

KATALÓG 2026



**NAŠE REMESLO DÁVA
KAŽDÉMU DŇU LEPŠIU CHUŤ**





La Lorraine

Pečenie je naša vášeň

Tvorí nás naše korene. Naše pekárske dedičstvo siaha až do roku 1939.
Sme hrdí, že prinášame špičkové pečivo vo svojej triede.

Podporujeme remeselnú tradíciu, využívame vedu k hlbšiemu porozumeniu
a moderné technológie k dosiahnutiu kvality a efektivity.

To všetko s jediným cieľom a poslaním: piecť poctivé a chutné pečivo,
ktoré je dostupné pre všetkých.







DOKONALE UPEČENÉ, VŽDY A PRE VŠETKÝCH

Aby sme naplnili naše poslanie, vnímame pekarinu ako podstatnú súčasť života. Je to každodenný rituál, v ktorom nikdy nevymeníme poctivé remeslo za pohodlie.

Chceme Vám prinášať skvelé pečivo, preto sa nezameriavame iba na chuť. Rovnako dôležitý je pre nás aj lákavý vzhľad a stála kvalita.

Zrnám, múke, semienkam, droždiu i kvásku rozumieme do posledného detailu. Desiatky rokov pekárskeho know-how vkladáme do každého krajca, croissantu aj ďalšieho pečiva. Záleží nám na vás – na vašom úspechu a spokojnosti vašich zákazníkov.





**DOKONALE UPEČENÉ,
VŽDY A PRE VŠETKÝCH**





NEUSTÁLE ROZVÍJAME PEKÁRSKE REMESLO A STARÁME SA O NEHO



Poctivá remeselná chuť je pre nás záväzok. Staráme sa o pekárske remeslo, nadväzujeme na skúsenosti majstrov, obohacujeme ich o moderné poznatky a udržujeme ich živé.

La Lorraine tak predáva korene oboru novej generácii pekárov a zároveň zaisťuje, aby bola kvalita a čerstvosť dostupná každý deň.

Vďaka tomu prinášame špičkové pečivo, v ktorom sa stretáva tradícia, technológia, aj komfort dnešnej doby – od chleba, ktorý vonia domovom, po sladké pečivo, ktoré poteší na prvý pohľad a sústo.



ČLEN SKUPINY LA LORRAINE BAKERY GROUP

Sme pripravení inšpirovať vás širokým a jedinečným portfóliom špičkových pekárskych výrobkov. Naším cieľom je naplniť očakávania vašich zákazníkov po autentickejšom a chutnejšom pečive.

Chlieb je súčasťou našej DNA - rovnako ako inovácia, výroba a dôraz na remeselnú kvalitu. Ako líder na trhu chceme posúvať odbor vpred investíciami do nových technológií a rozvoja talentov.

85 ROKOV

odborných
skúseností

18

moderných
pekárenských
závodov

5355

zamestnancov

35+

zemí sveta





■ PREDAJNÁ ORGANIZÁCIA
🏭 VÝROBNÉ ZÁVODY

🏭 USA

🏭 MAĎARSKO

🏭 TALIAŇSKO

🏭 GRÉCKO

🏭 TURECKO

🏭 ABÚ DHABÍ

🏭 BELGICKO

🏭 ČESKÁ REPUBLIKA

🏭 POLSKO

🏭 RUMUNSKO





SME ŠPECIALISTI
NA BAKE-OFF



PREČO JE DOPEKANIE TAKÉ ÚŽASNÉ?

VŽDY ČERSTVO UPEČENÉ PEČIVO

Dopekajte práve to, čo vaši zákazníci chcú – kedykoľvek to chcú. Okúzlite ich vôňou čerstvo upečeného pečiva po celý deň. To je naša filozofia bake-off.

STÁLA KVALITA

Pomáhame Vám ponúknuť širší výber a konzistentnú kvalitu. Naše receptúry neustále upravujeme a vylepšujeme – bez kompromisov v chuti.









POHODLIE ZARUČENÉ

Vďaka nášmu bake-off sortimentu k dopekaniu môžete svojim zákazníkom ponúknuť chutné a čerstvo upečené pečivo v rekordnom čase. A Vy sa môžete sústrediť na to najdôležitejšie – svojich zákazníkov.











MINIMUM ODPADU

Rušno, alebo kl'ud? S našim sortimentom ľahko a rýchlo zareagujete na aktuálny dopyt. Vyhnete sa zbytočnému odpadu a upravíte ponuku v každom dennom, aj nočnom čase.

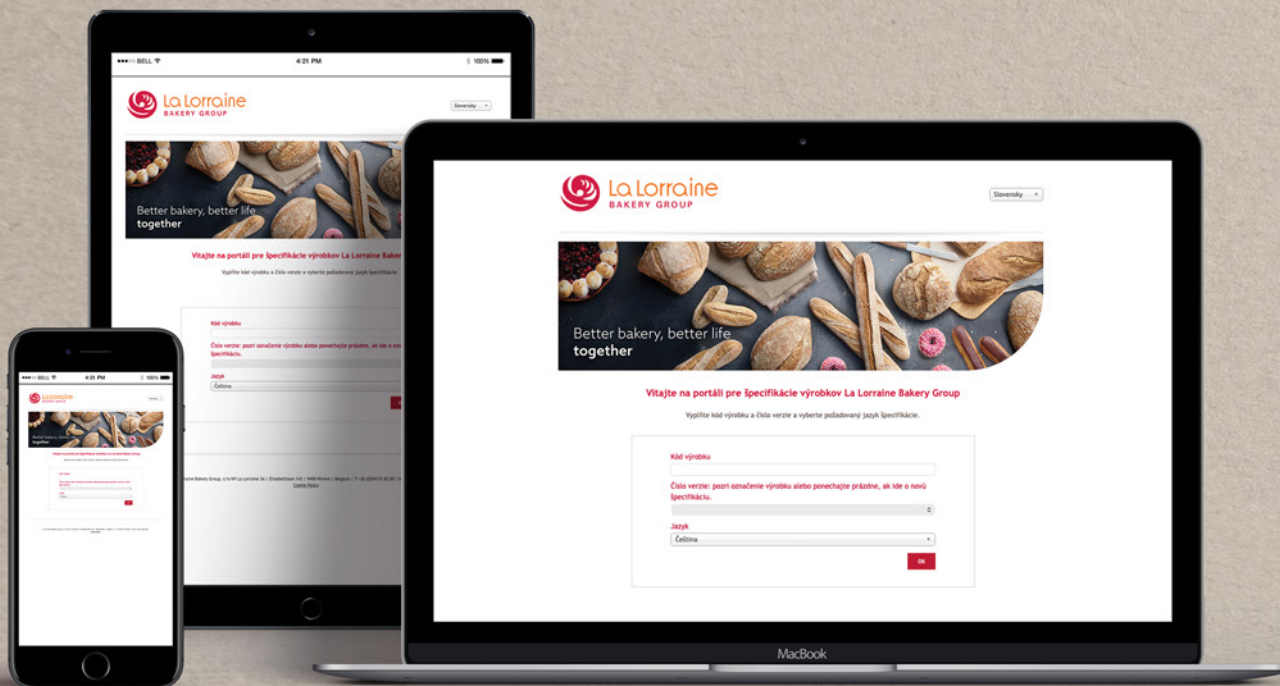
Vysvetlivky k piktoqramom

	Priemerná hmotnosť produktu (v mrazenom stave).
	Priemerná veľkosť produktu (v mrazenom stave).
	Počet kusov v kartóne.
	Počet kartónov na palete.
	Čas rozmrazovania (bežná izbová teplota 20-22 °C, pokiaľ nie je uvedené inak).
	Teplota a čas pečenia.
	Teplota a čas grilovania.
	Ohrev v mikrovlnnej rúre.

Vysvetlivky k piktoqramom – benefity produktu

	Produkt je pripravený s kváskom.
	Produkt je pečený v kamennej peci.
	Produkt je vhodný pre vegetariánov.
	Produkt je vhodný pre vegánov.
	Vláknina.
	Extra vláknina.
	Bez laktózy.
	Bez lepku.
 CZ-BIO-002	Certifikácia „bio“ akreditovanou certifikačnou organizáciou.
	S pravou belgickou čokoládou.
	Výroba 100% v súlade s princípmi NAFNAC. Neobsahuje žiadne umelé príchute a umelé farbivá.





Hmotnosti a rozmery výrobkov sú uvedené ako priemerné a môžu sa líšiť v rámci bežnej tolerancie. Všetky údaje odpovedajú mrazenému stavu. Pokyny uvedené u produktov majú informatívny charakter a môžu sa mierne líšiť. **Prítomnosť alergénov sa môže meniť v závislosti na úpravách receptúry.** Najaktuálnejšie informácie o alergénoch nájdete na webe špecifikácií: <https://specification.llbg.com>, na ktorý sa dostanete jednoducho naskenovaním uvedeného QR kódu.



NOVINKA

Nový produkt zaradený do našej ponuky.

**NOVINKA
PRIPRAVUJEME
PRE VÁS**

Produkt bude čoskoro dostupný v našom sortimente. Pre informácie o dostupnosti kontaktujte svojho obchodného zástupcu.

**NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA**

Produkt je v ponuke pod novým kódom. Môže mať upravenú hmotnosť, logistiku, zloženie, alebo iné parametre.

**NOVÁ
RECEPTÚRA**

Produkt s novou upravenou a vylepšenou receptúrou. Môže mať upravenú hmotnosť, logistiku, zloženie, alebo iné parametre.

**SEZÓNNY
VÝROBOK**

Produkt dostupný iba v určitom období. Pre viac informácií kontaktujte svojho obchodného zástupcu.



**CHLIEB** A SLANÉ PEČIVO**16**

- BAGETY 18
- RUSTIKÁLNE BAGETY 22
- CIABATTY A KOCKY 24
- KAIZERKY A ŽEMLE 25
- V TALIANSKOM ŠTÝLE PANINI 27
- HAMBURGEROVÉ A HOT DOG ŽEMLE 28
- DOPLNKOVÝ SORTIMENT 29
- CHLEBY 30

**VIENNOISERIE****34**

- PLUNDROVÉ PEČIVO 36
- CROISSANTY 40
- CROISSANTY A PLNENÉ CROISSANTY 41
- MULTICEREÁLNE CROISSANTY 42
- LÍSTKOVÉ PEČIVO 43

**SLADKÉ PEČIVO****44**

- MUFFINY 46
- TRADIČNÉ KYSNUTÉ PEČIVO 47
- DEZERTY 48
- TORTY PREDKRÁJANÉ 49
- TORTY NEPREDKRÁJANÉ 50
- KOLÁČE PREDKRÁJANÉ 51

**SLANÉ SNACKY****52**

- SLANÉ SNACKY 54

**BOREK****56**

- SLANÉ BOREKY 60
- SLADKÉ BOREKY 61







CHLIEB A SLANÉ PEČIVO

**NADÝCHANÉ, CHRUMKAVÉ, AJ PEČENÉ V KAMENNEJ
PECI – SLANÉ PEČIVO JE ZÁKLAD KAŽDÉHO STOLA.**

Pečíeme ho starostlivo do posledného detailu, aby ste svojim zákazníkom mohli ponúknuť chutné a voňavé pečivo, ktoré si môžu vychutnať čerstvo dopečené kedykoľvek v priebehu dňa.





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 dopekánie.

4229750  
CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA – MALÁ



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

Malá tmavá viacvrstvá 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.



4229882   
BIO BAGETA VIACZRNNÁ



NOVINKA

BIO

 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.

4293326  
KORNBAGETKA



 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  
FIT BAGETA




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

Stredne veľká bageta s pšeničnými otrubami.

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). Chrumková kôrka ozdobená špeciálnym cereálnym posypom so zlatožltou kukuričnou krupicou.

KORNBAGETKA



BIO BAGETA VIACZRNNÁ



BAGETY

4040287 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 rezmi, ochutená cesnakovým maslom.

4040306 CESNAKOVÁ BAGETA



 182 g  28,5 cm
 54  24
 20-30 min. **PREDPEČENÉ**
 190-200 °C / 9-12 min.

Svetlá pšeničná bageta so siedmimi rezmi s cesnakovou náplňou s maslom a bylinkami.

4229820 KORNBAGETA – 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.

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.

4229827 ŠPALDOVÁ BAGETA



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

Špaldová bageta s celozrnnou špaldovou múkou (20 %) a vločkami, ktoré jej dodávajú typickú, ľahko orieškovú chuť a vôňu. Obohatená o ľanové semienka, ozdobená špaldovým posypom.



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.

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.

4293401  
FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ



 140 g  28 cm
 80  20
 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



RUSTIKÁLNE BAGETY

2104238   

BANKETKA SVETLÁ RUSTIC



panesco
keep exploring

 30 g

 11,5 cm

 200

 32

 15 min.

PREDPEČENÉ

 180 °C / 4-6 min.

Svetlá banketka s vláchnou poréznu striedkou a chrumkavou kôrkou.

2104239   

BANKETKA TOSKÁNSKA



panesco
keep exploring

 30 g

 11,5 cm

 200

 32

 15 min.

PREDPEČENÉ

 180 °C / 4-6 min.

Viaczrnná banketka s ražnou múkou a sójovou drťou, ozdobená zmesou ľanových semienok.

2104240   

BANKETKA TMAVÁ RUSTIC



panesco
keep exploring

 30 g

 11,5 cm

 200

 32

 15 min.

PREDPEČENÉ

 180 °C / 8-10 min.

Tmavá viaczrnná banketka so sójovými vločkami a slnečnicou.

2104237   

MINI BANKETKY – MIX




NOVINKA

panesco
keep exploring

 30 g

 40

 3 x 45

 40

 15 min.

PREDPEČENÉ

 180 °C / 4-6 min.

Mix mini banketiek s poréznu striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou. Výber obsahuje 3 druhy: banketka svetlá, banketka tmavá, banketka toskánska.



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.

4296354   
TOSKÁNSKA BAGETA – MALÁ KLASIK



 80 g  17 cm
 70  32
 20 min. **PLNE DOPEČENÉ**

Viaczrnná bagetka s ražnou múkou a sójovou drľou. Ozdobená zmesou ľanových semienok. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4295514   
RUSTIKÁLNA BAGETA S KVASOM



 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, ozdobenou dvomi šikmými rezmí.

4227674   
TMAVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



 130 g  25 cm
 40  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Tmavá pšeničná bageta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou. Obohatená o pšeničnú trhanku, sójové a ovsené vločky, slnečnicové a ľanové semienka.

4296350    
RUSTIKÁLNA BAGETA S POHÁNKOU KLASIK



 130 g  25 cm
 40  28
 20 min. **PLNE DOPEČENÉ**

Tmavá viaczrnná bageta s pohánkou, ľanovými semienkami a sójovou drľou. Ozdobená cereálnou zmesou a semienkami. Pred podávaním stačí rozmraziť.

4295391    
DREVORUBAČSKÁ BAGETA – STREDNÁ



 160 g  27,5 cm
 40  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

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



CIABATTY A KOCKY

4070102   
MINI CIABATTA KLASIK



 50 g  9 cm
 95  32
 30-40 min. **PLNE DOPEČENÉ**

Plne dopečená svetlá mini ciabatta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4035076    
RAŽNÁ KOCKA S VYSOKÝM OBSAHO M 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.

4294259   
KOCKA S TEKVICOU



 68-80 g  9,5 cm
 90  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 6-9 min.

Tmavá viacvrstvná kocka s tekvicovými semenkami vnútri striedky aj na povrchu. Obohatená o pšeničné otruby.

2104368    
CIABATTA FB







panesco
keep exploring

 100-140 g 
 45  36
 0 min. **PLNE DOPEČENÉ**
 200 °C / 3-4 min.

Chrumková, plne dopečená pšeničná ciabatta s pšeničným kvasom a olivovým olejom. S výrazne poréznou vláčnou striedkou a typickou kváskovou chuťou.

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.

4295375   
MAXI CIABATTA



 245-262g  34-37 cm
 24  32
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 7-10 min.







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



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.

4043531 → 4045295  
MINI SLANÉ PEČIVO – MIX



**NOVÝ KÓD
A HMOTNOSŤ**

panesco
keep exploring

 35 g → 35/40 g 
 4 x 25  60
 15 min. PREDPEČENÉ
 200 °C / 4-6 min.

Mix mini pečiva: 25 svetlých mini bagetiek, 25 tmavých mini bagetiek, 25 svetlých mini kaizeriek so sezamom, 25 svetlých mini kaizeriek 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.

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.

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.

4294347  
KAIZERKA CEREÁLNA



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

Viaczrnné 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
 0 min. **PREDPEČENÉ**
 210-230 °C / 8-10 min.

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

4294354   

BIO SLNIEČKO



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

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

BIO

BIO



V TALIANSKOM ŠTÝLE PANINI

4070093  

PANINI PREDGRILOVANÉ FB



panesco
keep exploring

 110 g

 60

 30-40 min.

 200 °C / 4-6 min.

 21 cm

 36

PLNE DOPEČENÉ

Plne dopečená bagetka k príprave panini. S predgrilovanou mriežkou, pripravená na plnenie a zapiekanie na grile (3-5 min./220°C).

4239900  

PANINI PREDGRILOVANÉ FB



panesco
keep exploring

 110 g

 60

 30-40 min.

 200 °C / 4-6 min.

 21 cm

 28

PLNE DOPEČENÉ

Plne dopečená bagetka k príprave panini. S predgrilovanou mriežkou, pripravená na naplnenie a zapiekanie na grile (3-5 min./220°C)



HAMBURGEROVÉ A HOT DOG ŽEMLE

4075114  
HOT DOG ROŽOK KLASIK



 60 g  19,5 cm
 40  64
 30-40 min. **PLNE DOPEČENÉ**
 GRIL 230 °C / 1 min.

Pšeničný plne dopečený rožok pripravený na naplnenie.

4075001  
HOT DOG ŽEMĽA



 63 g  16,5 cm
 36  64
 200°C / 2 min.  50 min.
 GRIL 230 °C / 2 min. **PLNE DOPEČENÉ**

Plne dopečená mäkká hot dog žemľa v newyorskom štýle. Predkrojená.

4075126  
HOT DOG ROŽOK XXL KLASIK



 110 g  22 cm
 32  64
 30-40 min. **PLNE DOPEČENÉ**
 GRIL 230 °C / 1 min.

Pšeničný, plne dopečený rožok v XXL veľkosti. Pripravený na naplnenie.

4294547  
MAXI HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA



 86 g  12 cm
 24  64
 60 min. **PLNE DOPEČENÉ**
 GRIL 230 °C / 2-3 min.

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

KOMPLETNÉ RIEŠENIE PRE BURGRE A HOT DOGY

Spoločlivé pečivo, kvalitné párky a rýchla príprava pre hladkú prevádzku.





DOPLNKOVÝ SORTIMENT

4299818
HOT DOG KLASIK



60 g 17 cm
80 90
10 hod. / do 7 °C

Jemný bravčový párok. Mäsový výrobok tepelne opracovaný.

4299820
HOT DOG PAPRIKA – KABANOS



60 g 17 cm
80 90
10 hod. / do 7 °C

Jemne pikantný párok z bravčového a hovädzieho mäsa.
Mäsový výrobok tepelne opracovaný.



CHLEBY

4294411   
DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK



 360 g  30 cm
 20  28
 45 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 8-10 min.

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

4294413   
TMAVÝ VIACZRNÝ CHLEBÍK



 420 g  18,5 x 16,5 cm
 16  28
 60 min. **PREDPEČENÉ**
 210 °C / 8-10 min.

Tmavý viaczrnný 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  24 cm
 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.

4295396   
FARMÁRSKY CHLIEB




 420 g  18,5 x 16,5 cm
 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  24 cm
 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  24 cm
 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.



4030100    
SEDLIACKY CHLIEB S KVÁSKOM



 450 g  24 cm
 14  28
 210 °C / 14-16 min. **PREDPEČENÉ**

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

4296356     
MULTICERÉALNY CHLIEB S KVASOM KLASIK



NOVINKA

 420 g  17 x 16 cm
 15  28
 60 min. **PREDPEČENÉ**

Plne dopečený viacvrstvný chlieb s aktívnym pšenično-jačmenným kvasom, ktorý mu dodáva výraznejšiu chuť a vôňu. Obohatený o ovsené vločky, ľanové a slnečnicové semienka a kukuričnú múku. Ozdobený tromi šikmými rezní a pečený v kamennej peci. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4030107    
PŠENIČNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



 450 g  17 cm
 14  32
 210 °C / 14-16 min. **PREDPEČENÉ**

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

4030102    
REMESELNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



 450 g  19 cm
 14  28
 30 min. **PREDPEČENÉ**
 170-190 °C / 10-12 min.

Gulatý rustikálny chlieb s chrumkavou kôrkou. Pripravený z pšeničnej, celozrnej pšeničnej a ražnej múky. Obsahuje aktívny pšeničný kvas a ražný kvas, vďaka ktorému má typickú chuť a vôňu.



CHLEBY

4300406 RUSTIKÁLNY SVETLÝ CHLEBÍK



NOVINKA

 335 g  30 cm
 20  32
 20-30 min. **PREDPEČENÉ**
 200 °C / 13 min.

Menší svetlý pšeničný chlebič s jemne nadýchanou striedkou a zlatistou chrumkavou kôrkou. Vďaka podlhovastému tvaru sa ľahko krája a je skvelý na prípravu sendvičov, obložených chlebov, aj ako chutná príloha k polievkam, či šalátom. Jemná chuť zvýrazní čerstvé suroviny a hodí sa na každodenné stolovanie.

4300437 CHLIEB LOMIDREVO



 430 g  36 cm
 18  32
 0 min. **PREDPEČENÉ**
 140-200 °C / 10-18 min.

Pšenično-ražný podlhovastý chlieb obohatený o sóju, slnečnicové a ľanové semienka.

4300361 RUSTIKÁLNY SEMOLINOVÝ CHLIEB



 420 g  27 cm
 16  28
 20 min. **PREDPEČENÉ**
 190 °C / 10-12 min.

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

4300358 RUSTIKÁLNY CHLEBÍK KLASIK



NOVINKA

 400 g  36 cm
 18  32
 0 min. **PLNE DOPEČENÉ**
 200 °C / 3-4 min.

Plne dopečený viacvrstvný chlebič pripravený z pšeničnej a ražnej múky. Obohatený o ražný kvas, slnečnicové a ľanové semienka a otruby. Jeho originálny zašpicatený tvar dopĺňuje chrumkavá kôrka ozdobená dvomi šikmými rezmí a jemným múčnym posypom. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.





VÝHODY MIXOVANÝCH KARTÓNŮV

VIAC CHUTÍ V JEDNOM BALENÍ

- 1 Jeden kartón -niekoľko druhov pečiva. Skvelá možnosť ako ponúknuť zákazníkovi pestrejší výber bez nutnosti objednávať veľké množstvá od každého druhu zvlášť.

PRAKTICKOSŤ A ÚSPORA

- 2 Rôzne produkty v jednom kartóne šetria miesto, aj čas. Ideálne pre prevádzky s menšou kapacitou mrazničiek.

FLEXIBILITA A SERVIROVANIE

- 3 Z jedného balenia ľahko pripravíte mix, ktorý poteší každého.

4221460  
CHLEBY ŠPECIÁL – MIX



NOVINKA

 420g / 450 g

 9

 56

 20/30/60 min.

PREDPEČENÉ

 210 °C / 8-10 min. / 10-12 min.

Mix troch druhov chleba - 3 x Tmavý viacvrstvný chlieb 420 g,
3 x Rustikálny zemiakový chlieb 420 g, 3 x Remeselný chlieb
s kvasom 450 g.

4221459    
CHLEBY S KVASOM MAXI – MIX



NOVINKA

 450g / 800 g

 7

 32

 0 min.

PREDPEČENÉ

 210 °C / 14-16 min.

Mix troch druhov chleba - 2 x Svetlý farmársky chlieb 800 g,
2 x Tmavý farmársky chlieb 800 g, 3 x Sedliacky chlieb
s kvasom 450 g.





VIENNOISERIE

**NAŠA VIENNOISERIE JE STVORENÁ PRE POTEŠENIE
— ZAMILUJETE SI JU NA PRVÝ POHĽAD.**

Chrumkavá, nadýchaná a do zlatista upečená,
s typickou chuťou a vôňou, ktorej sa nedá odolať.
Každé sústo je malý zážitok.





PLUNDROVÉ PEČIVO

4208195 MINI PEČIVO S MASLOM - MIX





NOVINKA

 25 g
 3 x 75  56
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

Mini mix pečiva s maslom. 75 slimákov s pudingom a hrozienkami, 75 závitkov s čokoládovou náplňou a 75 croissantov.

4208238 SLIMÁK SO ŠKORICOU









 95 g  9 cm
 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 vláčnou štruktúrou. Chrumkavá kôrka ozdobená kryštálkami cukru.

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 pudingom a hrozienkami.

4208254 SLIMÁK S HROZIENKAMI A PUDINGOM



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

Slimák plnený pudingom 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 zatočený twist plnený pudingom a kúskami čokolády.



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.

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 ríbezlíovou 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.

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 povelami, gelom, orieškami, čokoládou alebo sladkými posypmi.

4208461 
MRIEŽKA S PUDINGOM A JAHODAMI



 100 g  13,5 cm
 2 x 20  88
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.



Veľká mriežka bohato naplnená jahodovou a jemnou pudingovou náplňou.



PLUNDROVÉ PEČIVO

4208213 SLIVKOVÁ TAŠTIČKA







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

Taštička s tradičnou lekvárovou náplňou.

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 škoricou. Na povrchu ozdobený drobnými zárezními.

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 zrníčkami.

SLIVKOVÁ TAŠTIČKA




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 plúndrového cesta bohato plnený tvarohovou náplňou.

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 plúndrového cesta bohato plnený makovou náplňou.

TVAROHOVÝ HREBEŇ



MAKOVÝ HREBEŇ



2104893 
SLIMÁK S JABLKAMI A ŠKORICOU



panesco
keep exploring

 80 g  Ø 13,5 cm
 30  70
 45 min. **NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE**


Ručne vyrábaný a plnený slimák z jemného kysnutého cesta briškového typu. S náplňou s kúskami jablk, škoricou a cukrom.



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  13,5 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 FB



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

Plne dopečený croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou (25,4 % 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 PREMIUM



 70 g  14 cm
 2 x 35  48
 30 min. **PREDKYSNUTÉ**
 170 °C / 17-20 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**
 170 °C / 12-20 min.

Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou. 18,6 % masla.

4206173 MASLOVÝ CROISSANT



 60 g  12 cm
 80  56
 40 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

Maslový croissant s 23 % masla zaujme bohatou maslovou chuťou a neodolateľnou vôňou. Vyniká jemným listovaním a krehkou zlatistou kôrkou.



CROISSANTY A PLNENÉ CROISSANTY

5002140 

LUHOVANÝ MASLOVÝ CROISSANT ZAHNUTÝ



panesco
keep exploring

 80 g

 80

 30 min.

 150 °C / 18-22 min.

 40

PREDKYSNUTÉ

Zahnutý croissant z luhovaného maslového plúndrového cesta. Zaujme bohatou vrstvenou nadýchanou maslovou striedkou a gaštanovo hnedou chrumkavou kôrkou. S typickou chuťou a vôňou luhovaného pečiva, akú poznáte pri nemeckých praclíkoch. Obsahuje 22 % masla.

2104738 

MASLOVÝ CROISSANT S PISTÁCIOVOU NÁPLŇOU



NOVINKA

 90 g

 60

 30 min.

 170 °C / 17-19 min.

 14,5 cm

 48

PREDKYSNUTÉ

Maslový croissant bohaty plnený vláčnou a chuťovo vyváženou pistáciovou náplňou, ozdobený kúskami drvených mandlí a perlovým cukrom.

4206122  

CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLŇOU



 95 g

 2 x 30

 40 min.

 180-190 °C / 12-16 min.

 15 cm

 56


PREDKYSNUTÉ


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

4206157 

CROISSANT S LIESKOVO-ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU



 95 g

 2 x 30

 40 min.

 180-190 °C / 12-16 min.

 15 cm

 56

PREDKYSNUTÉ


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

4206123  

CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



 95 g

 2 x 30

 40 min.

 180-190 °C / 12-16 min.

 15 cm

 56

PREDKYSNUTÉ


Croissant bohaty plnený lahodnou marhuľovou náplňou s vysokým podielom ovocia. Ozdobený farebným posypom.



MULTICEREÁLNE CROISSANTY

4201628 MASLOVÝ MULTICEREÁLNY CROISSANT




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

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

4201629 MULTICEREÁLNY CROISSANT S MASLOM



 80 g  14,5 cm
 2 x 35  56
 30-45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 12-16 min.

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

4201631 PROTEÍNOVÝ CROISSANT



 68 g  14,5 cm
 2 x 35  48
 45 min. **PREDKYSNUTÉ**
 180-190 °C / 10-12 min.

Zlatý croissant je zdrojom bielkovín. Vláčne listkové cesto obsahuje pšeničné a ryžové bielkoviny a sójovú drť. Prijemnú štruktúru mu dodávajú semienka ľanu a slnečnice. Zlatistá kôrka je ozdobená do chrumkava prepečeným posypom zmesi ľanu, sójovej drti, sezamu a maku.



LÍSTKOVÉ PEČIVO

4206105  
VIŠŇOVÁ TAŠTIČKA





 120 g  20 cm
 2 x 30  44
 0 min. **NA DOPEČENIE**
 180-185 °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 min. **NA DOPEČENIE**
 180-185 °C / 20-25 min.

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





SLADKÉ PEČIVO

KAŽDÝ MILUJE CHVÍLKY KLUDU DOPLNENÉ
MALÝM SLADKÝM POTEŠENÍM – A VAŠI ZÁKAZNÍCI
NIE SÚ VÝNIMKOU.

S našou radou sladkého pečiva naservírujete
neodolateľné kúsky nabité výraznou chuťou,
ktoré sa postarajú o skvelý pocit. Malé sladké
potešenie. Veľký dojem.





MUFFINY

4293116 
MUFFIN S ČOKOLÁDOU



 70 g

 50

 30 min.

 52

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Tmavý muffin s čokoládovými kockami 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 kockami vnútri cesta, aj na povrchu. 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.

4294250 
MUFFIN S ČUČORIEDKAMI



 100 g

 18

 30 min.

 120

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

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

MUFFIN S ČUČORIEDKAMI



TRADIČNÉ KYSNUTÉ PEČIVO

4276479 

MORAVSKÝ KOLÁČIK S TVAROHOM A LEKVÁROM



NOVINKA

 30 g

 7,3 cm

 80

 60

 90 min.

PLNE DOPEČENÉ

Malý tradičný koláčik s dvojitou náplňou – tvarohovou vo vnútri a slivkovou uprostred. Ozdobený mrveničkou. Pred podávaním stačí rozmraziť.

4276484 

MORAVSKÝ KOLÁČIK S TVAROHOM A JABLKAMI



NOVINKA

 30 g

 7,3 cm

 80

 60

 90 min.

PLNE DOPEČENÉ

Malý tradičný koláčik s dvojitou náplňou – tvarohovou vo vnútri a jablkovou s kúskami jablák uprostred. Ozdobený škoricovou mrveničkou. Pred podávaním stačí rozmraziť.

4241113 

KOLÁČ S MAKOVOU NÁPLŇOU A MANDĽAMI



NOVINKA

 80 g

 10 cm

 80

 60

 120 min.

PLNE DOPEČENÉ

Tradičný koláč s vláchnou makovou náplňou a jemnými mandľovými plátkami. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4241114 

KOLÁČ MIX



NOVINKA

 80 g

 10 cm

 80

 60

 120 min.

PLNE DOPEČENÉ

Tradičný koláč s makovou, tvarohovou a ovocnou náplňou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.


4276529 

ŠATŔČKA S MAKOVOU NÁPLŇOU



NOVINKA

 70 g

 9,5 x 8,5 cm

 45

 60

 90 min.

PLNE DOPEČENÉ

Tradičná šatôčka z jemného kysnutého cesta, plnená vláchnou makovou náplňou a ozdobená mrveničkou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.


4276518 

ŠATŔČKA S TVAROHOVOU NÁPLŇOU



NOVINKA

 70 g

 9,5 x 8,5 cm

 45

 60

 90 min.

PLNE DOPEČENÉ

Tradičná šatôčka z jemného kysnutého cesta, plnená vláchnou tvarohovou náplňou a ozdobená mrveničkou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.



DEZERTY

5000700 

ŠLAHAČKOVÉ PROFITEROLKY



panesco
keep exploring

 12,5 g

 4,1 cm

 190

 96

 4 °C / 60 min.

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Profiterolka z odpaľovaného cesta so šľahačkovou náplňou.

5002149  

VEGÁNSKA TORTIČKA S MALINOVOU PENOU



panesco
keep exploring

 70 g

 7 cm

 15

 144

 4 °C / 4 hod.

NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Vegánska malinová pena z pravého ovocného pyré na mrvičkovom základe zo sušienok speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou malinovou polevou.



TORTY PREDKRÁJANÉ

4276542

KAKAOVÁ TORTA S RAKYTNÍKOM



📐 996 g Ø 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.

4276531 
MEDOVNÍK



📐 1600 g Ø 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.

4276541

PISTÁCIOVÁ TORTA S VIŠŇAMI



📐 1260 g Ø 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.

4276528
MOONCAKE



📐 1250 g Ø 23 cm
📦 12 x 104 g 🗲 144
❄️ 8 °C / 24 hod. NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta s tmavým korpusom a smotanovým krémom s bielou čokoládou. Bohato posypaná hoblinami bielej čokolády. Predkrájaná na 12 kúskov.

5002065

TORTA RED VELVET S KRÉMOM A JAHODAMI



📐 1800 g Ø 24 cm
📦 12 x 150 g 🗲 216
❄️ 4 °C / 12 hod. NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Vysoká torta s dvomi vrstvami jemného korpusu „red velvet“, ktoré sú preložené silnou vrstvou nadýchaného krému s krémovým syrom a jahodovým želé. Ozdobená bielym krémom a mrazenými sušenými jahodami. Predkrájaná na 12 kúskov.

panesco
keep exploring



TORTY NEPREDKRÁJANÉ

4276565 
CHEESECAKE



NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA

 1250 g \varnothing 24 cm
 8 x 1250 g  63
 22 °C / 5 hod. NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta s pečenou náplňou z krémového syra. Nepredkrájaná, samostatne zabalená torta. Tortu je možné podávať po rozmrazení, alebo ju je možné ohriať v rúre (25 min pri 150 °C), alebo v mikrovlnnej rúre (15 min).

4276566 
JABLKOVÁ TORTA S MRVENIČKOU



 1250 g \varnothing 24 cm
 8 x 1250 g  63
 22 °C / 5 hod. NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta s jablkovou náplňou, s hrozkami a škoricou. Ozdobená mrveničkou. Nepredkrájaná, samostatne zabalená torta. Tortu je možné podávať po rozmrazení, alebo ju je možné ohriať v rúre (25 min pri 150 °C), alebo v mikrovlnnej rúre (15 min).

4276563 
CHEESECAKE S KAKAOVOU MRVENIČKOU



 1250 g \varnothing 24 cm
 8 x 1250 g  63
 22 °C / 5 hod. NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta z tmavého cesta s pečenou náplňou z krémového syra. Ozdobená kakaovou mrveničkou. Nepredkrájaná, samostatne zabalená torta. Tortu je možné podávať po rozmrazení, alebo ju je možné ohriať v rúre (25 min pri 150 °C), alebo v mikrovlnnej rúre (15 min).

4276564 
SLIVKOVÁ TORTA S MRVENIČKOU



NOVÝ KÓD
A LOGISTIKA

 1250 g \varnothing 24 cm
 8 x 1250 g  63
 22 °C / 5 hod. NA ROZMRAZENIE
A PODÁVANIE

Torta zo svetlého cesta so slivkovou náplňou so škoricou. Ozdobená mrveničkou. Nepredkrájaná, samostatne zabalená torta. Tortu je možné podávať po rozmrazení, alebo ju je možné ohriať v rúre (25 min pri 150 °C), alebo v mikrovlnnej rúre (15 min).



KOLÁČE PREDKRÁJANÉ

4276540 

ČUČORIEDKOVÝ MRIEŽKOVANÝ KOLÁČ



 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 mrveničkou a dekorovaný mriežkou. Predkrájaný na 10 kuskov.

Lahodné krehké cesto a obľúbené náplne pre dokonalý zážitok. Vďaka praktickému rozdeleniu na 10 porcií môžete ľahko rozmraziť iba toľko kusov, koľko práve potrebujete.





SLANÉ SNACKY

SKVELÁ CHUŤ V KAŽDOM SÚSTE. SLANÉ SNACKY,
KÔLI KTORÝM SA VAŠI ZÁKAZNÍCI RADI VRACAJÚ.

Či už ide o rýchlu desiatu do ruky, jednoduché raňajky,
alebo súčasť obeda - sú perfektnou voľbou pre
akúkoľvek chvíľu dňa.





SLANÉ SNACKY

4208618 ANGLICKÁ KAIZERKA



📏 86 g
📦 80 📦 28
🔥 185 °C / 7-9 min. PREDPEČENÉ

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

4201614 BALKÁNSKA TAŠTIČKA S LJUTENICOU



📏 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 ljutenice.

4800064 OŠKVARKOVÝ PAGÁČ



📏 95 g
📦 50 📦 70
🔥 200 °C / 18-20 min. PREDKYSNUTÉ

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

4800238 SYROVÝ PAGÁČ



📏 95 g
📦 50 📦 70
🔥 180 °C / 16-20 min. PREDKYSNUTÉ

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

4208373 TWIST SO ŠPENÁTOM







📏 90 g
📦 2 x 30 📦 56
🕒 40 min. PREDKYSNUTÉ
🔥 180 °C / 12 min.

Twist z plúndrového cesta plnený špenátovou náplňou s jemným slaným syrom balkánskeho typu.



4208235 
SYROVÝ SLIMÁK



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

Plúndrový slimák plnený bešamelovo-syrovou omáčkou. Na povrchu ozdobený strúhaným syrom gouda.

4201604 
CROISSANT SO SYROM



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

Slaný plúndrový croissant so zlatistou hnedou kôrkou ozdobenou posypom zo strúhaného syra.





BOREK

TAK SKVELO CHRUMKAVÝ AKO ŽIADNY INÝ.

Vyrobený z extra tenkého, extra chrumkavého filo cesta s jedinečnou technikou vrstvenia s 10 špirálami. Stačí jedno sústo a vaši zákazníci si tú chrumkavosť zamilujú.





OBJAVTE NAŠE BOREKY

TAK SKVELO CHRUMKAVÉ AKO ŽIADNE INÉ

Sú vyrobené z extra tenkého, extra chrumkavého filo cesta a vrstvené jedinečnou technikou, ktorá maximalizuje chrumkavosť.

Naše boreky majú 10 špirál (oproti bežným 6-8 špirálovým dostupným na trhu) a ponúkajú tak krehké, intenzívne chrumkavé sústo, ktoré si zákazníci zamilujú.

Pri výrobe používame výhradne slnečnicový olej, takže sú šetrnejšie k životnému prostrediu a zároveň menej mastné.



PRÉMIOVÉ SUROVINY

Kvalita je pre nás zásadná. Preto sú naše boreky bohato plnené pravým syrom feta s chráneným označením pôvodu (CHOP), listami špenátu a kvalitným mäsom. A samozrejme - bez umelých aróm a farbív.

NAVRHNUTÉ, ABY VYNIKLÍ

Každá varianta našich borekov má jedinečné zdobenie, ktorý zaujme na prvý pohľad a umožní ľahké rozoznanie priamo v predajni.



SLANÉ BOREKY

4243000 BOREK SO ŠPENÁTOM A SYROM FETA



 95 g  19 cm
 100  56
 0 min. **NA DOPEČENIE**
 190-200°C / 17-20 min.

Chrumkavý borek z filo cesta s bohatou syrovo-špenátovou náplňou (sekané špenátové listy, pravá grécka feta CHOP*, ricotta).

4243003 BOREK BOLOGNESE



 95 g  19 cm
 100  56
 0 min. **NA DOPEČENIE**
 190-200°C / 17-20 min.

Chrumkavý borek z filo cesta s bohatou náplňou s mletým hovädzím mäsom prémiovej kvality, krájanými paradajkami a paradajkovým pyré. Ozdobený čiernym sezamom.






4243001 BOREK SO SYROM FETA



 95 g  19 cm
 100  56
 0 min. **NA DOPEČENIE**
 190-200°C / 17-20 min.

Chrumkavý borek z filo cesta s bohatou a veľmi lahodnou syrovou náplňou (pravá grécka feta CHOP*, ricotta, mozzarella). S jemným makovým posypom.

BOREK LA LORRAINE TAKÝ JEDINEČNÝ, TAKÝ CHUTNÝ

-  Bohatá, ručne miešaná náplň
-  Prémiové ingrediencie
-  Extra tenké a ľahké filo cesto pripravené zo špeciálnej múky priamo na borek
-  Bohaté vrstvenie pre báječnú chrumkavosť bez veľkého pocitu mastnoty
-  Bez palmového oleja




SLADKÉ BOREKY

4243036  

BOREK S TVAROHOM, CITRÓNOM A MEDOM



NOVINKA

 95 g

 19 cm

 100

 56

 0 min.

NA DOPEČENIE

 190-200°C / 17-20 min.

Chrumkavý sladký borek z filo cesta s lahodnou tvarohovou náplňou s medom a sviežou chuťou citrónu. Ozdobený chrumkavým pšenom.

4243035  

BOREK S JABLKOVO-ŠKORICOVOU NÁPLŇOU



NOVINKA

 95 g

 19 cm

 100

 56




 0 min.

NA DOPEČENIE

 190-200°C / 17-20 min.





Chrumkavý sladký borek z filo cesta s bohatou jablkovo-škoricovou náplňou a kúskami ovocia (65 % jablák).

BOREK S JABLKOVO-ŠKORICOVOU NÁPLŇOU

-  33 % náplne s kúskami jablák (65 % jablák)
-  Obľúbená voňavá škoricica
-  Bez umelých farbív a aróm



BOREK S TVAROHOM, CITRÓNOM A MEDOM

-  33 % jemnej tvarohovej náplne
-  Svieža chuť citrónu
-  S pravým medom
-  Bez umelých farbív a aróm



ZÍSKAJTE TO NAJLAPŠIE 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 PREDPEČENÉ	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

Dovoluujeme si Vás upozorniť, že tento katalóg bol aktualizovaný v decembri 2025. Hmotnosť a rozmery výrobkov sú priemerné 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>

ABECEDNÝ ZOZNAM VÝROBKOV

A			18	4227906	Bagetky malé svetlé	61	4243035	Borek s jablkovo-škoricovou náplňou
54	4208618	Anglická kaizerka	54	4201614	Balkánska taštička s ljutenicou	61	4243036	Borek s tvarohovou náplňou s citrónom a medom
B			22	2104238	Banketka svetlá rustic	60	4243001	Borek so syrom feta
21	4293401	Bageta francúzska – stredná	22	2104240	Banketka tmavá rustic	60	4243000	Borek so špenátom a syrom feta
21	4296379	Bageta francúzska – stredná KLASIK	22	2104239	Banketka toskánska	C		
18	4229743	Bageta malá svetlá	18	4229753	BIO bageta svetlá	30	4295546	Cereálny chlieb
18	4296358	Bageta malá svetlá KLASIK	19	4229882	BIO bageta viacvrstvná	20	4040306	Cesnaková bageta
20	4040287	Bagetka s cesnakovým maslom	26	4294355	BIO mušľa so zlatým ľanom	24	2104368	Ciabatta FB
			26	4294354	BIO slniečko			
			60	4243003	Borek Bolognese			



24	4295375	Ciabatta maxi
24	4295374	Ciabatta s olivami
41	4206122	Croissant s jahodovou náplňou
41	4206157	Croissant s lieskovo-orieškovou náplňou a čokoládou
41	4206123	Croissant s marhuľovou náplňou
40	4206139	Croissant s maslom
55	4201604	Croissant so syrom

Č

36	4208324	Čokotwist
51	4276540	Čučoriedkový mriežkovaný koláč

D

23	4295391	Drevorubačská bageta – stredná
30	4294411	Drevorubačský chlebič

F

30	4295396	Farmársky chlieb
19	4227660	Fit bageta
21	4227670	Francúzska bageta
21	4227680	Francúzska bageta – stredná

H

29	4299818	HOT DOG klasik
29	4299820	HOT DOG paprika – kabanos
28	4075114	Hot dog rožok KLASIK
28	4075126	Hot dog rožok XXL KLASIK
28	4075001	Hot dog žemľa

CH

50	4276565	Cheesecake
50	4276563	Cheesecake s kakaovou mrveničkou
18	4229750	Chlebová rolka cereálna – malá
33	4221459	Chleby s kvasom MAXI – mix
33	4221460	Chleby ŠPECIÁL – mix
32	4300437	Chlieb Lomidrevo
30	4295412	Chlieb s tekvicou
30	4295411	Chlieb so slnečnicou

J

50	4276566	Jablková torta s mrveničkou
----	---------	-----------------------------

K

25	4294347	Kaizerka cereálna
26	4296386	Kaizerka cereálna KLASIK
25	4294344	Kaizerka natural
26	4227909	Kaizerky cereálne – balené
49	4276542	Kakaová torta s rakytníkom
23	4297757	Katalánska bageta – malá

37	4206268	Kocka s pudingom
24	4294259	Kocka s tekvicou
47	4241114	Koláč mix
47	4241113	Koláč s makovou náplňou a mandľami
20	4229820	Kornbageta – stredná
19	4293326	Kornbagetka

L

41	5002140	Luhovaný maslový croissant zahnutý
----	---------	------------------------------------

M

38	4208216	Maková taštička
39	4208364	Makový hrebeň
43	4206106	Marhuľová taštička
40	4206173	Maslový croissant
40	4206113	Maslový croissant
40	4200427	Maslový croissant FB
40	4206120	Maslový croissant Premium
41	2104738	Maslový croissant s pistáciovou náplňou
42	4201628	Maslový multicereálny croissant
28	4294547	Maxi hamburgerová žemľa
49	4276531	Medovník
22	2104237	Mini banketky – mix
24	4070102	Mini ciabatta KLASIK
38	4208212	Mini jablkový závin
25	4300226	Mini kaizerka cereálna
25	4300148	Mini kaizerka natural
25	4294345	Mini kaizerky – mix
40	4208191	Mini maslový croissant
36	4208315	Mini maslový slimák s hrozičkami
36	4208316	Mini maslový závitok s čokoládovou náplňou

36	4208195	Mini pečivo s maslom – mix
25	4043531	Mini slané pečivo – mix
37	4208257	Mini višňový zákusok
49	4276528	Mooncake
47	4276484	Moravský koláčik s tvarohom a jablkami
47	4276479	Moravský koláčik s tvarohom a lekvárom
37	4208276	Mriežka puding a maliny
37	4208461	Mriežka s pudingom a jahodami
46	4294249	Muffin s čokoládou
46	4293116	Muffin s čokoládou
46	4294250	Muffin s čučoriedkami
46	4294248	Muffin s vanilkovou príchuťou
42	4201629	Multicereálny croissant s maslom
31	4296356	Multicereálny chlieb s kvasom KLASIK

O

54	4800064	Oškvarkový pagáč
----	---------	------------------

P

27	4070093	Panini predgrilované FB
27	4239900	Panini predgrilované FB
18	4229742	Piccola bageta – malá
49	4276541	Pistáciová torta s višňami
42	4201631	Proteínový croissant
31	4030107	Pšeničný chlieb s kváskom

R

24	4035076	Ražná kocka s vysokým obsahom vlákniny
31	4030102	Remeselný chlieb s kváskom
23	4295514	Rustikálna bageta s kvasom
23	4296350	Rustikálna bageta s pohánkou KLASIK
32	4300358	Rustikálny chlebič KLASIK
32	4300361	Rustikálny semolinový chlieb
32	4300406	Rustikálny svetlý chlebič

S

19	4206400	Sedemzrný rožok
31	4030100	Sedliacky chlieb s kváskom
36	4208254	Slimák s hrozičkami a pudingom
39	2104893	Slimák s jablkami a škoricou
36	4208238	Slimák so škoricou
38	4208213	Slivková taštička
50	4276564	Slivková torta s mrveničkou
54	4800238	Syrový pagáč
55	4208235	Syrový slimák

Š

47	4276529	Šatôčka s makovou náplňou
47	4276518	Šatôčka s tvarohovou náplňou
48	5000700	Šľahačkové profiterolky
20	4229808	Špaldová bageta
20	4229827	Špaldová bageta

T

23	4227674	Tmavá rustikálna bageta – stredná
30	4294413	Tmavý viaczrný chlebič
49	5002065	Torta Red velvet s krémom a jahodami
23	4296354	Toskánska bageta – malá KLASIK
39	4208365	Tvarohový hrebeň
54	4208373	Twist so špenátom

V

48	5002149	Vegánska tortička s malinovou penou
43	4206105	Višňová taštička

Z

37	4208358	Zákusok puding a ribezle
----	---------	--------------------------



NÁŠ SL'UB KVALITY

My sme 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 k dosiahnutiu najvyššej kvality našej práce. To všetko robíme s jediným cieľom a poslaním: piecť tie najlepšie výrobky, ktoré sú dostupné pre všetkých.



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.com/sk-sk/

