



SORTIMENT

2022




La Lorraine

Pečenie je naša vášeň



A chef in a dark uniform is shown in profile, holding a large, golden-brown loaf of bread. He is looking down at the bread with a focused expression. The background shows shelves filled with more loaves of bread, suggesting a bakery or a professional kitchen. The lighting is warm and focused on the chef and the bread he is holding.

MY SME LA LORRAINE
PEČENIE JE NAŠA VÁŠEŇ





La Lorraine

Pečenie je naša vášeň

Tvorí nás naše korene. Naše pekárske dedičstvo začalo už v roku 1939. Podporujeme remeselné tradície a sme hrdí na to, že prinášame najlepšie pečivo vo svojej triede. Využívame vedu a najnovšie technológie na dosiahnutie najvyššej kvality našej práce.

To všetko robíme s jediným cieľom a poslaním: piecť tie najlepšie výrobky, ktoré sú dostupné pre všetkých.



ŽIJEME PRE PEKÁRSKE REMESLO

Rozumieme zrnu a semenkam, droždiu, aj múke.
Neodpočinieme si, kým nedoladíme perfektnú kôrku
a vzdušnú striedku. To, na čom nám záleží - ste vy,
váš úspech v podnikaní a spokojnosť vašich zákazníkov
od prvého sústa.







Z POL'A
AŽ NA STÔL



NAŠA ZNAČKA KVALITY

Tri zrnká hrdo korunujú logo našej značky a vyjadrujú náš záväzok kvality remeselnej pekárne dostupnej pre všetkých. Každé zrnko v našom symbole predstavuje časť prísľubu našej kvality. Najmodernejšia pekárska technológia, znalosti remeselných tradícií a know-how, a náš záväzok dodávať špičkové produkty.

Naša značka kvality je tu preto, aby ukázala náš záväzok ku kvalite v celom našom hodnotovom reťazci. Od poľa až po prvé sústo. Od kôrky ku striedke.





CHLIEB A SLANÉ PEČIVO

Klasický, aj autentický, tradičný, aj praktický. Veľký, malý, mäkký, chrumkavý, pečený v kamennej peci, s kvasom, alebo pekárskym droždím.



SLADKÉ PEČIVO

Zháňate tortu? Koláče? Alebo brownies, muffiny a sušienky? Okúzlite chuťové poháriky svojich zákazníkov svetovými klasikami, aj obľúbenými miestnymi produktami.



VIENNOISERIE

Od croissantov po závitky s čokoládou, od slimákov s hrozičkami po klasiku so zlatistým krémom, tradičné, alebo nápadité.



SLANÉ SNACKY

Rozmaznajte svojich zákazníkov našou klasikou, alebo im ponúknite snacky v tej najvyššej kvalite - neodolateľné a praktické.



OBSAH



CHLIEB A SLANÉ PEČIVO

10

- BAGETY 12
- RUSTIKÁLNE BAGETY,
KOCKY, CIABATTY 15
- KAIZEKY, DALAMÁNKY 19
- HAMBURGEROVÉ ŽEMLE,
HOT DOG ŽEMLE A PANINI 20
- CHLEBY 21



VIENNOISERIE

24

- PEČIVO Z PLUNDROVÉHO CESTA 26
- CROISSANTY 30
- PEČIVO Z LÍSTKOVÉHO CESTA 31



SLADKÉ PEČIVO

32

- ŠÍŠKY, MUFFINY 34
- KOLÁČIKY 35
- TORTY 36



SLANÉ SNACKY

38

- SLANÉ PEČIVO A SNACKY 40



CHLIEB A SLANÉ PEČIVO

Jemné, chrumkavé, alebo pečené v kamennej peci. Slané pečivo je základom každého stola, aj regálu. S láskou pečieme aj ten najmenší kúsok, aby ste svojim zákazníkom mohli ponúknuť chutné, voňavé a dlho čerstvé pečivo.





BAGETY

4296358  
BAGETA MALÁ SVETLÁ KLASIK





 55 g  13 cm
 110  28
 20 min. **PLNE DOPEČENÉ**

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

4229743  
BAGETA MALÁ SVETLÁ



 55 g  13 cm
 110  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Malá svetlá bagetka v klasickom francúzskom štýle.

4229750  
CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA – MALÁ



 60 g  13 cm
 100  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.

Malá tmavá bagetka obohatená o pšeničné otruby a semienka slnečnice a ľanu.

4229753
BIO BAGETA SVETLÁ




 80 g  20 cm
 80  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.

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



STAROČESKÁ BAGETA

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

4229810 
 120 g  27 cm
 55  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.



4229742  
PICCOLO BAGETA – MALÁ








 80 g  20 cm
 80  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

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

4293326  
CEREÁLNA BAGETKA



 80 g  17,5 cm
 65  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 9 min.

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

4229602  
BYLINKOVÁ BAGETA



**SEZÓNNY
VÝROBOK**

 80 g  18,5 cm
 80  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

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

4227660  
GRAHAMOVÁ BAGETA – MALÁ



 95 g  20 cm
 70  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.

Stredne veľká bageta s pšeničnými otrubami.



BAGETY

4227680  
FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ



 120 g  26,5 cm
 55  28
 20 min. PREDPEČENÉ
 210 °C / 7-10 min.

Stredne veľká bageta v klasickom francúzskom štýle.

4296379  
FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ KLASIK



 120 g  26 cm
 55  28
 20 min. PLNE DOPEČENÉ

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

4229808  
ŠPALDOVÁ BAGETA



 120 g  27 cm
 55  28
 20 min. PREDPEČENÉ
 210 °C / 7-10 min.

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

4229820  
KORN BAGETA – STREDNÁ



 125 g  27 cm
 55  28
 20 min. PREDPEČENÉ
 210 °C / 7-10 min.

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

4227670  
FRANCÚZSKA BAGETA








 245 g  54 cm
 28  28
 20 min. PREDPEČENÉ
 210 °C / 7-10 min.

Veľká svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle. Ozdobená štyrmi šikmými rezní.

4229827  
ŠPALDOVÁ BAGETA



 130 g  25 cm
 80  20
 20 min. PREDPEČENÉ
 200 °C / 6-9 min.

Stredne veľká bageta obsahujúca 20% špaldovej celozrnnej múky, ľanové semienko a jačmenný slad. Dochutená semenkami anýzu, fenyleku a koriandra.



RUSTIKÁLNE BAGETY, KOCKY, CIABATTY

2104238   
BANKETKA SVETLÁ



 30 g  11 cm
 200  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min.

Svetlá banketka s vláchnou poréznu striedkou a chrumkavou kôrkou.

2104239   
BANKETKA TOSKÁNSKA



 30 g  11 cm
 200  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min.

Viaczrná banketka s ražnou múkou a sójovou drvinou, ozdobená zmesou ľanových semienok.

4295380   
TMAVÁ KOCKA



 60 g  7,5-9 cm
 90  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

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

2104240   
BANKETKA TMAVÁ






 30 g  11 cm
 200  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min.

Tmavá viaczrná banketka so sójovými vločkami a slnečnicou.

4295376   
CIABATTA NATURAL



 60 g  8,5 cm
 90  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Mini svetlá ciabatta s vláchnou poréznu striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4035076    
RAŽNÁ KOCKA S VYSOKÝM OBSAHOM VLÁKNINY



 87 g  4,5-8 cm
 70  30
 20-40 min. **PREDPEČENÉ**
 180-200 °C / 9-13 min.

Ražná kocka s vysokým podielom slnečnicových a ľanových semienok.



RUSTIKÁLNE BAGETY, KOCKY, CIABATTY

4294259   
KOCKA S TEKVICOU



 70 g  9,5 cm
 90  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

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

4295553    
RAŽNÁ BAGETKA CEREÁLNA



 100 g  20,5 cm
 76  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-8 min.

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

4297757   
KATALÁNSKA BAGETA - MALÁ




 80 g  15 cm
 70  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Originálne tvarovaná bagetka s vláčnou poréznu striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou, s ražným kvasom. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4295554    
RAŽNÁ KOCKA RUSTIC



 85 g  10 cm
 90  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-8 min.

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

4295328   
BIO ŠPALDOVÝ DIAMANT RUSTIC









 70 g  16,5 cm
 75  28
PREDPEČENÉ
 200 °C / 7-10 min.

Originálne tvarovaná viacvrstvná bagetka so špaldovou múkou, ľanovými a slnečnicovými semienkami. Certifikácia BIO.

4297770   
TOSKÁNSKA BAGETA – MALÁ



 80 g  15 cm
 70  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 6-9 min.

Viacvrstvná bagetka s ražnou múkou a sójovou drvinou. Ozdobená zmesou ľanových semienok.



4295378   

RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



 130 g

 25 cm

 40

 32

 20 min.

PREDPEČENÉ

 210 °C / 6-9 min.

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

4295400   

RUSTIKÁLNA BAGETA S POHÁNKOU – STREDNÁ



 130 g

 25 cm

 40

 28

 20 min.

PREDPEČENÉ

 200 °C / 6-9 min.

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

4227674   

TMAVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



 130 g

 25 cm

 40

 28

 20 min.

PREDPEČENÉ

 210 °C / 6-9 min.

Tmavá pšeničná bageta s vláčnou poréznuou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295367   

VIDIECKA CIABATA S PROVENSÁLSKYM KORENÍM



 130 g

 15,5 cm

 50

 32

 20 min.

PREDPEČENÉ

 210 °C / 6-9 min.


Ciabatta s ľahkou vzdušnou striedkou plnou aromatických bylínok (oregano, bazalka, tymian, majorán, rozmarín a šalvia). Obohatená o olivový olej. Ozdobená atraktívnym posypom zo sušených bylínok.




CIABATA S OLIVAMI

Stredne veľká ciabatta obohatená o kúsky čiernych olív.

4295374   

 90 g


 11 cm

 70

 32

 20 min.

PREDPEČENÉ

 210 °C / 6-9 min.



4295391   

DREVORUBAČSKÁ BAGETA – STREDNÁ



 160 g

 40

 20 min.

 210 °C / 6-9 min.

 25-28 cm

 32

PREDPEČENÉ

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

4295375   

MAXI CIABATTA



 250 g

 24

 20 min.

 210 °C / 7-10 min.

 34-37 cm

 32

PREDPEČENÉ

Veľká pšeničná ciabatta s vláčnou poréznuou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.



KAIZERKY A DALAMÁNKY

4300148  
MINI KAIZERKA NATURAL





 35 g  8-9 cm
 150  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 5-7 min.

Svetlé pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Ideálne na prípravu malých sendvičov či ako príloha.

4300226  
MINI KAIZERKA CEREÁLNA




 35 g  8-9 cm
 150  32
 20-30 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 5-7 min.

Tmavé mini pečivo s cereáliami, semienkami a typickou razbou na povrchu. Ozdobené semienkami ľanu. Ideálne na prípravu malých sendvičov či ako príloha.

4294345  
MINI KAIZERKY – MIX



 35 g  8 cm
 2 x (3 x 25)  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 190 °C / 8-10 min.

Kolekcia mini svetlého pečiva s typickou razbou na povrchu. Balenie obsahuje kaizerky natural, so sezamom a s makom.

4294344  
KAIZERKA NATURAL



 60 g  10,5 cm
 95  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.







Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu.



KAIZERKA CEREÁLNA

Viaczrnné pečivo obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú jačmennú sladovú múku. S typickou razbou na povrchu. Posypané zmesou ľanu.

4294347   

 60 g  10 cm
 100  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.



HAMBURGEROVÉ ŽEMLE, HOT DOG ŽEMLE A PANIN

4294547  
MAXI HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA



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

Predkrojená okrúhla žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou. S typickou jemne sladkastou chuťou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Žemľu môžeme aj krátko opiecť na grile (2' / 230 °C) alebo prehriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).

4075067  
MAXI HOTDOGOVÁ ŽEMĽA



 85 g  19,5 cm
 32  68
 60 min. **NA ROZMRAZENIE**
 230 °C / 2 min. **A PODÁVANIE**

Predkrojená oválna žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou. S typickou jemne sladkastou chuťou. V maxi veľkosti.

4075001  
HOT DOG ŽEMĽA



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

Plne dopečený hot dog v newyorskom štýle. Predkrojený.

4075114  
HOT DOG ROŽOK



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

Pšeničný, plne dopečený rožok, pripravený na naplnenie.

4075126  
HOT DOG ROŽOK XXL









NOVINKA

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

Pšeničný, plne dopečený rožok, pripravený na naplnenie.

2104306  
PANINI BAGETA



 125 g  27 cm
 45  40
 30 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 4-6 min.

Svetlá bageta strednej veľkosti určená na prípravu panini. Pripravená na zapekanie na grile.





PREDGRILOVANÉ A PREDKRÁJANÉ PANINI

Plne dopečená, predkrojená a predgrilovaná stredná bageta pripravená na plnenie a grilovanie.

2104344  
 110 g  21 cm
 55  40
 30 min. **PLNE DOPEČENÉ**
 200 °C / 4-6 min.

CHLEBY

4294411   
DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK





 360 g  28
 20 **PREDPEČENÉ**
 45 min.
 200 °C / 8-10 min.

Atraktívne tvarovaný viacvrchný chlebič s vláčnymi sójovými bôbmi. Obohatený zmesou ľanu, slnečnice a otrúb. Ručne tvarovaný.

4295383   
MULTICERÉALNY CHLIEB








 420 g  28
 15 **PREDPEČENÉ**
 60 min.
 200 °C / 8-10 min.

Viacvrchný chlieb s ovsenými vločkami, slnečnicou, ľanovými semenkami a kukuričnou múkou. Ozdobený tromi šikmými rezmi.

4294413   
TMAVÝ VIACVRNNÝ CHLIEB








 420 g  28
 16 **PREDPEČENÉ**
 60 min.
 210 °C / 8-10 min.

Tmavý viacvrchný chlieb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovsenými vločkami, ľanovými semenkami a vláčnymi sójovými bôbmi. Zdobený cereálnym posypom s ovsenými vločkami a semenkami.

4295396   
FARMÁRSKY CHLIEB



 420 g  32
 15 **PREDPEČENÉ**
 60 min.
 200 °C / 8-10 min.






Tmavý pšenično-ražný chlieb obohatený o cereálie a semenka (ľan, slnečnica, sójové a ovsené vločky).



CHLEBY

4300361  
RUSTIKÁLNY SEMOLINOVÝ CHLIEB



 420 g
 16  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 190 °C / 10-12 min.

Rustikálny chlieb obsahujúci semolinu - jedna z najcennejších a najstarších odrôd tvrdozrnnej pšenice, ktoré obsahuje viac minerálov a udržuje striedku dlhšie vlhkú.

4030102    
REMESELNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



 450 g
 14  28
 30 min. **PREDPEČENÉ**
 170-190 °C / 10-12 min.

Chlieb okrúhleho tvaru s pšeničnou, ražnou a pšeničnou grahamovou múkou. Obsahuje pšeničný kvások.

4295412   
CHLIEB S TEKVICOU




 420 g
 18  28
 60 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min.

Pšenično-ražný chlieb s tekvicovými semienkami vnútri striedky aj na povrchu. Obohatený o pšeničné otruby.

4030107   
PŠENIČNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



 450 g
 14  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 14-16 min.

Pšeničný chlieb s kváskom s chrumkavou kôrkou zlatistej farby, ktorá je ozdobená rezmi.

4030100    
SEDLIACKY CHLIEB S KVÁSKOM



 450 g
 14  28
 30 min. **PREDPEČENÉ**
 170-190 °C / 10-12 min.

Tradičný chlieb z pšeničnej a ražnej múky, s chrumkavou kôrkou. Obsahuje pšeničný kvások, ktorý dodáva chlebu tradičnú chuť.

4295546   
CEREÁLNY CHLIEB



 420 g
 18  28
 60 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min.

Viaczrnný chlieb s pšeničnými otrubami, ľanovými a slnečnicovými semienkami. S bohatým posypom z ľanových semienok.





CHLIEB SO SLNEČNICOU

Pšenično-ražný chlieb so slnečnicovými
semienkami vnútri striedky aj na povrchu.

4295411



420 g

18

60 min.

200 °C / 8-10 min.

28

PREDPEČENÉ





VIENNOISERIE

Naše pečivo z plúndrového a lístkového cesta učaruje vašim zákazníkom svojou skvelou chuťou. Chrumkavé a nadýchané, navyiac okúzľujúce aj svojou typickou vôňou. Jednoznačná láska od prvého momentu, až do posledného sústa.





PLUNDROVÉ PEČIVO

4208254 SLIMÁK S HROZIENKAMI A PUDINGOM




 95 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Slimák plnený pudingom a hrozienkami.

4208238 SLIMÁK SO ŠKORICOU







 95 g
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Slimák z jemného plundrového cesta s maslom. Plnený bohatou škoricovou náplňou s vládnou štruktúrou. Chrumková kôrka zdobená kryštálkami cukru.

4208210 ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU



 70 g
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Veľký závitok s dvomi pásikmi čokoládovej náplne.

4208315 MINI MASLOVÝ SLIMÁK S HROZIENKAMI



 25 g
 2 x 75  88
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

Mini slimák s výraznou maslovou chuťou a vôňou. Plnený pudingom a hrozienkami.

4208316 MINI MASLOVÝ ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU



 25 g
 2 x 75  88
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

Mini závitok s výraznou maslovou chuťou a vôňou. S dvoma prúžkami čokoládovej náplne.

4208212 MINI JABLKOVÝ ZÁVIN



 100 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Malý závin plnený jablkovou náplňou so škorickou. Na povrchu ozdobený drobnými zárezními.



4208214 
ORIEŠKOVÁ TAŠTIČKA







 100 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Taštička s jemnou náplňou s karamelom a lieskovými orieškami. Na povrchu posypaná drvenými lieskovými orieškami.

4208216 
MAKOVÁ TAŠTIČKA



 100 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Taštička s vláčnou makovou náplňou. Na povrchu posypaná celými makovými zrnčkami.

4208325 
PLETENEC S PEKANOVÝMI ORECHAMI A JAVOROVÝM SIRUPOM



 100 g
 2 x 40  56
 40 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Atraktívne zapletené pečivo z jemného plúdrového cesta s pekanovými orechami a javorovým sirupom.

4208215 
TVARHOVÁ TAŠTIČKA




 100 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Taštička s tvarohovou náplňou s hrozičkami.

4208213 
LEKVÁROVÁ TAŠTIČKA



 100 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-15 min.

Taštička s tradičnou lekvárovou náplňou.

4208350 
MASLOVÝ ČOKO TWISTER



 100 g  6 cm
 6 x 26  56
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Atraktívne tvarovaný, ručne zatočený maslový twister plnený pudíngom a čokoládovými kúskami.



PLUNDROVÉ PEČIVO

4208324 
ČOKOTWIST



 90 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Atraktívne tvarovaný a ručne zatočený twist plnený pudingom a čokoládovými kúskami.

4208275 
MRIEŽKA TVAROH A ČUČORIEDKY




 80 g
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami tvarohovej náplne a jedným prúžkom čučoriedkovej náplne.

4208358 
ZÁKUSOK PUDING A RÍBEZLE



 100 g  13,5 cm
 70  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Veľký zákusok bohato plnený krémovo jemným pudingom a pikantne ríbezľovou náplňou.

4208364 
MAKOVÝ HREBEŇ






 120 g  12
 40  56
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Atraktívne tvarovaný hrebeň z jemného plundrového cesta bohato plnený makovou náplňou.

4208276 
MRIEŽKA PUDING A MALINY



 80 g
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami pudingovej náplne a jedným prúžkom malinovej náplne.

4208285 
ZÁKUSOK PUDING A JAHODY



 110 g
 40  72
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.








Veľký zákusok s pudingovou a jahodovou náplňou.





KOCKA S PUDINGOM





Kocka s jemnou pudingovou náplňou. Ideálne sa hodí na zdobenie polevami, gélom, orieškami, čokoládou či sladkými posypmi.

4206268 
 100 g
 2 x 40  48
 35 min.  PREDKYSNUTÉ
 180-190 °C / 12-16 min.



4208259 
MINI JABLKOVÝ ZÁKUSOK



 45 g
 3 x 40  48
 30 min.  PREDKYSNUTÉ
 180-190 °C / 10-12 min.

Mini mriežka s jablčnou náplňou.

4208257 
MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSOK



 45 g
 3 x 40  48
 30 min.  PREDKYSNUTÉ
 180-190 °C / 10-12 min.

Mini mriežka s višňovou náplňou.



CROISSANTY

4208191 MINI MASLOVÝ CROISSANT



 25 g
 2 x 75  88
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

Klasický francúzsky croissant v mini veľkosti. S výraznou maslovou chuťou a vôňou.

4201628 MASLOVÝ MULTICEREÁLNY CROISSANT







 80 g
 2 x 40  48
 30-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Prémiový multicereálny croissant z maslového plúndrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrúb, špaldových a pšeničných vločiek. Zdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4201643 MULTICEREÁLNY CROISSANT S MASLOM



 80 g
 2 x 40  48
 30-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Prémiový multicereálny croissant z plúndrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrúb, špaldových a pšeničných vločiek. Zdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4206120 MASLOVÝ CROISSANT PREMIUM



 70 g
 3 x 35  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Prémiový maslový croissant s 25% masla, vďaka ktorému má extra bohatú maslovú chuť a vôňu. Vyniká bohatým listovaním a chrumkavou lesklou kôrkou s výraznými závitmi.

4206113 MASLOVÝ CROISSANT



 65 g
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180 °C / 12-16 min.

Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou.

4206139 CROISSANT S MASLOM



 65 g
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.


Klasický croissant s prídavkom masla. S jemnou maslovou chuťou a vôňou.











CROISSANT S LIESKOVO- ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU

Croissant bohato plnený lahodnou lieskovo-orieškovou náplňou, ozdobený čokoládovými kúskami.

4206157 

 95 g  15 cm
 2 x 30  56
 40 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

4206122  

CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLŇOU



 95 g  15 cm
 2 x 30  56
 40 min. **PREDKYSNUTÉ**
 185 °C / 12-16 min.

Croissant bohato plnený lahodnou jahodovou náplňou s vysokým podielom ovocia. Ozdobený farebným posypom.

4206123  

CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



 95 g  15 cm
 2 x 30  56
 40 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Croissant bohato plnený lahodnou marhuľovou náplňou s vysokým podielom ovocia. Zdobený farebným posypom.

LÍSTKOVÉ PEČIVO

4206105  

VIŠŇOVÁ TAŠTIČKA



 120 g  44
 60 **K DOPEČENÍ**
 0-15 min.
 170-185 °C / 20-25 min.

Taštička z listkového cesta s višňovou náplňou, s kúskami višni. Posypaná kryštálovým cukrom.

4206106  

MARHUĽOVÁ TAŠTIČKA



 103 g  44
 90 **K DOPEČENÍ**
 0-15 min.
 170-185 °C / 20-25 min.

Taštička z listkového cesta s marhuľovou náplňou, s kúskami marhúľ. Posypaná kryštálovým cukrom.





SLADKÉ PEČIVO

Kto by si občas nedal rád nejakú sladkú dobrotu? Vaši zákazníci rčíte áno. Vďaka našej sladkej pekárni im práve teraz môžete ponúknuť lahodné potešenie plné intenzívnych príchuťí, ktoré pohladí na duši, aj na jazyku.





ŠIŠKY, MUFFINY

4294250 
MUFFIN S ČUČORIEDKAMI



 100 g
 18
 30 min.

 120
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Veľký svetlý muffin s čučoriedkami, pečený v tmavohnedom „tulip“ košíčku.

4294248 
MUFFIN S VANILKOVOU PRÍCHUŤOU



 100 g
 18
 30 min.

 120
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Veľký svetlý muffin s vanilkovou príchuťou, pečený v tmavohnedom „tulip“ košíčku.



MUFFIN S ČOKOLÁDOU

Veľký tmavý muffin s čokoládovými hruškami vnútri cesta aj na povrchu. Pečený v tmavohnedom „tulip“ košíčku.

4294049 
 100 g
 18
 30 min.

 120
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE



KOLÁČKY

4293543 

FORMANOVÉ KOLÁČIKY S TVAROHOVOU NÁPLŇOU S MARHUĽOVOU PRÍCHUŤOU – PROFÍ



 40 g

 14 x 6

 30 min.

 200-210 °C / 4-5 min.

 64

PREDPEČENÉ

Koláčik z kysnutého cesta s jemnou tvarohovou náplňou s kúskami papáje a marhuľovou príchuťou. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293545 

FORMANOVÉ KOLÁČIKY S MAKOVOU NÁPLŇOU – PROFÍ



 40 g

 14 x 6

 30 min.

 200-210 °C / 4-5 min.

 6 cm

 64

PREDPEČENÉ

Koláčik z kysnutého cesta s veľmi vláčnou makovou náplňou so škoricou. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293547 

FORMANOVÉ KOLÁČIKY S ČUČORIEDKOVOU NÁPLŇOU – PROFÍ



 40 g

 14 x 6

 30 min.

 200-210 °C / 4-5 min.

 64

PREDPEČENÉ

Koláčik z kysnutého cesta s veľmi vláčnou makovou náplňou so škoricou. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4241106 

KOLÁČ MIX



 40 g

 14 x 6

 30 min.

 200-210 °C / 4-5 min.

 6 cm

 64

PREDPEČENÉ

Tradičný koláč s náplňou s jahodami, tvarohom a makom.



TORTY

4276540

ČUČORIEDKOVÝ MRIEŽKOVANÝ KOLÁČ



NOVINKA

🕒 1300 g

🔪 28

📦 10 x 130 g

📦 90

🌡️ 4-8 °C / 6 hod.

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Tradičný koláč z lineckého cesta s čučoriedkovou náplňou, posypaný drobenkou a dekorovaný mriežkou. Predkrájaný na 10 dielov.

4276496

SLIVKOVÁ TORTA S POSÝPKOU



🕒 1250 g

📦 8

🌡️ 5-6 hod.

📦 54

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta so slivkovou náplňou so škoricou. Zdobená posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

4276495

TVARHOVÁ TORTA



🕒 1250 g

📦 8

🌡️ 5-6 hod.

📦 54

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta s pečenou tvarohovou náplňou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

4276494

JABLKOVÁ TORTA S POSÝPKOU



🕒 1250 g

📦 8

🌡️ 5-6 hod.

📦 54

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta s jablkovou náplňou, hrozienkami a škoricou. Ozdobená posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

4276542

KAKAOVÁ TORTA S RAKYTNÍKOM



NOVINKA

🕒 996 g

📦 12 x 83 g

🌡️ 4-8 °C / 6 hod.

🔪 23

📦 120

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Atraktívna torta s tmavým kakaovým korpusom - ktorý je preložený krémom s rakytníkom, dekorovaná smotanovým krémom a dozdobená glazúrou s rakytníkom.

4276498

TVARHOVÁ TORTA S KAKAOVOU POSÝPKOU



🕒 1000 g

📦 8

🌡️ 5-6 hod.

📦 54

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta z tmavého cesta s pečenou tvarohovou náplňou. Ozdobená kakaovou posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.



NOVINKA



PISTÁCIOVÁ TORTA S VIŠŇAMI

Slávnostná torta zo svetlého korpusu s jemne pomletými pistáciami, preložená vrstvou smotanovo-jogurtového krému s ovocnou náplňou s višňami, potiahnutá krémom z bielej čokolády a dekorovaná kúskami pistácií.

4276541

📦 1260 g

📏 12 x 105 g

🕒 4-8 °C / 6 hod.

📏 23 cm

📏 120

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

NOVINKA



TVAROHOVÝ REZ S KAKAOVOU POLEVOU

Oblúbený dezert, ktorý sa skladá z tmavého korpusu, vrstvy tvarohu so smotanou, je poliaty kakaovou polevou a dekorovaný strúhaným kokosom. Predkrájaný na 30 dielikov.

4276543

📦 3600 g

📏 30 x 120 g

🕒 4-8 °C / 6 hod.

📏 40 x 30 cm

📏 80

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE





SLANÉ SNACKY

Dozlatista pečené slané dobroty si získajú
nejedného nadšeného zákazníka. Perfektné
na každú príležitosť. Od chuťovky na
cestu, cez rýchle raňajky, až po základ
pohodového obeda.





AM
HOT
CUP

SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4208235 SYROVÝ SLIMÁK



 100 g
 2 x 30  48
 45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Slimák z plúndrového cesta plnený bešamelovo-syrovou omáčkou. Na povrchu ozdobený strúhaným syrom.

4201604 CROISSANT SO SYROM



 60 g
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Slaný croissant z plúndrového cesta s tmavou zlatou kôrkou. Posypaný strúhaným syrom.

4208386 KOCKA GUSTO GRANDE




 80 g
 2 x 40  56
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Kocka z plúndrového cesta ozdobená tromi druhmi semienok. Vynikajúca chuť vďaka unikátnej zmesi bylín a sušenej zeleniny.

4206400 SEDEMZRNNÝ ROŽOK



 65 g
 80  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 190 °C / 4-5 min.

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



BALKÁNSKA TAŠTIČKA S ĽUTENICOU

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

4201614 
 95 g  48
 2 x 30 **PREDKYSNUTÉ**
 30 min.
 180-190 °C / 12-16 min.





SNACK MADELAND SO ŠUNKOU

Chrumkavá slaná mriežka z plúndrového cesta s náplňou zo šunky a lahodného syra Madeland.

4208332

🥞 90 g

📦 2 x 35

🕒 30-40 min.

🔥 180-190 °C / 13-16 min.

🍳 48

PREDKYSNUTÉ

4292122 

PIZZA BAGETA PARADAJKA A MOZZARELLA



🥞 100 g

📦 40

🔥 180-190 °C / 12-16 min.

📏 18 cm

🍳 72

PREDPEČENÉ

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

4208297 

ŠPENÁTOVÁ TAŠTIČKA



🥞 90 g

📦 2 x 40

🕒 40 min.

🔥 180-190 °C / 12-16 min.

📏 10 cm

🍳 56


PREDKYSNUTÉ

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



PIZZA BAGETA VEGETARIANA

Svetlá bageta s obľúbenou zeleninovou omáčkou z lútenice, posypaná kukuricou, cibuľou, kúskami červenej papriky a lístkami špenátu. Na povrchu ozdobená strúhanou goudou.

4292121 

🥞 100 g

📦 40

🔥 180-190 °C / 12-16 min.

📏 18 cm

🍳 72

PREDPEČENÉ





PIZZA BAGETA ŠUNKA A SYR

Svetlá bageta s kečupom, posypaná kockami kvalitnej šunky a kukuricou. Ozdobená strúhaným syrom gouda.

4292120

🍞 100 g

📦 40

🍴 18 cm

🍳 72

PREDPEČENÉ

🕒 180-190 °C / 12-16 min.

SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4292123

PIZZA BAGETA PIKANT



🍞 100 g

📦 40

🍴 18 cm

🍳 72

PREDPEČENÉ

🕒 180-190 °C / 12-16 min.

Svetlá bageta s ľutenicou, bohato posypaná kúskami klobásy, červenou paprikou a cibuľou. Ozdobená strúhaným syrom gouda.

4208341

MRIEŽKA S PÁRKOM A ĽUTENICOU



🍞 83 g

📦 70 (2 x 35)

🕒 30 min.

🕒 180-190 °C / 12-16 min.

🍴 11,5 cm

🍳 56

PREDKYSNUTÉ

Jemné pečivo z plúndrového cesta plnené chutným párkom a zeleninovou ľutenicou.

5001638  
LÚHOVANÝ PRACLÍK



🍞 100 g

📦 80

🕒 20 min.

🕒 190 °C / 14 min.

🍳 40

NA DOPEČENIE

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

4208618

ANGLICKÁ KAIZERKA



🍞 85 g

📦 80

🕒 20 min.

🕒 210 °C / 6-9 min.

🍳 28

PREDPEČENÉ

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



ZÍSKAJTE TO NAJLEPŠIE Z TOHTO KATALÓGU

A STAŇTE SA MAJSTROM REMESLA

Technológia pečenia	PEČIVO PLNE DOPEČENÉ	Produkt bol počas výroby plne dopečený. Aby vypadal a chutil výborne, doporučujeme ho niekoľko minút piecť, alebo ohriať (rýchle pečenie). Ak produkt ohrievate, väčšinou nie je potrebné ho vopred rozmraziť. Pokiaľ to nie je ináč uvedené v inštrukciách.
	PEČIVO ČIASTOČNE UPEČENÉ	Produkt bol počas výroby čiastočne upečený. Aby vypadal a chutil výborne, je nutné ho dopiecť.
	PEČIVO NA DOPEČENIE	Produkt nebol počas výroby upečený, ale prešiel všetkými nevyhnutnými predchádzajúcimi krokmi. Tak, aby vypadal a chutil výborne. Je nutné ho dopiecť.
	PEČIVO PODÁVANÉ TEPLÉ	Produkt sa odporúča podávať teplý. Pokyny na pečenie/ohrievanie máte k dispozícii, aby sa minimalizoval čas potrebný na dosiahnutie teploty pri podávaní.
	PEČIVO NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE	Produkt nevyžaduje ďalšie pečenie/ohrievanie. Je nutné ho rozmraziť a následne podávať podľa uvedených inštrukcií.

UPOZORNENIE

Dovoľujeme si Vás upozorniť, že tento katalóg bol aktualizovaný v januári 2022. Hmotnosť a rozmery výrobkov sú spriemerované a môžu sa líšiť v rámci tolerancie. Uvedené údaje odpovedajú údajom produktu v mrazenom stave. Pokyny uvedené pri výrobkoch majú informatívny charakter a sú uvádzané s toleranciou +/- . Prítomnosť alergénov je uvedená na stránke: <https://specification.llbg.com>

Vysvetlivky piktogramov

	Priemerná hmotnosť produktu		Priemerná veľkosť produktu		Produkt je vhodný pre vegetariánov		Produkt je pripravený z kvásku
	Počet kusov v kartóne		Počet kartónov na palete		Produkt je vhodný pre vegánov		Produkt obsahuje vlákninu
	Čas na rozmrazenie		Teplota a čas pečenia		Produkt je upečený v kamennej peci		Produkt je bohatý na vlákninu



ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ

A

42 4208618 Anglická kaizerka

B

12 4229743 Bageta malá světlá
12 4296358 Bageta malá světlá KLASIK
40 4201614 Balkánska taštička s lutenicou
15 2104238 Banketka světlá
15 2104240 Banketka tmavá
15 2104239 Banketka toskánska
12 4229753 BIO bageta světlá
16 4295328 BIO špaldový diamant rustic
13 4229602 Bylinková bageta

C

13 4293326 Cereálna bagetka
22 4295546 Cereálny chlieb
15 4295376 Ciabatta natural
17 4295374 Ciabatta s olivami
31 4206122 Croissant s jahodovou náplňou
31 4206157 Croissant s lieskovooreškovou náplňou a čokoládou
30 4206139 Croissant s maslom
31 4206123 Croissant s marhuľovou náplňou
40 4201604 Croissant so syrom

Č

28 4208324 Čokotwist
36 4276540 Čučoriedkový mriežkový koláč

D

18 4295391 Drevorubačská bageta - stredná
21 4294411 Drevorubačský chlebič

F

21 4295396 Farmársky chlieb
35 4293547 Formanove koláčky s čučoriedkovou náplňou - PROFI
35 4293545 Formanove koláčky s makovou náplňou - PROFI
35 4293543 Formanove koláčky s tvarohovou náplňou s marhuľovou prichuťou - PROFI
14 4227670 Francúzska bageta
14 4227680 Francúzska bageta - stredná
14 4296379 Francúzska bageta - stredná KLASIK

F

13 4227660 Grahamová bageta - malá

H

20 4075114 Hot dog rožok
20 4075126 Hot dog rožok XXL
20 4075001 Hot dog zemeľa

CH

22 4295412 Chlieb s tekvicou
23 4295411 Chlieb so slnečnicou
12 4229750 Chlebová rolka cereálna - malá

I

48 4208386 Talianska kocka s bylinkami Gusto Grande

J

36 4276494 Jablková torta s posýpkou

K

19 4294347 Kaizerka cereálna
19 4294344 Kaizerka natural
36 4276542 Kakaová torta s rakytníkom
16 4297757 Katalánska bageta - malá
35 4241106 Koláč mix
14 4229820 Korn bageta - stredná
40 4208386 Kocka gusto grande
29 4206268 Kocka s pudingom
16 4294259 Kocka s tekvicou

L

27 4208213 Lekvárová taštička
42 5001638 Lúhovaný praclík



M

28	4208364	Makový hrebeň
27	4208216	Maková taštička
30	4206113	Maslový croissant
30	4206120	Maslový croissant premium
27	4208350	Maslový čoko twister
30	4201628	Maslový multicereálny croissant
18	4295375	Maxi ciabatta
20	4294547	Maxi hamburgerová zemia
20	4075067	Maxi hotdogová zemia
31	4206106	Marhuľová taštička
29	4208259	Mini jablkový zákusok
26	4208212	Mini jablkový závin
19	4300226	Mini kaizerka cereálna
19	4300148	Mini kaizerka natural
19	4294345	Mini kaizerky - mix
30	4208191	Mini maslový croissant
26	4208315	Mini maslový slimák s hrozičkami
26	4208316	Mini maslový závitok s čokoládovou náplňou
29	4208257	Mini višňový zákusok
28	4208276	Mriežka puding a maliny
42	4208341	Mriežka s párkom a lútenicou
28	4208275	Mriežka tvaroh a čučoriedky
34	4294249	Muffin s čokoládou
34	4294250	Muffin s čučoriedkami
34	4294248	Muffin s vanilkovou príchuťou
30	4201643	Multicereálny croissant s maslom
21	4295383	Multicereálny chlieb

O

27	4208214	Oriešková taštička
----	---------	--------------------

P

20	2104306	Panini bageta
13	4229742	Piccolo bageta - malá
37	4276541	Pistáciová torta s višňami
42	4292123	Pizza bageta pikant
41	4292122	Pizza bageta paradajka a mozzarella
42	4292120	Pizza bageta šunka a syr
41	4292121	Pizza bageta vegetariana
27	4208325	Pletenec s pekanovými orechami a javorovým sirupom
21	2104344	Predgrilované a predkrájané panini
22	4030107	Pšeničný chlieb s kváskom

R

16	4295553	Ražná bagetka cereálna
16	4295554	Ražná kocka rustic
15	4035076	Ražná kocka s vysokým obsahom vlákniny
22	4030102	Remeslný chlieb s kváskom
17	4295378	Rustikálna bageta - stredná
17	4295400	Rustikálna bageta s pohankou - stredná
22	4300361	Rustikálny semolinový chlieb

S

40	4206400	Sedemzrný rožok
22	4030100	Sedliacky chlieb s kváskom
26	4208254	Slimák s hrozičkami a pudingom
26	4208238	Slimák so škoricou
36	4276496	Slivková torta s posýpkou
41	4208332	Snack Madeland so šunkou

12	4229810	Staročeská bageta
40	4208235	Syrový slimák

Š

14	4229808	Špaldová bageta
14	4229827	Špaldová bageta
41	4208297	Špenátová taštička

T

15	4295380	Tmavá kocka
17	4227674	Tmavá rustikálna bageta - stredná
21	4294413	Tmavý viaczrnny chlieb
16	4297770	Toskánska bageta - malá
27	4208215	Tvarohová taštička
36	4276495	Tvarohová torta
36	4276498	Tvarohová torta s kakaovou posýpkou
37	4276543	Tvarohový rez s kakaovou polevou

V

17	4295367	Vídička ciabatta s provensálskym korením
31	4206105	Višňová taštička

Z

28	4208285	Zákusok puding a jahody
28	4208358	Zákusok puding a ribezle
26	4208210	Závitok s čokoládovou náplňou





LA LORRAINE, A.S.

U Kožovy hory 2748 | 272 01 Kladno | Česká republika

e-mail: objednavky.sk@llbg.com | t: +421 905 032 093

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