



panesco
keep exploring



Katalog

2025 - 2026



*Společně
jsme
PanESCO*





Objevujeme chutě světa,
abychom pro vás přinášeli
skutečné pekařské klenoty





Podporujeme
rozmanitost
& *kulinářskou*
kreativitu

Ve světě, kde všechno splývá, rozmanitost vyniká. A vy jste tady proto, že máte odvahu být jiní.

Co vás tedy činí výjimečnými?

Možná je to způsob, jak bojujete proti průměrnosti – odvážnými recepty a originálními nápady. Možná je to váš talent přenášet inspiraci dál než jen na chuťové pohárky.

***Vidíme vás. A věříme,
že společně můžeme znovu
nechat zazářit pestrost
kulinářského světa.***

Putujeme světem za pekařskými poklady, zapomenutými technikami a výjimečnými surovinami. Abychom pozvedli vaše řemeslo. Abychom oslavili jedinečnost v kuchyni.

Společně překonáváme hranice a bouráme omezení. Protože právě odvaha objevovat tvoří svět zítřka.

Svět, kde může kulinářská rozmanitost skutečně vzkvétat.



probuzení
smyslů



široká
nabídka



autentické
chutě



jedinečné
textury



originální
receptury

odvážné
koncepty



nezapomenutelné
zážitky



pozoruhodné
techniky

Bread



- 
- 10 Mini pečivo do 45 gramů
 - 14 Pečivo 46 – 80 g
 - 15 Sendvičové pečivo 81 – 200 g
 - 20 Sendvičové pečivo 81 – 200 g BAGELY
 - 22 Hamburgerové a hot dog bulky
 - 28 V italském stylu PANINI
 - 30 V italském stylu SCHIACCIATA
 - 32 V italském stylu PINSA
 - 33 V italském stylu FOCACCIA
 - 34 V italském stylu SPECIALITY
 - 35 Speciální ploché chleby
 - 36 Bagety
 - 37 Chleby
 - 39 Bezlepkové pečivo
 - 40 Louhované pečivo

Mini pečivo do 45 gramů

5002091



Mini měkké bulky - mix

Mix 3 druhů mini měkkých bulek: 80 tmavých se semínky, 80 s otrubami, 80 celozrnných posypaných ovesnými vločkami, lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky.



17 g



6 x 40 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104304



Mini rustikální brioška

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



30 g — Ø 7 cm



6 x 25 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104237



Mini banketky - mix

new

Mix mini banketek s porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou. Výběr obsahuje 3 druhy: banketka světlá, banketka tmavá, banketka toskánská.



30 g



3 x 45 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 4-6 min.



PŘEDPEČENÉ



4800312



Mini bochánky snídaňové - mix

nový kód

Mix rustikálních mini bochánků s porézni střídkou. Díky obsahu bramborových vloček a jogurtu jsou velmi vláčné a svěží. Výběr obsahuje 3 druhy: světlé bochánky; tmavé bochánky obohacené o ječný slad a žitný kvas; špaldové vícezrné bochánky s žitným kvásem a posypem ze sezamu a máku.



35 g — Ø 6 cm



3 x 60 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 4-6 min.



PŘEDPEČENÉ








2104239



Banketka toskánská

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

-  30 g — Ø 11,5 cm
-  200 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C — 4-6 min.
-  **PŘEDPEČENÉ**








2104238



Banketka světlá

Originálně tvarovaná banketka s vláčnou porézni střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

-  30 g — Ø 11,5 cm
-  200 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C — 4-6 min.
-  **PŘEDPEČENÉ**








2104240



Banketka tmavá

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

-  30 g — Ø 11,5 cm
-  200 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C — 8-10 min.
-  **PŘEDPEČENÉ**







2104392



Mini ciabatty - mix KLASIK

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

-  40 g
-  3 × 25 ks/krt — 56 krt/pal
-  200 °C — 3-4 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



Mini pečivo do 45 gramů

5000550



Mini rustikální bulky - mix

Kolečka čtyř druhů podlouhlých bulek s rustikálním vzhledem. Výběr obsahuje: 20 světlých bulek, 20 bulek se slunečnicovými semínky, 20 bulek se žitnou moukou, 20 vícezrných bulek.



40 g



4 x 20 ks/krt — 48 krt/pal



0 min.



200 °C — 3 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



4294345



Mini kaiserky - mix

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



35 g — Ø 8 cm



150 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 15 min.



190 °C — 8-10 min.



PŘEDPEČENÉ



4045295



Mini slané pečivo - mix

nový
kód
změna
hmotnosti

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



35 g / 45 g



4 x 25 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 15 min.



200 °C — 4-6 min.



PŘEDPEČENÉ








5000550

2103284



Bagetka přílohová světlá

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

-  35 g — Ø 9 cm
-  190 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C / 8 -10 min.
-  PŘEDPEČENÉ








2103356



Bagetka přílohová tmavá

Křupavá tmavá bagetka v mini velikosti. Vyrobená z pšeničné a pšeničné celozrnné mouky. Skvělá jako příloha i na výrobu mini sendvičů.

-  35 g — Ø 8 cm
-  190 ks/krt — 32 krt/pal
-  22 °C — 15 min.
-  180 °C / 11 -13 min.
-  PŘEDPEČENÉ








4300148



Mini kaiserka natural

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

-  35 g — Ø 8,5 cm
-  150 ks/krt — 32 krt/pal
-  20-25 °C — 20 min.
-  210 °C — 5-7 min.
-  PŘEDPEČENÉ








4300226



Mini kaiserka cereální

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

-  35 g — Ø 8,5 cm
-  150 ks/krt — 32 krt/pal
-  20-25 °C — 20 min.
-  210 °C — 5-7 min.
-  PŘEDPEČENÉ



Pečivo 46 – 80 g

5001435



Bezlepková bulka s rozinkami a oříšky

Bezlepková bulka s vlaškými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

 60 g

 36 ks/krt — 88 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




4045269



Mušle s žitnými klíčky

Originálně tvarovaná mušle připravená z žitné a pšeničné mouky. Obohacená fermentovanými naklíčenými žitnými zrny a tmavými lněnými semínky, zlehka poprášená moukou.

 72 g — Ø 10,9 cm

 66 ks/krt — 36 krt/pal

 22 °C — 30-40 min.

 200 °C — 7-9 min.

 PŘEDPEČENÉ



5001435

Sendvičové pečivo 81 – 200 g

panesco
keep exploring

4800304



Bramborová bulka světlá

nový
kód
a logistika

Světlá pšeničná bulka s výrazně křupavou kůrkou a vláčnou, nadýchanou střídkou.

Obohacená o bramborové vločky a jogurt, které jako tajná ingredience zajišťují jedinečný chuťový zážitek a svěžest.

110 g — Ø 10 cm

60 ks/krt — 36 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



4800306



Bramborová bulka špaldová

nový
kód
a logistika

Vícezrnná bulka s výrazně křupavou kůrkou a vláčnou, nadýchanou střídkou. Vyrobená převážně ze špaldové mouky s přídavkem pšeničné mouky, žitného kvasu a slunečnicových semínek. Obsahuje také bramborové vločky a jogurt jako tajnou ingredienci, která zajišťuje dlouhotrvající svěžest. Jemně ochucená semínky koriandru, fenýklu a kmínu. Zdobená sezamovými a makovými semínky.

110 g — Ø 10 cm

60 ks/krt — 36 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



4800308



Bramborová bulka pikant

nový
kód
a logistika

Světlá pšeničná bulka s výrazně křupavou kůrkou a vláčnou, nadýchanou střídkou. Potřená pikantní pastou z rostlinného oleje, mořské soli a černého pepře. Obohacená o bramborové vločky a jogurt, které jako tajná ingredience zajišťují dlouhotrvající svěžest.

110 g — Ø 10 cm

60 ks/krt — 36 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



Bread

Bramborové bulky

Extra křupavé,
s rustikálně
rozpraskanou
kůrkou

- Ručně tvarované, s výrazně rustikálním vzhledem.
- Zlatohnědá, křupavá kůrka a mimořádně měkká a nadýchaná střída.
- Výjimečná svěžest díky přírodnímu jogurtu a čerstvým bramborovým vločkám.





Sendvičové pečivo 81 – 200 g

5001743



Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

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



110 g — Ø 12 cm



14 ks/krt — 112 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001777



Bezlepková vícezrná bagetka

Bezlepková a bezlaktózová hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.



82 g



40 ks/krt — 112 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Bez lepku.
Bez starostí.

Individuálně balené bezlepkové pečivo je *připravené rovnou k servírování*. Hygienické, praktické a *spolehlivé řešení* pro vaše hosty s intolerancí.



5001777

5001149



Flaguette pulmėsic

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



100 g



48 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 8-10 min.



PŘEDPEČENÉ



5001088



Tmavá flaguette

Rustikální ploché vícezrnné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněným semínkem. S porézni vlhkou střídkou.



100 g — Ø 14 cm



48 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 8-10 min.



PŘEDPEČENÉ




Sendvičové pečivo 81 – 200 g Bagely

5001766




Bagel

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střidkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

 127 g — Ø 11,5 cm

 32 ks/krt — 44 krt/pal

 200 °C — 3-4 min.

 **PLNĚ DOPEČENÉ**




5000563



Bagel KLASIK

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

 85 g — Ø 11,5 cm

 50 ks/krt — 44 krt/pal

 200 °C — 3-4 min.

 **PLNĚ DOPEČENÉ**




5000782



Bagel se sezamem KLASIK

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

 85 g — Ø 11,5 cm

 50 ks/krt — 44 krt/pal

 200 °C — 3-4 min.

 **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001766



5002126

Klasika v originálním pojetí

Překvapte své zákazníky jedinečným brioškovým bagelem, ve kterém se poji oblíbený tvar s měkostí brioškového těsta z vysoce kvalitních ingrediencí.


panesco
keep exploring

5002126



Bagel brioškový, předkrojený

Lesklý bagel z brioškového těsta s máslem, mlékem, vejci a pšeničným kváskem. Předkrojený.

 **70 g — Ø 11 cm**

 **4 x 15 ks/krt — 32 krt/pal**

 **22 °C — 30 min.**

 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**




5001769



Bagel s cibulí a česnekem

Bagel s cibulí, česnekem, sezamovými semínky a mákem. Bagely stačí před podáváním pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

 **127 g — Ø 11,5 cm**

 **32 ks/krt — 44 krt/pal**

 **200 °C — 3-4 min.**

 **PLNĚ DOPEČENÉ**



Hamburgerové a hot dog bulky

2104204



Předkrojená mini brioška

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

30 g — Ø 7 cm

6 x 20 ks/krt — 40 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104377



Předkrojená brioška

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

85 g — Ø 11,5 cm

50 ks/krt — 36 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104357



Kulatá brioška

new

Měkká kulatá bulka
z brioškového těsta. Díky svému
tvaru a velikosti je ideální jako
hamburgerová bulka.

85 g — Ø 11,5 cm

50 ks/krt — 36 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104357

5001982



Bulka s bramborami a kurkumou předkrojená

Měkká předkrojená bulka vyrobená z pšeničné mouky, obohacená o bramborové vločky a ochucená kurkumou. Ideální jako hamburgerová bulka.

80 g — Ø 11 cm

3 x 15 ks/krt — 44 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002074



Bulka pивní předkrojená

Prémiová bulka s tenkou křupavou kůrkou sypanou semolinou a měkkou nadýchanou střídkou. Vyrobená z pšeničné mouky, pšeničného kvásku a piva z dvojího sladu. Obohacená o olivový olej. Předkrojená, vhodná jako bulka na hamburger.

80 g — Ø 11,5 cm

60 ks/krt — 32 krt/pal

200 °C — 3-4 min.

PLNĚ DOPEČENÉ



5002075



Bulka rustikální předkrojená

Prémiová bulka s tenkou křupavou kůrkou lehce poprášenu moukou a měkkou nadýchanou střídkou. Vyrobená z pšeničné mouky a pšeničného kvásku, obohacená o olivový olej. Předkrojená, vhodná jako bulka na hamburger.

75 g — Ø 11,6 cm

60 ks/krt — 32 krt/pal

200 °C — 3-4 min.

PLNĚ DOPEČENÉ



5002075

Hamburgerové a hot dog bulky

5002123



Brioška gourmet s mix posypem, předkrojená

Prémiová pšeničná briošková bulka s nadýchanou střídkou s máslem. Zdobená glazurou a bohatým posypem ze semínek černého a bílého sezamu. Předkrojená.

70 g — Ø 11 cm

2 x 15 ks/krt — 56 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294547



Hamburgerová bulka

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

86 g — Ø 12 cm

2 x 12 ks/krt — 64 krt/pal

22 °C — 60 min.

230 °C — 2-3 min.

PLNĚ DOPEČENÉ



5002124



Brioška gourmet s černým sezamem, předkrojená

Prémiová pšeničná briošková bulka s nadýchanou střídkou s máslem. Zdobená glazurou a bohatým posypem ze semínek černého sezamu. Předkrojená.

70 g — Ø 11 cm

2 x 15 ks/krt — 56 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001743



Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

Samostatně balená kulatá bulka s pružnou střídkou a měkkou zlatavou kůrkou zdobenou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

110 g — Ø 12 cm

14 ks/krt — 112 krt/pal

22 °C — 60 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001352



Hamburgerová bulka „California“

Předkrojená bulka kulatého tvaru s pružnou pevnou střídou a zlatavou měkkou kůrkou.

Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2 minuty / 230 °C nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).



126 g — Ø 14,6 cm



16 ks/krt — 84 krt/pal



22 °C — 60 min.



230 °C — 2-3 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001675



Louhovaná bulka předkrojená

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou.

Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.



80 g — Ø ± 10,5 cm



2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ








Hamburgerové a hot dog bulky

4075114



Hot dog rohlík KLASIK

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

-  60 g — 19,5 cm
-  40 ks/krt — 64 krt/pal
-  22 °C — 30-40 min.
-  GRIL 230 °C — 1 min.
-  K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ








5001725



Louhovaný rohlík předkrojený

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou ozdobenou zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

-  80 g — 19 cm
-  3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 0-3 min.
-  K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ








4075126



Hot dog rohlík KLASIK XXL

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

-  110 g — 22 cm
-  32 ks/krt — 64 krt/pal
-  22 °C — 30-40 min.
-  GRIL 230 °C — 1 min.
-  K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001725

4075001



Hot dog bulka

Plně dopečený hot dog
v newyorském stylu. Předkrojený.

 63 g —  16,5 cm

 2 x 18 ks/krt — 64 krt/pal

 21-26 °C — 50 min.

 200 °C — 2 min.

 GRIL 230 °C — 2 min.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4075067




Maxi hot dog bulka

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

 85 g —  19,5 cm

 32 ks/krt — 68 krt/pal

 22 °C — 40 min.

 GRIL 230 °C — 2 min.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ






Vitalském stylu Panini

2104410



Předgrilované a předkrojené panini

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

-  110 g —  21 cm
-  55 ks/krt — 36 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  GRIL 220 °C — 3-5 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



2104160



Předgrilované a předkrojené bylinkové panini

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

-  110 g —  21 cm
-  55 ks/krt — 40 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  GRIL 220 °C — 3-5 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**






2104218



předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou

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

-  110 g —  21 cm
-  55 ks/krt — 40 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  GRIL 220 °C — 3-5 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**







2104410

4070093



Předgrilované panini

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Připravená k plnění.

-  110 g —  21 cm
-  60 ks/krt — 36 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  GRIL 220 °C — 3-5 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**










5000935



Předgrilovaná ciabatta, předkrojená

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

-  120 g —  19 cm
-  12 x 3 ks/krt — 56 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  GRIL 220 °C — 3-5 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**









5000898



Panini se sezamem

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

-  130 g
-  45 ks/krt — 40 krt/pal
-  22 °C — 30 min.
-  200 °C — 4-6 min.
-  GRIL 220 °C — 3-5 min.
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5000898

Vitalském stylu Schiacciata

5002176



Schiacciata světlá

pane
&
terra

Tradiční italské pšeničné pečivo typu focaccia s velmi vláčnou, voňavou a porézní střídou.

Obohacené extra panenským olivovým olejem, pečené v kamenné peci. Nepředkrojené, ideální na studené i zapékané sendviče.



72-100 g



64 ks/krt — 30 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001921



Schiacciata světlá předkrojená

pane
&
terra

Tradiční italské pšeničné pečivo typu focaccia s velmi vláčnou, voňavou a porézní střídou. Obohacené extra panenským olivovým olejem, pečené v kamenné peci. Předem předkrojené, ideální na studené i zapékané sendviče.



100 g



8 x 4 ks/krt — 60 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



Pane & Terra

Pravá chuť italské pekařské tradice

Inspirováno tradičními recepty, vytvořeno z prvotřídních surovin a úctou k původním pekařským hodnotám.

Pane & Terra oslavuje italské řemeslo výběrem originálního italského pečiva, které dokonale ztělesňuje dědictví této země.

5001922



Schiacciata tmavá předkrojená

pane
&
terra

Tradiční italské pečivo typu focaccia s velmi vláčnou, voňavou a porézní střídou.

Vyrobené z pšeničné a celozrnné mouky

(z pšenice, žita a špaldy).

Obohacené o extra panenský olivový olej, lněná a slunečnicová semínka. Pečené v kamenné peci. Předem předkrojené, ideální na teplé i studené sendviče.



100 g



8 x 4 ks/krt — 60 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



Schiacciata, *originální italské pečivo, které vyniká chutí a lehkostí*

Vychutnejte si pravou
středomořskou atmosféru

- Vyráběna s respektem k tradici, kdy se těsto přimáčkne prsty (schiacciare) a peče se tradičním italským způsobem, a to rychle při vysokých teplotách na kamenném povrchu.
- Obohacená trochou olivového oleje a lahodnou mořskou solí.
- Opravdu mimořádné pečivo s charakteristickým řemeslným vzhledem, jemnou kůrkou a pórovitou vzdušnou střídou.

Vitalském stylu Pinsa

5002257




Pinsa


pane
&
terra


nový
kód
a logistika

Autentický italský lehký pizza korpus vyrobený z vysoce hydratovaného těsta. Přípravený ze směsi pšeničné, rýžové a sójové mouky a kváskového základu. Obohacený panenským olivovým olejem. Díky dlouhému šetrnému hnětení a zrání až 48 hodin je korpus krásně tenký, křupavý a vláčný. Ručně tvarovaný.

 230 g — Ø 30 × 20 cm

 7 x 3 ks/krt — 50 krt/pal

 22 °C — 15 min.

 210 °C — 5-7 min.

 PŘEDPEČENÉ



”

Proč pinsa není pizza?

Obě jsou italskou klasikou, ale odlišuje je nejen vzhled. Pinsa vám otevře brány do světa nových kulinárních zážitků.

Pinsa (z latinského „pinsare“, které znamená ruční zploštění těsta) nabízí jedinečnou lehkost v kombinaci s dotekem italské rukodělné tradice.

Skvěle si rozumí nejen s italskou klasikou. Popuštěte uzdu fantazii a překvapte své hosty originální variací.

5002257

Vitalském stylu Focaccia

panesco
keep exploring







5001991



Focaccia rajčatová s oregánem, předkrojená

pane
& terra

Předkrojená obdélníková focaccia vyrobená z nejlepší italské mouky, s extra panenským olejem, kousky sluncem sušených rajčat a oregánem. Ideální pro sendviče.

-  **100 g** —  **14 x 10 cm**
-  **16 x 4 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **GRIL 220°C - 3-5 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**









5002115



Focaccia s cherry rajčátky

pane
& terra

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, cherry rajčátky a oregánem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

-  **800 g** —  **30 x 40 cm**
-  **5 ks/krt — 72 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **220 °C — 6 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**









5002116



Focaccia s rozmarýnem

pane
& terra

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

-  **800 g** —  **30 x 40 cm**
-  **5 ks/krt — 64 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **220 °C — 6 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**



5001991


Vitalském stylu Speciality


5000484



Světlé tramezzino

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

 1000 g — 10 plátů / 48 cm

 6 ks/krt — 48 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





5000779




Tmavé tramezzino

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

 1000 g — 10 plátů / 48 cm

 6 ks/krt — 48 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Jemný italský chléb s vláčnou, tvárnou střídkou, ideální pro studené i teplé sendviče, kanapky, wrapy a kreativní catering. Připraven splnit očekávání hotelů, restaurací i bister.



5000779

Speciální ploché chleby

panesco
keep exploring

5000875



Pšeničná tortilla

Extra tenká nekynutá pšeničná placka, ideální na wrapy, plněné kornouty nebo jako základ mexických specialit. Perfektně se tvaruje a drží náplň.



89 g — Ø 30 cm



6 x 15 ks/krt — 54 krt/pal



22 °C — 8 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Univerzální základ pro wrapy, rolky, slané dorty i finger food. Měkká, poddajná a snadno manipulovatelná – ideální do moderní gastronomie i cateringové prezentace.



Bread

Bagety

5000602



Barra gallega media

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

125 g — 26,5 cm

50 ks/krt — 32 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 11-13 min.

PŘEDPEČENÉ



5001738



Rustikální twist s olivami

Velmi působivá, širší řemeslná pšeničná bageta s žitným kváskem. Obohacená kousky zelených a černých oliv, ochucená bylinkami. S křupavou kůrkou a vládnou střídou. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

250 g

15 ks/krt — 48 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



5001734



Rustikální twist světlý

Velmi působivá, širší řemeslná bageta z pšeničné a žitné mouky, s žitným kváskem. Dlouhá doba odpočinku a zrání těsta (2x 12h) dodá stříde pečiva extra chuť, vláčnost a polootevřenou strukturu. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

250 g

15 ks/krt — 48 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



5001733



Rustikální twist multicereální

Velmi působivá, širší řemeslná vícezrnná bageta z pšeničné mouky, ječného sladu a žitného kvásku. Obohacená a zdobená lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky a ovesnými vločkami. Dlouhá doba odpočinku a zrání těsta (2x 12h) dodá střídce pečiva extra chuť, vláčnost a polootevřenou strukturu. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

250 g

15 ks/krt — 48 krt/pal

22 °C — 15 min.

180 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



Chleby

panesco
keep exploring


2102009




Belgický formový chléb

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

 **800 g**

 **6 ks/krt — 28 krt/pal**

 **210 °C — 9-11 min.**

 **PŘEDPEČENÉ**




5001995



Dánský žitný chléb se semínky krájený

Dánský žitný chléb bohatý na vlákninu a plný zrníček a obilovin (39 %), obsahuje celá žitná zrna, slunečnicová a dýňová semínka. Obohacený o celozrnný žitný kvásek a posypaný nasekanými dýňovými semínky. Nakrájený na 13 plátků.

 **600 g — 13 plátků**

 **15 ks/krt — 96 krt/pal**

 **22 °C — 6 hod.**

 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**




5002242



Světlý toastový chléb

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

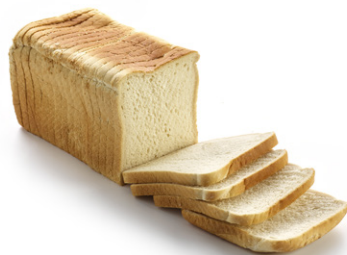
 **800 g — 18 + 2 plátky**

 **10 ks/krt — 42 krt/pal**

 **22 °C — 4 hod.**

 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

nový
kód
a logistika




5002243



Tmavý toastový chléb

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

 **800 g — 18 + 2 plátky**

 **10 ks/krt — 42 krt/pal**

 **22 °C — 4 hod.**

 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

nový
kód
a logistika



Chleby

2104309



Světlý venkovský chléb

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu se silnější křupavou kůrkou sypanou moukou. S pšeničným kváskem, díky kterému má velmi chutnou a vláčnou střídku. Z kamenné pece.

2050 g — 56,5 cm

4 ks/krt — 40 krt/pal

210 °C — 19-21 min.

PŘEDPEČENÉ



2104366



Tmavý venkovský chléb

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

2050 g — 56,5 cm

4 ks/krt — 36 krt/pal

210 °C — 19-21 min.

PŘEDPEČENÉ



5001604



Vícezrnný venkovský chléb s kváskem

Velký vícezrnný chléb ve venkovském stylu. Připravený z pšeničné a celozrnné pšeničné mouky. S pšeničným a žitným kváskem, obohacený o pražený sezam, dýňová a lněná semínka. Křupavá kůrka je bohatě zdobená lněnými a sezamovými semínky. Z kamenné pece.

1900 g — 46 cm

4 ks/krt — 40 krt/pal

210 °C — 19-21 min.

PŘEDPEČENÉ



2104414



Brusinkový chlebič s kváskem

Rustikální pšeničný chlebič s vláčnou střídkou plnou sušených brusinek, pečený v kamenné peci, díky čemuž má báječně křupavou kůrku. Jemně nasládlá chuť brusinek dokonale ladí se sladkými ingrediencemi, a zároveň skvěle doplní výběr sýrů či paštik.

450 g

14 ks/krt — 36 krt/pal

210 °C — 9-11 min.

PŘEDPEČENÉ



Bezlepkové pečivo

panesco
keep exploring

5001777



Bezlepková vícezrná bagetka

Bezlepková a bezlaktózová hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

82 g

40 ks/krt — 112 krt/pal

22 °C — 60 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001435



Bezlepková bulka s rozinkami a oříšky

Bezlepková bulka s vlaškými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

60 g

36 ks/krt — 88 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001743



Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

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

110 g — Ø 12 cm

14 ks/krt — 112 krt/pal

22 °C — 60 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4276606



Bezlepkový chléb

Plně pečený předkrájený chléb. Bez lepku, neobsahuje laktózu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

400 g

5 ks/krt — 120 krt/pal

22 °C — 60 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




Louhované pečivo

5001675



Louhovaná bulka předkrojená

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

 **80 g — Ø ± 10,5 cm**

 **2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal**

 **22 °C — 30 min.**

 **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5001638



Louhovaný preclík

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

 **100 g**

 **80 ks/krt — 40 krt/pal**

 **22 °C — 20 min.**

 **190 °C — 14 min.**

 **PŘEDKYNUTÉ**



5001640



Louhovaný kaštanek

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

 **100 g**

 **120 ks/krt — 40 krt/pal**

 **22 °C — 50 min.**

 **160 °C — 16 min.**

 **PŘEDKYNUTÉ**





”
Atraktivní *louhované pečivo* s kaštanově hnědou lesklou kůrkou a krémově zbarvenou střídkou. *Zaujme typickou chutí a vůní louhovaného pečiva.*

5001725




Louhovaný rohlík předkrojený

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou ozdobenou zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

 80 g —  19 cm

 3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001639





Louhovaný rohlík

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

 100 g

 120 ks/krt — 40 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 180 °C — 10-12 min.

 PŘEDKYNUTÉ



5001725

Viennoiserie



- 
- 44 Croissanty
47 Mini viennoiserie
48 Skandinávská řada

Croissanty

4208191



Mini máslový croissant

Lahodný máslový croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní. 20,7 % másla.

 25 g

 2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 180-190 °C — 10-12 min.

 PŘEDKYNUTÉ



4200427



Máslový croissant KLASIK

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní (25,4 % másla v plně dopečeném croissantu). Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Pro zvýraznění chuti a vůně lze i krátce prohřát v peci (200 °C / 3-4 min, bez rozmrazení předem).

 55 g

 34 ks/krt — 48 krt/pal

 22 °C — 20 min.

 200 °C — 3-4 min.

 PLNĚ DOPEČENÉ



4206113





Máslový croissant

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

 65 g

 80 ks/krt — 48 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 170 °C — 17-20 min.

 PŘEDKYNUTÉ



4206120




Máslový croissant premium

Prémiový máslový croissant s 25 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křehkou lesklou kůrkou.

 70 g

 2 x 35 ks/krt — 48 krt/pal

 22 °C — 30 min.

 170 °C — 17-20 min.

 PŘEDKYNUTÉ



4206142



Maxi máslový croissant

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní, vyrobený s 20 % másla. K dostání ve maxi velikosti, která vám umožní větší kreativitu.



75 g



2 x 30 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



180-190 °C — 12-16 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001673



Dvoubarevný máslový croissant s kakaovou náplní

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s kakaem) s bohatou kakaovou náplní. Obsahuje 16 % másla (vztaženo k celému produktu).



90 g



40 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17-19 min.



PŘEDKYNUTÉ



4201628



Máslový multicereální croissant

Premiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Na povrchu zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice). 18,4 % másla.



80 g



2 x 40 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30-45 min.



180-190 °C — 12-16 min.



PŘEDKYNUTÉ



Croissanty

5002140



Louhovaný máslový croissant zahnutý

Zahnutý croissant z louhovaného máslového plundrového těsta. Zaujme bohatě vrstvenou, nadýchanou máslovou střídkou a kaštanově hnědou křupavou kůrkou. S typickou chutí a vůní louhovaného pečiva, jakou znáte u německých preclíků. Obsahuje 22 % másla.



80 g



4 x 20 ks/krt – 40 krt/pal



22 °C – 30 min.



150 °C – 18-22 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001211



Zahnutý croissant

Nadýchaný zahnutý croissant s krásným listováním a lahodnou chutí. Ideální i k plnění.



100 g



36 ks/krt – 72 krt/pal



22 °C – 30 min.



170 °C – 17-19 min.



PŘEDKYNUTÉ



Okouzující spojení typické chuti louhovaného pečiva a klasického croissantu. Lahodné máslové plundrové těsto s kaštanově hnědou lesklou kůrkou. Chutná samotný i naplněný jako sendvič.

5002140

Mini viennoiserie

panesco
keep exploring

4208316



Mini máslový závitok s čokoládovou náplní

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



25 g



150 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 30 min.



180-190 °C — 10-12 min.



PŘEDKYNUTÉ



4208315



Mini máslový šnek s rozinkami

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



25 g



2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 30 min.



180-190 °C — 10-12 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001150



Mini ovocné taštičky mix

Mini taštičky z křehkého listového těsta s máslem.

Se čtyřmi různými náplněmi: jablko, třešeň Morela, mango, jahoda.



40 g



4 x 25 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 13-15 min.



K DOPEČENÍ



Skandinávská řada

2104893



Šnek nostalgia s jablky a skořicí

Ručně vyráběný a plněný šnek z jemného kynutého těsta brioškového typu. S náplní s kousky jablek, skořicí a cukrem.



80 g



30 ks/krt — 70 krt/pal



22 °C — 45 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002071



Dánský šnek se skořicí

new

Typický dánský skořicový šnek z jemného kynutého těsta brioškového typu, plněný tradiční náplní Lord Mayor z hnědého a bílého cukru se skořicí. Součástí balení je zdobící sáček s bílou polevou.



100 g



4 x 12 ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



180 °C — 12-14 min.



PŘEDKYNUTÉ



5000731



Pekanoový pletenec

new

Typické, jedinečně tvarované dánské pečivo s jemnou sladkou náplní s javorovým sirupem a drcenými pekanovými ořechy. Povrch je zdobený pekanovými ořechy a polevou s javorovým sirupem (sirup se aplikuje po upečení). Součástí balení je sáček se sirupem na zdobení a papírové košíčky.



95 g



4 x 12 ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 19-21 min.



PŘEDKYNUTÉ



5002071

4200439



Švédský uzel s kardamomem

new

Švédský uzel z bohatého kynutého těsta, ručně skládaný do tradičního tvaru dvojitého uzlu. Plněný lahodnou náplní s kardamomem, který mu dodává typickou chuť. Zdobený perlovým cukrem.

103 g

60 ks/krt — 56 krt/pal

22 °C — 45 min.

170 °C — 10 min.

PŘEDKYNUTÉ



4200440



Švédský uzel se skořicí

new

Švédský uzel z bohatého kynutého těsta, ručně skládaný do tradičního tvaru dvojitého uzlu. Plněný voňavou náplní se skořicí a zdobený perlovým cukrem.

103 g

60 ks/krt — 56 krt/pal

22 °C — 45 min.

170 °C — 10 min.

PŘEDKYNUTÉ



4200442



Švédský uzel s vanilkovou náplní

new

Švédský uzel z bohatého kynutého těsta, ručně skládaný do tradičního tvaru dvojitého uzlu. Plněný lahodnou vanilkovou náplní.

100 g

60 ks/krt — 56 krt/pal

22 °C — 45 min.

170 °C — 10 min.

PŘEDKYNUTÉ



4200439 – 4200444 – 4200446





Pâtisserie


- 52 Předkrájené dorty
- 58 Dorty, koláče, řezy
- 59 Mini dezerty
- 60 Jednoporcové dezerty VEGANSKÉ
- 62 Jednoporcové dezerty MUFFINY
- 63 Dezerty
- 64 Palačinky, pancakes


Předkrájené dorty


5001654

Čokoládový dort s černým rybízem

Kulatý dort s korpusem „red velvet“ s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a sušenými okvětními plátky růží. Předkrájený na 14 porcí.

 1500 g — 107 g • 14 porcí

 1 ks/krt — 288 krt/pal

 4-8 °C — 24 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




5001657

Čokoládový mousse cake

Smetanovo-krémový tmavý ganache dort dekorovaný kakaem a hoblinkami z hořké čokolády. Předkrájený na 12 porcí.

 1000 g — 83 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 288 krt/pal

 4-8 °C — 24 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





5001364

Čokoládový krémový dort

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

 1750 g — 125 g • 14 porcí

 1 ks/krt — 216 krt/pal

 4 °C — 8 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





5001364


5001658

Krémový karamelový dort

Karamelový dort se sušenkovým základem a smetanovou náplní, zdobený karamelovou glazurou a směsí květů (chrpa, pivoňka a měsíček). Předkrájený na 12 porcí.

 1050 g — 87,5 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 288 krt/pal

 4-8 °C — 24 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





5002065

Dort red velvet s krémem a jahodami

Vysoký dort se dvěma vrstvami jemného korpusu "red velvet", které jsou proložené silnou vrstvou nadýchaného krému s krémovým sýrem a jahodovým želé. Zdobený bílým krémem a mrazem sušenými jahodami. Předkrájený na 12 porcí.

 1800 g — 150 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 216 krt/pal

 4 °C — 12 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002065

new

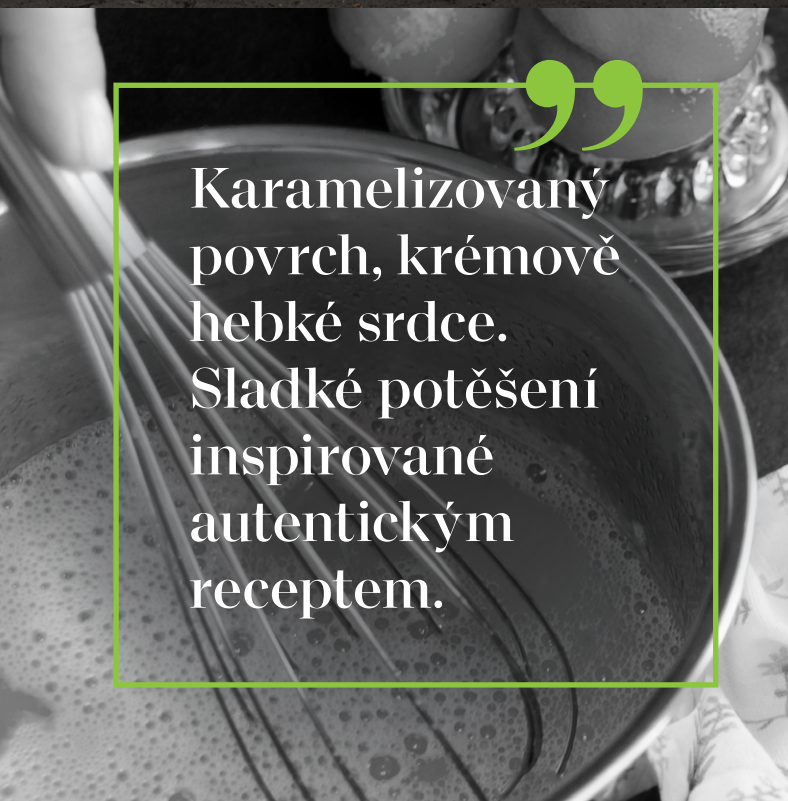
Legenda z Baskicka, která dobyla svět

- Cheesecake s karamelizovaným povrchem a hedvábně jemným vnitřkem podle originální receptury z roku 1959 ze San Sebastián.
- Vyrobený poblíž Baskicka z místního smetanového sýra.
- Díky Maillardově reakci získává svou typickou „spálenou“ kůrku a neodolatelnou texturu uvnitř. Čisté potěšení. Autentické až do posledního sousta.





panesco
keep exploring



“
Karamelizovaný
povrch, krémově
hebké srdce.
Sladké potěšení
inspirované
autentickým
receptem.



Pâtisserie


Předkrájené dorty


5002236

Baskický cheesecake

new

Autentický cheesecake v baskickém stylu „Tarta de Queso Estilo Vasco“. S výrazně karamelizovaným povrchem a jemně krémovým vnitřkem. Vyrobený ve Španělsku. Předkrájený na 14 porcí.

 1600 g — 114 g • 14 porcí

 1 ks/krt — 252 krt/pal

 4 °C — 24 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




5001874

Matcha tea cake

Dort s unikátním korpusem obsahujícím Matcha čaj, doplněný smetanovým krémem s bílou čokoládou. Dekorovaný čokoládovým glazé, zlatým popráškem a po obvodu čokoládovým posypem scaglietta. Předkrájený na 12 porcí.

 1296 g — 108 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 288 krt/pal

 4 °C — 24 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





5000933




Cheesecake

Dort s krémovou tvarohovou náplní v korpusu z křehkého těsta. Ideálně jej doplň omáčka z jahod či lesního ovoce. Předkrájený na 12 porcí.

 1600 g — 133 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 240 krt/pal

 4 °C — 24 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ





5002236

4276528

Mooncake

Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblinkami bílé čokolády. Předkrájený na 12 porcí.

 1250 g — 104 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 144 krt/pal

 8 °C — 24 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




5000640

Citronový dort

Dort s korpusem z křehkého těsta a svěží náplní z citronového krému. Dekorativně ozdobený moučkovým cukrem. Předkrájený na 14 porcí.

 1400 g — 100 g • 14 porcí

 1 ks/krt — 240 krt/pal

 4 °C — 4 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




5001369

Venkovský jablečný dort

Autentický vysoký jablečný dort z křehkého těsta (s máslem). S bohatou náplní z jablek a rozinek sultánek. Ochucený skořicí. Před podáváním je možné jej lehce prohřát v klasické nebo mikrovlnné troubě. Předkrájený na 14 porcí.

 2500 g — 178 g • 14 porcí

 1 ks/krt — 216 krt/pal

 4 °C — 12 hod.


 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ




5000697

Normanský jablečný koláč

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený na 12 porcí.

 1900 g — 158 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 184 krt/pal

 4 °C — 8 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Dorty, koláče, řezy

5000996



Jablečný štrúdl

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený na 8 samostatných porcí.

- 125 g
- 6 x 8 ks/krt — 90 krt/pal
- 4 °C — 12 hod.
- 180 °C — 6-8 min.
- PODÁVAT TEPLÉ**



5002068



Ovesný chlebiček s brusinkami, předkrájený

Trendy sladký ovesný chlebiček. Lahodně vláčné těsto s ovesnými vločkami, sušenými brusinkami, vlašskými ořechy, dýňovými semínky a zlatými & hnědými lněnými semínky. Předkrájený na 10 plátků o tloušťce 22 mm.

- 850 g / 10 plátků
- 3 ks/krt — 120 krt/pal
- 22 °C — 4 hod.
- K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5002068

Když se *vytříbená chuť snoubí s dokonalým pohodlím*. Předkrájený sladký ovesný chlebiček je *perfektní volbou pro snídaňovou nabídku* – stačí jej doplnit jogurtem a čerstvým ovocem a stane se neodolatelnou hvězdou na vašem stole.

Mini dezerty

panesco
keep exploring

5000700



Šlehačkové profiterolky

Profiterolka z odpalovaného těsta se šlehačkovou náplní.

12,5 g

190 ks/krt — 96 krt/pal

4 °C — 60 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001191



Čokoládové profiterolky

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

18 g

196 ks/krt — 96 krt/pal

4 °C — 60 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001507



Pařížské mini makronky

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

12 g

8 x (2 x 6) ks/krt — 120 krt/pal

4 °C — 120 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001502



Mini donuty mix

Kolekce 4 druhů hravých mini donutů obsahuje: 28 mini donutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 mini donutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 mini donutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 mini donutů s tmavou polevou a zdobením.

20,5 g

4 x (7 x 4) ks/krt — 104 krt/pal

22 °C — 30 min.

K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Jednoporcové dezerty **Veganské**


5002151




Veganský dortík s čokoládovou pěnou

Veganská pěna z belgické čokolády na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou kakaovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Vegan


5002149



Veganský dortík s malinovou pěnou

Veganská malinová pěna z pravého ovocného pyré na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou malinovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Vegan


5002150




Veganský dortík s rybízovou pěnou

Veganská pěna z černého rybízu vyrobená z pravého ovocného pyré na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou rybízovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Vegan


5002152



Veganský dortík s pěnou mango-marakuja

Veganská pěna z manga a marakuji z pravého ovocného pyré na drobenkovém základu ze sušenek speculoos. Na povrchu ozdobená lesklou mangovou polevou.

 70 g

 15 ks/krt — 144 krt/pal

 4 °C — 4 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Vegan



Jednoporcové dezerty Muffiny

5001287



Mix amerických mini muffinů

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



15 g



3 × (2 × 30) ks/krt — 88 krt/pal



4 °C — 120 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294248



Muffin s vanilkovou příchutí

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



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294250



Muffin s borůvkami

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



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294249



Muffin s čokoládou

Velký tmavý muffin s pečičkami hořké belgické čokolády uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000330



Čokoládové brownies

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



60 g



2 × 24 ks/krt — 162 krt/pal



22 °C — 45 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001771



Čokoládový fondant

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



90 g



24 ks/krt — 144 krt/pal



200 °C — 10-12 min.



PODÁVAT TEPLÉ



5001436



Bezlepkové cookie s čokoládou

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



50 g



50 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Palačinky, pancakes

5002143



Mini palačinka

Nadýchané kynuté mini palačinky připravené dle tradiční holandské receptury s pšeničnou moukou, vejci, cukrem a mlékem. Pečeme 3-4 minuty při 200 °C, nebo ohříváme v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 800 W.

8,5 g

6 x 60 ks/krt — 132 krt/pal

180 °C - 3-4 min.

800 W — 60 sekund

PODÁVAT TEPLÉ



5002239



Americké pancakes

**NOVÝ
KÓD**
a logistika

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou a bohatým vaječným aroma. S neutrální chutí, díky které je lze kombinovat se sladkými i slanými ingrediencemi. Pečeme 6-7 minut při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.

40 g — Ø 10,5 cm

40 ks/krt — 195 krt/pal

180 °C — 6-7 min.

650 W — 60 sekund

PODÁVAT TEPLÉ



5002004



Americké pancakes banánovo-špaldové

**NOVÝ
KÓD**
a logistika

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou. Připravené se špaldovou moukou, banánovým pyré (37 %) a vejci. Pečeme 6-7 minut při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.

40 g — Ø 10,5 cm

40 ks/krt — 195 krt/pal

180 °C — 6-7 min.

650 W — 50 sekund

PODÁVAT TEPLÉ



5002234



Americké pancakes kakaové

new

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem a vláčnou strukturou. S vysokým obsahem vajec a výraznou kakaovou chutí. K prohřátí v peci (180 °C / 6-7 min.) nebo v mikrovlnné troubě (800 W / 50 sekund).

40 g — Ø 10 cm

40 ks/krt — 195 krt/pal

180 °C — 6-7 min.

800 W — 50 sekund

PODÁVAT TEPLÉ



new



Americká klasika v nové podobě

Nadýchané lívance s bohatou kakaovou chutí. Díky vyššímu podílu vajec a domácímu vzhledu skvěle fungují na sladko i naslano. Od ranní snídaně po večerní dezert, do kaváren i na kontinentální bufety. Přidejte je na své menu a nechte je zářit po celý den.



Abecední seznam výrobků

A

- 64 5001871 AMERICKÉ PANCAKES
64 5002004 AMERICKÉ PANCAKES BANÁNOVO-ŠPALDOVÉ

B

- 20 5001766 BAGEL
21 5002126 BAGEL BRIOŠKOVÝ, PŘEDKROJENÝ
20 5000563 BAGEL KLASIK
21 5001769 BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM
20 5000782 BAGEL SE SEZAMEM KLASIK
13 2103284 BAGETKA PŘILOHOVÁ SVĚTLÁ
13 2103356 BAGETKA PŘILOHOVÁ TMAVÁ
11 2104238 BANKETKA SVĚTLÁ
11 2104240 BANKETKA TMAVÁ
11 2104239 BANKETKA TOSKÁNSKÁ
36 5000602 BARRA GALLEGA MEDIA
56 5002236 BASKICKÝ CHEESECAKE
37 2102009 BELGICKÝ FORMOVÝ CHLĚB
14 5001435 BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY
39 5001435 BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY
18 5001743 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM
39 5001743 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM
18 5001777 BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA
39 5001777 BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA
63 5001436 BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU
39 4276606 BEZLEPKOVÝ CHLĚB
15 4800308 BRAMBOROVÁ BULKA PIKANT
15 4800304 BRAMBOROVÁ BULKA SVĚTLÁ
15 4800306 BRAMBOROVÁ BULKA ŠPALDOVÁ
24 5002124 BRIOŠKA GOURMET S ČERNÝM SEZAMEM, PŘEDKROJENÁ
24 5002123 BRIOŠKA GOURMET S MIX POSYPEM, PŘEDKROJENÁ
38 2104414 BRUSINKOVÝ CHLEBÍK S KVÁSKEM
23 5002074 BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ
23 5002075 BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ
23 5001982 BULKA S BRAMBORAMI A KURKUMOU, PŘEDKROJENÁ

C

- 57 5000640 CITRONOVÝ DORT

Č

- 63 5000330 ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
59 5001191 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
52 5001654 ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
63 5001771 ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
52 5001364 ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT
52 5001657 ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE CAKE

D

- 48 5002071 DÁNSKÝ ŠNEK SE SKOŘICÍ
37 5001995 DÁNSKÝ ŽITNÝ CHLĚB SE SEMÍNKY KRÁJENÝ
53 5002065 DORT RED VELVET S KRÉMEM A JAHODAMI
45 5001673 DVOUBAREVNÝ MÁSLOVÝ CROISSANT S KAKAOVOU NÁPLNÍ

F

- 19 5001149 FLAGUETTE PŮLMĚSÍC
33 5001991 FOCACCIA RAJČATOVÁ S OREGÁNEM, PŘEDKROJENÁ
33 5002115 FOCACCIA S CHERRY RAJČÁTKY
33 5002116 FOCACCIA S ROZMARÝNEM

H

- 24 4294547 HAMBURGEROVÁ BULKA
25 5001352 HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA“
27 4075001 HOT DOG BULKA
26 4075114 HOT DOG ROHLÍK KLASIK
26 4075126 HOT DOG ROHLÍK KLASIK XXL

CH

- 56 5000933 CHEESECAKE

J

- 58 5000996 JABLEČNÝ ŠTRUDEL

K

- 53 5001658 KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT
22 2104357 KULATÁ BRIOŠKA

L

- 25 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
40 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
40 5001640 LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK
46 5002140 LOUHOVANÝ MÁSLOVÝ CROISSANT ZAHNUTÝ
40 5001638 LOUHOVANÝ PRECLÍK
41 5001639 LOUHOVANÝ ROHLÍK
26 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ
41 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

M

44	4206113	MÁSLOVÝ CROISSANT
44	4200427	MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK
44	4206120	MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
45	4201628	MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
56	5001874	MATCHA TEA CAKE
27	4075067	MAXI HOT DOG BULKA
45	4206142	MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT
10	2104237	MINI BANKETKY – MIX
10	5001865	MINI BOCHÁNKY SNÍDAŇOVÉ – MIX
11	2104392	MINI CIABATTY – MIX KLASIK
59	5001502	MINI DONUTY MIX
13	4300226	MINI KAISERKA CEREÁLNÍ
13	4300148	MINI KAISERKA NATURAL
12	4294345	MINI KAISERKY – MIX
44	4208191	MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
47	4208315	MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI
47	4208316	MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
10	5002091	MINI MĚKKÉ BULKY – MIX
47	5001150	MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY MIX
64	5002143	MINI PALAČINKA
10	2104304	MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA
12	5000550	MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY – MIX
12	4043531	MINI SLANÉ PEČIVO – MIX
62	5001287	MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ
57	4276528	MOONCAKE
62	4294250	MUFFIN S BORŮVKAMI
62	4294249	MUFFIN S ČOKOLÁDOU
62	4294248	MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ
14	4045269	MUŠLE S ŽITNÝMI KLÍČKY

N

57	5000697	NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ
----	---------	---------------------------

O

58	5002068	OVESNÝ CHLEBÍČEK S BRUSINKAMI, PŘEDKRÁJENÝ
----	---------	--

P

29	5000898	PANINI SE SEZAMEM
59	5001507	PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
48	5000731	PEKANOVÝ PLETENEC
32	5002257	PINSA
29	5000935	PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ
28	2104160	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ BYLINKOVÉ PANINI
28	2104410	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI

28	2104218	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOKOU
29	4070093	PŘEDGRILOVANÉ PANINI
22	2104377	PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA
22	2104204	PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA
35	5000875	PŠEŇIČNÁ TORTILLA

R

36	5001733	RUSTIKÁLNÍ TWIST MULTICEREÁLNÍ
36	5001738	RUSTIKÁLNÍ TWIST S OLIVAMI
36	5001734	RUSTIKÁLNÍ TWIST SVĚTLÝ

S

30	5002176	SCHIACCIATA SVĚTLÁ
30	5001921	SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ
30	5001922	SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ
34	5000484	SVĚTLÉ TRAMEZZINO
37	5001008	SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLĚB
38	2104309	SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLĚB

Š

59	5000700	ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
48	2104893	ŠNEK NOSTALGIA S JABLKY A SKOŘIČÍ
49	4200439	ŠVÉDSKÝ UZEL S KARDAMOMEM
49	4200446	ŠVÉDSKÝ UZEL S VANILKOVOU NÁPLNÍ
49	4200444	ŠVÉDSKÝ UZEL SE SKOŘIČÍ

T

19	5001088	TMAVÁ FLAGUETTE
34	5000779	TMAVÉ TRAMEZZINO
37	5001009	TMAVÝ TOASTOVÝ CHLĚB
38	2104366	TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLĚB

V

60	5002151	VEGANSKÝ DORTÍK S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU
60	5002149	VEGANSKÝ DORTÍK S MALINOVOU PĚNOU
60	5002152	VEGANSKÝ DORTÍK S PĚNOU MANGO-MARACUJA
60	5002150	VEGANSKÝ DORTÍK S RYBÍZOVOU PĚNOU
57	5001369	VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT
38	5001604	VÍCEZRNNÝ VENKOVSKÝ CHLĚB S KVÁSKEM

Z

46	5001211	ZAHNUTÝ CROISSANT
----	---------	-------------------

Vysvětlivky piktogramů

panesco
keep exploring



Obsahuje kvas



Produkt je certifikovaný jako „organický“



Bez laktózy



Logistika (počet kusů v kartonu – počet kartonů na paletě)



Z kamenné pece



Vhodné pro vegetariány



Výroba 100 % v souladu s principy NAFNAC – neobsahuje žádné (umělé příchuti a/nebo umělá barviva.



Rozmrazení (teplota, čas)



Extra vláknina



Vhodné pro vegany



S pravou belgickou čokoládou



Pečení (teplota, čas)



Vláknina



Bez lepku



Průměrná hmotnost produktu



Gril (teplota, čas)



Mikrovlnná trouba (teplota, čas)

Náležitosti objednávky

Vaše odběrové číslo

Kód výrobku

Požadovaný počet kartonů

Příjem objednávek

Pro Prahu: nejpozději pracovní den předem do 13:30 hodin.

Mimo Prahu: nejpozději pracovní den předem do 8:00 hodin

Objednávky elektronickou formou

<https://order.llbg.com>

Závozné dny

Pondělí až pátek.

Kancelář objednávek

je vám k dispozici **v pracovní dny od 6:00 do 16:00 hod.**

tel.: +420 312 511 511

e-mail: objednavky@llbg.com

Při objednání 1-3 kartonů dopravu účtujeme.

Při objednání 4 a více kartonů dopravu neúčtujeme.

Upozorňujeme, že údaje o produktech (rozměry, hmotnost, aj.) a piktogramy uvedené v katalogu jsou aktualizovány k 10/2025 a mají určitou toleranci. Přiřazení piktogramů a údaje se mohou měnit v důsledku změn receptur. Nejnovější informace o složení najdete na našich webových stránkách www.llbg.com a ve specifikacích jednotlivých výrobků na <https://specification.llbg.com>.



Zároveň si vás dovoluujeme upozornit, že uvedené rozměry a hmotnost výrobků se vztahují k pečivu v mrazeném stavu (ne po dopečení).

BELGIUM + LUXEMBOURG

Keerstraat 10
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANES@ CHILE SPA
JUAN DE LA FUENTE 584 - BODEGUE
LAMPA - SANTIAGO
*+56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine a.s.
U Kozovy hory 2748
272 01 Kladno
T + 420 312 511 511
infocz@llbg.com

DENMARK

c/o La Lorraine Denmark
Toftebanke 4 - 4390 Vippered
T +45 59 18 10 80
infoLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Lehtikuusenmäki 1 C 13
12400 Tervakoski
T+ 358 10 581 8070
info.FL@llbg.com

FRANCE

Keerstraat 10
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 60 78 81
info.fr@llbg.com

GERMANY

Backunion GmbH
Am Gierensberg 5
5681 Kurtscheid
www.backunion.de

GREECE + CYPRUS + NORTH MACEDONIA + ALBANIA

BakeHellas
Perivoli Milliou
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine Kft.
Puskás Tivadar út 12. B/C ép.
2040 Budaörs
T+36 20 979 719
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery Espana SL
Calle Alberto Sols 4
03203 Elche (Alicante)
T +34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

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

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Lindeberg Noeringsvei 28
1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. Z.o.o.
Przemyslowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01
info.PL@llbg.com

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
infoRO@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kozovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511
infocz@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
Arenavägen 45
121 77 Johanneshov
T +46 8 661 82 22
infoLSE@llbg.com

THE NETHERLANDS

Homburg 19 P
4153 BS Beesd
T +072 5670080
infoNL@llbg.com

TURKEY

Fatih Sultan Mehmet, Poligon Cd. No:8A
Buyaka 2 Sitesi, Kule-2 (C Blok), Kat7,
Ümraniye/Istanbul
info.tr@llbg.com

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
Europa House, Barcroft Street
Bury, BL9 5BT
T +44 161 765 33 00
salesuk@llbg.com



La Lorraine Bakery Group
Panesco

Industriepark Erpe-Mere
Keerstraat 10
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10
www.llbg.com