

SORTIMENT

2023 – 2024




La Lorraine

Pečenie je naša vášeň





MY SME LA LORRAINE
PEČENIE JE NAŠA VÁŠEŇ





La Lorraine

Pečenie je naša vášeň

Tvorí nás naše korene. Naše pekárské dedičstvo začalo už 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 semienkam, 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.





A photograph of two bakers in a bakery. They are standing in front of tall metal racks filled with various types of bread. The baker on the left is younger, with dark hair, and the one on the right is older, with grey hair. Both are wearing dark, long-sleeved work shirts. They appear to be inspecting or discussing the bread. The lighting is warm and focused on the bread.

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 remeslných 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 stridedke.





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 cookies? Okúzlite chuťové poháriky svojich zákazníkov svetovými klasikami, aj obľúbenými miestnymi produktami.



VIENNOISERIE

Od croissantov po záviny 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 16
- CIABATTY A KOCKY 18
- KAIZERKY A ŽEMLE 19
- CHLEBY 22



VIENNOISERIE

24

- PLUNDROVÉ PEČIVO 26
- CROISSANTY 30
- PLNENÉ CROISSANTY 31
- MULTICERÉÁLNE CROISSANTY 32
- LÍSTKOVÉ PEČIVO 33



SLADKÉ PEČIVO

34

- MUFFINY A BÁBOVKY 36
- KYSNUTÉ PEČIVO 37
- TORTY 39



SLANÉ SNACKY

40

- SLANÉ PEČIVO A SNACKY 42



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

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.

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.

4227906  
BAGETKY MALÉ SVETLÉ – BALENÉ



 55 g  13 cm
 20x (6 x 55g)  20
 210-230 °C / 8-10 min. **PREDPEČENÉ**

Malé svetlé bagetky so zlatistou kôrkou a mäkkou nadýchanou striedkou. Balenie obsahuje 6 ks predpečených bagetiek určených na domáce dopekanie.

4229750  
CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA – MALÁ



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

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

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.

4229753  
BIO BAGETA SVETLÁ



 80 g  19,5 cm
 80  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.

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

BIO

NOVINKA



4229881  
BIO BAGETA VIACZRNNÁ



BIO

NOVINKA

 80 g  19 cm
 80  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Viaczrnná bagetka obohatená o ľanové a slnečnicové semienka. Ozdobená dvomi rezmi a posypom zo zlatého ľanu, sezamu a ryžových vločiek. BIO certifikácia.

4221771  
KORNSPITZ BAGETKA







NOVINKA

 80 g  17 cm
 75  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Tmavá viaczrnná bagetka obohatená o ľanové semienka, ražný, pšeničný a sójový šrot. Ozdobená posypom zo soli a rasce.

4293326  
CEREÁLNA BAGETKA



 80 g  18 cm
 65  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 9 min.

Tmavá viaczrnná bagetka s pozdĺžnym rezom. Obohatená a posypaná ľanovými semienkami, pšeničnými otrubami a drvenou sójou.

4227660  
GRAHAMOVÁ BAGETA – MALÁ



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

Stredne veľká bageta s pšeničnými otrubami.

KORNSPITZ BAGETKA



BIO BAGETA SVETLÁ



BAGETY

4040208 BAGETKA S CESNAKOVÝM MASLOM



 80 g  14,5 cm
 96  28
 10-15 min. **PREDPEČENÉ**
 180-190 °C / 12-15 min.

Svetlá bagetka s tromi rezmí, ochutená cesnakovým maslom.

4229820 KORN BAGETA – STREDNÁ



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

Tmavá viacvrstvná bageta s cereáliami a semienkami. Bohato posypaná semienkami zlatého a hnedého ľanu.

4296379 FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ KLASIK



 120 g  27 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.

4040151 BAGETA S CESNAKOVÝM MASLOM



 170 g  28,5 cm
 48  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 170-190 °C / 9-12 min.

Svetlá pšeničná bageta so siedmimi rezmí s maslovo-cesnakovou náplňou.

4229808 ŠPALDOVÁ BAGETA



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

Tmavá bageta obohatená o špaldovú múku a vločky, ktoré jej dodávajú jemne orieškovú chuť a vôňu. Hutnejšia striedka obsahuje semienka slnečnice a ľanu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálne posypaná ražnou múkou.

4227680 FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ



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

Stredne veľká bageta v klasickom francúzskom štýle.



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 rezmi.



FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ



CHLIEB A SLANÉ PEČIVO



RUSTIKÁLNE BAGETY

2104238   
BANKETKA SVETLÁ



 30 g  11,5 cm
 200  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min.

Svetlá banketka s vláčnou poréznou striedkou a chrumkavou kôrkou.

2104240   
BANKETKA TMAVÁ



 30 g  11,5 cm
 200  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min.

Tmavá viacvrznná banketka so sójovými vločkami a slnečnicou.

2104239   
BANKETKA TOSKÁNSKA



 30 g  11,5 cm
 200  32
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 8-10 min.

Viacvrznná banketka s ražnou múkou a sójovou drfou, ozdobená zmesou ľanových semienok.

4295328   
BIO ŠPALDOVÝ DIAMANT RUSTIC



BIO

NOVINKA

 70 g  16,5 cm
 75  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.

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

4297757   
KATALÁNSKA BAGETA – MALÁ



 80 g  17 cm
 70  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

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

4295514   
RUSTIKÁLNA BAGETA S KVÁSKOM



NOVINKA

 130 g  25 cm
 40  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Svetlá pšeničná bageta s obsahom pšenično-jačmenného kvásku. S vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou, ozdobená dvomi šikmými rezi.



4227674   

TMAVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



 130 g

 40

 20 min.

 210 °C / 6-9 min.

 25 cm

 28

PREDPEČENÉ

Tmavá pšeničná bageta s vláznou poréznuou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou. Obogatená o pšeničnú trhanku, sójové a ovsené vločky, slnečnicové a ľanové semienka.

4295391   

DREVORUBAČSKÁ BAGETA – STREDNÁ



 160 g

 40

 20 min.

 210 °C / 6-9 min.

 27,5 cm

 32

PREDPEČENÉ

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

KATALÁNSKA BAGETA – MALÁ



BIO ŠPALDOVÝ DIAMANT RUSTIC



CIABATTY A KOCKY

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 o pšeničné otruby.

4295374   
CIABATTA S OLIVAMI



 90 g  13,5 cm
 70  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Stredne veľká ciabatta obohatená o kúsky čiernych olív.

4800248  
VITAL KOCKA



NOVINKA

 80 g  7,5 cm
 60  40
 15 min. **PREDPEČENÉ**
 180 °C / 6-8 min.

Pšeničná kocka obohatená o strúhanú mrkvu, ktorá dodáva vláčnosť jej striedke plnej semienok / slnečnicové, makové a tekvicové semienka/. S atraktívnym posypom zo semienok slnečnice, tekvice, sezamu a maku.

4295375   
MAXI CIABATTA



 250 g  34-37 cm
 24  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.

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

4035076    
RAŽNÁ KOCKA S VYSOKÝM OBSAHOV VLÁKNINY



 87 g  11 cm
 70  30
 20-40 min. **PREDPEČENÉ**
 180-200 °C / 9-13 min.




Ražná kocka s vysokým podielom pridaných slnečnicových a ľanových semienok.



KAIZERKY A ŽEMLE

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.

4300148  
MINI KAIZERKA NATURAL



 35 g  8,5 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, alebo ako príloha.

4300226  
MINI KAIZERKA CEREÁLNA




 35 g  8,5 cm
 150  32
 20 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.

4294354  
BIO SLNIEČKO



BIO

 55 g  10 cm
 100  28
PREDPEČENÉ
 200 °C / 6-9 min.

Viaczrná originálna pšeničná žemľa obsahujúca ľanové semienka, ražnú sladovú múku, slnečnicové semienka a otruby. BIO certifikácia.

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.

4294347  
KAIZERKA CEREÁLNA



 60 g  10,5 cm
 100  28
PREDPEČENÉ
 210 °C / 6-9 min.

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



KAIZERKY A ŽEMLE

4227909  

KAIZERKY CEREÁLNE – BALENÉ



 65 g  10,5 cm
 20x (6 x 65 g)  20
 210-230 °C / 8-10 min. PREDPEČENÉ

Viaczrnné kaizerky obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú sladovú múku. S typickou razbou na povrchu. Balenie obsahuje 6 ks predpečených kaizeriek určených na domáce dopečenie.

4296386  

KAIZERKA CEREÁLNA KLASIK



 60 g  10,5 cm
 120  20
 20 min. **PLNE DOPEČENÉ**

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

4294355 

BIO MUŠĽA SO ZLATÝM ĽANOM



 55 g  8,7 cm
 100  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210°C / 6-9 min.

Viaczrnné pečivo s originálnou razbou na povrchu. Obohatené o semienka ľanu, slnečnice a otrúb. Ozdobené zlatými ľanovými semienkami. BIO certifikácia

4294485  

MUŠĽA NATURAL S MAKOM



 76 g  11 cm
 120  20
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210°C / 6-9 min.

Svetlé pšeničné pečivo s originálnou razbou na povrchu. Ozdobené makom.





4205434  
PŠENIČNÁ ŽEMĽA



NOVINKA

 60 g

 140

 20 min.

 210°C / 6-9 min.

 10 cm

 20

PREDPEČENÉ

Žemľa s mäkkou pružnou striedkou a nadýchanou štruktúrou a chrumkavou zlatistou kôrkou. Vhodná na kombinovanie so sladkými, aj slanými ingredienciami, skvelá aj ako príloha.

4320026  
VEĽKÁ DURUM SENDVIČOVÁ ŽEMĽA



NOVINKA

 110 g

 50

 20 min.

 210°C / 8-10 min.

 12,5 cm

 28

PREDPEČENÉ

Žemľa s obsahom semoliny (tvrdozrnnej pšenice), vďaka ktorej má bohatú chuť a vláčnu, krémovo zlatistú striedku. Je nadýchaná a vláčna. Ideálna na prípravu hamburgerov, alebo sendvičov.

VEĽKÁ DURUM SENDVIČOVÁ ŽEMĽA



MUŠĽA NATURAL S MAKOM



CHLEBY

4294411   
DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK



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

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

4294413   
TMAVÝ VIACVRNNÝ CHLIEB



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

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

4295546   
CEREÁLNY CHLIEB



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

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

4295396   
FARMÁRSKY CHLIEB



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

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

4295411   
CHLIEB SO SLNEČNICOU








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

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

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.





4300361  
RUSTIKÁLNY SEMOLINOVÝ CHLIEB



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

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

4030100    
SEDLIACKY CHLIEB S KVASOM



 450 g
 14
 210 °C / 14-16 min.
 28
PREDPEČENÉ

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

4030107    
PŠENIČNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



NOVINKA

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

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





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.











PLŮNDROVÉ PEČIVO

4208315 MINI MASLOVÝ SLIMÁK S HROZIENKAMI






 25 g  5 cm
 2 x 75  88
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

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

4208316 MINI MASLOVÝ ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU



 25 g  5,5 cm
 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.

4208324 ČOKOTWIST



 90 g  20 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Atraktívne tvarovaný a ručne zatožený twist plnený pudíngom a kúskami čokolády.

4208238 SLIMÁK SO ŠKORICOU



 95 g  9 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Slimák z jemného plúndrového cesta s maslom. Plnený bohatou škoricovou náplňou s vláčnou štruktúrou. Chrumkavá kôrka ozdobená kryštálkami cukru.

4208254 SLIMÁK S HROZIENKAMI A PUDÍNGOM



 95 g  10,5 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Slimák plnený pudíngom a hrozienkami.

4200425 MASLOVÝ TWIST JAHODOVÝ








 85 g  17 cm
 60  56
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 170 °C / 17-19 min.

Twist z maslového plúndrového cesta s jahodovou náplňou.



4208257 
MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSOK



 45 g  7,2 cm
 3 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

Mini mriežka s višňovou náplňou.

4208276 
MRIEŽKA PUDING A MALINY



 80 g  11 cm
 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.

4208275 
MRIEŽKA TVAROH A ČUČORIEDKY




 80 g  11 cm
 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
 2 x 35  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

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

4206268 
KOCKA S PUDINGOM



 100 g  8,5 cm
 2 x 40  48
 35 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.







Kocka s jemnou pudingovou náplňou. Ideálne sa hodí na ozdobenie polevami, gélom, orieškami, čokoládou alebo sladkými posypami.



PLUNDROVÉ PEČIVO

4208213 LEKVÁROVÁ TAŠTIČKA



 100 g  12 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-15 min.

Taštička s tradičnou lekvárovou náplňou.

4206145 TAŠTIČKA S LEKVÁROM




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

Taštička s tradičnou lekvárovou náplňou.

4208216 MAKOVÁ TAŠTIČKA



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

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

4208212 MINI JABLKOVÝ ZÁVIN



 100 g  13 cm
 2 x 30  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

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

TAŠTIČKA S LEKVÁROM



MAKOVÁ TAŠTIČKA



4208365 
TVAROHOVÝ HREBEŇ



 120 g  14 cm
 2 x 20  56
 40-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190°C / 12-16 min.

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

4208376 
HREBEŇ DUO JABLKO – ŠKORICA



NOVINKA

 120 g  13 cm
 2 x 20  56
 40-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190°C / 12-16 min.

Atraktívne tvarovaný hrebeň z jemného plundrového cesta bohato plnený dvojitou náplňou – jablkovou a škoricovou.

4208364 
MAKOVÝ HREBEŇ



 120 g  14 cm
 2 x 20  56
 40-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190°C / 12-16 min.

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

TVAROHOVÝ HREBEŇ









HREBEŇ DUO JABLKO – ŠKORICA



CROISSANTY

4208191 MINI MASLOVÝ CROISSANT





 25 g  6,5 cm
 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.

4206139 CROISSANT S MASLOM



 65 g  13 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

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

4200427 MASLOVÝ CROISSANT – KLASIK



 55 g  17 cm
 34  48
 20 min. **PLNE DOPEČENÉ**

Plne dopečený croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou (24,7% masla v plne dopečenom croissant). Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Pre zvýraznenie chuti a vône ho je možné aj krátko ohriať v peci (200 °C / 3-4 min), bez rozmrazenia vopred.

4206120 MASLOVÝ CROISSANT PRÉMIUM



 70 g  14 cm
 2 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  13,5 cm
 2 x 40  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180 °C / 12-16 min.


Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou. 18% masla.



PLNENÉ CROISSANTY

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. Ozdobený farebným posypom.

4206157 
CROISSANT S LIESKOVO-ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU



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

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

CROISSANT S LIESKOVO-ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU




CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



MULTICEREÁLNE CROISSANTY

4201630 MULTICEREÁLNY CROISSANT



 80 g  14 cm
 2 x 40  48
 30-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Tmavý multicereálny croissant z plúndrového cesta so semienkami ľanu a slnečnice, s pšeničnými otrubami, špaldovými a pšeničnými vločkami. Ozdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4201628 MASLOVÝ MULTICEREÁLNY CROISSANT



 80 g  14,5 cm
 2 x 40  48
 30-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

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

4205204 MULTICEREÁLNY CROISSANT S MASLOM



 80 g  14,5 cm
 2 x 40  56
 30-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

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

MASLOVÝ MULTICEREÁLNY CROISSANT



MULTICEREÁLNY CROISSANT



LÍSTKOVÉ PEČIVO

4206105  
VIŠŇOVÁ TAŠTIČKA



 120 g  20 cm
 2 x 30  44
 0-15 min. NA DOPEČENIE
 170-185 °C / 20-25 min.

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

4206106  
MARHUĽOVÁ TAŠTIČKA



 100 g  13,5 cm
 2 x 45  44
 0-15 min. NA DOPEČENIE
 170-185 °C / 20-25 min.

Taštička z listkového cesta s marhuľovou náplňou. Ozdobená kryštálovým cukrom.





SLADKÉ PEČIVO

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






MUFFINY A BÁBOVKY

4293116 
MUFFIN S ČOKOLÁDOU



NOVINKA

 70 g
 50
 30 min.

 52
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Tmavý muffin s čokoládovými kôstkami vo vnútri cesta i na povrchu. Pečený v „tulip“ košíčku s bodkami.

4294249 
MUFFIN S ČOKOLÁDOU



 100 g
 18
 30 min.




 120
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

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

4276547 
MRAMOROVÁ BÁBOVKA



NOVINKA

 1300 g
 16 x 81 g
 8 °C / 6 hod.

 150
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Bábovka s mramorovou štruktúrou zo svetlého a tmavého treného cesta. Predkrájaná na 16 kúskov o hmotnosti 81 g.

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.

4294250 
MUFFIN S ČUČORIEDKAMI



 100 g
 18
 30 min.

 120
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

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



KYSNUTÉ PEČIVO

4293543 FORMANOVE KOLÁČIKY S TVAROHOVOU NÁPLŇOU S MARHUĽOVOU PRÍCHUŤOU



 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.

4241106 KOLÁČ MIX



 75 g
 72
 30 min.

 72
PLNE DOPEČENÉ

Tradičný koláč s náplňou s jahodami, tvarohom a makom.

4293547 FORMANOVE KOLÁČIKY S ČUČORIEDKOVOU NÁPLŇOU



 40 g
 14 x 6
 30 min.
 200-210 °C / 4-5 min.

 64
PREDPEČENÉ

Koláčik z kysnutého cesta s čučoriedkovou náplňou ozdobený mrveničkou. Náplň tvorí minimálne 50% hmotnosti pečiva.

4293545 FORMANOVE KOLÁČIKY S MAKOVOU NÁPLŇOU



 40 g
 14 x 6
 30 min.
 200-210 °C / 4-5 min.

 64
PREDPEČENÉ

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



KYSNUTÉ PEČIVO



4800240 

NOSTALGIA SLIMÁK S JABLKAMI A ŠKORICOU



NOVINKA

 90 g
 30
 45 min.

 9,5 cm
 70
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Ručne tvarovaný a plnený slimák z tradičného kysnutého cesta. S bohatou škoricovou náplňou s kúskami jablk.



4800244 

NOSTALGIA SLIMÁK SO ŠKORICOU



NOVINKA

 100 g
 30
 45 min.

 ? cm
 70
NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Ručne tvarovaný a plnený slimák z tradičného kysnutého cesta. S bohatou vláčnou škoricovou náplňou.

NOSTALGIA SLIMÁK S JABLKAMI A ŠKORICOU



NOSTALGIA SLIMÁK SO ŠKORICOU



TORTY

4276549 
CHEESECAKE



 1250 g	 26 cm
 10	 54
 5-6 hod.	NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta s pečenou náplňou z krémového syru. Neprekrojená, samostatne balená torta.

4276550 
SLIVKOVÝ KOLÁČ S MRVENIČKOU








 1250 g	 26 cm
 10	 54
 5-6 hod.	NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta so slivkovou náplňou so škoriceou. Ozdobená mrveničkou. Neprekrojená, samostatne zabalená torta.

4276542
KAKAOVÁ TORTA S RAKYTNÍKOM








 996 g	 23 cm
 12 x 83 g	 120
 4-8 °C / 6 hod.	NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Atraktívna torta s tmavým kakaovým korpusom – ktorý je preložený krémom s rakytníkom, dekorovaná smotanovým krémom a dozdobená glazúrou s rakytníkom. Prekrojená na 12 kúskov.

4276541
PISTÁCIOVÁ TORTA S VIŠŇAMI






 1260 g	 23 cm
 12 x 105 g	 120
 4-8 °C / 6 hod.	NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

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. Prekrojená na 12 kúskov.

4276531 
MEDOVÁ TORTA



 1600 g	 26 cm
 16 x 100 g	 120
 6 °C / 3 hod.	NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE

Vláčna torta s medom a jemne svetlým krémom. Prekrojená na 16 kúskov.





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

4201614 BALKÁNSKA TAŠTIČKA S ĽUTENICOU



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

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

4201604 CROISSANT SO SYROM



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

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

4206400 SEDEMZRNNÝ ROŽOK







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

Viaczrnný rožok obohatený o cereálie a semienka (ľan, slnečnica, pšeničné otruby, ražné a ovsené vločky, pšeničné vločky a sójový šrot). Chrumkavá kôrka ozdobená špeciálnym cereálnym posypom so zlatožltou kukuričnou krupicou.

4208332 SNACK MADELAND SO ŠUNKOU



 90 g
 2 x 35  48
 12-16 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Chrumkavá plundrová slaná mriežka s náplňou zo šunky a lahodného syra Madeland.

4208618 ANGLICKÁ KAIZERKA



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

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



4800064
ŠKVARKOVÝ PAGÁČ



NOVINKA

95 g

50

200 °C / 18-20 min.

70

PREDKYSNUTÉ

Pagáč šesťuholníkového tvaru s mletými bravčovými škvarkami. Vyrobený z kysnutého prekladaného cesta s obsahom bravčovej masť, ktorá mu dodáva typickú chuť a vôňu.

4800238
SYROVÝ PAGÁČ



NOVINKA

95 g

50

180 °C / 16-20 min.

70

PREDKYSNUTÉ

Pagáč šesťuholníkového tvaru posypaný zmesou syrov gauda a eidam. Vyrobený z kysnutého prekladaného cesta s obsahom bravčovej masť, ktorá mu dodáva typickú chuť a vôňu.

4800222 
LOW CARB PAGÁČ



NOVINKA

85 g

50

190-200 °C / 20-22 min. PREDKYSNUTÉ

70

Low carb pagáč šesťuholníkového tvaru obohatený o sójovú drť a proteín, pšeničné otruby, slnečnicové, ľanové a sezamové semienka. Ozdobený semienkami ľanu a sezamu.

LOW CARB PAGÁČ



SYROVÝ PAGÁČ



ZÍSKAJTE TO NAJLAPŠIE Z TOHOTO 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 správnej teploty pri podávaní.
PEČIVO NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE	Produkt nevyžaduje ďalšie pečenie/ohrievanie. Podávať ho môžete po nutnom rozmrazení podľa uvedených inštrukcií.

UPOZORNENIE

Dovoľujeme si Vás upozorniť, že tento katalóg bol aktualizovaný v júny 2023. Hmotnosť a rozmery výrobkov sú priemernované a môžu sa líšiť v rámci tolerancie. Uvedené údaje odpovedajú údajom produktu v mrazenom stave. Pokyny uvedené pri výrobkoch majú informatívny charakter a majú istú toleranciu. 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
	Belgická čokoláda						



ABECEDNÝ ZOZNAM VÝROBKOV

A									
42	4208618	Anglická kaizerka							
B									
12	4229743	Bageta malá svetlá							
12	4296358	Bageta malá svetlá KLASIK							
14	4040151	Bageta s cesnakovým maslom							
14	4040208	Bagetka s cesnakovým maslom							
12	4227906	Bagetky malé svetlé – balené							
42	4201614	Balkánska taštička s ľutenicou							
16	2104238	Banketka svetlá							
16	2104240	Banketka tmavá							
16	2104239	Banketka toskánska							
12	4229753	BIO Bageta svetlá							
13	4229881	BIO Bageta viacvrstvná							
20	4294355	BIO Mušľa so zlatým ľanom							
19	4294354	BIO Slniečko							
16	4295328	BIO Špaldový diamant rustic							
C									
13	4293326	Cereálna bagetka							
22	4295546	Cereálny chlieb							
18	4295374	Ciabatta s olivami							
31	4206122	Croissant s jahodovou náplňou							
31	4206157	Croissant s lieskovo-orieškovou náplňou a čokoládou							
30	4206139	Croissant s maslom							
31	4206123	Croissant s marhuľovou náplňou							
42	4201604	Croissant so syrom							
Č									
26	4208324	Čokotwist							
D									
17	4295391	Drevorubačská bageta – stredná							
22	4294411	Drevorubačský chlebič							
F									
22	4295396	Farmársky chlieb							
37	4293547	Formanove koláčiky s čučoriedkovou náplňou							
37	4293545	Formanove koláčiky s makovou náplňou							
37	4293543	Formanove koláčiky s tvarohovou náplňou s marhuľovou príchutou							
15	4227670	Francúzska bageta							
14	4227680	Francúzska bageta – stredná							
14	4296379	Francúzska bageta – stredná KLASIK							
G									
13	4227660	Grahamová bageta – malá							
H									
29	4208376	Hrebeň DUO jablko – škorica							
CH									
39	4276549	Cheesecake							
22	4295412	Chlieb s tekvicou							
22	4295411	Chlieb so slnečnicou							
12	4229750	Chlebová rolka cereálna – malá							
K									
19	4294347	Kaizerka cereálna							
20	4296386	Kaizerka cereálna KLASIK							
19	4294344	Kaizerka natural							
20	4227909	Kaizerky cereálne – balené							
39	4276542	Kakaová torta s rakytníkom							
16	4297757	Katalánska bageta – malá							
37	4241106	Koláč mix							
14	4229820	Korn bageta – stredná							
13	4221771	Kornspitz bagetka							
18	4294259	Kocka s tekvicou							
27	4206268	Kocka s pudíngom							
L									
43	4800222	Low carb pagáč							
28	4208213	Lekvárová taštička							
M									
28	4208216	Maková taštička							
29	4208364	Makový hrebeň							
30	4206113	Maslový croissant							
30	4200427	Maslový croissant – KLASIK							
30	4206120	Maslový croissant prémium							
32	4201628	Maslový multicereálny croissant							
26	4200425	Maslový twist jahodový							
18	4295375	Maxi ciabatta							
33	4206106	Marhuľová taštička							
39	4276531	Medová torta							
28	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							
27	4208257	Mini višňový zákusok							
36	4276547	Mramorová bábovka							
27	4208276	Mriežka pudíng a maliny							
27	4208275	Mriežka tvaroh a čučoriedky							
36	4294250	Muffin s čučoriedkami							
36	4293116	Muffin s čokoládou							
36	4294249	Muffin s čokoládou							
36	4294248	Muffin s vanilkovou príchutou							
32	4201630	Multicereálny croissant							
32	4205204	Multicereálny croissant s maslom							
20	4294485	Mušľa natural s makom							
N									
38	4800240	Nostalgia slimák s jablkami a škoricom							
38	4800244	Nostalgia slimák so škoricom							



P

12	4229742	Piccolo bageta – malá
39	4276541	Pistáciová torta s višňami
21	4205434	Pšeničná žemľa

R

16	4295514	Rustikálna bageta s kváskom
23	4300361	Rustikálny semolinový chlieb

S

42	4206400	Sedemzrný rožok
23	4030100	Sedliacky chlieb s kvasom
42	4208332	Snock Madeland so šunkou
26	4208254	Šlimák s hrozienkami a pudíngom
26	4208238	Šlimák so škoriceou
39	4276550	Slivkový koláč s mrveničkou
43	4800238	Syravý pagáč

Š

43	4800064	Škvarkový pagáč
14	4229808	Špaldová bageta

T

28	4206145	Taštička s lekvárom
17	4227674	Tmavá rustikálna bageta – stredná
22	4294413	Tmavý viaczrný chlieb
29	4208365	Tvarohový hrebeň

V

33	4206105	Višňová taštička
21	4320026	Veľká durum sendvičová žemľa
18	4800248	Vital kocka

Z

27	4208358	Zákusok pudíng a ribezle
----	---------	--------------------------

Ž

18	4035076	Ražná kocka s vysokým obsahom vlákniny
----	---------	--





A BRAND OF  La Lorraine
BAKERY GROUP

LA LORRAINE, A.S.
U Kožovy hory 2748 | 272 01 Kladno | Česká republika
e-mail: objednavky.sk@llbg.com | t: +421 907 426 490, +421 917 948 992
www.lalorraine.cz |  LaLorraineCeskaRepublika |  lalorraineceskarepublika