



SORTIMENT 2022

La Lorraine
Pečení je naše rášení





MY JSME LA LORRAINE
PEČENÍ JE NAŠE VÁŠEŇ



Utvářejí nás naše kořeny. Naše pekařské dědictví začalo již v roce 1939. Podporujeme řemeslné tradice a jsme hrdí na to, že přinášíme nejlepší pečivo ve své třídě.

Využíváme vědu a nejnovější technologie k dosažení nejvyšší kvality naší práce.

To vše děláme s jediným cílem a posláním: péct ty nejlepší výrobky, které jsou pro všechny dostupné.





PRO PEKAŘSKÉ ŘEMESLO ŽIJEME

Rozumíme zrnům a semínkům, droždí i mouce.
Neodpočineme si dokud nevyladíme perfektní kůrku
a vzdušnou střídku. Na čem záleží, jste vy, váš úspěch
v podnikání a spokojenost vašich zákazníků
od prvního sousta.





A photograph of two men in a bakery kitchen. One man, younger with dark hair, stands on the left holding a tray of bread. The other man, older with light-colored hair, stands on the right holding a tray of bread. They are positioned in front of large metal racks filled with various types of bread. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights.

ZPOLE Ž NA STŮL

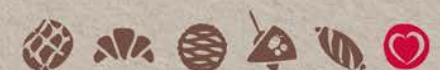




NAŠE ZNAČKA KVALITY

Tři zrna hrdě korunují logo naší značky a vyjadřují náš závazek kvality řemeslné pekárny dostupné pro všechny. Každé zrno v našem symbolu představuje část příslibu naší kvality: Nejmodernější pekařská technologie, znalosti řemeslných tradic a know-how a náš závazek dodávat špičkové produkty.

Naše značka kvality je tu proto, aby ukázala náš závazek ke kvalitě v celém našem hodnotovém řetězci. Od pole až po první sousto. Od kůrky ke střídce.





CHLÉB A SLANÉ PEČIVO

Klasický i autentický – tradiční i praktický. Velký, malý, měkký, křupavý, pečený v kamenné peci, s kvasem nebo pekařským droždím.



SLADKÉ PEČIVO

Sháňte dort? Koláče? Nebo brownies, muffiny a sušenky? Okouzlete chuťové pohárky svých zákazníků světovými klasikami i oblíbenými místními produkty.



VIENNOISERIE

Od croissantů po závitky s čokoládou, od šneků s rozinkami po klasiku se zlatavým krémem, tradiční nebo nápadité.



SLANÉ SNACKY

Rozmazlete své zákazníky naší klasikou, nebo jím nabídněte snacky té nejvyšší kvality - neodolatelné a praktické.



OBSAH



CHLÉB A SLANÉ PEČIVO

- BAGETY 10
- RUSTIKÁLNÍ BAGETY,
KOSTKY, CIABATTY 12
- KAISERKY A DALAMÁNKY 15
- HAMBURGEROVÉ BULKY,
HOT DOG BULKY A PANINI 21
- CHLEBY 23
- CHLEBY 24

10

12

15

21

23

24



VIENNOISERIE

- PLUNDROVÉ PEČIVO 28
- CROISSANTY 30
- LISTOVÉ PEČIVO 35
- LISTOVÉ PEČIVO 38



SLADKÉ PEČIVO

- KOBLIHY, MUFFINY 40
- KOLÁČKY 42
- DORTY 43
- DORTY 44



SLANÉ SNACKY

- SLANÉ PEČIVO A SNACKY 46
- SLANÉ PEČIVO A SNACKY 48





CHLÉB A SLANÉ PEČIVO

Jemné, křupavé nebo pečené v kamenné peci. Slané pečivo je základem každého stolu i regálu. S láskou pečeme i ten nejmenší kousek, abyste svým zákazníkům mohli nabídnout chutné, voňavé a dlouho čerstvé pečivo.





BAGETY

4300129

MINI BAGETA MALÁ SVĚTLÁ



35 g	10 cm
180	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-8 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4296358

BAGETA MALÁ SVĚTLÁ KLASIK



55 g	13 cm
110	28
20 min.	PLNĚ DOPEČENÉ

Malá světlá bagetka ideální jako příložkové pečivo nebo na výrobu sendvičů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4229743

BAGETA MALÁ SVĚTLÁ



55 g	13 cm
110	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Malá světlá bagetka v klasickém francouzském stylu.

4229750

CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNÍ - MALÁ



60 g	13 cm
100	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 7-10 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Malá tmavá bagetka obohacená pšeničnými otrubami a semínky slunečnice a lnu.



BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

4040208

80 g	14,5 cm
96	28
10-15 min.	PŘEDPEČENÉ
180-190 °C / 12-15 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1





4229742

PICCOLO BAGETA - MALÁ

80 g

80

20 min.

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

20 cm

28

PŘEDPEČENÉ

Středně velká světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů.

4229768

PICCOLO BAGETA - MALÁ KLASIK

80 g

80

20 min.

20 cm

28

PLNĚ DOPEČENÉ

Menší světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4293326

CEREÁLNÍ BAGETKA

80 g

65

20 min.

200 °C / 9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

17,5 cm

28

PŘEDPEČENÉ

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

4229602

BYLINKOVÁ BAGETA

SEZÓNNÍ VÝROBEK

80 g

80

20 min.

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

18,5 cm

28

PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s měkkou střídkou, křupavou kůrkou a jemnou bylinkovou chutí a vůní.

4227660

FIT BAGETA - MALÁ

95 g

70

20 min.

210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

20 cm

28

PŘEDPEČENÉ

Středně velká bageta s pšeničnými otrubami.

4227680

FRANCOUZSKÁ BAGETA - STŘEDNÍ

120 g

55

20 min.

210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

26,5 cm

28

PŘEDPEČENÉ

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.



BAGETY

4296379

FRANCOUZSKÁ BAGETA - STŘEDNÍ KLASIK



⌚ 120 g

➕ 55

✿ 20 min.

📏 26 cm

➕ 28

PLNĚ DOPEČENÉ

Světlá bageta obohacená olejem, který ji zajišťuje vláčnost a měkkost po delší dobu. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4229810

STAROČESKÁ BAGETA



⌚ 120 g

➕ 55

✿ 20 min.

📏 27 cm

➕ 28

PŘEDPEČENÉ

⌚ 210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Zlatavá řemeslná bageta z vícezrnitého těsta se semínky (len, slunečnice) a jedinečnou směsí sušeného podmásli a syrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, které bagete dodávají jemně mléčnou chuť. Silnější kůrka sypaná žitnou moukou.

4229808

ŠPALDOVÁ BAGETA



⌚ 120 g

➕ 55

✿ 20 min.

📏 27 cm

➕ 28

PŘEDPEČENÉ

⌚ 210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá bageta obohacená špalďovou moukou a vločkami, které ji dodávají jemně oříškovou chuť a vůni. Hutnější střídka obsahuje semínka slunečnice a lenu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálně posypaná žitnou moukou.

4229820

KORBAGETA - STŘEDNÍ



⌚ 125 g

➕ 55

✿ 20 min.

📏 27 cm

➕ 28

PŘEDPEČENÉ

⌚ 210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá vícezrná bageta s cereáliemi a semínky. Bohatě sypaná lněnými semínky.

4295508

ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM



⌚ 130 g

➕ 65

✿ 20 min.

📏 21 cm

➕ 20

PŘEDPEČENÉ

⌚ 210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Bageta z pšeničné a žitné mouky s obsahem pšenično-ječného kvasu, zdobená třemi příčnými řezy.

4227670

FRANCOUZSKÁ BAGETA



⌚ 245 g

➕ 28

✿ 20 min.

📏 54 cm

➕ 28

PŘEDPEČENÉ

⌚ 210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená čtyřmi šikmými řezy.





VENKOVSKÁ BAGETA S KVÁSKEM

Krupavá řemeslná bageta z vícezrnného těsta s pšenično-ječným kvasem. Se semínky a unikátní směsi sušeného podmásli, syrovátky a bramborových vloček, díky kterým má jemně mléčnou chuť. Zlatavá kůrka bohatě sypaná cereální směsí se semínky.

4293325

120 g

90

20 min.

210 °C / 7-10 min.

26 cm

20

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

RUSTIKÁLNÍ BAGETY, KOSTKY, CIABATTY

2104238



BANKETKA SVĚTLÁ



30 g

200

15 min.

180 °C / 8-10 min.

11 cm

32

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá banketka s vláčnou porézní střídkou a krupavou kůrkou.

2104239



BANKETKA TOSKÁNSKÁ



30 g

200

15 min.

180 °C / 8-10 min.

11 cm

32

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Vicezrná banketka s žitnou moukou a sójovou drtí, zdobená směsí lněných semínek.

2104240



BANKETKA TMAVÁ



30 g

200

15 min.

180 °C / 8-10 min.

11 cm

32

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá vícezrná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

4070102



MINI CIABATTA KLASIK



50 g

95

30-40 min.

9 cm

32

PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená světlá mini ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou krupavou kůrkou.



RUSTIKÁLNÍ BAGETY, KOSTKY, CIABATTY

4295376 CIABATTA NATURAL



60 g	8,5 cm
90	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Mini světlá ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295385 MINI CIABATTA S OLIVAMI



60 g	7,5-9 cm
90	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Mini světlá ciabatta obohacená kousky černých oliv.

4295380 TMAVÁ KOSTKA



60 g	7,5-9 cm
90	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá vícezrná kostka se sójovou drtí, pšeničnou a žitnou trhankou. S bohatým cereálním posypem.

4294259 KOSTKA S DÝNÍ



70 g	9,5 cm
90	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá vícezrná kostka s dýňovými semínky uvnitř střídy i na povrchu. Obohacená pšeničnými otrubami.

4035076 ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY



87 g	4,5-8 cm
70	30
20-40 min.	PŘEDPEČENÉ
180-200 °C / 9-13 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Žitná kostka s vysokým podílem přidaných slunečnicových a lněných semínek.

4295554 ŽITNÁ KOSTKA RUSTIC



85 g	10 cm
90	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-8 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Rustikální žitný výrobek sypaný žitnou moukou. Ochucený směsi kmínu, koriandru, semínky fenyku a anýzu.





4295533

ŽITNÁ BAGETKA CEREÁLNÍ



100 g 20,5 cm
 76 28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-8 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Žitná bagetka obohacená žitními vločkami, žitnou trhankou, směsi lněných a slunečnicových semínek.

4295516

BIO ŠPALDOVÝ DIAMANT



70-76 g 18 cm
 75 28
PŘEDPEČENÉ
 200 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Originálně tvarovaná vícezrná bagetka se špalďovou moukou, lněným a slunečnicovým semínkem. BIO certifikace.

4297757

KATALÁNSKÁ BAGETA - MALÁ



80 g 15 cm
 70 32
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Originálně tvarovaná bagetka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. S žitným kvasem. Před podáváním stačí pouze rozmrázit.

4296352

KATALÁNSKÁ BAGETA - MALÁ KLASIK



80 g 15 cm
 70 32
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Originálně tvarovaná bagetka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrázit.

4297770

TOSKÁNSKÁ BAGETA - MALÁ



80 g 15 cm
 70 28
 20 min. **PŘEDPEČENÉ**
 200 °C / 6-9 min. **PROGRAM PEČENÍ: 1**

Vicezrná bagetka s žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsi lněných semínek.

4296354

TOSKÁNSKÁ BAGETA - MALÁ KLASIK



80 g 15 cm
 70 28
 20 min. **PLNĚ DOPEČENÉ**

Vicezrná bagetka s žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsi lněných semínek.



RUSTIKÁLNÍ BAGETY, KOSTKY, CIABATTY

4295507

BAGETA S POHANKOU - MALÁ



80 g	15 cm
110	24
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá vícezrná bageta s pohankou, lněnými semínky a sójovou drti. Zdobená cereální směsí a semínky.

4295370

CIABATTA JUNIOR



90 g	12 cm
60	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Středně velká ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295374

CIABATTA S OLIVAMI



90 g	11 cm
70	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ

Středně velká ciabatta obohacená kousky černých oliv.

4295378

RUSTIKÁLNÍ BAGETA - STŘEDNÍ



130 g	25 cm
40	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4227674

TMAVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA - STŘEDNÍ



130 g	25 cm
40	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.





4295369

BRAMBOROVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA - STŘEDNÍ



130 g

40

20 min.

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

25 cm

28

PŘEDPEČENÉ

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Pšenično-žitná bageta obohaněna bramborovou směsí a semínky. Bohatě posypaná lněnými semínky.

4295400

RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU - STŘEDNÍ



130 g

40

20 min.

200 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

25 cm

28

PŘEDPEČENÉ

200 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavá vícezrnná bageta s pohankou, lněnými semínky a sójovou drti. Zdobená cereální směsí a semínky. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296350

RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU - STŘEDNÍ KLASIK



130 g

40

20 min.

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

25 cm

28

PLNĚ DOPEČENÉ

Tmavá vícezrnná bageta s pohankou, lněnými semínky a sójovou drti. Zdobená cereální směsí a semínky. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4295367

VENKOVSKÁ CIABATTA S PROVENSÁLSKÝM KOŘENÍM



130 g

50

20 min.

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

15,5 cm

32

PŘEDPEČENÉ

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Ciabatta s lehkou vzdružnou střídkou plnou aromatických bylinek (oregano, bazalka, tymián, majoránka, rozmarýn a šalvěj). Obohaněna olivovým olejem. Zdobená atraktivním posypem ze sušených bylinek.



CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY

Ciabatta se sušenými rajčaty a bylinkami, které jí dodávají výraznou chut' a vůni.

4295359

130 g

50

20 min.

210 °C / 6-9 min.

15-16,5 cm

28

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1





4295391 DŘEVORUBECKÁ BAGETA - STŘEDNÍ



160 g

40

20 min.

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

25-28 cm

32

PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrná bageta se sójovými boby, lněnými a slunečnicovými semínky.



4297667 RUSTIKÁLNÍ BAGETA



220 g

24

20 min.

200 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

30,5 cm

32

PŘEDPEČENÉ

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.



MAXI CIABATTA

Velká pšeničná ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.



4295375



250 g

24

20 min.

210 °C / 7-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

34-37 cm

32

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 1



KAISEKY A DALAMÁNKY

4300148

MINI KAISERKA NATURAL



35 g	8-9 cm
150	32
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 5-7 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

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	8-9 cm
150	32
20-30 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 5-7 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavé mini pečivo s cereáliemi, semínky a typickou ražbou na povrchu. Zdobené semínky lnou. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4294345

MINI KAISEKY - MIX



35 g	8 cm
2 x (3 x 25)	32
15 min.	PŘEDPEČENÉ
190 °C / 8-10 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

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

4294357

KAISERKA SPECIÁL



60 g	10,5 cm
95	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky.

4294344

KAISERKA NATURAL



60 g	10,5 cm
95	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu.

4293369

KAISERKA SE ŠPALDOU



60 g	10 cm
95	28
20 min.	PŘEDPEČENÉ
210 °C / 6-9 min.	PROGRAM PEČENÍ: 1

Tmavé pšeničné pečivo s hutnější střídkou, díky obsahu špalďových vloček má jemně orňškovou chuť a vůni. Obohacené slunečnice, lnem a otrubami. S rustikálním posypem ze žitné mouky.



KAISEKY A DALAMÁNKY

4294353

BIO KAISERKA CEREÁLNÍ



NOVINKA



⌚ 55-60 g

�� 100

📏 10 cm

⏲ 28

PŘEDPEČENÉ

烘 190 °C / 9-11 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Vícezrné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky. BIO certifikace.

4294347

KAISEKA CEREÁLNÍ



⌚ 60 g

�� 100

📏 10 cm

⏲ 28

✿ 20 min.

PŘEDPEČENÉ

烘 210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Vícezrné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky.

4296386

KAISEKA CEREÁLNÍ KLASIK



⌚ 60 g

�� 120

📏 10 cm

⏲ 20

✿ 20 min.

PLNĚ DOPEČENÉ

Vícezrné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými semínky.

4205430

KAISEKA S MÁKEM



⌚ 65 g

�� 120

📏 10,5 cm

⏲ 20

✿ 20 min.

PŘEDPEČENÉ

烘 210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané mákem.

4294354

BIO SLUNÍČKO



NOVINKA



⌚ 55 g

�� 100

📏 10 cm

⏲ 28

PŘEDPEČENÉ

烘 200 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Vícezrná originální pšeničná bulka obsahující lněné semínko, žitnou sladovou mouku, slunečnicová semínka a otruby. BIO certifikace.

4229770

DALAMÁNEK



⌚ 75 g

�� 120

📏 10,5 cm

⏲ 20

PŘEDPEČENÉ

烘 190 °C / 9-11 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Krupavá chlebová pšenično-žitná bulka s hutičší pružnou střídkou. Připravená dle tradiční receptury, posypaná kmínem a solí.



HAMBURGEROVÉ BULKY, HOT DOG BULKY A PANINI

4294547

MAXI HAMBURGEROVÁ BULKA



86 g	12 cm
2 x 12	64
60 min.	PLNĚ DOPEČENÉ
230 °C / 2-3 min.	

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. S typickou jemně nasládlou chutí. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (230 °C / 2 min.) nebo prohrát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).

4075067

MAXI HOT DOG BULKA



85 g	19,5 cm
32	68
60 min.	K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ
230 °C / 2 min.	

Předkrojená oválná bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. S typickou jemně nasládlou chutí. V maxi velikosti.

4075001

HOT DOG BULKA



63 g	16,5 cm
2 x 18	64
50 min.	PLNĚ DOPEČENÉ
230 °C / 2-3 min.	

Plně dopečený hot dog v newyorském stylu. Předkrojené.

4075114

HOT DOG ROHLÍK



60 g	19,5 cm
2 x 20	64
30-40 min.	PLNĚ DOPEČENÉ
200 °C / 1 min.	

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

4075107

HOT DOG ROHLÍK TMAVÝ



60 g	19,5 cm
40	64
30-40 min.	PLNĚ DOPEČENÉ
200 °C / 1 min.	

Pšeničný, plně dopečený rohlík, obohaněny o celozrnnou mouku a pšeničné otruby. Připravený k naplnění.

4075126

HOT DOG ROHLÍK XXL



110 g	22 cm
32	64
30-40 min.	PLNĚ DOPEČENÉ
200 °C / 1 min.	

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

NOVINKA



PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI

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

2104344

110 g

55

30 min.

200 °C / 4-6 min.

21 cm

40

PLNĚ DOPEČENÉ



2104218

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU



110 g

55

30 min.

200 °C / 4-6 min.

21 cm

40

PLNĚ DOPEČENÉ

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

2104306

PANINI BAGETA



125 g

45

30 min.

200 °C / 4-6 min.

27 cm

40

PŘEDPEČENÉ

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

CHLEBY

4300361

RUSTIKÁLNÍ SEMOLINOVÝ CHLÉB



NOVINKA

420 g

16

20 min.

190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 4

28

PŘEDPEČENÉ

Rustikální chléb obsahující semolinu - jedna z nejcennějších a nejstarších odrůd tvrdozrnné pšenice, která obsahuje více minerálů a udržuje déle vlhkou střídu.

4300362

RUSTIKÁLNÍ BRAMBOROVÝ CHLÉB



NOVINKA

420 g

18

20 min.

190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 4

28

PŘEDPEČENÉ

Rustikální chléb obsahující kombinaci pšeničné, žitné a semolinové mouky a bramborových vloček. S křupavou kůrkou a vláčnou střídu.





4300351
DŘEVORUBECKÝ CHLÉB



NOVINKA

⌚ 420 g	🕒 32
🖨 18	🕒 32
✿ 20-30 min.	PŘEDPEČENÉ
烘 200 °C / 9-11 min.	PROGRAM PEČENÍ: 4

Pšenično-žitný vícezrnný chléb s vláčnými sojovými boby. Obohacený semolinou, směsi slunečnice, lnou a otrub.

4030102 **ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM**



⌚ 450 g	🕒 28
🖨 14	🕒 28
✿ 30 min.	PŘEDPEČENÉ
烘 170-190 °C / 10-12 min.	PROGRAM PEČENÍ: 4

Chléb kulatého tvaru s pšeničnou, žitnou a grahamovou moukou. Obsahuje pšeničný kvas.

4030100 **SELSKÝ CHLÉB S KVASEM**



⌚ 450 g	🕒 28
🖨 14	🕒 28
✿ 30 min.	PŘEDPEČENÉ

Tradiční chléb z pšeničné a žitné mouky, s křupavou kůrkou. Obsahuje pšeničný kvas, který dodává chlebu tradiční chuť.

4295542 **NEAPOLSKÝ CHLÉB**



⌚ 420 g	🕒 32
🖨 18	🕒 32
✿ 60 min.	PŘEDPEČENÉ

Pšenično-žitný chléb s křupavou kůrkou zlatavé barvy, která je ozdobena dvěma šikmými řezy.

4294411 **DŘEVORUBECKÝ CHLEBÍK**



⌚ 360 g	🕒 28
🖨 20	🕒 28
✿ 45 min.	PŘEDPEČENÉ

Atrakтивně tvarovaný vícezrnný chlebík s vláčnými sójovými boby. Obohacený směsi lnou, slunečnice a otrub. Ručně tvarovaný.



⌚ 420 g	🕒 28
🖨 18	🕒 28
✿ 60 min.	PŘEDPEČENÉ

Pšenično-žitný chléb s pšeničnou a žitnou lámankou. Obohacený o len, sušené bramborové vločky, slunečnice, ječný slad a ovesné vločky. Bohatě sypaný cereální směsi.



CHLEBY

4295383

MULTICEREÁLNÍ CHLÉB



- ⌚ 420 g 🕒 28
📝 15 🍯 32
✿ 60 min. PŘEDPEČENÉ
烘 200 °C / 8-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 4

Vícezrnný chléb s ovesnými vločkami, slunečnicí, lněnými semínky a kukuřčnou moukou. Zdobený třemi šikmými řezy.

4294413

TMAVÝ VÍCEZRNNÝ CHLÉB



- ⌚ 420 g 🕒 28
📝 16 🍯 32
✿ 60 min. PŘEDPEČENÉ
烘 210 °C / 8-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 4

Tmavý vícezrnný chléb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovesnými vločkami, lněnými semínky a vláčnými sójovými boby. Zdobený cereálním posypem s ovesnými vločkami a semínky.

4295396

FARMÁRSKÝ CHLÉB



- ⌚ 420 g 🕒 32
📝 15 🍯 32
✿ 60 min. PŘEDPEČENÉ
烘 200 °C / 8-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 4

Tmavý pšenično-žitný chléb obohacený o cereálie a semínka (len, slunečnice, sójové a ovesné vločky).

4295412

CHLÉB S DÝNÍ



- ⌚ 420 g 🕒 28
📝 18 🍯 28
✿ 60 min. PŘEDPEČENÉ
烘 200 °C / 8-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 4

Pšenično-žitný chléb s dýňovými semínky uvnitř střídy i na povrchu. Obohacený pšeničnými otrubami.



CEREÁLNÍ CHLÉB

Vícezrnný chléb s pšeničnými otrubami, lněnými a slunečnicovými semínky. S bohatým posypem ze lněných semínek.

4295546

- ⌚ 420 g 🕒 28
📝 18 🍯 28
✿ 60 min. PŘEDPEČENÉ
烘 200 °C / 8-10 min. PROGRAM PEČENÍ: 4



CHLÉB SE SLUNEČNICÍ

Pšenično-žitný chléb se slunečnicovými semínky uvnitř střídy i na povrchu.

4295411

800 g

6

60 min.

200 °C / 8-10 min.

28

PŘEDPEČENÉ

PROGRAM PEČENÍ: 4



4219040
KMÍNOVÝ CHLÉB



800 g

6

120 min.

220 °C / 7-8 min. PŘEDPEČENÉ

40

PROGRAM PEČENÍ: 4

Tradiční kulatý chléb z pšeničnou a žitnou moukou. Ochucený kmínem. Na povrchu lehce posypaný moukou.

2307013
SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB



800 g

7

210 °C / 14-16 min. PŘEDPEČENÉ

42 cm

32

PROGRAM PEČENÍ: 4

Světlý chléb z pšeničné a žitné mouky s aktivním pšeničným kváskem. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamené peci.

2307014
TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB



800 g

7

210 °C / 14-16 min. PŘEDPEČENÉ

42 cm

32

PROGRAM PEČENÍ: 4

Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky s aktivním pšeničným kváskem. Obohacený slunečnicovými a lněnými semínky, pšeničnými otrubami a sójou. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2102009
BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB



800 g

6

210 °C / 9-11 min. PŘEDPEČENÉ

28

PROGRAM PEČENÍ: 4

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





VIENNOISERIE

Naše plundrové a listové pečivo učaruje
vašim zákazníkům svou skvělou chutí.
Křupavé a nadýchané, navíc okouzlující
i svou typickou vůni. Jednoznačná láska
od prvního momentu až do posledního sousta.





PLUNDROVÉ PEČIVO

4208315

MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI



⌚ 25 g

✉ 2 x 75

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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

▣ 88

PŘEDKYNUTÉ



⌚ 25 g

✉ 2 x 75

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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

▣ 88

PŘEDKYNUTÉ

4208254

ŠNEK S ROZINKAMI A PUDINKEM



⌚ 95 g

✉ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Šnek plněný pudinkem a rozinkami.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208238

ŠNEK SE SKOŘICÍ



⌚ 95 g

✉ 2 x 40

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Šnek z jemného plundrového těsta s máslem. Plněný bohatou skořicovou náplní s vláčnou strukturou. Krupavá kůrka zdobená krystalky cukru.

4208316

MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



⌚ 25 g

✉ 2 x 75

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini závitek s výraznou máslovou chutí a vůní. S dvěma proužky čokoládové náplní.





4208189

MINI ZÁVITEK S MÁSLEM S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



⌚ 25 g

✉ 2 x 75

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

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

▣ 88

PŘEDKYNUTÉ



⌚ 70 g

✉ 2 x 40

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208229

ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ A PUDINKEM



⌚ 90 g

✉ 2 x 40

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně a pudinkem.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208214

ORŠKOVÁ TAŠTIČKA



⌚ 100 g

✉ 2 x 30

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s jemnou náplní s karamelem a liskovými oršky. Na povrchu sypaná drcenými liskovými oršky.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208210

ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



⌚ 70 g

✉ 2 x 40

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký závitek s dvěma proužky čokoládové náplně.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208212

MINI JABLEČNÝ ZÁVIN



⌚ 100 g

✉ 2 x 30

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Malý závin plněný jablečnou náplní se skořicí. Na povrchu zdobený drobnými zárezy.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208215

TVAROHOVÁ TAŠTIČKA



⌚ 100 g

✉ 2 x 30

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s tvarohovou náplní s rozinkami.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ



PLUNDROVÉ PEČIVO

4208216

MAKOVÁ TAŠTIČKA



⌚ 100 g

✍ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Taštička s vláčnou makovou náplní. Na povrchu sypaná celými makovými zrničky.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ



⌚ 100 g

✍ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-15 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

Taštička s tradiční povidlovou náplní.

4208325

PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM



⌚ 100 g

✍ 2 x 40

✿ 40 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Atraktivně zapletené pečivo z jemného plundrového těsta s pekanovými ořechy a javorovým sirupem.

▣ 56

PŘEDKYNUTÉ

4208324

ČOKOTWIST



⌚ 90 g

✍ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený twist plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.

▣ 48

PŘEDKYNUTÉ

4208364

MAKOVÝ HŘEBEN



⌚ 120 g

✍ 40

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

▣ 12

▣ 56

PŘEDKYNUTÉ

Atraktivně tvarovaný hřeben z jemného plundrového těsta bohatě plněný makovou náplní.





4208365

TVAROHOVÝ HŘEBEN



NOVINKA

⌚ 120 g

✍ 40

🕒 56

PŘEDKYNUTÉ

🕒 140-160 °C / 23 min.

PROGRAM PEČENÍ: 2

Hřeben s tvarohovou náplní.

4208368

MIX HŘEBENŮ MÁK A TVAROH



NOVINKA

⌚ 120 g

✍ 40

🕒 56

PŘEDKYNUTÉ

🕒 140-160 °C / 23 min.

PROGRAM PEČENÍ: 2

Mix hřebenů s tvarohovou, nebo makovou náplní.
Obsah náplně 31,5 %.

4208275

MŘÍŽKA TVAROH A BORŮVKY



⌚ 80 g

✍ 2 x 40

🕒 48

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velká mřížka plněná dvěma proužky tvarohové náplní a jedním proužkem borůvkové náplní.

4208358

ZÁKUSEK PUDINK A RYBÍZ



⌚ 100 g

✍ 70

📏 13,5 cm

🕒 48

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký zákusek bohatě plněný krémově jemným pudinkem a pikantní rybízovou náplní.

4208285

ZÁKUSEK PUDINK A JAHODY



⌚ 110 g

✍ 40

🕒 72

✿ 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Velký zákusek s pudinkovou a jahodovou náplní.



PLUNDROVÉ PEČIVO

4206268

KOSTKA S PUDINKEM



Ø 100 g

☒ 2 x 40

✿ 35 min.

▀ 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Kostka s jemnou pudinkovou náplní. Ideálně se hodí ke zdobení polevami, gelem, oříšky, čokoládou či sladkými posypy.

4206267

ŠÁTEČEK S TVAROHEM



Ø 80 g

☒ 2 x 45

✿ 30 min.

▀ 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Tradičně tvarované pečivo s tvarohovou náplní s rozinkami.

4208271

MINI MŘÍŽKY MIX



Ø 45 g

☒ 3 x 40

✿ 30 min.

▀ 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mix oblíbených mřížek z jemného plundrového těsta v mini velikosti s jablečnou, višňovou a meruňkovou náplní.

4208259

MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK



Ø 45 g

☒ 3 x 40

✿ 30 min.

▀ 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini mřížka s jablečnou náplní.

4208258

MINI MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK



Ø 45 g

☒ 3 x 40

✿ 30 min.

▀ 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini mřížka s meruňkovou náplní.

4208257

MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSEK



Ø 45 g

☒ 3 x 40

✿ 30 min.

▀ 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Mini mřížka s višňovou náplní.



CROISSANTY

4208191

MINI MÁSLOVÝ CROISSANT



⌚ 25 g

⤤ 2 x 75

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.
S výraznou máslovou chutí a vůní.

⠀ 88

PŘEDKYNUTÉ



⌚ 25 g

⤤ 2 x 75

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

⠀ 60

PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.
S výraznou máslovou chutí a vůní.

4208193

MINI CROISSANT



⌚ 25 g

⤤ 2 x 125

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 10-12 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.

⠀ 56

PŘEDKYNUTÉ

4201628

MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



⌚ 80 g

⤤ 2 x 40

✿ 30-45 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Prémiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta.
Obohaněný směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových
a pšeničných vloček. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek
(len, slunečnice).

⠀ 48

PŘEDKYNUTÉ

4201643

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM



⌚ 80 g

⤤ 2 x 40

✿ 30-45 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Prémiový multicereální croissant z plundrového těsta.
Obohaněný směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových
a pšeničných vloček. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek
(len, slunečnice).

4201630

MULTICEREÁLNÍ CROISSANT



⌚ 80 g

⤤ 2 x 40

✿ 30-45 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Tmavý multicereální croissant z plundrového těsta se semínky
lnu a slunečnice, pšeničnými otrubami, špaldovými a pšeničnými
vločkami. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek
(len, slunečnice).





MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti. 20 % másla.

4206142
75 g
2 x 30
30 min.
180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

48

PŘEDKYNUTÉ

PROGRAM PEČENÍ: 2

CROISSANTY

4206120

MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM



70 g

3 x 35

30 min.

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

48

PŘEDKYNUTÉ

Prémiový máslový croissant s 25 % másla, díky kterému má extra bohatou máslovou chut' a vůni. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou s výraznými závity.

4206173

MÁSLOVÝ CROISSANT



60 g

80

40 min.

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

NOVINKA

6 cm

56

PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. 23 % másla.

4206113

MÁSLOVÝ CROISSANT



65 g

2 x 40

30 min.

180 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

48

PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. 18 % másla.

5000914

MÁSLOVÝ CROISSANT - KLASIK



55 g

2 x 20

20 min.

48

PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. 21 % másla.



4206139

CROISSANT S MÁSLEM



⌚ 65 g

⤤ 2 x 40

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

⤤ 48

PŘEDKYNUTÉ

4206122

CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLNÍ



⌚ 95 g

⤤ 2 x 30

✿ 40 min.

烘 185 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Croissant bohatě plněný lahodnou jahodovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206116

MAXI CROISSANT S MÁSLEM



⌚ 90 g

⤤ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní v maxi velikosti.

⤤ 15 cm

⤤ 56

PŘEDKYNUTÉ

4206123

CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



⌚ 95 g

⤤ 2 x 30

✿ 40 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Croissant bohatě plněný lahodnou meruňkovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

⤤ 56

PŘEDKYNUTÉ

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní v maxi velikosti.



CROISSANT S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU

Croissant bohatě plněný lískooříškovou náplní, sýpaný kousky čokolády.

4206157

⌚ 95 g

⤤ 2 x 30

✿ 40 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

⤤ 15 cm

⤤ 56

PŘEDKYNUTÉ



LISTOVÉ PEČIVO

4206105 
VIŠŇOVÁ KAPSA



⌚ 120 g
匱 60
✿ 0-15 min.
烘 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Kapsa z listového těsta s višňovou náplní s kousky višni. Zdobená krystalovým cukrem.

4206106 
MERUŇKOVÁ KAPSA



⌚ 103 g
匱 90
✿ 0-15 min.
烘 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Kapsa z listového těsta s meruňkovou náplní s kousky meruněk. Zdobená krystalovým cukrem.

4206103 
JABLEČNÁ KAPSA



⌚ 100 g
匱 90
✿ 0-15 min.
烘 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Kapsa z listového těsta s jablečnou náplní s kousky jablek a skořicí. Zdobená krystalovým cukrem.

4208404 
MINI DUO ZÁVIN S PUDINKEM A VIŠŇOVOU NÁPLNÍ



⌚ 50 g
匱 160
✿ 0-15 min.
烘 170-185 °C / 20-25 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Mini závin z listového těsta s pudinkovou a višňovou náplní. Zdobený krystalovým cukrem.

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT



LISTOVÉ TĚSTO – PLÁT

Velký plát listového těsta (570 × 380 × 6 mm), který je ideální pro přípravu různých druhů vlastního pečiva.

4206209 

⌚ 840 g

匱 25

✿ 30 min.

烘 Dle typu výrobku

■ 24

POLOTOVAR

KE ZPRACOVÁNÍ





SLADKÉ PEČIVO

Kdo by si čas od času nedal rád nějakou sladkou dobrotu? Vaši zákazníci jistě ano. Díky naší sladké pekárně jim nyní můžete nabídnout lahodné potěšení plné intenzivních příchutí, které pohladí na duši i na jazyku.





KOBLIHY, MUFFINY

4237811

KOBLIHA S DŽEMEM



⌚ 50 g

📦 50

✿ 30 min.

🕒 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha plněná ovocným džemem.

4250254

KOBLIHA S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ



⌚ 50 g

📦 50

✿ 30 min.

🕒 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s meruňkovou náplní.

4250250

KOBLIHA S NUGÁTOVOU NÁPLNÍ



⌚ 50 g

📦 50

✿ 30 min.

🕒 32

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Klasická smažená kobliha s nugátovou náplní. Na povrchu zdobená proužky tmavé polevy.

4294250

MUFFIN S BORŮVKAMI



⌚ 100 g

📦 18

✿ 30 min.

🕒 120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s borůvkami, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4294248

MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ



⌚ 100 g

📦 18

✿ 30 min.

🕒 120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

4294249

MUFFIN S ČOKOLÁDOU



⌚ 100 g

📦 18

✿ 30 min.

🕒 120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.



KOLÁČKY

4293543

FORMANOVY KOLÁČKY S TVAROHOVOU NÁPLNÍ S MERUŇKOVOU PŘÍCHUTÍ - PROFI



⌚ 40 g

📦 14 x 6

✿ 30 min.

烘 200-210 °C / 4-5 min. PROGRAM PEČENÍ: SPEC.

▣ 64

PŘEDPEČENÉ

Koláček z kynutého těsta s jemnou tvarohovou náplní s kousky papáji a meruňkovou příchutí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293545

FORMANOVY KOLÁČKY S MAKOVOU NÁPLNÍ - PROFI



⌚ 40 g

📦 14 x 6

✿ 30 min.

烘 200-210 °C / 4-5 min. PROGRAM PEČENÍ: SPEC.

▣ 6 cm

▣ 64

PŘEDPEČENÉ

Koláček z kynutého těsta s velmi vláčnou makovou náplní se skořicí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293547

FORMANOVY KOLÁČKY S BORŮVKOVOU NÁPLNÍ - PROFI



⌚ 40 g

📦 14 x 6

✿ 30 min.

烘 200-210 °C / 4-5 min. PROGRAM PEČENÍ: SPEC.

▣ 64

PŘEDPEČENÉ

Koláček z kynutého těsta s borůvkovou náplní ozdobený drobenkou. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293523

FORMANOVY KOLÁČKY MIX – PROFI



⌚ 40 g

📦 12 x 6

✿ 40 min.

烘 200-210 °C / 4-5 min. PROGRAM PEČENÍ: SPEC.

▣ 64

PŘEDPEČENÉ

Koláčky z kynutého těsta s náplní borůvkovou, tvarohovou a makovou.



KOLÁČ MIX

Tradiční český koláč s náplní s jahodami, tvarohem a mákem.

4241106

⌚ 75 g

📦 72

✿ 30 min.

▣ 72

PLNĚ DOPEČENÉ



DORTY

4276540

BORŮVKOVÝ MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ



1300 g

10 x 130 g

4-8 °C / 6 hod.

28

90

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční koláč z lineckého těsta s borůvkovou náplní, sypaný drobenkou a dekorovaný mřížkou. Předkrojený na 10 dílků.

4276494

JABLEČNÝ DORT S DROBENKOU



1250 g

8

5-6 hod.

54

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276496

ŠVESTKOVÝ DORT S DROBENKOU



1250 g

8

5-6 hod.

54

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

5001790

MAKOVÝ DORT



1250 g

8

5-6 hod.

54

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276541

PISTÁCIOVÝ DORT S VIŠNĚMI



1260 g

12 x 105 g

4-8 °C / 6 hod.

23

120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Slavnostní dort ze světlého korpusu s jemně mletými pistáciami, proložený vrstvou smetanovo-jogurtového krému a ovocnou náplní s višněmi, potažený krémem s bílou čokoládou a dekorovaný kousky pistácií.

4276542

KAKAOVÝ DORT S RAKYTNÍKEM



996 g

12 x 83 g

4-8 °C / 6 hod.

23

120

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Atraktivní dort s tmavým kakaovým korpusem proloženým krémem s rakytníkem, dekorovaný smetanovým krémem a dozdobený glazurou s rakytníkem.



4276495
CHEESECAKE



1250 g

8

5-6 hod.

54

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort ze světlého těsta s pečenou náplní z krémového sýru.
Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4276498

CHEESECAKE S KAKAOVOU DROBENKOU



1000 g

8

5-6 hod.

54

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort z tmavého těsta s pečenou náplní z krémového sýru.
Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně
balený dort.

NOVINKA



TVAROHOVÝ ŘEZ S KAKAOVOU POLEVOU

Oblíbený dezert skládající se z tmavého korpusu, vrstvy tvarohu se smetanou, polité kakaovou polevou a dekorovaný strouhaným kokosem. Předkrojený na 30 dílků.

4276543

3600 g

30 x 120 g

4-8 °C / 6 hod.

40 x 30 cm

80

K ROZMRAZENÍ
A PODÁVÁNÍ

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT



TARTALETKA

Košíček z křehkého pečiva, připravený
k naplnění.

4280986

24 g

144

20-30 min.

40

POLOTOVAR
KE ZPRACOVÁNÍ





SLANÉ SNACKY

Dozlatova pečené slané dobroty si získají nejednoho nadšeného zákazníka. Perfektní pro každou příležitost. Od chutovky na cestu, přes rychlou snídani, až po základ pohodového oběda.





SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4205170

CROISSANT SÝROVÝ S MÁSLEM



⌚ 60 g

⤤ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Slaný plundrový croissant s přídavkem másla, díky kterému má jemnou máslovou chuť a vůni. Zlatavě hnědá kůrka je ozdobená posypem ze strouhaného sýra.

4201604

CROISSANT SE SÝREM



⌚ 60 g

⤤ 2 x 30

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Slaný plundrový croissant s tmavě zlatou kůrkou a posypem ze strouhaného sýra.

4208235

SÝROVÝ ŠNEK



⌚ 100 g

⤤ 2 x 30

✿ 45 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Plundrový šnek plněný bešamelovo-sýrovou omáčkou. Na povrchu zdobený strouhaným sýrem.

4206400

SEDMIZRNNÝ ROHLÍK



⌚ 65 g

⤤ 80

✿ 20 min.

烘 190 °C / 4-5 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Vicezrný rohlík obohacený cereáliemi a semínky (len, slunečnice, pšeničné otruby, žitné a ovesné vločky, pšeničné vločky a sójový šrot). Křupavá kůrka zdobená speciálním cereálním posypem se zlatožlutou kukuřičnou krupicí.

4208386

ITALSKÁ KOSTKA S BYLINKAMI GUSTO GRANDE



⌚ 80 g

⤤ 2 x 40

✿ 30 min.

烘 180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Plundrová kostka zdobená třemi druhy zrníček. Vynikající chuť díky unikátní směsi bylin a sušené zeleniny.

4208332

SNACK MADELAND SE ŠUNKOU



⌚ 90 g

⤤ 2 35

✿ 30-40 min.

烘 180-190 °C / 13-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Křupavá plundrová slaná mřížka s náplní ze šunký a lahodného sýru Madeland.





4201614

BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ



95 g

2 x 30

30 min.

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Slaný snack z multicereálního těsta se sýrovou náplní a výraznou zeleninovou směsí ljutenice.

48

PŘEDKYNUΤÉ



90 g

2 x 40

40 min.

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

10 cm

56

PŘEDKYNUΤÉ

Krupavá taštička bohatě plněná špenátovou náplní, na povrchu zdobená strouhanou goudou.

4206119

MŘÍŽKA BROKOLICE A SÝR



100 g

2 x 35

30 min.

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 2

Plundrová mřížka s náplní z brokolice a sýra. Na povrchu posypaná směsí lněných semínek.

48

PŘEDKYNUΤÉ

4292120

PIZZA BAGETA ŠUNKA A SÝR



100 g

40

18 cm

72

PŘEDPEČENÉ

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá bageta s kečupem, sypaná kostičkami kvalitní šunky a kukuřicí. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.

4292122

PIZZA BAGETA RAJČE A MOZZARELLA



100 g

40

18 cm

72

PŘEDPEČENÉ

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá bageta s kečupem, bohatě sypaná kostičkami mozzarely, plátky cherry rajčat a bazalkou. Na vrchu zdobená strouhanou mozzarellou.

4292121

PIZZA BAGETA VEGETARIANA



100 g

40

18 cm

72

PŘEDPEČENÉ

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá bageta s oblíbenou zeleninovou omáčkou ljutenice, sypaná kukuřicí, cibulí, kousky červené papriky a listky špenátu. Navrchu zdobená strouhanou goudou.



SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4292123

PIZZA BAGETA PIKANT



Ø 100 g

40

18 cm

72

PŘEDPEČENÉ

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Světlá bageta s ljutenicí, bohatě sypaná kousky klobásy, červenou paprikou a cibulí. Navrchu zdobená strouhanou goudou.

4294279

PANINI PLNĚNÉ QUATTRO FORMAGGI



Ø 200 g

40

32

90 min.

PŘEDPEČENÉ

200 °C / 4-6 min.

Panini plněný čtyřmi druhy sýra: eidam, ementál, chedar, grana padano + bešamel. Připravené k zapečení.

4294280

PANINI PLNĚNÉ ŠUNKA, SÝR, PESTO



Ø 200 g

40

32

90 min.

PŘEDPEČENÉ

200 °C / 4-6 min.

Plněný panini obsahuje vepřovou šunku, bazalkové pesto s máslem, italský sýr grana padano, uzený sýr a ovčí sýr. Připravené k zapečení.

4208341

MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ



Ø 83 g

70 (2 x 35)

11,5 cm

56

30 min.

PŘEDKYNUTÉ

180-190 °C / 12-16 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Jemné pečivo z plundrového těsta plněné chutným párkem a zeleninovou ljutenicí.

2504283

BELGICKÁ ROLKA S PÁRKEM



Ø 169 g

50

80

30 min.

K DOPEČENÍ

170 °C / 30-32 min. PROGRAM PEČENÍ: 3

Rolka z listového těsta plněná párkem ze směsi kuřecího a vepřového masa. Ideální jako rychlá svačina.

4208618

ANGLICKÁ KAISERKA



Ø 85 g

80

28

20 min.

PŘEDPEČENÉ

210 °C / 6-9 min. PROGRAM PEČENÍ: 1

Pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a zlatavou kůrkou, pokryté plátkem slaniny a sýrem.





4229621
ANGLICKÁ BAGETKA



NOVINKA

⌚ 73 g

📦 150

📏 13 cm

🕒 20

PŘEDPEČENÉ

อบ 210 °C / 6-9 min.

Pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a zlatavou kůrkou, pokryté plátkem slaniny a sýrem.

5001638 🌿 🍂

LOUHOVANÝ PRECLÍK



⌚ 100 g

📦 80

🕒 40

✿ 20 min.

K DOPEČENÍ

อบ 190 °C / 14 min.

PROGRAM PEČENÍ: 5

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



LOUHOVANÝ ROHLÍK

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

5001639 🌿 🍂

⌚ 100 g

📦 4 x 30

✿ 30 min.

อบ 180 °C / 10-12 min. K DOPEČENÍ

🕒 40

PROGRAM PEČENÍ: 5



LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK

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

5001640 🌿 🍂

⌚ 100 g

📦 4 x 30

✿ 50 min.

อบ 160 °C / 14-16 min. K DOPEČENÍ

🕒 40

PROGRAM PEČENÍ: 5



ZÍSKEJTE TO NEJLEPŠÍ Z TOHOTO KATALOGU

A STAŇTE SE MISTREM ŘEMESLA

Technologie pečení	PEČIVO PLNĚ DOPEČENÉ	Produkt byl během výroby plně dopečen. Aby vypadal a chutnal skvěle, doporučujeme jej několik minut páct, nebo jej ohřát (rychlé pečení). Pokud produkt ohříváte, většinou není třeba jej předem rozmrazit, pokud není uvedeno jinak v instrukcích.
	PEČIVO ČÁSTEČNĚ UPEČENÉ	Produkt byl během výroby částečně upečen. Aby vypadal a chutnal skvěle, je třeba jej dopéct.
	PEČIVO K DOPEČENÍ	Produkt nebyl během výroby dopečen, ale prošel všemi nezbytnými předchozími kroky. Aby vypadal a chutnal skvěle, je nezbytné jej dopéct.
	PEČIVO PODÁVANÉ TEPLÉ	Produkt se doporučuje podávat teply. Pokyny pro pečení/ohřívání máte k dispozici, aby se minimalizovala doba potřebná k dosažení správné teploty při podávání.
	PEČIVO K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ	Produkt nevyžaduje (další) pečení/ohřívání. Podávat jej můžete po nutném rozmrazení dle instrukcí.

Dopékací programy	PROGRAM	KATEGORIE	VÝROBKY	CELKOVÁ DOBA PEČENÍ
	1	běžné slané pečivo	bagetky, bagety, kaiserkry, kostky, bulky, ciabatty, sedmizrnny rohlík, anglická kaiserka, pizza bagety	7 min.
	2	plundrové pečivo bez náplně, s náplní, slané snacky	croissanty, šneky, závitky, mřížky, zákusky, taštičky, pletence, twister, hřebeny, šátečky, snacky	13 min.
	3	listové pečivo	kapsy	23 min.
	4	chleby	chleby	10 min.
	5	louhované pečivo	preclíky, rohlíky, kaštánky	12 min.

UPOZORNĚNÍ

Upozorňujeme, že tento katalog byl aktualizován v lednu 2022. Hmotnosti a rozměry výrobků jsou zprůměrovány a mohou se lišit v rámci tolerance. Uvedené údaje odpovídají mraženému stavu. Pokyny uvedené v výrobků jsou informativního charakteru a mají jistou toleranci. Přítomnost alergenů naleznete na stránce <https://specification.llbg.com>.

DOPORUČENÍ

Přesné instrukce k dopékání v závislosti na podmínkách provozovny a použití technologií doporučujeme konzultovat s pracovníky La Lorraine, a.s., nebo s dodavatelem pečiva. Výrobky se rozmrazují při běžné pokojové teplotě 20–22 °C, pokud není uvedeno jinak. U výrobků, které mají uvedenou páru v pečicím postupu, doporučujeme použití páry na začátku pečení.



Nastavení dopékacích programů

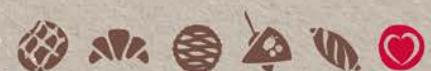
NIKDY nevkládejte výrobky do pece před dostatečným nahřátím pece – tzn. před zazněním zvukové signalizace!

PROGRAM PEČENÍ	ROZMRAŽENÍ	KROKY PROGRAMU	PRŮBĚH PROGRAMU	ČASY FÁZÍ PROGRAMU	TEPLOTA PEČENÍ	PÁRA	PLECHY	PEČICÍ PAPÍR	
1	20 min.		předehřátí	zvuková signalizace	260 °C	x	perforované	x	
			1. fáze	pára	1 min.	210 °C	40 %		
			2. fáze	pečení	6 min.	210 °C	x		
2	30 min.		předehřátí	zvuková signalizace	220 °C	x	hladké	ano	
			1. fáze	pára	1 min.	185 °C	60 %		
			2. fáze	pečení	12 min.	185 °C	x		
3	0-5 min.		předehřátí	zvuková signalizace	220 °C	x	hladké	ano	
			1. fáze	pečení	23 min.	180 °C	x		
			předehřátí	zvuková signalizace	230 °C	x			
4	60 min.		1. fáze	pára	1 min.	200 °C	80 %	perforované	x
			2. fáze	pečení	9 min.	200 °C	x		
			předehřátí	zvuková signalizace	210 °C	x			
5*	20 min.		1. fáze	pečení	12 min.	180 °C	x	hladké	ano

* Nezapomeňte produkt vždy nařezat a propíchat.

Vysvětlivky piktogramů

	Průměrná hmotnost produktu		Průměrná velikost produktu		Produkt je vhodný pro vegetariány		Produkt je připraven z kvásku
	Počet kusů v kartonu		Počet kartonů na paletě		Produkt je vhodný pro vegany		Produkt obsahuje vlákninu
	Doba rozmrazení		Teplota a čas pro pečení		Produkt je upečen v kamenné peci		Produkt je bohatý na vlákninu



ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

A

51	4229621	Anglická bagetka
50	4208618	Anglická kaiserka

B

12	4229743	Bageta malá světlá
12	4296358	Bageta malá světlá KLASIK
18	4295507	Bageta s pohankou - malá
13	4040208	Bagetka s česnekovým máslem
49	4201614	Balkánská taštička s lžutencí
15	2104238	Banketka světlá
15	2104240	Banketka tmavá
15	2104239	Banketka toskánská
50	2504283	Belgická rolka s párkem
27	2102009	Belgický formový chléb
22	4294353	BIO Kaiserka cereální
22	4294354	BIO Sluníčko
17	4295516	BIO Špaldový diamant
44	4276540	Borůvkový mřížkový koláč
19	4295369	Bramborová rustikální bageta - střední
13	4229602	Bylinková bageta

C

13	4293326	Cereální bagetka
26	4295546	Cereální chléb
18	4295370	Ciabatta junior
16	4295376	Ciabatta natural
18	4295322	Ciabatta s cibulí
18	4295374	Ciabatta s olivami
19	4295359	Ciabatta se sušenými rajčaty
37	4206122	Croissant s jahodovou náplní
37	4206157	Croissant s lískooříškovou náplní a čokoládou
37	4206139	Croissant s máslem
37	4206123	Croissant s meruňkovou náplní
48	4201604	Croissant se sýrem
48	4205170	Croissant sýrový s máslem
32	4208324	Čokotwist

D

22	4229770	Dalamánek
20	4295391	Dřevorubecká bageta - střední
25	4300351	Dřevorubecký chléb
25	4294411	Dřevorubecký chlebk

F

26	4295396	Farmářský chléb
13	4227660	Fit bageta - malá
43	4293523	Formanova koláčky Mix - PROFI
43	4293547	Formanova koláčky s borůvkovou náplní - PROFI
43	4293545	Formanova koláčky s makovou náplní - PROFI
43	4293543	Formanova koláčky s tvarohovou náplní s meruňkovou příchutí - PROFI
15	4227670	Francouzská bageta
13	4227680	Francouzská bageta - střední
14	4296379	Francouzská bageta - střední KLASIK

H

23	4075001	Hot dog bulka
23	4075114	Hot dog rohlík
23	4075107	Hot dog rohlík tmavý
23	4075126	Hot dog rohlík XXL

CH

45	4276495	Cheesecake
45	4276498	Cheesecake s kakaovou drobenkou
26	4295412	Chléb s dýní
27	4295411	Chléb se slunečnicí
12	4229750	Chlebová rolka cereální - malá

I

48	4208386	Italská kostka s bylinkami Gusto Grande
----	---------	---

J

38	4206103	Jablečná kapsa
44	4276494	Jablečný dort s drobenkou

K

22	4294347	Kaiserka cereální
22	4296386	Kaiserka cereální KLASIK
21	4294344	Kaiserka natural
22	4205430	Kaiserka s mákem
21	4293369	Kaiserka se špaldou
21	4294357	Kaiserka speciál
44	4276542	Kakaový dort s rakytníkem
17	4297757	Katalánská bageta - malá
17	4296352	Katalánská bageta - malá KLASIK
27	4219040	Kminový chléb
42	4237811	Kobliha s džemem
42	4250254	Kobliha s meruňkovou náplní
42	4250250	Kobliha s nugátovou náplní
43	4241106	Koláč mix
14	4229820	Kornbageta - střední
16	4294259	Kostka s dýní
34	4206268	Kostka s pudinkem

L

25	4295550	Lámankový chléb
38	4206209	Listové těsto – plátek
51	5001640	Louhovaný kaštánek
51	5001638	Louhovaný preclík
51	5001639	Louhovaný rohlík

M

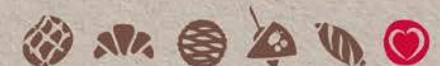
32	4208216	Maková taštička
44	5001790	Makový dort
32	4208364	Makový hřeben
36	4206173	Máslový croissant
36	4206113	Máslový croissant
36	5000914	Máslový croissant - KLASIK



36	4206120	Máslový croissant premium
32	4208350	Máslový choco twister
35	4201628	Máslový multicereální croissant
20	4295375	Maxi ciabatta
37	4206116	Maxi croissant s máslem
23	4294547	Maxi hamburgerová bulka
23	4075067	Maxi hot dog bulka
36	4206142	Maxi máslový croissant
38	4206106	Meruňková kapsa
12	4300129	Mini bageta malá světlá
15	4070102	Mini ciabatta KLASIK
16	4295385	Mini ciabatta s olivami
35	4208193	Mini croissant
35	4208187	Mini croissant s máslem
38	4208404	Mini duo závin s pudinkem a višňovou náplní
34	4208259	Mini jablčný zákusek
31	4208212	Mini jablčný závin
21	4300226	Mini kaiserka cereální
21	4300148	Mini kaiserka natural
21	4294345	Mini kaiserkry - mix
35	4208191	Mini máslový croissant
30	4208315	Mini máslový šnek s rozinkami
30	4208316	Mini máslový závitek s čokoládovou náplní
34	4208258	Mini meruňkový zákusek
34	4208271	Mini mřížky mix
30	4350034	Mini šnek s ořechovou náplní
30	4206344	Mini šnek s rozinkami s máslem
34	4208257	Mini višňový zákusek
31	4208189	Mini závitek s máslem s čokoládovou náplní
33	4208368	Mix hřebenů mák a tvaroh
49	4206119	Mřížka brokolice a sýr
33	4208276	Mřížka pudink a maliny
50	4208341	Mřížka s párkem a ljutencí
33	4208275	Mřížka tvaroh a borůvky
42	4294250	Muffin s borůvkami
42	4294249	Muffin s čokoládou
42	4294248	Muffin s vanilkovou příchutí
35	4201630	Multicereální croissant
35	4201643	Multicereální croissant s máslem
26	4295383	Multicereální chléb
N	4295542	Neapolský chléb

O	31	4208214	Oříšková taštička
P	24	2104306	Panini bageta
	50	4294279	Panini plněné quattro formaggi
	50	4294280	Panini plněné šunka, sýr, pesto
	12	4229742	Piccolo bageta - malá
	12	4229768	Piccolo bageta - malá KLASIK
	44	4276541	Pistácirový dort s višňemi
	50	4292123	Pizza bageta pikant
	49	4292122	Pizza bageta rajče a mozzarella
	49	4292120	Pizza bageta šunka a sýr
	49	4292121	Pizza bageta vegetariana
	32	4208325	Pletenec s pekanovými ořechy a javorovým sirupem
	32	4208213	Povidlová taštička
	24	2104344	Předgrilované a předkrojené panini
	24	2104218	Předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou
R	20	4297667	Rustikální bageta
	18	4295378	Rustikální bageta - střední
	19	4295400	Rustikální bageta s pohankou - střední
	19	4296350	Rustikální bageta s pohankou - střední KLASIK
	24	4300362	Rustikální bramborový chléb
	24	4300361	Rustikální semolinový chléb
Ř	15	4295508	Řemeslná bageta s kvasem
	25	4030102	Řemeslný chléb s kvasem
S	48	4206400	Sedmizrnný rohlík
	25	4030100	Selský chléb s kvasem
	48	4208332	Snack Madeland se šunkou
	14	4229810	Staročeská bageta
	27	2307013	Světlý farmářský chléb
	48	4208235	Sýrový šnek

Š	34	4206267	Šáteček s tvarohem
	30	4208254	Šnek s rozinkami a pudinkem
	30	4208238	Šnek se skořici
	14	4229808	Špaldová bageta
	49	4208297	Špenátová taštička
T	44	4276496	Švestkový dort s drobenkou
	45	4280986	Tartaletka
	16	4295380	Tmavá kostka
	18	4227674	Tmavá rustikální bageta - střední
	27	2307014	Tmavý farmářský chléb
	26	4294413	Tmavý vícezrnný chléb
	17	4297770	Toskánská bageta - malá
	17	4296354	Toskánská bageta - malá KLASIK
	31	4208215	Tvarohová taštička
	33	4208365	Tvarohový hřeben
	45	4276543	Tvarohový řez s kakaovou polevou
V	14	4293325	Venkovská bageta s kváskem
	19	4295367	Venkovská ciabatta s provensálským kořením
	38	4206105	Višňová kapsa
Z	33	4208285	Zákusek pudink a jahody
	33	4208358	Zákusek pudink a rybíz
	31	4208210	Závitek s čokoládovou náplní
	31	4208229	Závitek s čokoládovou náplní a pudinkem
Ž	17	4295553	Žitná bagetka cereální
	16	4295554	Žitná kostka rustic
	16	4035076	Žitná kostka s vysokým obsahem vlákniny



OBJEDNÁNÍ PŘES INTERNET

NEJJEDNODUŠŠÍ OBJEDNÁVKÁ

The screenshot shows the login interface for the La Lorraine Bakery Group website. At the top left is the logo 'La Lorraine BAKERY GROUP'. At the top right is a language selection dropdown set to 'Čeština' (Czech). Below the logo is a photograph of various bread products. To the right of the photo are seven numbered input fields:

- 3: Zákaznické číslo (Customer number) - An input field.
- 4: Uživatelské jméno (User name) - An input field.
- 5: Heslo (Password) - An input field.
- 6: Zapomenuté heslo? (Forgot password?) - A link.
- 7: PŘIHLÁŠENÍ (Log in) - A pink button.

Below the input fields are links for 'Všeobecné podmínky' (General terms), 'Privacy policy', 'Politika používání souborů cookies' (Cookie usage policy), 'Zákaznické centrum' (Customer center), and 'Kontaktní údaje' (Contact details). At the bottom left, there's a checkbox for accepting cookies with the text 'Ano, souhlasím s použitím cookies na této webové stránce.' (Yes, I agree to the use of cookies on this website.) and a 'Souhlasím' (I agree) button. The number '1' is in a circle at the bottom left corner of the form area.

- Heart icon: Nejpohodlnější způsob objednání je dostupný 24 hodin denně, 7 dní v týdnu.
- Heart icon: Pro jeho aktivaci stačí kontaktovat vašeho obchodního zástupce nebo linku 312 511 511.
- Heart icon: Kdykoliv můžete objednat pečivo, které potřebujete. Objednávku odešlete v jakoukoliv denní hodinu, v klidu a beze stresu.
- Heart icon: Můžete si prohlédnout foto výrobku i jeho podrobný popis.

OTEVŘETE WEBOVOU STRÁNKU

<https://order.llbg.com>

PŘIHLÁŠENÍ

- 1 **Používání cookies:** klikněte a povolte jejich používání, pokud nepovolite cookies, systém vás nepustí dál
- 2 **Volba jazyka:** Čeština / Nizozemština / Francouzština / Angličtina
- 3 **Zákaznické číslo:** vaše zákaznické číslo
- 4 **Uživatelské jméno:** vaše osobní uživatelské jméno

Uživatelské jméno

- Uživatel 1
- Uživatel 2**

CHCETE PŘIDAT UŽIVATELE?
Pošlete jejich jméno a adresu e-mailem na objednavky@llbg.com



OBJEDNÁVKA

5 Zákaznické heslo:

Můj účet

- Informace o mém účtu
- Historie objednávek
- Vratné obaly
- Moje zprávy
- Odeslat reklamaci
- Napsat zprávu

Aktualizovat heslo

Současné heslo

Nové heslo

Minimální počet znaků je 8

Potvrďte nové heslo

Zrušit Aktualizovat heslo

Při prvním použití se přihlaste pomocí hesla, které jsme vám přidělili.
Pak si můžete zvolit své vlastní osobní heslo.
Heslo musí mít aspoň 8 znaků: čísla, velká i malá písmena.

6 Zapomenuté heslo:

Zapomněli jste heslo?

Prosím zadejte e-mailovou adresu pro přihlášení a stiskněte „Odeslat“. Odkaz pro změnu vašeho přístupového hesla Vám bude odeslán na uvedenou adresu. Z bezpečnostních důvodů bude tento odkaz platný pouze po dobu 30 minut.

E-mailová adresa

Odeslat

7 Přihlášení:

Pokud je tlačítko „vybledlé“ a nelze na něj kliknout, pravděpodobně jste přeskočili bod 1 – povolení cookies.

8 Pro objednávku stačí: kliknout na nákupní vozík

Skupina produktů	Objednat dnes pro dodání v	Objednat dnes před	Budoucí dodávky
Mražené pečivo	Pá-23-06-19	14:00	So-24-06-19

9 Vybrat z jednotlivých kategorií pečivo, o jaké máte zájem:

Vyhledat pomocí kategorie, čísla produktu, názvu produktu,...

Search

Běžné pečivo > Cukrárna / donuty > Sladké pečivo > Slané pečivo > Raw materials

CZK 0,00 CZK 0,00 CZK 0,00 CZK 0,00 CZK 0,00

Zobrazit pouze položky objednávky Skrýt vyloučené položky

10 Do políčka za číslem výrobku napište počet kartonů:

Čoko croissant s lískooříškovou náplní	5001647	<input type="text"/> 1 karton = 60 kusů	CZK 1075,200	<input type="checkbox"/>
Croissant s máslem	4206139	<input type="text"/> 1 karton = 80 kusů	CZK 488,800	<input type="checkbox"/>
Dvoubarevný croissant s čokoládovou náplní	5001673	<input type="text"/> 1 karton = 40 kusů	CZK 689,200	<input type="checkbox"/>

11 Objednávku odešlete pomocí červeného tlačítka na konci stránky:

Objednat





LA LORRAINE, A.S.

U Kožovy hory 2748 | 272 01 Kladno | Česká republika

e-mail: objednavky@llbg.com | t: +420 312 511 511 | f: +420 312 687 306 | f: +420 312 666 145

www.lalorraine.cz | [@LaLorraineCeskaRepublika](#) | [@lalorraineceskarepublika](#)