

RUSTIKÁLNE BAGETY, KOCKY, CIABATTY

4045197

MIX MINI TMAVÝCH ŽEMLÍ
S POSYPOM KLASIK



9 cm • 30 g
3× 35 KS/KRT • 36 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 30'
PLNE DOPEČENÉ



Mix plne dopečených tmavých mini ciabátt a mini banketiek posypaných sezamom, slnečnicou, sezamovými a ľanovými semenkami.

4045198

MIX SVETLÝCH MINI
ŽEMLÍ KLASIK



8 cm • 35 g
6× 25 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 30–40'
PLNE DOPEČENÉ



Mix plne dopečených svetlých mini žemličiek posypaných makom, sezamom a ľanovými semenkami.

4035046

MINI CIABATTY MIX



11 cm • 40 g
3× 20 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 20–30'
PEČENIE 210 °C • 4–5'
PREDPEČENÉ



Kolekcia mini pečiva s tenkou chrumkavou kôrkou a vláčnou poréznou striedkou. Obsahuje svetlé ciabatty natural, tmavé ciabatty obohatené jačmenným sladom a cereálne ciabatty obohatené drvenou sójou, ľanovými semenkami a otrubami.

4070102

MINI CIABATTA KLASIK



9 cm • 50 g
95 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–40'
PLNE DOPEČENÉ



Plne dopečená svetlá mini ciabatta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295376

CIABATTA NATURAL



8,5 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Mini svetlá ciabatta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295385

MINI CIABATTA S OLIVAMI



7,5–9 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Mini svetlá ciabatta obohatená kúskami čiernych olív.

novinka

4295380

TMAVÁ KOCKA



7,5–9 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná kocka so sójovou
drvinou, pšeničnou a ražnou trhankou.
S bohatým cereálnym posypom.

4035076

RAŽNÁ KOCKA S VYSOKÝM OBSAHOM VLÁKNINY



8 cm • 87 g
70 KS/KRT • 30 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 20–40'
PEČENIE 180–200 °C • 9–13'
PREDPEČENÉ



Ražná kocka s vysokým podielom
slniečnicových a ľanových
semienok.

4294259

KOCKA S TEKVICOU



9,5 cm • 70 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná kocka s tekvicovými
semienkami vnútri striedky aj na povrchu.
Obohatená pšeničnými otrubami.

4295554

RAŽNÁ KOCKA RUSTIC



novinka

10 cm • 85 g
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–8'
PREDPEČENÉ



Rustikálny ražný výrobok posypaný
ražnou múkou. Ochutený zmesou kmínu,
koriandru a semienkami fenyle a anýzu.

4295553

RAŽNÁ BAGETKA CEREÁLNA



novinka

20,5 cm • 100 g
76 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–8'
PREDPEČENÉ



Ražná bagetka obohatená ražnými
vločkami, ražnou trhankou a zmesou
ľanových a slnečnicových semienok.



4297757

KATALÁNSKA BAGETA – MALÁ



15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Originálne tvarovaná bagetka
s vláčnou poréznou striedkou a tenkou
chrumkavou kôrkou.

4296352

KATALÁNSKA BAGETA – MALÁ KLASIK



15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Originálne tvarovaná bagetka
s vláčnou poréznou striedkou a tenkou
chrumkavou kôrkou. Pred podávaním
stačí iba rozmraziť.

4297770

TOSKÁNSKA BAGETA – MALÁ



15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 200 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Viaczrnná bagetka s ražnou múkou
a sójovou drvinou. Zdobená zmesou
ľanových semienok.

4296354

TOSKÁNSKA BAGETA – MALÁ KLASIK



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



Viaczrnná bagetka s ražnou múkou
a sójovou drvinou. Zdobená zmesou
ľanových semienok.

4295507

BAGETA S POHÁNKOU – MALÁ



15 cm • 80 g
110 KS/KRT • 24 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Tmavá viaczrnná bageta s pohánkou,
ľanovými semienkami, sójovou
drvinou. Zdobená cereálnou zmesou
a semienkami.

4295370

CIABATTA JUNIOR



12 cm • 90 g
60 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Stredne veľká ciabatta s vláčnou
poréznou striedkou a tenkou
chrumkavou kôrkou.

4295374
CIABATTA S OLIVAMI



11 cm • 90 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Stredne veľká ciabatta obohatená kúskami čiernych olív.

4295322
CIABATTA S CIBUĽOU



16 cm • 110 g
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Pšeničná ciabatta obohatená cibuľou, ktorá jej dodáva výraznú chuť a vôňu. Vhodná ku grilovanému mäsu, rybám, aj zeleninovému šalátom.

novinka

4295378
RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Svetlá pšeničná bageta s vláčnou poréznu striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.



4227674

TMAVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Svetlá pšeničná bageta s vláčnou poréznu striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295369

ZEMIAKOVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Pšenično-ražná bageta obohatená zemiakovou zmesou, semienkami. Bohato posypaná ľanovými semienkami.

4295400

RUSTIKÁLNA BAGETA S POHÁNKOU – STREDNÁ



25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná bageta s pohánkou, ľanovými semienkami, sójovou drvinou. Zdobená cereálnou zmesou a semienkami.



4296350

**RUSTIKÁLNA BAGETA
S POHÁNKOU – STREDNÁ
KLASIK**



25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PLNE DOPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná bageta s pohánkou, ľanovými semienkami a sójovou drvinou. Zdobená cereálnou zmesou a semienkami. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4295359

**CIABATTA SO SUŠENÝMI
PARADAJKAMI**



15–16,5 cm • 130 g
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Ciabatta so sušenými paradajkami a bylinkami, ktoré jej dodávajú výraznú chuť a vôňu.

4295367

**VIDIECKA CIABATTA
S PROVENSÁLSKYM
KORENÍM**



15,5 cm • 130 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Ciabatta s ľahkou vzdušnou striedkou plnou aromatických bylín (oregano, bazalka, tymian, majorán, rozmarín a šalvia). Obohatená olivovým olejom. Zdobená atraktívnym posypom zo sušených bylín.

4295391

**DREVORUBAČSKÁ
BAGETA – STREDNÁ**



25–28 cm • 160 g
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Tmavá viacvrstvná bageta so sójovými bôbmi, ľanovými a slnečnicovými semienkami.

4297667

RUSTIKÁLNA BAGETA



30,5 cm • 220 g
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 200 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Svetlá pšeničná bageta s vlácnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295375

MAXI CIABATTA



34–37 cm • 250 g
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 200 °C • 7–10'
PREDPEČENÉ



Veľká pšeničná ciabatta s vlácnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.