

BAGETY

4229743

BAGETA MALÁ SVETLÁ



13 cm • 55 g
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Malá svetlá bagetka v klasickom francúzskom štýle.

4296358

BAGETA MALÁ SVETLÁ KLASIK



13 cm • 55 g
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Malá svetlá bagetka ideálna ako prílohové pečivo alebo na výrobu sendvičov. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4229750

CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA – MALÁ



13 cm • 60 g
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Malá tmavá bagetka obohatená pšeničnými otrubami a semienkami slnečnice a ľanu.

4229742

PICCOLO BAGETA – MALÁ



20 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Stredne veľká svetlá bageta s pozdĺžnym rezom. Skvelá na výrobu menších plnených sendvičov.

4229768

PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK



20 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Menšia svetlá bageta s pozdĺžnym rezom. Skvelá na výrobu menších plnených sendvičov. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4040208

BAGETKA S CESNAKOVÝM MASLOM



14,5 cm • 80 g
96 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 10–15'
PEČENIE 180–190 °C • 12–15'
PREDPEČENÉ



Svetlá bagetka s tromi rezmi, ochutená cesnakovým maslom.

4293326

CEREÁLNA BAGETKA



novinka

17,5 cm • 80 g
65 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 200 °C • 9'
PREDPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná bagetka ozdobená dvomi priečnymi rezmi. Obohatená a posypaná ľanovými semienkami, pšeničnými otrubami a drvenou sójou.

4229602

BYLINKOVÁ BAGETA



sezónny produkt

18,5 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Pšeničná bageta s mäkkou striedkou, chrumkavou kôrkou a jemnou bylinkovou chuťou a vôňou.

4227660

GRAHAMOVÁ BAGETA – MALÁ



20 cm • 95 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Stredne veľká bageta s pšeničnými otrubami.

4227680

FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ



26,5 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Stredne veľká bageta v klasickom francúzskom štýle.

4296379

FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ KLASIK



26 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Svetlá bageta obohatená olejom, ktorý jej zaisťuje vláčnosť a mäkkosť dlhší čas. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4229810

STAROČESKÁ BAGETA



27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Zlatistá remeselná bageta z viacvrstvného cesta so semienkami (ľan, slnečnica) a jedinečnou zmesou sušeného cmaru a srvátky, zemiakovej kaše a ovsenej múky, ktoré bagete dodávajú jemne mliečnu chuť. Silnejšia kôrka posypaná ražnou múkou.

4229808

ŠPALDOVÁ BAGETA



27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Tmavá bageta obohatená špaldovou múkou a vložkami, ktoré jej dodávajú jemne orieškovú chuť a vôňu. Hutnejšia striedka obsahuje semienka slnečnice a ľanu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálne posypaná ražnou múkou.

4229820

KORN BAGETA – STREDNÁ



27 cm • 125 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná bageta s cereáliami a semienkami. Bohato posypaná ľanovými semienkami.

4229813

VIDIECKA BAGETA



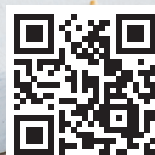
27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Chrumkavá remeselná bageta z viacvrstvného cesta so semienkami a unikátnou zmesou sušeného cmaru, srvátky, zemiakovej kaše a ovsenej múky, vďaka ktorým má jemne mliečnu chuť. Zlatistá kôrka bohato sypaná cereálnou zmesou so semienkami.



**INŠPIRÁCIE
NA SPRÁVNÚ PRÍPRAVU
PLNEJ BAGETY**



4040221

RUSTIKÁLNA BAGETA SVETLÁ STREDNÁ S REZOM DO KRÍŽA



26 cm • 125 g
45 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'
PEČENIE 180 °C • 10–12'
PREDPEČENÉ



Rustikálna svetlá stredná bageta z pšeničnej múky s jačmenným sladom. Zdobená rezom do kríža a poprášená múkou.

4295508

REMESELNÁ BAGETA S KVASOM



21 cm • 130 g
65 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Bageta z pšeničnej a ražnej múky s obsahom kvasu, zdobená tromi priečnymi rezmi.

4227670

FRANCÚZSKA BAGETA



54 cm • 245 g
28 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Veľká svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle. Zdobená štyrmi šikmými rezmi.

4229880

PARÍŽSKA BAGETA



55–59 cm • 290 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Veľká svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle. Zdobená piatimi šikmými rezmi.

4040220

RUSTIKÁLNA BAGETA VIACZRNNÁ S REZY DO KRÍŽA



56 cm • 260 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'
PEČENIE 180 °C • 14–16'
PREDPEČENÉ



Rustikálna viacvrstvná bageta z pšeničnej múky s jačmenným sladom, obohatená ľanovými a slnečnicovými semienkami. Zdobená 2 rezmi do kríža a poprášaná múkou.

