

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



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



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

novinka

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 podmaslí, syrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, díky kterým má jemně mléčnou chuť. Zlatavá kůrka bohatě sypaná cereální směsí se semínky.

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.

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 sladkem. Zdobená řezem do kříže a poprášená moukou.

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 sladkem, obohacená lněnými a slunečnicovými semínky. Zdobená 2 řezy 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.

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.

