PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2021 | CZ

PANESCO
FOOD.COM

PANESCO FOOD.COM

VIENNOISERIE

12 CROISSANTY

14 OSTATNÍ VIENNOISERIE

PATISSERIE

18 MINI DEZERTY

21 DEZERTY

24 PŘEDKRÁJENÉ DORTY

56 ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

58 VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ

BOULANGERIE

30 MINI PEČIVO

34 K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

34 PANINI

36 HOT DOG BULKY

38 HAMBURGEROVÉ BULKY

42 SPECIÁLNÍ SANDWICH

44 BAGELY

46 FOCACCIA

48 SPECIÁLNÍ CHLEBY

49 CHLEBY

52 LOUHOVANÉ PEČIVO

54 BEZLEPKOVÉ PEČIVO

EXPRESS YOURSELF
IMPRESS ANOTHER
CREATING A WOW

VYJÁDŘETE SAMI SEBE
UDĚLEJTE DOJEM NA OSTATNÍ
PŘÍJEMNĚ PŘEKVAPTE

PANESCO

OBYČEJNÉ PRODUKTY,
NEOBYČEJNĚ JINÉ
A MNOHEM VÍCE

PANESCO FOOD.COM

VY + PANESCO = WOW

MŮŽEME VÁS INSPIROVAT?

Chcete si vybrat z naší "a la carte" nabídky? Náš prodejní tým vám dá s radostí nahlédnout pod pokličku. Všichni jsou to opravdoví gurmáni se zkušenostmi v gastronomii.

- Pomohou vám objevovat a zorientovat se v našem sortimentu.
- Nabídnou Vám řešení jak se odlišit.
- Upečou produkty spolu s vámi a nechají vás je ochutnat.
- A v neposlední řadě vám rádi poradí, kolik času a peněz můžete ušetřit díky mraženým PANESCO výrobkům.

KONTAKTUJTE NÁŠ PRODEJNÍ TÝM

Objevte naše produkty: kvalitu poznáte tak, že ji ochutnáte.

PANESCO FOOD.COM

VIENNOISERIE

12 CROISSANTY

14 OSTATNÍ VIENNOISERIE

CROISSANTY

4208191
MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
25 g
2 × 75 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Lahodný máslový croissant v mini velikosti.
S výraznou máslovou chutí a vůní.

5000914
MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK
55 g
2 × 20 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

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

4206113
MÁSLOVÝ CROISSANT
65 g
80 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

4206120
MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
70 g
2 × 35 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ

Prémiový máslový croissant s 23 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou.

PANESCO FOOD.COM

4206142

MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT

75 g
2 × 30 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30˙
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16˙
PŘEDKYNUTÉ

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

4201628

MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT

80 g
2 × 40 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30˙
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16˙
PŘEDKYNUTÉ

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

5001211

ZAHNUTÝ CROISSANT

100 g
36 ks/krt – 72 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30˙
PEČENÍ 170 °C • 17–19˙
PŘEDKYNUTÉ

Zahnutý, krásně nadýchaný croissant.
S lahodnou chutí a krásným listováním.

5001647

CROISSANT S ČOKOLÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ

100 g
2 × 30 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30˙
PEČENÍ 170 °C • 20–22˙
PŘEDKYNUTÉ

Velký, elegantně vrstvený máslový croissant, bohatě plněný čokolískooříškovým krémem a ozdobený čokoládovým posypem.

CROISSANTY

5001673

DVOUBAREVNÝ CROISSANT S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

90 g
40 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 17–19'
PŘEDKYNUTÉ

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s kakaem) s bohatou čokoládovou náplní.

5001674

DVOUBAREVNÝ CROISSANT S MALINOVOU NÁPLNÍ

90 g
40 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 17–19'
PŘEDKYNUTÉ

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s malinami) s bohatou malinovou náplní.

OSTATNÍ VIENNOISERIE

4208316

MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

25 g
150 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

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

4208315

MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI

25 g
150 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

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

PANESCO FOOD.COM

5001916

KORUNA S JABLKY A RAKYTNÍKEM

88 g – ø 8,5 cm
4 × 12 ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 19–21'
K DOPEČENÍ

Typické dánské pečivo s jablky a rakytníkem.
Součástí balení je sáček s pomerančovou náplní.

NEW

5001916

5001150

MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY – MIX

40 g
4 × 25 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 13–15'
K DOPEČENÍ

Mini taštičky z křehkého listového těsta s máslem.
Se čtyřmi různými náplněmi: jablko, třešeň Morela, mango, jahoda. S glazovaným povrchem.

5001002

PEKANOVÝ PLETENEC

95 g
4 × 12 ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 19–21'
PŘEDKYNUTÉ

Typické dánské pečivo s jemnou sladkou náplní s javorovým sirupem. Na povrchu ozdobené pekanovými ořechy. Ke kartonu je přiložen sáček javorového sirupu na polévání upečených pletenců a papírové košíčky.

PANESCO FOOD.COM

PATISSERIE

18 MINIDEZERTY

21 DEZERTY

24 PŘEDKRÁJENÉ DORTY

MINI DEZERTY

5001507
PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
12 g – ø 3,5 cm
8× (2× 6) ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 120'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce mini makronek v šesti různých příchutích: karamel, káva, pistácie, čokoláda, citron, malina. Balené do černého blistru po dvou kusech od každého druhu.

5001507, 5000700, 5001191

5000700
ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
12,5 g – ø 4 cm
190 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5001191
ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
18 g – ø 4 cm
196 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem.
S polevou z tmavé belgické čokolády s drcenými lískovými oříšky.

PANESCO FOOD.COM

5001178 (4242001)

MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM

25 g – ø 5 cm
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.

5001289 (4242002)

MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU NÁPLNÍ

25 g – ø 5 cm
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 červeného ovoce. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

4242003

MINI KOBLÍŽEK S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

25 g – ø 5 cm
3× 35 ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

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

NEW

5001178, 5001289

MINI DEZERTY

5001502

MINI DONUTY – MIX

18–23 g – ø 5,5 cm
4× (7× 4) ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce hravých mini donutů obsahuje: 28 mini donutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 mini donutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 mini donutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 mini donutů s tmavou polevou a zdobením.

5001287

4250802

MIX ČTYŘ MINI DONUTŮ

20 g – ø 6,5 cm
120 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce hravých mini donutů obsahuje: 30 mini růžových donutů s kytičkami, 30 mini bílých donutů s kytičkami, 30 mini kakaových donutů s neloupanými mandlemi, 30 mini donutů s čokoládovým posypem.

NEW

5001287

MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ

15 g
3× (2× 30) ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 120'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Roztomilá trojice mini muffinů ve třech příchutích: světlý, světlý s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.

DEZERTY

PANESCO FOOD.COM

4294248

MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

100 g
18 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí.

4294250

MUFFIN S BORŮVKAMI

100 g
18 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s borůvkami.

4294249

MUFFIN S ČOKOLÁDOU

100 g
18 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký tmavý muffi n s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu.

4294250

DEZERTY

5000330
ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES

60 g
2× 24 ks/krt – 162 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Hutnější, krásně vláčný dezert plný čokolády.
Předkrájený na jednotlivé porce.

5001043
OVOCNÝ FLAPJACK

80 g
60 ks/krt – 150 krt/pal
PEČENÍ 160 °C • 10–12'
K DOPEČENÍ

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami sultánkami a slunečnicovými semínky.

5000330, 5001043

5001436
BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU

40 g
50× 1 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Vláčné bezlepkové cookie s velkými kousky belgické čokolády (mléčná a tmavá). Balené do průhledného obalu.

PANESCO FOOD.COM

5001771

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT

90 g
24 ks/krt – 144 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 10–12'
PLNĚ DOPEČENÉ

Čokoládový lávový dortík s tekutou tmavou belgickou čokoládou uvnitř. Péct 10–12 minut při 200 °C nebo v mikrovlnné troubě po dobu 65 s na 500 W.

5001771

5000996

5000996

JABLEČNÝ ŠTRÚDL

125 g
48 ks/krt – 90 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 12 hod.
PEČENÍ 180 °C • 6–8'
PODÁVAT TEPLÉ

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený, plně dopečený a připravený pouze z přírodních ingrediencí.

PŘEDKRÁJENÉ DORTY

5001654
ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
1500/107 g
1× 14 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kulatý dort s korpusem „red velvet" s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a lístky růží.

5001658
KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT
1050/187 g
1× 14 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Karamelový dort se sušenkovým základem a smetanovou náplní, zdobený karamelovou glazurou a směsí květů (chrpa, pivoňka a měsíček).

5001364
ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT
1750/125 g
1× 14 ks/krt – 216 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Předkrájený (14 ks) vysoký dort se třemi vrstvami čokoládového korpusu, prokládaný třemi vrstvami čokoládové pěny z hořké čokolády. Potažený měkkou čokoládovou polevou (ganache).

5001657
ČOKOLÁDOVÝ MOUSSECAKE
1000/83 g
1× 12 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smetanovokrémový tmavý ganážový dort dekorovaný kakaem a hoblinkami z hořké čokolády.

PANESCO FOOD.COM

5001846

DORT RED VELVET S BORŮVKAMI

1880/157 g
1× 12 ks/krt – 216 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 12 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Předkrájený (12 ks) vysoký dort se třemi vrstvami piškotového korpusu „red velvet", prokládaný třemi vrstvami borůvkového krému v různých odstínech. Na povrchu zdobený červenou drobenkou a černým rybízem

5001659

MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI

2350/167 g
1× 14 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Originální dort kruhového tvaru s korpusem z mrkve a rozinek. Čtyři vrstvy korpusu potřené šlehačkovým krémem.

5001658, 5001874, 5001846, 5001654, 5000697

PŘEDKRÁJENÉ DORTY

5000657
PROFITEROLKOVÝ DORT
1600/133 g
1× 12 ks/krt – 184 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s pudinkovým krémem a šlehačkovými profiterolkami. Ozdobený moučkovým cukrem a čokoládovými šupinkami.

4276528
MOONCAKE
1250/104 g
1× 12 ks/krt – 144 krt/pal
ROZMRAZENÍ 8 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblinkami bílé čokolády.

5000640
CITRONOVÝ DORT
1400/100 g
1× 14 ks/krt – 240 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 4 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Křehké těsto plněné osvěžujícím citronovým krémem a zdobené moučkovým cukrem.

5000697
NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ
1900/158 g
1× 12 ks/krt – 184 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, s rozinkami a skořicí.

PANESCO FOOD.COM

5001369

VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT

2500/178 g
1× 14 ks/krt – 216 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 12 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Autentický vysoký jablečný dort z křehkého těsta (s máslem). S bohatou náplní z jablek a rozinek sultánek. Ochucený skořicí. Před podáváním je možné jej lehce prohřát v klasické nebo mikrovlnné troubě.

5000656

DORT S LESNÍM OVOCEM

1550/129 g
1× 12 ks/krt – 184 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Ovocný dort s vrstvou čokoládového těsta, kterou pokrývá směs lesního ovoce (červený rybíz, ostružiny, maliny a borůvky).

5001874

MATCHA TEA CAKE

1250/108 g
1× 12 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s unikátním korpusem obsahující Matcha čaj, doplněný smetanovým krémem s bílou čokoládou. Dekorovaný čokoládovým glazé, zlatým popraškem a po obvodu čokoládovým posypem scaglietta

5000933

CHEESECAKE

1600/133 g
1× 12 ks/krt – 240 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s krémovou tvarohovou náplní v korpusu z křehkého těsta. Ideálně jej doplní omáčka z jahod či lesního ovoce.

PANESCO FOOD.COM

BOULANGERIE

30 MINI PEČIVO

34 K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

34 PANINI

36 HOT DOG BULKY

38 HAMBURGEROVÉ BULKY

42 SPECIÁLNÍ SANDWICH

44 BAGELY

46 FOCACCIA

48 SPECIÁLNÍ CHLEBY

49 CHLEBY

52 LOUHOVANÉ PEČIVO

54 BEZLEPKOVÉ PEČIVO

MINI PEČIVO

5001376

MINI MĚKKÉ BOCHÁNKY MIX

17 g – ø 5 cm
3× 77 ks/krt – 60 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Mix mini bochánků: 77 tmavých s různými semínky, 77 z pšeničných otrub, 77 celozrnných posypaných ovesnými vločkami, lněnými a slunečnicovými semínky.

2104304

MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA

30 g – ø 7 cm
6× 25 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Měkká kulatá brioška z obohaceného pšeničného těsta (máslo, mléko a vejce). Na povrchu poprášená moukou, která jí dodává rustikální vzhled. Ideální pečivo pro restaurace a catering. Univerzálně použitelná (od snídaně až po večeři).

4300129

MINI BAGETA SVĚTLÁ

35 g – 10 cm
180 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 5–7'
PŘEDPEČENÉ

Křupavá světlá bagetka v mini velikosti. Skvělá jako příloha i na výrobu mini sendvičů.

2104240

BANKETKA TMAVÁ

30 g – 11 cm
200 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrnná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

PANESCO FOOD.COM

2104238

BANKETKA SVĚTLÁ

30 g – 11 cm
200 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Originální tvarovaná banketka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295441

MINI BANKETKA SVĚTLÁ BALENÁ

30 g – 11 cm
135 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 4–6'
PŘEDPEČENÉ

Samostatně balená mini banketka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. Vhodná k dopékání ve fólii.

2104239

BANKETKA TOSKÁNSKÁ

30 g – 11 cm
200 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Vícezrnná banketka se žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných semínek.

4295442

MINI BANKETKA TOSKÁNSKÁ BALENÁ

30 g – 11 cm
135 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 4–6'
PŘEDPEČENÉ

Samostatně balená mini banketka se žitnou moukou. Zdobená směsí lněných semínek. Vhodná k dopékání ve fólii.

MINI PEČIVO

4300148

MINI KAISERKA NATURAL

35 g – ø 8–9 cm
150 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 5–7'
PŘEDPEČENÉ

Světlé pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4300226

MINI KAISERKA CEREÁLNÍ

35 g – ø 8–9 cm
150 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 5–7'
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

35 g – ø 8 cm
3× 50 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Výběr mini světlého pečiva s typickou ražbou na povrchu. Balení obsahuje kaiserky natural, se sezamem a s mákem.

4043531

MINI SLANÉ PEČIVO – MIX

35 g
4× 25 ks/krt – 60 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PŘEDPEČENÉ

Tento mix obsahuje: 25 světlých mini bagetek, 25 tmavých mini bagetek, 25 světlých mini kaiserek se sezamem, 25 světlých mini kaiserek s mákem.

PANESCO FOOD.COM

5000550

MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY – MIX

40 g
4× 20 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 3–5'
PŘEDPEČENÉ

Kolekce čtyř druhů podlouhlých bulek s rustikálním vzhledem. Výběr obsahuje: 20 světlých bulek, 20 bulek se slunečnicovými semínky, 20 cereálních bulek, 20 bulek s otrubami.

4035046

MINI CIABATTY – MIX

40 g – 11 cm
3× 20 ks/krt – 64 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 4–5'
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.

2104392

MINI CIABATTY – MIX KLASIK

40 g
3× 25 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PLNĚ DOPEČENÉ

Kolekce plně dopečených mini ciabatt. Vyrobené z typického tekutějšího těsta. Tři druhy: světlá, cereální, tmavá.

2104392

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL PANINI

4070093

PŘEDGRILOVANÉ PANINI

110 g – 21 cm
60 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Připravená k plnění.

2104344

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI

110 g – 21 cm
55 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná střední bageta. Připravená k plnění a grilování.

2104218

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU

110 g – 21 cm
55 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená a předgrilovaná bageta s celozrnnou moukou, připravená k plnění a grilování.

2104160

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ BYLINKOVÉ PANINI

110 g – 21 cm
55 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná bylinková bageta, připravená k plnění a grilování.

2104344

2104306

PANINI BAGETA

125 g – 27 cm
45 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Světlá bageta střední velikosti určená pro přípravu panini. Připravená k zapékání na grilu.

5000898

PANINI SE SEZAMEM

130 g – 20 cm
45 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 10'
PEČENÍ 220 °C • 3–4'
PLNĚ DOPEČENÉ

Oválné ploché pečivo (typu focaccia) určené pro přípravu panini. Zdobené semínky černuchy (nigella) a sezamu.

5000935

PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ

120 g – 19 cm
12× 3 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 2–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená ciabatta s předgrilovanou mřížkou. Předkrojená, připravená k plnění.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

HOT DOG BULKY

4075114

HOT DOG ROHLÍK

60 g – 19,5 cm
40 ks/krt – 64 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–40'
PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

5001748

HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ

65 g – 17,5 cm
60 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 80'
PEČENÍ 200 °C • 0–3
PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný, plně dopečený rohlík, obohacený o celozrnou mouku a pšeničné otruby. Připravený k naplnění.

5001343

5001343

NEW YORK HOT DOG BULKA

63 g – 16,5 cm
36 ks/krt – 84 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 50'
PEČENÍ 230 °C • 2–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený hot dog v newyorském stylu. Předkrojený.

4075067

4075067

MAXI HOT DOG BULKA

85 g – 19,5 cm
32 ks/krt – 68 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PEČENÍ 230 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená velká hot dog bulka.
Plně dopečená, připravená k naplnění.

5001725

LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

80 g – 19 cm
3× 20 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

5001725

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

HAMBURGEROVÉ BULKY

2104204

PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA

30 g – ø 7 cm
6× 20 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Nadýchaná mini bulka z brioškového těsta s mlékem, cukrem a margarínem. Předem předkrojená.

2104377

PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA

85 g – ø 11,5 cm
50 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Měkká kulatá bulka z brioškového těsta (s mlékem, cukrem a margarínem).

5001675

LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ

80 g – ø 10,5 cm
2× 21 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.

5001840

FITNESS BULKA

110 g – ø 10 cm
40 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bulka „bez mouky" a droždí, bohatá na vlákninu. Vyrobená ze slunečnicových a lněných semínek, chia semínek a ovesných vloček. Ideální pro přípravu vegetariánských burgerů. Bulku doporučujeme ogrilovat nebo opéct na straně řezu nebo krátce rozpéct, čímž se probudí chutě všech semínek.

2104377

4294547

HAMBURGEROVÁ BULKA

86 g – ø 12 cm
2× 12 ks/krt – 64 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. 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).

5001352

HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA“

126 g – ø 14,6 cm
16 ks/krt – 60 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená bulka kulatého tvaru s pružnou pevnou střídou a zlatavou měkkou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale může se též prohřát v peci.

5001743

BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM

110 g – ø 11–12 cm
14× 1 ks/krt – 112 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

HAMBURGEROVÉ BULKY

5001801

BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ

75 g – ø 12 cm
30 ks/krt – 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: s křehkou tenkou křupavou kůrkou na povrchu a měkkou nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky s kváskem, obohacená olivovým olejem a jemně poprášená moukou. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

5001800

BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ

80 g – ø 12 cm
30 ks/krt – 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: s křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu a měkkou, nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky a kvásku s pivem z dvojité porce sladu. Obohacená olivovým olejem a zdobená hrubou krupicí. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

5001802

5001802

BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ

70 g – ø 12 cm
30 ks/krt – 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: s křehkou tenkou křupavou kůrkou na povrchu a měkkou nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z nahrubo mleté pšenice a žitného kvásku, obohacená olivovým olejem, lněnými semínky a praženým žitem. Zdobená pohankou, zlatými a hnědými lněnými semínky a slunečnicovými semínky. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

PANESCO FOOD.COM

5001802, 500180, 5001800

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

SPECIÁLNÍ SANDWICH

5001134

MEZZALUNA

100 g
55 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečené ploché pšeničné pečivo obohacené olejem a přehnuté do tvaru půlměsíce. Připravené k plnění a podávání zatepla (např. jako panini). Vhodné ke grilování (3–5 min. / 220 °C).

5001149

FLAGUETTE PŮLMĚSÍC

100 g
48 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 5–8'
PŘEDPEČENÉ

Rustikální pšeničné pečivo v italském stylu. S vlhčí porézní střídkou. Obohacené olivovým olejem. Pečené na kameni, zdobené moučným posypem.

5001088

TMAVÁ FLAGUETTE

100 g – ø 14 cm
48 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Rustikální ploché pšeničné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněným semínky. S porézní vlhkou střídkou.

5000602

BARRA GALLEGA MEDIA

125 g – 26,5 cm
50 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Středně velká bageta ve španělském stylu. S jemnou kůrkou a lehkou porézní střídou. Pečená na kameni a poprášená moukou.

PANESCO FOOD.COM

5001734

TWIST SVĚTLÝ

250 g – 31 cm
15 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001733

TWIST RUSTIK

250 g – 31 cm
15 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Sezamová a lněná semínka spolu s ovesnými vločkami přidávají na chuťovém zážitku. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001738

TWIST OLIVOVÝ

250 g – 31 cm
15 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou obohacená o kousky šťavnatých oliv. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001858

ŘEMESLNÝ MULTICEREÁLNÍ TWIST

400 g – 52 cm
15 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 11–13'
PŘEDPEČENÉ

Působivá řemeslná bageta z pšeničné mouky s ječným sladem. Obohacená a sypaná lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky a ovesnými vločkami. Díky delší době kynutí a zrání těsta má bageta jemnou a nadýchanou střídu s autentickou chutí. Ručně twistovaná, pečená v kamenné peci.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

BAGELY

5001766

BAGEL

127 g – ø 12 cm
32 ks/krt – 44 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střídkou. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001766

5000563

BAGEL KLASIK

85 g – ø 10 cm
50 ks/krt – 44 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 25'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

5000782

BAGEL SE SEZAMEM KLASIK

85 g – ø 10 cm
50 ks/krt – 44 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 25'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou, sypaný sezamem. Těsto na bagely se před pečením vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

PANESCO FOOD.COM

5001768

VÍCEZRNNÝ BAGEL

135 g – ø 12 cm
32 ks/krt – 44 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Celozrnný bagel obohacený slunečnicovými semínky a posypaný ovesnými vločkami. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001768

5001769

5001769

BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM

127 g – ø 12 cm
32 ks/krt – 44 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel s cibulí, česnekem, sezamovými semínky a mákem. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

FOCACCIA

5000265

MINI FOCACCIA S BYLINKAMI, PŘEDKROJENÁ

100 g – ø 12,5 cm
50 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předem předkrojená mini focaccia pečená v peci na dřevo. Obohacená extra panenským olivovým olejem a bylinkami (oregano, rozmarýn).

5000786

FOCACCIA S ROZMARÝNEM

800 g – 37 × 27 cm
4 ks/krt – 80 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. Pečený na kameni. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné krájení a plnění.

5001921

SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ

100 g – 9 × 16 cm
8× 4 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční italský plochý chlebík typu focaccia z pšeničné mouky s extra panenským olivovým olejem. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.

NEW

5001922

SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ

100 g – 9 × 16 cm
8× 4 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční italský plochý chlebík typu focaccia z pšeničné, celozrnné žitné mouky a špaldové mouky. Obohacený extra panenským olivovým olejem a směsí lněných a slunečnicových semínek. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.

NEW

PANESCO FOOD.COM

5001921, 5001922

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

SPECIÁLNÍ CHLEBY

5000875

PŠENIČNÁ TORTILLA

89 g – ø 30 cm
90 ks/krt – 54 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky.
Typické pečivo mexické kuchyně.

5000055

ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD

37 g – 23 × 18 cm
8× 8 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Extra tenký chlebík s jemnou anýzovou vůní. Skvělý na výrobu wrapů, plněných kornoutů a chlebového sushi.

2104309

SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S vláčnou střídkou a silnou kůrkou. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104366

TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu.
Připravený z pšenice, žita a pražené sladové mouky.
Obohacený sójou, slunečnicovými a lněnými semínky.
Pečený na kameni a poprášený moukou.

CHLÉB

PANESCO FOOD.COM

5000779

TMAVÉ TRAMEZZINO

1000 g – 10 × 45 cm
6 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tmavý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený žitnou moukou a olejem. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

5000779

5000779

5000484

SVĚTLÉ TRAMEZZINO

1000 g – 10 × 45 cm
6 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený olejem. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

CHLÉB

5001008

2102009

BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB

800 g
6 ks/krt – 28 krt/pal
PEČENÍ 190 °C • 15'
PŘEDPEČENÉ

Světlý formový chléb s typicky rozpraskaným povrchem, silnější křupavou kůrkou a nadýchanou měkkou střídou. Skvělý na výrobu sendvičů.

5001008

SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB

800 g – 18 + 2 plátky
10 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

5001009

TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB

800 g – 18 + 2 plátky
10 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Toastový chléb čtvercového tvaru. Obohacený sladovými pšeničnými vločkami, pšeničnými otrubami, pšeničnou a ječnou sladovou moukou. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

2104309

2104309
SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S vláčnou střídkou a silnou kůrkou. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104366
TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu.
Připravený z pšenice, žita a pražené sladové mouky.
Obohacený sójou, slunečnicovými a lněnými semínky.
Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104366

LOUHOVANÉ PEČIVO

5001675

5001675

LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ

80 g – ø 10,5 cm
2× 21 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.

5001638

LOUHOVANÝ PRECLÍK

100 g – ø 10 cm
76 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Preclík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou. S typickou chutí louhovaného pečiva.

5001640

LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK

100 g – ø 10 cm
120 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Bulka se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým křížovým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva.

5001725

5001725
LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

80 g – 19 cm
3× 20 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

5001639
LOUHOVANÝ ROHLÍK

100 g – 10 cm
120 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 160–170 °C • 15'
PŘEDKYNUTÉ

Rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokými zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva.

BEZLEPKOVÉ PEČIVO

5001777

BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA

82 g – 10 cm
40× 1 ks/krt – 112 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bezlepková hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Vylepšená receptura.

5001435

BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY

60 g
36× 1 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bezlepková bulka obsahující rýžovou mouku a škrob. Obohacená vlašskými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

5001743

BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM

110 g – ø 11–12 cm
14× 1 ks/krt – 112 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4276606

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

400 g
5× 1 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Plně pečený předkrájený chléb.
Bez lepku, neobsahuje laktózu.

PANESCO FOOD.COM

5001777, 5001435, 5001743, 4276606, 5001436

ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

B

44	**5001766**	BAGEL
44	**5000563**	BAGEL KLASIK
45	**5001769**	BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM
44	**5000782**	BAGEL SE SEZAMEM KLASIK
42	**5000602**	BARRA GALLEGA MEDIA
31	**2104238**	BANKETKA SVĚTLÁ
30	**2104240**	BANKETKA TMAVÁ
31	**2104239**	BANKETKA TOSKÁNSKÁ
50	**2102009**	BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB
54	**5001435**	BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY
54	**5001743**	BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM
54	**5001777**	BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA
22	**5001436**	BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU
54	**4276606**	BEZLEPKOVÝ CHLÉB
40	**5001802**	BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ
40	**5001800**	BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ
40	**5001801**	BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ

C

27	**5000933**	CHEESECAKE
26	**5000640**	CITRONOVÝ DORT
13	**5001647**	CROISSANT S ČOKOLÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ
22	**5000330**	ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
18	**5001191**	ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
24	**5001654**	ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
23	**5001771**	ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
24	**5001657**	ČOKOLÁDOVÝ MOUSSECAKE
24	**5001364**	ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT

D

25	**5001846**	DORT RED VELVET S BORŮVKAMI
27	**5000656**	DORT S LESNÍM OVOCEM
14	**5001673**	DVOUBAREVNÝ CROISSANT S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
14	**5001674**	DVOUBAREVNÝ CROISSANT S MALINOVOU NÁPLNÍ

F

38	**5001840**	FITNESS BULKA
42	**5001149**	FLAGUETTE PŮLMĚSÍC
46	**5000786**	FOCACCIA S ROZMARÝNEM

H

39	**4294547**	HAMBURGEROVÁ BULKA
39	**5001352**	HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA“
36	**4075114**	HOT DOG ROHLÍK
36	**5001748**	HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ

J

23	**5000996**	JABLEČNÝ ŠTRÚDL

K

15	**5001916**	KORUNA S JABLKY A RAKYTNÍKEM
24	**5001658**	KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT

L

38	**5001675**	LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
52	**5001640**	LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK
52	**5001638**	LOUHOVANÝ PRECLÍK
53	**5001639**	LOUHOVANÝ ROHLÍK
37	**5001725**	LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

M

12	**4206113**	MÁSLOVÝ CROISSANT
12	**5000914**	MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK
12	**4206120**	MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
13	**4201628**	MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
27	**5001874**	MATCHA TEA CAKE
37	**4075067**	MAXI HOT DOG BULKA
13	**4206142**	MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT
42	**5001134**	MEZZALUNA
30	**4300129**	MINI BAGETA SVĚTLÁ
31	**4295441**	MINI BANKETKA SVĚTLÁ BALENÁ
31	**4295442**	MINI BANKETKA TOSKÁNSKÁ BALENÁ
33	**4035046**	MINI CIABATTY – MIX
33	**2104392**	MINI CIABATTY – MIX KLASIK
20	**5001502**	MINI DONUTY – MIX
46	**5000265**	MINI FOCACCIA S BYLINKAMI, PŘEDKROJENÁ
32	**4300226**	MINI KAISERKA CEREÁLNÍ
32	**4300148**	MINI KAISERKA NATURAL
32	**4294345**	MINI KAISERKY – MIX

19	**4242003**	MINI KOBLÍŽEK S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ
19	**5001178**	MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM
19	**5001289**	MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU NÁPLNÍ
12	**4208191**	MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
14	**4208315**	MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI
14	**4208316**	MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
30	**5001376**	MINI MĚKKÉ BOCHÁNKY MIX
15	**5001150**	MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY – MIX
30	**2104304**	MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA
33	**5000550**	MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY – MIX
32	**4043531**	MINI SLANÉ PEČIVO – MIX
20	**5001287**	MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ
20	**4250367**	MIX ČTYŘ MINI DONUTŮ
26	**4276528**	MOONCAKE
25	**5001659**	MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI
21	**4294250**	MUFFIN S BORŮVKAMI
21	**4294249**	MUFFIN S ČOKOLÁDOU
21	**4294248**	MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

N

36	**5001343**	NEW YORK HOT DOG BULKA
26	**5000697**	NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

O

22	**5001043**	OVOCNÝ FLAPJACK

P

35	**2104306**	PANINI BAGETA
35	**5000898**	PANINI SE SEZAMEM
18	**5001507**	PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
15	**5001002**	PEKANOVÝ PLETENEC
26	**5000657**	PROFITEROLKOVÝ DORT
35	**5000935**	PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ
34	**4070093**	PŘEDGRILOVANÉ PANINI
34	**2104160**	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ BYLINKOVÉ PANINI
34	**2104344**	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI
34	**2104218**	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU
38	**2104377**	PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA
38	**2104204**	PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA
48	**5000875**	PŠENIČNÁ TORTILLA

R

43	**5001858**	ŘEMESLNÝ MULTICEREÁLNÍ TWIST

S

46	**5001921**	SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ
46	**5001922**	SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ
49	**5000484**	SVĚTLÉ TRAMEZZINO
50	**5001008**	SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB
48	**2104309**	SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
18	**5000700**	ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
48	**5000055**	ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD

T

42	**5001088**	TMAVÁ FLAGUETTE
49	**5000779**	TMAVÉ TRAMEZZINO
50	**5001009**	TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB
48	**2104366**	TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
43	**5001738**	TWIST OLIVOVÝ
43	**5001733**	TWIST RUSTIK
43	**5001734**	TWIST SVĚTLÝ

V

27	**5001369**	VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT
45	**5001768**	VÍCEZRNNÝ BAGEL

Z

13	**5001211**	ZAHNUTÝ CROISSANT

VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ

OBSAHUJE KVAS

UPEČENO V KAMENNÉ PECI

EXTRA VLÁKNINA

PRODUKT JE CERTIFIKOVÁN JAKO „ORGANICKÝ“

VHODNÉ PRO VEGETARIÁNY

VHODNÉ PRO VEGANY

BEZ LEPKU

BEZ LAKTÓZY

NÁLEŽITOSTI OBJEDNÁVKY

» vaše odběrové číslo,
» kód výrobku,
» požadovaný počet kartonů.

OBJEDNÁVKY ELEKTRONICKOU FORMOU

https://order.llbg.com

KANCELÁŘ OBJEDNÁVEK

je vám k dispozici **v pracovní dny od 6.00 do 16.00 hodin.**
tel.: +420 312 511 511, +420 724 820 634
fax: +420 312 687 306, e-mail: objednavky@llbg.com

PŘÍJEM OBJEDNÁVEK

» **Pro Prahu:** nejpozději pracovní den předem do 13.30 hodin.

» **Mimo Prahu:** nejpozději pracovní den předem do 8.00 hodin.

ZÁVOZOVÉ DNY

Pondělí až pátek.

PLATBA ZA DOPRAVU

» Při objednání 1–3 kartonů dopravu účtujeme.

» Při objednání 4 a více kartonů je **doprava zdarma**.

Upozorňujeme, že seznam piktogramů byl aktualizován k 02/2021.
Přiřazení piktogramů se může měnit v důsledku změn receptur.
Nejnovější informace o složení najdete na našich webových stránkách **www.panescofood.com**
a ve specifikacích jednotlivých výrobků **https://specification.llbg.com/**.

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

LaLorraineCeskaRepublika lalorraineceskarepublika

POZNÁMKY

BELGIUM - LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 53 82 59 14 — F +32 53 82 59 20
info@panescofood.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
info@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
info.dk@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Merenneidontie 17 A
02320 Espoo
T +358 45 6516526
t.kontio@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
b.demetsenaere@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straβe 28 - 30
52349 Düren
T +49 2421 88 983-0
F +49 2421 88 983-25
info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
b.demetsenaere@llbg.com

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 30 955 7738 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z.o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania (joint venture)
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 737 811 072 — F +40 364 886 799

RUSSIA

LFB Ltd.
Vavilova str. — house 5 — building 3
119334 Moscow
T +7 495 231 39 59 — F +7 495 952 00 00
lfbc@bk.ru

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN

Nybergs Bageri — La Lorraine AB
Styckmästargatan 4
121 62 Johanneshov
T +46 8 661 82 22
info@nybergsbageri.se

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80 — F +31 72 567 00 85
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

Synergy Foods Ltd.
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
info@jsmarketing.co.uk

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com

PANESCO
FOOD.COM

LA LORRAINE BAKERY GROUP PANESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10
F +32 53 82 59 20
info@panescofood.com
www.panescofood.com