La Lorraine

Pečení je naše vášeň

Sortiment 2021

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

Sladké pečivo

Koblihy a muffiny	30
Plundrové pečivo	32
Croissanty	38
Koláčky	42
Listové pečivo	44

Dorty

Dorty	48

Vysvětlivky piktogramů	50
Technologie pečení a dopékací programy	50
Abecední seznam výrobků	52
Objednání přes internet	54

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.

Provoňte své prodejny vůní másla z tradičních čokorolek, croissantů nebo skořicových šneků. Dostaňte své zákazníky do nebe díky kombinacím nadýchaného křupavého těsta s lahodnými a rozmanitými náplněmi.

Sladké pečivo

Koblihy a muffiny	**30**
Plundrové pečivo	**32**
Croissanty	**38**
Koláčky	**42**
Listové pečivo	**44**

KOBLIHY A MUFFINY

5001289 (4242002)

MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU NÁPLNÍ

ø 5 cm • 25 g
3× 35 KS/KRT • 104 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem a náplní z pyré z ovoce. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

5001178 (4242001)

MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM

ø 5 cm • 25 g
3× 35 KS/KRT • 104 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

4242003

MINI KOBLÍŽEK S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

novinka

ø 5 cm • 25 g
3× 35 KS/KRT • 104 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem a náplní z pyré z meruněk. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.
Dostupné od 5/2021

4237811

KOBLIHA S DŽEMEM

ø 7,5–8 cm • 50 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha plněná ovocným džemem.

4250254

KOBLIHA S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

ø 7,5–8 cm • 50 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s meruňkovou náplní.

4250250

KOBLIHA S NUGÁTOVOU NÁPLNÍ

ø 7,5–8 cm • 50 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s nugátovou náplní. Na povrchu zdobená proužky tmavé polevy.

4294248

MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

ø 8 cm • 100 g
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4294250

MUFFIN S BORŮVKAMI

ø 8 cm • 100 g
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s borůvkami, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4294249

MUFFIN S ČOKOLÁDOU

ø 7,5 cm • 100 g
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

PLUNDROVÉ PEČIVO

4208315

MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI

ø 5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini šnek s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

4206344

MINI ŠNEK S ROZINKAMI S MÁSLEM

ø 5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini šnek s máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

4208254

ŠNEK S ROZINKAMI A PUDINKEM

ø 9,5 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Šnek plněný pudinkem a rozinkami.

4350034

MINI ŠNEK S OŘECHOVOU NÁPLNÍ

ø 6 cm • 25 g
6× 25 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini šnek plněný směsí kešu a vlašských ořechů.

4208238

ŠNEK SE SKOŘICÍ

ø 9 cm • 95 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Šnek z jemného plundrového těsta s máslem. Plněný bohatou skořicovou náplní s vláčnou strukturou. Křupavá kůrka zdobená krystalky cukru.

4208316

MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini závitek s výraznou máslovou chutí a vůní. Se dvěma proužky čokoládové náplně.

4208189

MINI ZÁVITEK S MÁSLEM S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

5,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini závitek s máslovou chutí a vůní. Se dvěma proužky čokoládové náplně.

4208210

ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

10,5 cm • 70 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Velký závitek se dvěma proužky čokoládové náplně.

4208229

ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ A PUDINKEM

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

Velký závitek se dvěma proužky čokoládové náplně a pudinkem.

4208212

MINI JABLEČNÝ ZÁVIN

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

Malý závin plněný jablečnou náplní se skořicí. Na povrchu zdobený drobnými zářezy.

4208214

OŘÍŠKOVÁ TAŠTIČKA

12,5 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Taštička s jemnou náplní s karamelem a lískovými oříšky. Na povrchu sypaná drcenými lískovými oříšky.

4208215

TVAROHOVÁ TAŠTIČKA

12,5 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Taštička s tvarohovou náplní s rozinkami.

4208216

MAKOVÁ TAŠTIČKA

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

Taštička s vláčnou makovou náplní. Na povrchu sypaná celými makovými zrníčky.

4208213

POVIDLOVÁ TAŠTIČKA

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

Taštička s tradiční povidlovou náplní.

4208325

PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM

11,5 cm • 100 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Atraktivně zapletené pečivo z jemného plundrového těsta s pekanovými ořechy a javorovým sirupem.

4208350

MÁSLOVÝ CHOCO TWISTER

20 cm • 100 g
2× 26 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený máslový twister plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.

4208324

ČOKOTWIST

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

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený twist plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.

4208356

MAKOVÝ HŘEBEN

12 cm • 120 g
40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Atraktivně tvarovaný hřeben z jemného plundrového těsta bohatě plněný makovou náplní.

4208275

MŘÍŽKA TVAROH A BORŮVKY

11 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Velká mřížka plněná dvěma proužky tvarohové náplně a jedním proužkem borůvkové náplně.

4208276

MŘÍŽKA PUDINK A MALINY

11 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Velká mřížka plněná dvěma proužky pudinkové náplně a jedním proužkem malinové náplně.

4208358

ZÁKUSEK PUDINK A RYBÍZ

13,5 cm • 100 g
70 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Velký zákusek bohatě plněný krémově jemným pudinkem a pikantně rybízovou náplní.

4208285

ZÁKUSEK PUDINK A JAHODY

13,5 cm • 110 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Velký zákusek s pudinkovou a jahodovou náplní.

4208287

ZÁKUSEK PUDINK A BORŮVKY

15,5 cm • 110 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Velký zákusek plněný extra borůvkovou náplní a krémově jemným pudinkem.

4206268

KOSTKA S PUDINKEM

8,5 cm • 100 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 35’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Kostka s jemnou pudinkovou náplní. Ideálně se hodí ke zdobení polevami, gelem, oříšky, čokoládou či sladkými posypy.

4206267

ŠÁTEČEK S TVAROHEM

14 cm • 80 g
2× 45 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Tradičně tvarované pečivo s tvarohovou náplní s rozinkami.

4208271

MINI MŘÍŽKY MIX

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mix oblíbených mřížek z jemného plundrového těsta v mini velikosti s jablečnou, višňovou a meruňkovou náplní.

4208259

MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini mřížka s jablečnou náplní.

4208258

MINI MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini mřížka s meruňkovou náplní.

4208257

MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSEK

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Mini mřížka s višňovou náplní.

CROISSANTY

4208191

MINI MÁSLOVÝ CROISSANT

6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

4208187

MINI CROISSANT S MÁSLEM

6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 60 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

4208193

MINI CROISSANT

6,5 cm • 25 g
2× 125 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.

4201628

MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT

14,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Prémiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice).

4201643

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM

14 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Prémiový multicereální croissant z plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice).

4201630

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT

15,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Tmavý multicereální croissant z plundrového těsta se semínky lnu a slunečnice, pšeničnými otrubami, špaldovými a pšeničnými vločkami. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice).

4206120

MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM

14 cm • 70 g
2× 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Prémiový máslový croissant s 23 % másla, díky kterému má extra bohatou máslovou chuť a vůni. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou s výraznými závity.

4206142

MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT

14 cm • 75 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti.

4206113

MÁSLOVÝ CROISSANT

12,5 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

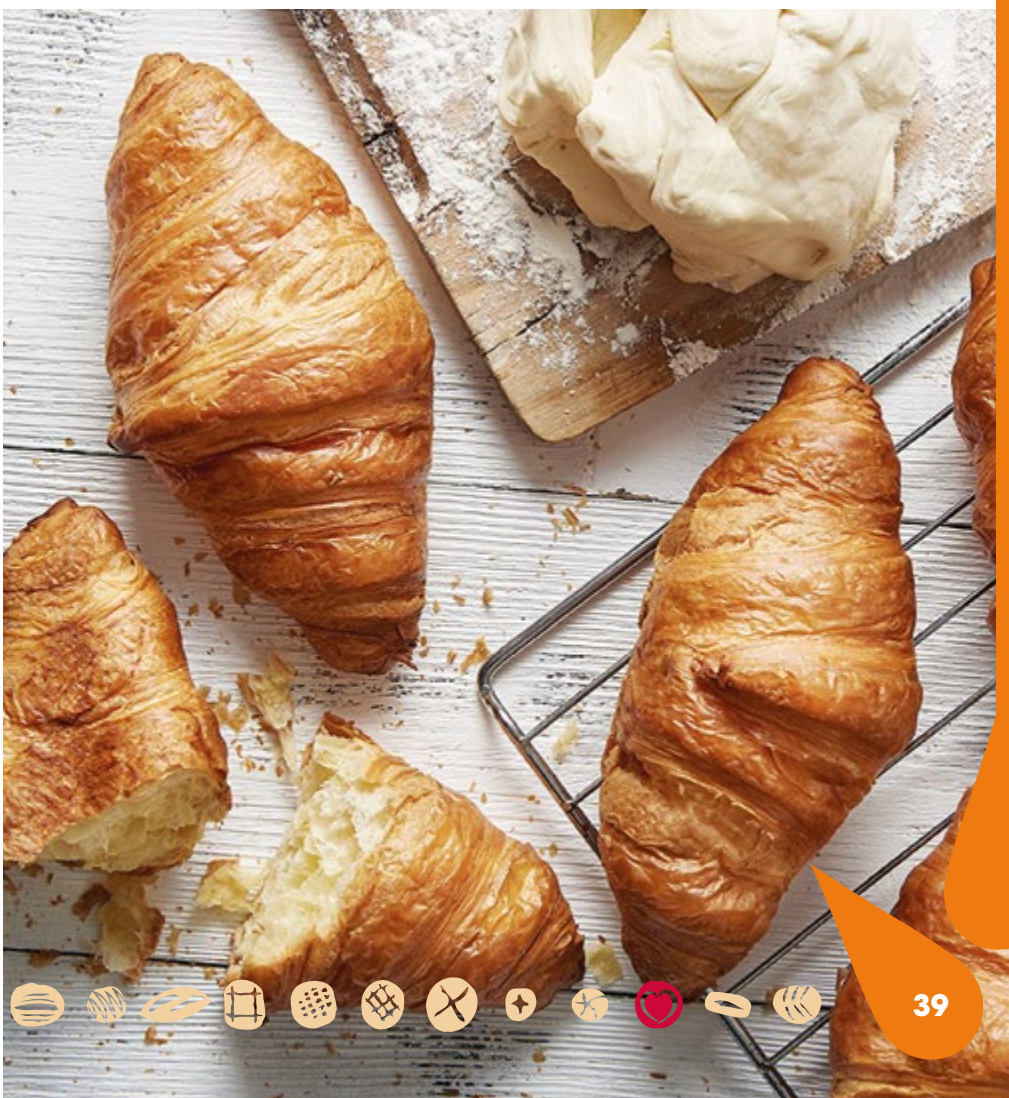
Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

5000914

MÁSLOVÝ CROISSANT – KLASIK

16 cm • 55 g
2× 20 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



4206139

CROISSANT S MÁSLEM

13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

4206198

CROISSANT S MÁSLEM

13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

4206116

MAXI CROISSANT S MÁSLEM

novinka

15 cm • 90 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní v maxi velikosti.

4206122

CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLNÍ

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Croissant bohatě plněný lahodnou jahodovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206123

CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Croissant bohatě plněný lahodnou meruňkovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206157

CROISSANT S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU

novinka

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
PŘEDKYNUTÉ

Croissant bohatě plněný lískooříškovou náplní, sypaný kousky čokolády.

KOLÁČKY

4293543

FORMANOVY KOLÁČKY S TVAROHOVOU NÁPLNÍ A S MERUŇKOVOU PŘÍCHUTÍ – PROFI

ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
PŘEDPEČENÉ

Koláček z kynutého těsta s jemnou tvarohovou náplní s kousky papáji a meruňkovou příchutí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293545

FORMANOVY KOLÁČKY S MAKOVOU NÁPLNÍ – PROFI

ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
PŘEDPEČENÉ

Koláček z kynutého těsta s velmi vláčnou makovou náplní se skořicí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293547

FORMANOVY KOLÁČKY S BORŮVKOVOU NÁPLNÍ – PROFI

ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
PŘEDPEČENÉ

Koláček z kynutého těsta s borůvkovou náplní ozdobený drobenkou. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293523

FORMANOVY KOLÁČKY MIX – PROFI

ø 7 cm • 40 g
12× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
PŘEDPEČENÉ

Koláčky z kynutého těsta s náplní borůvkovou, tvarohovou a makovou.

4241106

KOLÁČ MIX

ø 10 cm • 75 g
72 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PLNĚ DOPEČENÉ

Tradiční český koláč s náplní s jahodami, tvarohem a mákem.

LISTOVÉ PEČIVO

4206105
VIŠŇOVÁ KAPSA

20 cm • 120 g
60 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Kapsa z listového těsta s višňovou náplní s kousky višní. Zdobená krystalovým cukrem.

4206106
MERUŇKOVÁ KAPSA

13,5 cm • 103 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Kapsa z listového těsta s meruňkovou náplní s kousky meruněk. Zdobená krystalovým cukrem.

4206103
JABLEČNÁ KAPSA

12 cm • 100 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Kapsa z listového těsta s jablečnou náplní s kousky jablek a skořicí. Zdobená krystalovým cukrem.

4208404
MINI DUO ZÁVIN S PUDINKEM A VIŠŇOVOU NÁPLNÍ

5 cm • 50 g
160 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Mini závin z listového těsta s pudinkovou a višňovou náplní. Zdobený krystalovým cukrem.

4208460
LISTOVÝ ZÁVIN JABLEČNÝ

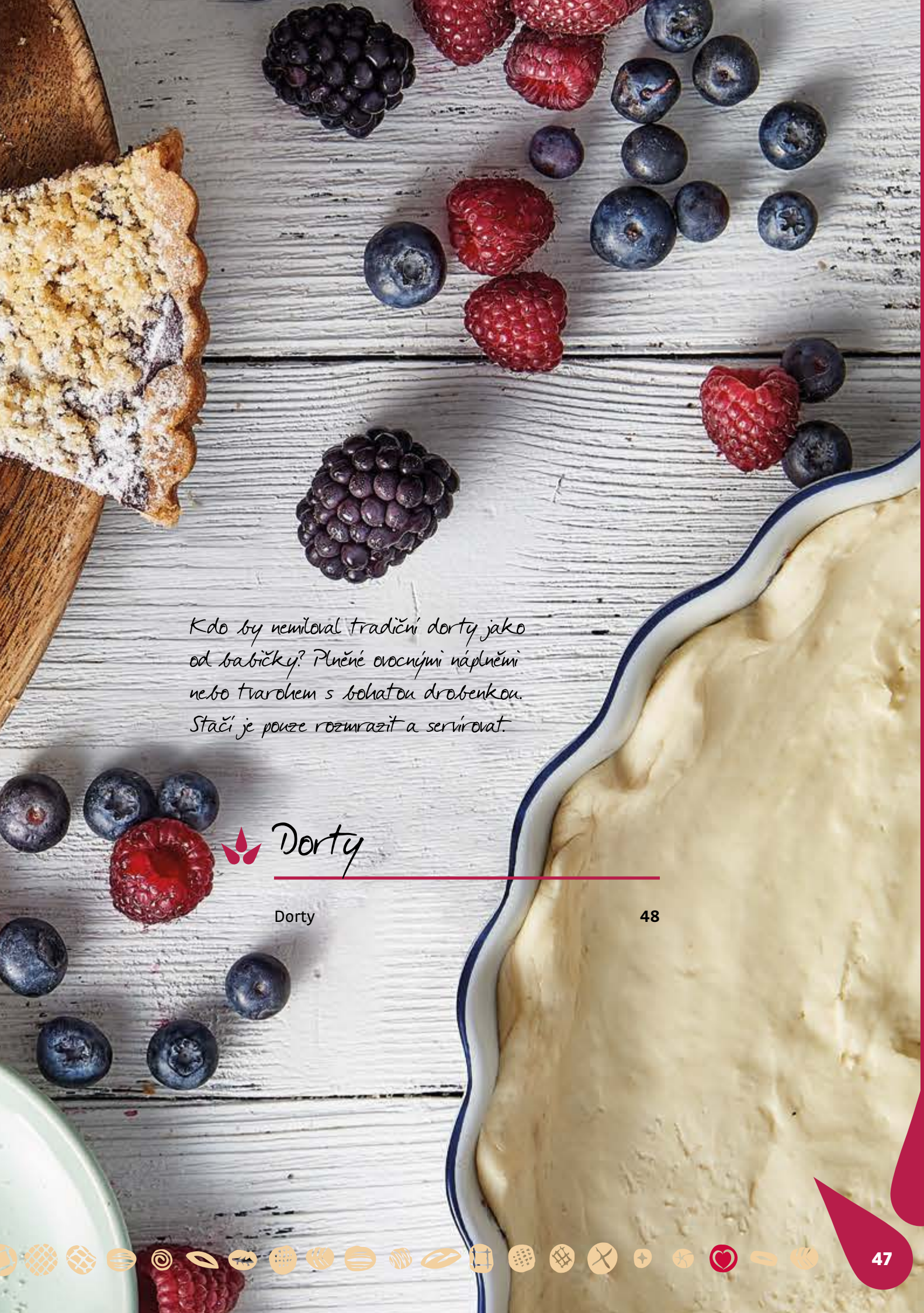
15 cm • 130 g
2× 25 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–25’
PROGRAM PEČENÍ 3
K DOPEČENÍ

Jemné pečivo z listového těsta. Křupavá zlatavá kůrka a bohatá jablečná náplň s kousky jablek.

4206209
LISTOVÉ TĚSTO – PLÁT

57 × 38 × 0,6 cm • 840 g
25 KS/KRT • 24 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ

Velký plát listového těsta, který je ideální pro přípravu různých druhů vlastního pečiva.



Kdo by neměl tradiční dorty jako od babičky? Plněné ovocnými náplněmi nebo tvarohem s bohatou drobenkou. Stačí je pouze rozmrazit a servírovat.

Dorty

Dorty 48

DORTY

4276498

TVAROHOVÝ DORT S KAKAOVOU DROBENKOU

1000 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort z tmavého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276494

JABLEČNÝ DORT S DROBENKOU

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276496

ŠVESTKOVÝ DORT S DROBENKOU

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276495

TVAROHOVÝ DORT

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

5001790

MAKOVÝ DORT

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4280986

TARTLETKA

ø 8,5 • 24 g
144 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30’
POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ

Košíček z křehkého pečiva, připravený k naplnění.

VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ

	obsahuje kvásek		vhodné pro vegany
	upečeno v kamenné peci		bez lepku
	vysoký obsah vlákniny		bez laktózy
	produkt je certifikován jako „organický“		novinka
	vhodné pro vegetariány		sezónní výrobek

TECHNOLOGIE PEČENÍ

pečivo **PŘEDPEČENÉ –** Částečně upečené výrobky s měkkou bledou kůrkou a znatelnou strukturou střídy. Před podáváním je nutné předpečené pečivo dopéct v peci.

pečivo **PLNĚ DOPEČENÉ** (KLASIK) **–** Produkty, které jsou připraveny ke konzumaci ihned po rozmrazení. **TIP:** Pro vylepšení křupavosti kůrky a zvýraznění vůně můžeme pečivo z řady KLASIK krátce prohřát v peci (max. 1’/180 °C).

pečivo k **DOPEČENÍ** a **PŘEDKYNUTÉ –** Pečivo dodávané ve formě vytvarovaného syrového těsta (louhované, listové, plundrové). Před podáváním je nutné tento typ pečiva plně upéct v peci.

pečivo k **ROZMRAZENÍ** a **PODÁVÁNÍ –** Zcela dopečené produkty připravené ke konzumaci ihned po rozmrazení. Nevhodné ke klasickému dopékání.

DOPÉKACÍ PROGRAMY

program	kategorie	výrobky	celková doba pečení
1	běžné slané pečivo	bagetky, bagety, kaiserky, kostky, bulky, ciabatty, sedmizrnný 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´
4	chleby	chleby	10´
5*	louhované pečivo	preclíky, rohlíky, kaštánky	12´

UPOZORNĚNÍ

Upozorňujeme, že tento katalog byl aktualizován v lednu 2021. Hmotnosti a rozměry výrobků jsou zprůměrovány a mohou se lišit v rámci tolerance. Uvedené údaje odpovídají mraženému stavu. Pokyny uvedené u výrobků jsou informativního charakteru a mají jistou toleranci. Přítomnost alergenů naleznete na stránce **https://specification.llbg.com/**.

DOPORUČENÍ

Přesné instrukce k dopékání v závislosti na podmínkách provozovny a použité technologii doporučujeme konzultovat s pracovníky La Lorraine, a.s., nebo s dodavatelem pečiva. Výrobky se rozmrazují při běžné pokojové teplotě 20–22 °C, pokud není uvedeno jinak. U výrobků, které mají uvedenou páru v pečicím postupu, doporučujeme použití páry na začátku pečení.

NASTAVENÍ DOPÉKACÍCH PROGRAMŮ

NIKDY nevkládejte 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	×		
4	60´	předehřátí		zvuková signalizace	230	×	perforované	×
		1. fáze	pára	1´	200	80		
		2. fáze	pečení	9´	200	×		
5*	20´	předehřátí		zvuková signalizace	210	×	hladké	ano
		1. fáze	pečení	12´	180	×		

Vysv.: * Nezapomeňte produkt vždy nařezat a propíchat.

POZNÁMKY

ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

A

27	4208618	Anglická kaiserka

B

06	4229743	Bageta malá světlá
06	4296358	Bageta malá světlá KLASIK
13	4295507	Bageta s pohankou – malá
07	4040208	Bagetka s česnekovým máslem
25	4201614	Balkánská taštička s ljutenicí
10	2104238	Banketka světlá
10	2104240	Banketka tmavá
10	2104239	Banketka toskánská
26	2504283	Belgická rolka s párkem
23	2102009	Belgický formový chléb
14	4295369	Bramborová rustikální bageta – střední
27	4400319	Burek se sýrem
27	4400302	Burek se špenátem
07	4229602	Bylinková bageta

C

07	4293326	Cereální bagetka
23	4295546	Cereální chléb
13	4295370	Ciabatta junior
11	4295376	Ciabatta natural
13	4295322	Ciabatta s cibulí
13	4295374	Ciabatta s olivami
15	4295359	Ciabatta se sušenými rajčaty
40	4206122	Croissant s jahodovou náplní
40	4206157	Croissant s lískooříškovou náplní a čokoládou
40	4206139	Croissant s máslem
40	4206198	Croissant s máslem
40	4206123	Croissant s meruňkovou náplní
24	4201604	Croissant se sýrem
24	4205170	Croissant sýrový s máslem
34	4208324	Čokotwist

D

17	4229770	Dalamánek
17	4294438	Dalamánek
15	4295391	Dřevorubecká bageta – střední
20	4294411	Dřevorubecký chlebík

F

22	4295396	Farmářský chléb
42	4293523	Formanovy koláčky mix – PROFI
42	4293547	Formanovy koláčky s borůvkovou náplní – PROFI
42	4293545	Formanovy koláčky s makovou náplní – PROFI
42	4293543	Formanovy koláčky s tvarohovou náplní a s meruňkovou příchutí – PROFI
09	4227670	Francouzská bageta
07	4227680	Francouzská bageta – střední
07	4296379	Francouzská bageta – střední KLASIK

G

07	4227660	Grahamová bageta – malá

H

18	4075114	Hot dog rohlík
18	5001748	Hot dog rohlík grahamový

CH

06	4229750	Chlebová rolka cereální – malá
22	4295412	Chléb s dýní
23	4295411	Chléb se slunečnicí

I

24	4208386	Italská kostka s bylinkami Gusto Grande

J

44	4206103	Jablečná kapsa
48	4276494	Jablečný dort s drobenkou

K

17	4294347	Kaiserka cereální
17	4296386	Kaiserka cereální KLASIK
16	4294344	Kaiserka natural
17	4205407	Kaiserka s mákem
16	4293369	Kaiserka se špaldou
16	4294357	Kaiserka speciál
12	4297757	Katalánská bageta – malá
12	4296352	Katalánská bageta – malá KLASIK
23	4219040	Kmínový chléb
31	4237811	Kobliha s džemem
31	4250254	Kobliha s meruňkovou náplní
31	4250250	Kobliha s nugátovou náplní
42	4241106	Koláč mix
08	4229820	Korn bageta – střední
11	4294259	Kostka s dýní
37	4206268	Kostka s pudinkem

L

20	4295550	Lámankový chléb
44	4206209	Listové těsto – plát
44	4208460	Listový závin jablečný
27	5001640	Louhovaný kaštánek
27	5001638	Louhovaný preclík
27	5001639	Louhovaný rohlík

M

14	4297758	Maďarská bageta – malá
34	4208216	Maková taštička
49	5001790	Makový dort
36	4208356	Makový hřeben
15	4295375	Maxi ciabatta
40	4206116	Maxi croissant s máslem
18	4294547	Maxi hamburgerová bulka
18	4075067	Maxi hot dog bulka
39	4206142	Maxi máslový croissant
39	4206113	Máslový croissant
39	5000914	Máslový croissant – KLASIK
39	4206120	Máslový croissant premium
34	4208350	Máslový choco twister
38	4201628	Máslový multicereální croissant
44	4206106	Meruňková kapsa
06	4300129	Mini bageta malá světlá
38	4250517	Mini bílý donut s tmavými proužky
44	4208404	Mini duo závin s pudinkem a višňovou náplní
11	4070102	Mini ciabatta KLASIK

11	4295385	Mini ciabatta s olivami
10	4035046	Mini ciabatty mix
38	4208193	Mini croissant
38	4208187	Mini croissant s máslem
37	4208259	Mini jablečný zákusek
33	4208212	Mini jablečný závin
16	4300226	Mini kaiserka cereální
16	4300148	Mini kaiserka natural
16	4294345	Mini kaiserky – mix
30	5001289	Mini koblížek s ovocnou náplní
30	5001178	Mini koblížek s nugátem
30	4242003	Mini koblížek s meruňkovou náplní
38	4208191	Mini máslový croissant
40	4208315	Mini máslový šnek s rozinkami
32	4208316	Mini máslový závitek s čokoládovou náplní
37	4208258	Mini meruňkový zákusek
37	4208271	Mini mřížky mix
28	4208340	Mini snack Madeland se šunkou
32	4350034	Mini šnek s ořechovou náplní
32	4206344	Mini šnek s rozinkami s máslem
37	4208257	Mini višňový zákusek
33	4208189	Mini závitek s máslem s čokoládovou náplní
10	4045197	Mix mini tmavých bulek s posypem KLASIK
10	4045198	Mix světlých mini bulek KLASIK
25	4206119	Mřížka brokolice a sýr
26	4208341	Mřížka s párkem a ljutenicí
36	4208276	Mřížka pudink a maliny
36	4208275	Mřížka tvaroh a borůvky
31	4294250	Muffin s borůvkami
31	4294249	Muffin s čokoládou
31	4294248	Muffin s vanilkovou příchutí
38	4201630	Multicereální croissant
38	4201643	Multicereální croissant s máslem
20	4295383	Multicereální chléb

N

20	4295542	Neapolský chléb
18	5001343	New York hot dog bulka

O

33	4208214	Oříšková taštička

P

19	2104306	Panini bageta
09	4229880	Pařížská bageta
06	4229742	Piccolo bageta – malá
06	4229768	Piccolo bageta – malá KLASIK
26	4292122	Pizza bageta rajče a mozzarella
26	4292123	Pizza bageta pikant
26	4292120	Pizza bageta šunka a sýr
26	4292121	Pizza bageta vegetariana
34	4208325	Pletenec s pekanovými ořechy a javorovým sirupem
34	4208213	Povidlová taštička
19	2104344	Předgrilované a předkrojené panini
19	2104218	Předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou

R

15	4297667	Rustikální bageta
13	4295378	Rustikální bageta – střední
14	4295400	Rustikální bageta s pohankou – střední
15	4296350	Rustikální bageta s pohankou – střední KLASIK
09	4040221	Rustikální bageta světlá střední s řezem do kříže
09	4040220	Rustikální bageta vícezrnná s řezy do kříže
09	4295508	Řemeslná bageta s kvasem
20	4030102	Řemeslný chléb s kvasem

S

24	4206400	Sedmizrnný rohlík
24	4030100	Selský chléb s kvasem
24	4208332	Snack Madeland se šunkou
08	4229810	Staročeská bageta
23	2307013	Světlý farmářský chléb
24	4208235	Sýrový šnek
37	4206267	Šáteček s tvarohem
32	4208254	Šnek s rozinkami a pudinkem
32	4208238	Šnek se skořicí
08	4229808	Špaldová bageta
25	4208297	Špenátová taštička
48	4276496	Švestkový dort s drobenkou

T

49	4280986	Tartletka
11	4295380	Tmavá kostka
14	4227674	Tmavá rustikální bageta – střední
23	2307014	Tmavý farmářský chléb
22	4294413	Tmavý vícezrnný chléb
12	4297770	Toskánská bageta – malá
13	4296354	Toskánská bageta – malá KLASIK
33	4208215	Tvarohová taštička
48	4276498	Tvarohový dort s kakaovou drobenkou
49	4276495	Tvarohový dort

V

09	4229813	Venkovská bageta
15	4295367	Venkovská ciabatta s provensálským kořením
44	4206105	Višňová kapsa

Z

36	4208287	Zákusek pudink a borůvky
36	4208285	Zákusek pudink a jahody
36	4208358	Zákusek pudink a rybíz
33	4208210	Závitek s čokoládovou náplní
33	4208229	Závitek s čokoládovou náplní a pudinkem
12	4295553	Žitná bagetka cereální
12	4295554	Žitná kostka rustic
11	4035076	Žitná kostka s vysokým obsahem vlákniny

OBJEDNÁNÍ PŘES INTERNET

Nejjednodušší objednávka

– Nejpohodlnější způsob objednání je dostupný 24 hodin denně, 7 dní v týdnu.

– Pro jeho aktivaci stačí kontaktovat vašeho obchodního zástupce nebo linku 312 511 511.

– Kdykoliv můžete objednat pečivo, které potřebujete. Objednávku odešlete v jakoukoliv denní hodinu, v klidu a beze stresu.

– Můžete si prohlédnout foto výrobku i jeho podrobný popis.

I. Otevřete webovou stránku

https://order.llbg.com

II. Přihlášení

1 Používání cookies: klikněte a povolte jejich používání, **pokud nepovolíte cookies, systém vás nepustí dál**

2 Volba jazyka: Čeština | Nizozemština | Francouzština | Angličtina

3 Zákaznické číslo: vaše zákaznické číslo

4 Uživatelské jméno: vaše osobní uživatelské jméno

Uživatelské jméno

Uživatel 1
Uživatel 2

Chcete přidat uživatele?
Pošlete jejich jméno a adresu e-mailem na **objednavky@llbg.com**

5 Zákaznické heslo: vaše osobní heslo. Při prvním použití se přihlaste pomocí hesla, které jsme vám přidělili. Pak si můžete zvolit své vlastní osobní heslo. Heslo musí mít aspoň 8 znaků: čísla, velká i malá písmena.

Můj účet

- Informace o mém účtu
- Historie objednávek
- Vratné obaly
- Moje zprávy
- Odeslat reklamaci
- Napsat zprávu

Aktualizovat heslo

Současné heslo

Nové heslo

Minimální počet znaků je 8

Potvrďte nové heslo

Zrušit

Aktualizovat heslo

6 Zapomenuté heslo

Zapomněli jste heslo? ×

Prosím zadejte e-mailovou adresu pro přihlášení a stiskněte „Odeslat“. Odkaz pro změnu vašeho přístupového hesla vám bude odeslán na uvedenou adresu. Z bezpečnostních důvodů bude tento odkaz platný pouze po dobu 30 minut.

Potvrďte nové heslo

Odeslat

7 Přihlášení:

Pokud je tlačítko „vybledlé“ a nelze na něj kliknout, pravděpodobně jste přeskočili bod 1 – povolení cookies.

III. Objednávka

8 Pro objednávku stačí: **kliknout** na **nákupní vozík**,

Skupina produktů	Objednat dnes pro dodání v	Objednat dnes před	Budoucí dodávky
Mražené pečivo	Pá-23-06-19	14:00	So-24-06-19

9 **vybrat z jednotlivých kategorií** pečivo, o jaké máme zájem,

Vyhledat pomocí kategorie, čísla produktu, názvu produktu, ... Search

Běžné pečivo CZK 0,00 › **Cukrárna / donuty** CZK 0,00 › **Sladké pečivo** CZK 0,00 › **Slané pečivo** CZK 0,00 › **Raw materials** CZK 0,00

Zobrazit pouze položky objednávky ☐
Skrýt vyloučené položky ☐

10 do políčka za číslem výrobku napište **počet kartonů**,

Čoko croissant s lískooříškovou náplní	5001647		1 karton = 60 kusů	CZK 1075,200	☐
Croissant s máslem	4206139		1 karton = 80 kusů	CZK 488,800	☐
Dvoubarevný croissant s čokoládovou náplní	5001673		1 karton = 40 kusů	CZK 689,200	☐

11 objednávku **odešlete pomocí červeného tlačítka** na konci stránky:

Objednat

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

Kontakty

La Lorraine, a.s.
U Kožovy 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 1/2021

Sledujte nás na facebooku a instagramu, ať vám neunikne žádná novinka, tipy na práci s pečivem a mnoho dalšího.

LaLorraineCeskaRepublika

lalorraineceskarepublika