

# SPOLEHLIVÉ ŘEŠENÍ PRO VÝROBCE SENDVIČŮ



  
**La Lorraine**  
*Pečení je naše vášně*



# La Lorraine

*Pečení je naše vášně*

Jsme La Lorraine – zkušený výrobce a osvědčený dodavatel zamraženého pečiva, který myslí jako obchodník. Na českém trhu jsme doma už od roku 1998. Nabízíme klasické slané i moderní sladké pečivo, které stačí jednoduše dopéct, nebo jen rozmrazit a rovnou servírovat či plnit.

Součástí naší nabídky je i široký výběr speciálního i tradičního, plně dopečeného sendvičového pečiva: schiacciaty, bagety, croissanty, kaiserky, tortilly a další.

Jsme tu pro vás jako partner výrobců sendvičů, který rozumí pečivu i provozu – na základě dlouhodobého testování přímo v provozu doporučíme vhodné nosiče, pomůžeme se standardizací gramáží, nastavením procesu rozmrazování, parametrů pro vakuové balení i s recepturami na míru. Výsledkem je ověřený postup pro výrobu sendvičů: stabilní kvalita, efektivní využití surovin, jednodušší a rychlejší procesy.

## VÁŠ PARTNER PRO PEČENÍ I BYZNYS



*Michal Suchánek*

ŠÉFKUČAŘ, LA LORRAINE



# 3 KLÍČOVÉ BODY PRO VÝROBNY SENDVIČŮ

STABILNÍ KVALITA

MINIMUM ODPIŠŮ

RYCHLOST

## NAŠE ZÁKLADNÍ PRINCIPY:



### KVALITA A STANDARDIZACE VÝROBKŮ

Vyvíjíme speciální receptury těsta pro přípravu balených sendvičů (nižší absorbce vlhkosti, delší trvanlivost po zabalení). Výrobky se vyznačují pravidelnými tvary a přesnými gramážemi.



### FLEXIBILITA A MINIMALIZACE ODPIŠŮ

Díky plně dopečeným výrobkům můžete flexibilně reagovat na denní poptávku od svých zákazníků. Oproti dodávkám čerstvého pečiva zvládnete značně minimalizovat odpisy nespotřebovaného pečiva - rozmrazíte pouze tolik, kolik právě potřebujete. Bez pece a další tepelné úpravy šetříte práci i energii.



### VHODNÝ VÝBĚR PORTFOLIA

V naší nabídce naleznete desítky vhodných typů pečiva s využitím od jednoduchých tradičních sendvičů až po jedinečné speciality světové kuchyně.



# TRADIČNÍ ITALSKÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO




5001921   

## SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ



 100 g  16 cm  
 32  60

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

5001922   

## SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ



 100 g  16 cm  
 32  60

Tradiční italské pečivo typu focaccia s velmi vláčnou, voňavou a porézni střídou. Vyrobené z pšeničné a celozrné mouky (z pšenice, žita a špaldy). Obohacené o extra panenský olivový olej, lněná a slunečnicová semínka. Pečené v kamenné peci. Předem předkrojené, ideální na studené i zapékané sendviče.

5002176   

## SCHIACCIATA SVĚTLÁ



 72-100 g  14,5-18 cm  
 64  30  
 30 min.

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



# RECEPTY Z ITALSKÉ SCHIACCIATY



Schiacciata [skia-čá-ta] je skvělou volbou pro sendviče.

Je obohacena extra panenským olivovým olejem a lahodnou mořskou solí.

Vyrobena s respektem k tradici, kdy se těsto přimáčkne (schiacciare) a peče se tradičním italským způsobem, a to rychle při vysokých teplotách na kamenném povrchu.

To z ní činí mimořádné pečivo s charakteristickým řemeslným vzhledem, jemnou kůrkou a pórovitou vzdušnou střídou. Je plně dopečená a připravená k plnění.

## SCHIACCIATA MORTADELLA



- ♥ Schiacciata tmavá předkrojená (1 ks)
- ♥ Mortadela (plátky)
- ♥ Rukola
- ♥ Kyselá okurka (plátky, volitelně)
- ♥ Cream cheese + dijonská hořčice + majonéza (v poměru 10:1:1)
- ♥ Sůl, pepř (dle chuti)
- ♥ Olivový olej (volitelné)

## SCHIACCIATA CAPRESE

- ♥ Schiacciata světlá předkrojená (1 ks)
- ♥ Rajčata (plátky)
- ♥ Mozzarella (plátky)
- ♥ Cream cheese + bazalková Primerba (v poměru 6:1)
- ♥ Bazalka
- ♥ Sůl, pepř (dle chuti)
- ♥ Olivový olej (volitelné)



# LOUHOVANÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO







5001675  

LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ



 80 g       10,5 cm  
 42       56  
 30 min.

## PLNĚNÁ LOUHOVANÁ BULKA

-  Louhovaná bulka předkrojená (1 ks)
-  Slanina (opečená)
-  Ředkvičky (plátky)
-  Wakame řasa / kyselá okurka (plátky)
-  Salát lollo bionda
-  Černý sezam
-  Majonéza






5001725  

LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ





 80 g       19 cm  
 60       40  
 30 min.

## PLNĚNÝ LOUHOVANÝ ROHLÍK

-  Louhovaný rohlík předkrojený (1 ks)
-  Šunka (plátky)
-  Vejce vařené (plátky)
-  Okurka (plátky)
-  Lučina




# PLNĚ DOPEČENÉ BAGETY

4296379  

FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ KLASIK






 120 g  27 cm  
 55  28  
 20 min.

4229768  

PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK



 80 g  20 cm  
 80  28  
 20 min.







4296350    

RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ KLASIK








 130 g  25 cm  
 40  28  
 20 min.





## PLNĚNÁ BAGETA S DEBRECÍNKOU

-  Francouzská bageta – střední KLASIK (1ks)
-  Debrecínka (plátky)
-  Listový salát
-  Jarní cibulka (nasekaná)
-  Kyselá okurka - plátky (volitelně)
-  Hamburgerová omáčka

## PLNĚNÁ BAGETA SE ŠUNKOU A SÝREM

-  Piccolo bageta – malá KLASIK (1ks)
-  Šunka (plátky)
-  Sýr (plátky, gouda nebo ementál)
-  Nakládaná okurka (plátky)
-  Máslo

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA S KRKOVIČKOU

-  Bageta rustikální s pohankou – střední KLASIK (1 ks)
-  Krkovička uzená (plátky)
-  Cibulka jarní (nasekaná)
-  Vajíčková pomazánka



# UNIVERZÁLNÍ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

5000875    
PŠENIČNÁ TORTILLA



 89 g       30 cm  
 90       54  
 480 min.

## TORTILLA SE STRIPSY






-  Pšeničná tortilla
-  Kuřecí stripsy (smažené)
-  Listový salát
-  Cherry rajčata (plátky)
-  Omáčka Tisíc ostrovů

4200427   
MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK



 55 g       17 cm  
 34       48  
 20 min.

## CROISSANT SE ŠUNKOU A SÝREM

-  Máslový croissant KLASIK (1 ks)
-  Šunka (plátky)
-  Sýr (plátky, gouda nebo ementál)
-  Salát lollo bionda
-  Ředkvičky / nakládané papriky (volitelně)
-  Pomazánkové máslo + dijonská hořčice + majonéza (v poměru 10:1:1)







4296386    
**KAISERKA CEREÁLNÍ KLASIK**







 60 g       10,5 cm  
 120       20  
 20 min.

## SEKANÁ V KAISERCE






-  Kaiserka cereální KLASIK (1ks)
-  Sekaná (1 plátek)
-  Dijonský dip (majonéza + dijonská hořčice)
-  Listový salát (dle chuti)

5002242    
**SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB**







 800 g - 18 plátků + 2 patičky  
 10 × 800 g       42  
 300 min.

## SENDVIČ SE ŠUNKOU A VEJCI







-  Světlý toastový chléb (2 plátky)
-  Šunka (plátky)
-  Vejce (vařené, plátky)
-  Listový špenát (listy)
-  Majonéza

5002243    
**TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB**



 800 g - 18 plátků + 2 patičky  
 10 × 800 g       42  
 300 min.

## BLT SENDVIČ

-  Tmavý toastový chléb (2 plátky)
-  Slanina (opečená)
-  Rajčata (sušená)
-  Sýr gouda (plátky)
-  Listový salát
-  Pomazánkové máslo + dijonská hořčice + majonéza (v poměru 10:1:1)



# ZDRAVÁ SVAČINA NEBO BEZLEPKOVÁ VARIANTA





4296354   

TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK



 80 g  17 cm  
 70  32  
 20 min.

## ZDRAVÁ VARIANTA

-  Toskánská bageta - malá KLASIK (1 ks)
-  Pečená zelenina (např. paprika, cuketa, lilek)
-  Bylinky čerstvé (volitelné)
-  Tvaroh

5001777   

BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA



 82 g  9,8 cm  
 40  112  
 60 min.

## BEZLEPKOVÁ VARIANTA

-  Bezlepková vícezrnná bagetka (1 ks)
-  Kuřecí šunka (plátky)
-  Listový salát
-  Rajče (plátky)
-  Lučina
-  Cibulová marmeláda

## BEZLEPKOVÁ VEGETARIÁNSKÁ VARIANTA

-  Bezlepková vícezrnná bagetka (1 ks)
-  Rajčata (sušená)
-  Mrkev (strouhaná)
-  Bílý sýr balkánského typu
-  Hummus s červenou řepou



*Simona Gajdušková*

MASTER BAKER, LA LORRAINE



# PODPORA OD LA LORRAINE

## RECEPTY

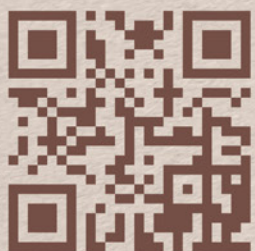
- ♥ Školení personálu v práci s pečivem: správná manipulace, seznámení s technologiemi a standardizované postupy přípravy receptů.
- ♥ Workshop pro vaše zaměstnance na téma plnění a správná práce s pečivem.
- ♥ Profesionální recepty a postupy na našich webových stránkách: aktuální inspirace, včetně řešení z plně dopečených produktů.

## DLOUHODOBÁ SPOLUPRÁCE

- ♥ Pravidelné konzultace - obchodní zástupce vždy po ruce.
- ♥ Odborná podpora LLBG kuchařů - společný vývoj receptů na míru, školení personálu, testy přímo u vás.
- ♥ Nové recepty a postupy - průběžné inspirace, sezónní tipy a trendy, efektivnější využití surovin.

## LOGISTIKA

- ♥ Závozy po celé ČR, od pondělí do pátku. Dodávky již do dvou dnů od objednání NEBO DLE DOHODY.
- ♥ Při objednání 4 a více kartonů doprava zdarma.
- ♥ Možnost nastavení objednávek přes webové rozhraní – e-shop.
- ♥ Vzorky pečiva pro vaše sendviče zdarma.



**RECEPTY**  
OD KUCHARŮ  
Z LLBG



# DALŠÍ INSPIRACE OD LA LORRAINE BAKERY GROUP



NAVŠTIVTE  
NAŠE NOVÉ  
WEBOVÉ STRÁNKY  
[WWW.LLBG.COM](http://WWW.LLBG.COM)



  
**La Lorraine**  
*Pečení je naše vášně*



A BRAND OF



**La Lorraine**  
BAKERY GROUP



LA LORRAINE, A.S.  
U Kožovy hory 2748 | 272 01 Kladno | Česká republika  
e-mail: [objednavky@llbg.com](mailto:objednavky@llbg.com) | t: +420 312 511 511  
[www.llbg.com/cs-CZ](http://www.llbg.com/cs-CZ)