3× 20 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 20–30’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Kolekce mini pečiva s tenkou křupavou kůrkou a vláčnou porézní střídkou. Obsahuje světlé ciabatty natural, tmavé ciabatty obohacené ječným sladem a cereální ciabatty obohacené drcenou sójou, lněným semínkem a otrubami.

4070102

MINI CIABATTA KLASIK

novinka

9 cm • 50 g
95 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–40’
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4295376

CIABATTA NATURAL

8,5 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295385

MINI CIABATTA S OLIVAMI

7,5–9 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Mini světlá ciabatta obohacená kousky černých oliv.

4295380

TMAVÁ KOSTKA

7,5–9 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4035076

ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY

8 cm • 87 g
70 KS/KRT • 30 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 20–40’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Žitná kostka s vysokým podílem přidaných slunečnicových a lněných semínek.

4294259

KOSTKA S DÝNÍ

9,5 cm • 70 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295554

ŽITNÁ KOSTKA RUSTIC

novinka

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

novinka

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 a slunečnicových semínek.

4297757

KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4296352

KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4297770

TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4296354

TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4295507

BAGETA S POHANKOU – MALÁ

15 cm • 80 g
110 KS/KRT • 24 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295370

CIABATTA JUNIOR

12 cm • 90 g
60 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Středně velká ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295374

CIABATTA S OLIVAMI

11 cm • 90 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Středně velká ciabatta obohacená kousky černých oliv.

4295322

CIABATTA S CIBULÍ

novinka

16 cm • 110 g
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná ciabatta obohacená cibulí, která ji dodává výraznou chuť a vůni. Vhodná ke grilovanému masu, rybám i zeleninovým salátům.

4295378

RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4227674

TMAVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295369

BRAMBOROVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295400

RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4296350

RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ KLASIK

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4295359

CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY

15–16,5 cm • 130 g
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295367

VENKOVSKÁ CIABATTA S PROVENSÁLSKÝM KOŘENÍM

15,5 cm • 130 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295391

DŘEVORUBECKÁ BAGETA – STŘEDNÍ

25–28 cm • 160 g
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrnná bageta se sójovými boby, lněnými a slunečnicovými semínky.

4297667

RUSTIKÁLNÍ BAGETA

30,5 cm • 220 g
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4295375

MAXI CIABATTA

34–37 cm • 250 g
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Velká pšeničná ciabatta s vláčnou porézní střídou a tenkou křupavou kůrkou.