

SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4205170

CROISSANT SYROVÝ S MASLOM



16,5 cm • 60 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Slaný pľundrový croissant s prídavkom masla, vďaka ktorému má jemnú maslovú chuť a vôňu. Zlatistohnedá kôrka je ozdobená posypom zo strúhaného syra.

4201604

CROISSANT SO SYROM



17 cm • 60 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Slaný pľundrový croissant s tmavo zlatou kôrkou a posypom zo strúhaného syra.

4208235

SYROVÝ SLIMÁK



Ø 10 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 45'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Pľundrový slimák plnený bešamelovo-syrovou omáčkou. Na povrchu zdobený strúhaným syrom.

4206400

SEDEMZRNNÝ ROŽOK



18 cm • 65 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 190 °C • 4–5'
PREDPEČENÉ



Viaczrnný rožok obohatený cereáliami a semienkami (ľan, slnečnica, pšeničné otruby, ražné a ovsené vločky, pšeničné vločky a sójový šrot). Chrumkavá kôrka zdobená špeciálnym cereálnym posypom so zlatožltou kukuričnou krupicou.

4208386

KOCKA GUSTO GRANDE



8 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Pľundrová kocka zdobená tromi druhmi zrníček. Vynikajúca chuť vďaka unikátnej zmesi bylín a sušenej zeleniny.

4208347

SNACK BAMBINO SO ŠUNKOU



11 cm • 90 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Slaný snack s náplňou so syrom Bambino a šunkou.

4201614

BALKÁNSKA TAŠTIČKA S ĽUTENICOU



12 cm • 95 g
2x 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Slaný snack z multicereálneho cesta so syrovou náplňou a výraznou zeleninovou zmesou ľutenice.

4292123

PIZZA BAGETA PIKANT



novinka

18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDPEČENÉ



Svetlá bageta s ľutenicou, bohato posypaná kúskami koblásky, červenou paprikou a cibuľou. Na vrchu ozdobená strúhanou goudou.



4292120

PIZZA BAGETA ŠUNKA A SYR



18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDPEČENÉ



Svetlá bageta s kečupom, posypaná kockami kvalitnej šunky a kukuricou. Na vrchu zdobená strúhanou goudou.

4292122

PIZZA BAGETA PARADAJKA A MOZZARELLA



18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDPEČENÉ



Svetlá bageta s kečupom, bohato posypaná kockami mozzarellou, plátkami cherry paradajok a bazalkou. Na vrchu zdobená strúhanou mozzarellou.

4292121

PIZZA BAGETA VEGETARIANA



18 cm • 100 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDPEČENÉ



Svetlá bageta s obľúbenou zeleninovou omáčkou Ľutenica, posypaná kukuricou, cibuľou, kúskami červenej papriky a lístkami špenátu. Na vrchu zdobená strúhanou goudou.

4208297

ŠPENÁTOVÁ TAŠTIČKA



novinka

10 cm • 90 g
80 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Chrumkavá taštička bohato plnená špenátovou náplňou, na povrchu ozdobená strúhanou goudou.

4208341

MRIEŽKA S PÁRKOM A ĽUTENICOU



11,5 cm • 83 g
70 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'
PREDKYSNUTÉ



Jemné pečivo z plundrového cesta plnené chutným párkom a zeleninovou Ľutenicou.

2504283

BELGICKÁ ROLKA S PÁRKOM



novinka

169 g
50 KS/KRT • 80 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 170 °C • 30–32'
NA DOPEČENIE



Rolka z lístkového cesta plnená párkom so zmesou kuracieho a bravčového mäsa. Ideálna ako rýchla desiata.

4400302

BUREK SO ŠPENÁTOM



19 cm • 95 g
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 200 °C • 18'
K DOPEČENIE



Slané pečivo rolované z veľmi tenkého plátu filo cesta, s chrumkavým povrchom, plnené špenátovou náplňou.

4400319

BUREK SO SYROM



19 cm • 95 g
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 200 °C • 18'
K DOPEČENIE



Slané pečivo rolované z veľmi tenkého plátu filo cesta, s chrumkavým povrchom, plnené syrovou náplňou.

4208618

ANGLICKÁ KAIZERKA



Ø 10,5 cm • 85 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 210 °C • 6–9'
PREDPEČENÉ



Pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a zlatistou kôrkou, pokryté plátkom slaniny a syrom.

5001638

LÚHOVANÝ PRACLÍK



11,5–15 cm • 100 g
80 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'
PEČENIE 190 °C • 14'

K DOPEČENIE



Praclik so svetlou hutnou striedkou a výrazne lesklou tmavohnedou kôrkou. S typickou chuťou lúhovaného pečiva.

5001639

LÚHOVANÝ ROŽOK



21 cm • 100 g
4× 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 180 °C • 10–12'

K DOPEČENIE



Rožok so svetlou hutnou striedkou a výrazne lesklou tmavohnedou kôrkou, ktorá sa pred pečením zdobí hlbokými zárezmi. S typickou chuťou lúhovaného pečiva.

5001640

LÚHOVANÝ GAŠTANČEK



ø 7,5 cm • 100 g
4× 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 50'
PEČENIE 160 °C • 14–16'

K DOPEČENIE



Žemľa so svetlou hutnou striedkou a výrazne lesklou tmavohnedou kôrkou, ktorá sa pred pečením zdobí hlbokým krížovým rezom. S typickou chuťou lúhovaného pečiva.

