SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4205170

CROISSANT SÝROVÝ S MÁSLEM

16,5 cm • 60 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

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

4201604

CROISSANT SE SÝREM

17 cm • 60 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

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

4208235

SÝROVÝ ŠNEK

ø 10 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

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

4206400

SEDMIZRNNÝ ROHLÍK

18 cm • 65 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4208386

ITALSKÁ KOSTKA S BYLINKAMI GUSTO GRANDE

8 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Plundrová kostka zdobená třemi druhy zrníček. Vynikající chuť díky unikátní směsi bylin a sušené zeleniny.

4208332

SNACK MADELAND SE ŠUNKOU

13 cm • 90 g
2× 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–40’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

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

4201614

BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ

12 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Slaný snack z multicereálního těsta se sýrovou náplní a výraznou zeleninovou směsí ljutenice.

4208297

ŠPENÁTOVÁ TAŠTIČKA

novinka

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

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

4206119

MŘÍŽKA BROKOLICE A SÝR

15 cm • 100 g
2× 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Plundrová mřížka s náplní z brokolice a sýra. Na povrchu posypaná směsí lněných semínek.

4292120

PIZZA BAGETA ŠUNKA A SÝR

18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4292122

PIZZA BAGETA RAJČE A MOZZARELLA

18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Světlá bageta s kečupem, bohatě sypaná kostičkami mozzarelly, plátky cherry rajčat a bazalkou. Na vrchu zdobená strouhanou mozzarellou.

4292121

PIZZA BAGETA VEGETARIANA

18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Světlá bageta s oblíbenou zeleninovou omáčkou Ljutenice, sypaná kukuřicí, cibulí, kousky červené papriky a lístky špenátu. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.

4292123

PIZZA BAGETA PIKANT

novinka

18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4208341

MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ

11,5 cm • 83 g
70 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 3
PŘEDKYNUTÉ

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

2504283

BELGICKÁ ROLKA S PÁRKEM

17,5 cm • 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.

4400302

BUREK SE ŠPENÁTEM

19 cm • 95 g
2× 50 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Slané pečivo rolované z velmi tenkého plátu filo těsta, s křupavým povrchem, plněné špenátovou náplní.

4400319

BUREK SE SÝREM

19 cm • 95 g
2× 50 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Slané pečivo rolované z velmi tenkého plátu filo těsta, s křupavým povrchem, plněné sýrovou náplní.

4208618

ANGLICKÁ KAISERKA

ø 10,5 cm • 85 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

5001638

LOUHOVANÝ PRECLÍK

11,5–15 cm • 100 g
80 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 5
K DOPEČENÍ

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

5001639

LOUHOVANÝ ROHLÍK

21 cm • 100 g
4× 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 5
K DOPEČENÍ

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

5001640

LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK

ø 7,5 cm • 100 g
4× 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 50’
PROGRAM PEČENÍ 5
K DOPEČENÍ

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