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.

Chléb a slané pečivo

Bagety	6
Rustikální bagety, kostky, ciabatty	10
Kaiserky a dalamánky	16
Hamburgerové bulky, hot dog bulky a panini	18
Chleby	20
Slané pečivo a snacky	24

BAGETY

4300129

MINI BAGETA MALÁ SVĚTLÁ

10 cm • 35 g
180 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–25 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4229743

BAGETA MALÁ SVĚTLÁ

13 cm • 55 g
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Malá světlá bagetka v klasickém francouzském stylu.

4296358

BAGETA MALÁ SVĚTLÁ KLASIK

13 cm • 55 g
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4229750

CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNÍ – MALÁ

13 cm • 60 g
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4229742

PICCOLO BAGETA – MALÁ

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

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

4229768

PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK

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

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

4040208

BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM

14,5 cm • 80 g
96 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 10–15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

4293326

CEREÁLNÍ BAGETKA

novinka

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

Tmavá vícezrnná bagetka zdobená dvěmi příčnými řezy. Obohacená a sypaná lněnými semínky, pšeničnými otrubami a drcenou sójou.

4229602

BYLINKOVÁ BAGETA

sezónní výrobek

18,5 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4227660

GRAHAMOVÁ BAGETA – MALÁ

20 cm • 95 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Středně velká bageta s pšeničnými otrubami.

4227680

FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ

26,5 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

4296379

FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ KLASIK

26 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4229810

STAROČESKÁ BAGETA

27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Zlatavá řemeslná bageta z vícezrnného těsta se semínky (len, slunečnice) a jedinečnou směsí sušeného podmáslí a syrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, které bagetě dodávají jemně mléčnou chuť. Silnější kůrka sypaná žitnou moukou.

4229808

ŠPALDOVÁ BAGETA

27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

KORN BAGETA – STŘEDNÍ

27 cm • 125 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrnná bageta s cereáliemi a semínky. Bohatě sypaná lněnými semínky.

INSPIRUJTE SE SPRÁVNOU PŘÍPRAVOU PLNĚNÉ BAGETY

4229813

VENKOVSKÁ BAGETA

27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Křupavá řemeslná bageta z vícezrnného těsta se semínky a unikátní směsí sušeného podmáslí, syrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, díky kterým má jemně mléčnou chuť. Zlatavá kůrka bohatě sypaná cereální směsí se semínky.

4040221

RUSTIKÁLNÍ BAGETA SVĚTLÁ STŘEDNÍ S ŘEZEM DO KŘÍŽE

26 cm • 125 g
45 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Rustikální světlá střední bageta z pšeničné mouky s ječným sladem. Zdobená řezem do kříže a poprášená moukou.

4295508

ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM

21 cm • 130 g
65 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Bageta z pšeničné a žitné mouky s obsahem pšenično-ječného kvasu, zdobená třemi příčnými řezy.

4227670

FRANCOUZSKÁ BAGETA

54 cm • 245 g
28 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4040220

RUSTIKÁLNÍ BAGETA VÍCEZRNNÁ S ŘEZY DO KŘÍŽE

56 cm • 260 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Rustikální vícezrnná bageta z pšeničné mouky s ječným sladem, obohacená lněnými a slunečnicovými semínky. Zdobená 2 řezy do kříže a poprášená moukou.

4229880

PAŘÍŽSKÁ BAGETA

55–59 cm • 290 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

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.

KAISERKY A DALAMÁNKY

4300148
MINI KAISERKA NATURAL

8–9 cm • 35 g
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–25 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4300226
MINI KAISERKA CEREÁLNÍ

8–9 cm • 35 g
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–25 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4294345
MINI KAISERKY – MIX

8 cm • 35 g
2× (3× 25) KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4294344
KAISERKA NATURAL

10,5 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4294357
KAISERKA SPECIÁL

10,5 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4293369
KAISERKA SE ŠPALDOU

10 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Tmavé pšeničné pečivo s hutnější střídkou, díky obsahu špaldových vloček má jemně oříškovou chuť vůni. Obohacené slunečnicí, lnem a otrubami. S rustikálním posypem ze žitné mouky.

4294347

KAISERKA CEREÁLNÍ

10 cm • 60 g
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4296386

KAISERKA CEREÁLNÍ KLASIK

10 cm • 60 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4205430

KAISERKA S MÁKEM

10,5 cm • 65 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

4294438

DALAMÁNEK

11 cm • 75 g
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

Pšenično-žitná chlebová bulka s praženými obilovinami. Ochucená kmínem, posypaná cereální směsí se semínky.

4229770

DALAMÁNEK

10,5 cm • 75 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
PŘEDPEČENÉ

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

HAMBURGEROVÉ BULKY, HOT DOG BULKY A PANINI

4294547

MAXI HAMBURGEROVÁ BULKA

12 cm • 86 g
2× 12 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. S typickou jemně nasládlou chutí. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2’/230 °C) nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).

4075067

MAXI HOT DOG BULKA

19,5 cm • 85 g
32 KS/KRT • 68 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Předkrojená oválná bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. S typickou jemně nasládlou chutí. V maxi velikosti.

5001343

NEW YORK HOT DOG BULKA

16,5 cm • 63 g
2× 18 KS/KRT • 84 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 50’
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený hot dog v newyorkském stylu. Předkrojené.

INSPIRUJTE SE SPRÁVNOU PŘÍPRAVOU HOT DOGU

4075114

HOT DOG ROHLÍK

19,5 cm • 60 g
2× 20 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–40’
PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

5001748

HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ

17,5 cm • 65 g
60 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 80’
PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný, plně dopečený rohlík, obohacený o celozrnnou mouku a pšeničné otruby. Připravený k naplnění.

2104344

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI

21 cm • 110 g
55 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná střední bageta připravená k plnění a grilování.

2104218

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU

21 cm • 110 g
55 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená a předgrilovaná bageta s celozrnnou moukou, připravená k plnění a grilování.

2104306

PANINI BAGETA

27 cm • 125 g
45 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PŘEDPEČENÉ

Světlá bageta střední velikosti určená pro přípravu panini. Připravená k zapékání na grilu.

INSPIRUJTE SE SPRÁVNOU PŘÍPRAVOU PANINI

CHLEBY

4030102
ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM

ø 19 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4030100
SELSKÝ CHLÉB S KVASEM

24 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4294411
DŘEVORUBECKÝ CHLEBÍK

29 cm • 360 g
20 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

Atraktivně tvarovaný vícezrnný chlebík s vláčnými sójovými boby. Obohacený směsí lnu, slunečnice a otrub. Ručně tvarovaný.

4295542
NEAPOLSKÝ CHLÉB

17 cm • 420 g
18 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4295550
LÁMANKOVÝ CHLÉB

23 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4295383
MULTICEREÁLNÍ CHLÉB

17 cm • 420 g
15 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

Vícezrnný chléb s ovesnými vločkami, slunečnicí, lněnými semínky a kukuřičnou moukou. Zdobený třemi šikmými řezy.

4294413

TMAVÝ VÍCEZRNNÝ CHLÉB

18 cm • 420 g
16 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4295396

FARMÁŘSKÝ CHLÉB

17,5 cm • 420 g
15 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4295412

CHLÉB S DÝNÍ

21 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4295546

CEREÁLNÍ CHLÉB

25 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4295411

CHLÉB SE SLUNEČNICÍ

21–24 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

4219040

KMÍNOVÝ CHLÉB

ø 16 cm • 500 g
6 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 120’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

2307013

SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB

42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

2307014

TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB

42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky a aktivního pšeničného kvásku. Obohacený slunečnicovými a lněnými semínky, pšeničnými otrubami a sójou. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2102009

BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB

17 cm • 800 g
6 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ

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

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.