INSPIRACE
street food

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

INSPIRACE LA LORRAINE STREET FOOD

Jídlo do ulic!

Ani v dnešní uspěchané době bychom neměli zapomínat na jídlo, neboť je základem spokojenosti a dobrého rozpoložení většiny lidí. Díky street foodu, který nevyžaduje příbory ani talíře, si můžete vychutnat kvalitní a pestré jídlo kdykoli během dne, ať už jdete na schůzku, jste na cestě do práce, ze školy nebo se chystáte na piknik s přáteli.

Martina Schmiedbergerová

Martina Schmiedbergerová

CUKRÁŘKA, OBCHODNÍ ZÁSTUPCE
LA LORRAINE

Historie pouličního stravování

Antické vykopávky prozradily, že kouzlu street foodu propadli lidé už v roce 79. n. l. Řekové a Římané z chudších vrstev si rádi vychutnávali dobroty, které jim nabízeli pouliční prodejci. Další zlomové období street foodu přišlo ve starověké Číně, kde pouliční jídlo dosahovalo takových kvalit, že si ho oblíbila i buržoazie. Už v této době se rozmohl trend donáškové služby, a tak si bohatá část obyvatelstva nechávala jídlo přinášet od služebných.

Inspirace La Lorraine

Street food už dávno není jen párek v rohlíku a hamburger. Naší misí je nabízet vysoce kvalitní produkty a garantovat tak zákazníkům chuťový zážitek. Ctíme kvalitu a snažíme se o rozmanitou a pestrou paletu pečiva a doplňkového sortimentu, aby si každý vybral podle svého gusta. Kdekoliv a kdykoliv.

La Lorraine
Pečení je naše vášeň

hot dog
hamburger
panini

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

hamburger, hot dog, panini

MAXI HOT DOG BULKA
85 G, 32 KS/KRT

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

4075067

LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
80 G, 42 KS/KRT

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.

5001675

HAMBURGEROVÁ BULKA
86 G, 24 KS/KRT

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

4294547

Více informací naleznete na **specification.llbg.com**

NEW YORK HOT DOG BULKA 63 G, 36 KS/KRT

Předkrojená plně dopečená bulka na hot dog v newyorském stylu.

5001343

ČERVENÁ HAMBURGEROVÁ BULKA 86 G, 30 KS/KRT

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídkou. Unikátní červená barva pečiva je docílena přidáním červené řepy. Kůrka sypaná černým sezamem.

DOPRODEJ

HOT DOG ROHLÍK 60 G, 60 KS/KRT

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

5001251

BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM 110 G, 14 KS/KRT

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. Před podáváním stačí rozmrazit.

5001743

hamburger, hot dog, panini

HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ 65 G, 60 KS/KRT

Pšeničný, plně dopečený rohlík, obohacený o celozrnnou mouku a pšeničné otruby. Připravený k naplnění.

5001748

TMAVÁ FLAGUETTE 100 G, 48 KS/KRT

Rustikální ploché pšeničné pečivo pečené na kameni. Obohacené žitnou moukou, ovesnou krupicí, sezamem a lněnými semínky. S porézní vlhkou střídkou.

5001088

PŘEDGRIL. A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU 110 G, 55 KS/KRT

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

2104218

PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ 120 G, 36 KS/KRT

Předkrojená a plně dopečená ciabatta s předgrilovanou mřížkou. Připravena k plnění.

5000935

Více informací naleznete na **specification.llbg.com**

PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA
85 G, 50 KS/KRT

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

2104377

TOSKÁNSKÝ PLOCHÝ CHLEBÍK PŘEDKROJENÝ
80 G, 32 KS/KRT

Tradiční toskánský plochý bochník typu focaccia z pšeničné mouky s extra panenským olivovým olejem. Předkrojený, ideální na výrobu sendvičů.

5001778

PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI
110 G, 55 KS/KRT

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

2104344

„Hamburger - klasika rychlého občerstvení nemusí být nudná. Základem je použití kvalitních čerstvých ingrediencí, které sestavíte do nápaditých kombinací. Použijte maso a zeleninu od místních farmářů a podělte se o tuto informaci se svými zákazníky. Nebo naopak nabídněte vegetariánskou variantu. I v tomto segmentu roste nákupní síla. A nezapomeňte na váš „podpis“ v podobě originálního a nezaměnitelného ochucení.“

Dušan Vagáň

Dušan Vagáň

ŠÉFKUCHAŘ,
LA LORRAINE

hamburger se slaninou

1 kl	majonézy
1/2 kl	hrubozrnné hořčice
2 listy	salátu lollo biondo
3 plátky	kyselé okurky
1 plátek	čedaru
3 plátky	rajčete
1 ks	hovězího burgeru
2 plátky	pečené slaniny
2 půlkolečka	červené cibule

louhovaná bulka s uzeným lososem a rukolou

1/2 pl	basic pomazánky (10/1/1 pomazánkové máslo, dij. hořčice, majonéza)
10 ks	lístků špenátu
1 snítka	čerstvého kopru
1 kl	kaparů
2 plátky	lososa uzeného teplým kouřem
2 ks	ředkvičky
1 kl	majonézy

kl - kávová lžička
pl - polévková lžíce
ks - kus

panini s houbami

2 ks	žampionů
1 ks	hlívy nebo jiné lesní houby
1 stroužek	česneku
1 snítka	petrželky
1 kl	BBQ omáčky
1 pl	strouhaného čedaru

jalapeño hot dog

1 ks	párku
2 ks	nasekaných jalapeños
1 pl	tekutého čedaru

toskánský chlebík s grilovaným kuřecím masem

1 pl	olivové tapenády
1/2	grilovaného kuřecího prsa
3 plátky	grilované pancetty
1 malá hrst	rukoly
1 kl	strouhaného parmazánu

celozrnné panini s roastbeefem a čedarem

1 kl	basic pomazánky (10/1/1 pomazánkové máslo, dij. hořčice, majonéza)
1/3 kl	wasabi pasty
4 plátky	roastbeefu
2 plátky	čedaru
1/2 kl	BBQ omáčky

sendvič

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

sendvič

TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB
800 G, 10 KS/KRT

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 nebo k opékání.

5001009

BAGEL
127 G, 32 KS/KRT

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střídkou. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001766

FRANCOUZSKÁ BAGETA STŘEDNÍ
120 G, 55 KS/KRT

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

4227680

Více informací naleznete na **specification.llbg.com**

BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM
127 G, 32 KS/KRT

Bagel ozdobený cibulí, česnekem, sezamovými semínky a mákem. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty, nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001769

SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB
800 G, 10 KS/KRT

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

5001008

VÍCEZRNNÝ BAGEL
135 G, 32 KS/KRT

Vícezrnný bagel obohacený slunečnicovými semínky a posypaný ovesnými vločkami. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001768

SÝROVÝ ŠNEK
100 G, 60 KS/KRT

Plundrový šnek plněný bešamelovo-sýrovou omáčkou. Na povrchu zdobený strouhaným sýrem.

4208235

„Sendvič, to je nekonečné množství variací chutí a tvarů. Fantazii se meze nekladou. Představujeme vám základní variace pečiva, ze kterého můžete vytvořit báječné jídlo. Klasický toastový chléb, tradiční francouzská bageta nebo v Americe oblíbený bagel? Šli jsme ještě dál! Už jste zkusili naplnit sýrového šneka? To bude překvapení pro vaše zákazníky. O recept, jak jej připravit, se s vámi rádi podělíme.“

Dušan Vagáň
ŠÉFKUCHAŘ,
LA LORRAINE

cibulový bagel s dýní a uzenými kachními prsy

1 menší hrst	polníčku
3 menší plátky	pečené dýně hokkaido
4 ks	sušených švestek namočených v portském víně
1 ks	uzených kachních prsou
1 list	ledového salátu

sýrový šnek se slaninou a volským okem

1 kl	basic pomazánky (10/1/1 pomazánkové máslo, dij. hořčice, majonéza)
1	menší hrst rukoly
2 plátky	grilované slaniny
2 kolečka	rajčete
1	volské oko
1 kl	BBQ omáčky

rustikální sendvič

La Lorraine
Pečení je naše vášeň

rustikální sendvič

CHLÉB S DÝNÍ
420 G, 18 KS/KRT

Pšenično-žitný chléb s dýňovými semínky uvnitř střídy i na povrchu. Obohacený pšeničnými otrubami.

4295412

(CHLÉB SE SLUNEČNICÍ **4295411**)

TWIST OLIVOVÝ
250 G, 15 KS/KRT

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou obohacená o kousky šťavnatých oliv. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001738

ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY
87 G, 70 KS/KRT

Žitná kostka s vysokým podílem přidaných slunečnicových a lněných semínek. S přidaným žitným a pšeničným kvasem.

4035076

SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
1900 G, 4 KS/KRT

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S pšeničným kvasem, který zvýrazňuje chuť vláčné střídky a silné kůrky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104309

(TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB **2104366**)

Více informací naleznete na **specification.llbg.com**

TWIST SVĚTLÝ
250 G, 15 KS/KRT

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001734

TWIST RUSTIC
250 G, 15 KS/KRT

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Sezamová a lněná semínka spolu s ovesnými vločkami přidávají na chuťovém zážitku. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001733

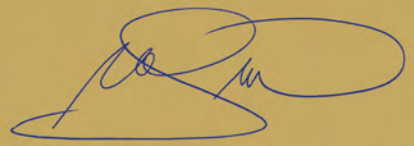
ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM
450 G

Chléb kulatého tvaru s pšeničnou, žitnou a pšeničnou grahamovou moukou. Obsahuje pšeničný kvas.

4030102

(SELSKÝ CHLÉB S KVASEM **4030100**)

„Užijte si dokřupava propečenou kůrku, vyzkoušejte tzv. „open sandwich“. Silnější plátek pečiva v rustikálním stylu je totiž ideálním podkladem pro pořádně sytou bohatou náplň, která dodá pocit uspokojení. S plným žaludkem se každý cítí hned příjemněji.“



Michal Suchánek

ŠÉFKUCHAŘ,
LA LORRAINE

venkovský chléb s pečenými kachními játry a vejci

60 g	drůbežích jater
1/4	menší červené cibule nakrájené najemno
1	vejce
	sůl a pepř
	pažitka

selský chléb se škvarkovou pomazánkou

1 pl	škvarkové pomazánky
4 ks	kyselých okurek cornichon
1 ks	křepelčího vejce
1/2 ks	jarní cibulky

speciality

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

speciality

TMAVÉ TRAMEZZINO
1000 G, 6 KS/KRT

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

5000779

PŠENIČNÁ TORTILLA
89 G, 90 KS/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875

LEPINJA
210 G, 12 KS/KRT

Tradiční kapsa typu pita chleba z vláčného a chutného kváskového těsta. Ideální k plnění.

5001799

ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD
37 G, 64 KS/KRT

Extra tenký chlebík s jemnou anýzovou vůní. Skvělý na výrobu wrapů, plněných kornoutů a chlebového sushi.

5000055

PŠENIČNÁ TORTILLA
89 G, 90 KS/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875

SVĚTLÉ TRAMEZZINO
1000 G, 6 KS/KRT

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

5000484

„Rádi byste svým hostům nabídli něco neobyčejného a úplně jiného než vaši konkurenti? Pro inspiraci jsme se vypravili do mnoha koutů světa a vybrali pro vás to nejlepší pečivo neobvyklých tvarů a chutí.“

Michal Suchánek

ŠÉFKUCHAŘ,
LA LORRAINE

tortilla s grilovanými kuřecími prsy

1/2	avokáda
1 list	ledového salátu
1/2	rajčete nakrájeného na kostky
1	chilli paprička
60 g	grilovaného kuřete
1 plátek	čedaru

strudel tortilla

1 ks	jablka
1 oříšek	másla
1 pl	cukru krupice
1 kl	mleté skořice

tramezzino sushi

1 pl	basic pomazánky (10/1/1 pomazánkové máslo, dij. hořčice, majonéza)
1/4 kl	wasabi pasty
5 plátků	čerstvého lososa
1/4	čerstvé okurky
1	nori řasa
1 kl	kaviárové imitace

La Lorraine
Pečení je naše vášeň

sladké pečivo

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

sladké pečivo

DONUT S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut politý tmavou polevou s čokoládovou příchutí. Zdobený posypem z mléčné čokolády.

4295208

BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU
40 G, 50 KS/KRT

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

5001436

OVOCNÝ FLAPJACK
80 G, 60 KS/KRT

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami sultánkami a slunečnicovými semínky.

5001043

MIX ČTYŘ MINI DONUTŮ
20 G, 120 KS/KRT

Kolekce hravých mini donutů z jemného kynutého těsta.

4250367

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIE S LÍSKOVÝMI OŘECHY A KAKAEM 65 G, 48 KS/KRT

Hutnější, vláčný dezert plný čokolády. Obohacený lískovými oříšky, ozdobený kakaovými proužky. Předkrájený na jednotlivé porce.

5001762

DONUT BEZ POLEVY 48 G, 48 KS/KRT

Smažený donut z jemného těsta se zlatavou kůrkou na povrchu.

4250441

ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN 90 G, 24 KS/KRT

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

5001771

„I rychlé jídlo na ulici si zaslouží lahodnou tečku. A právě díky našemu sladkému sortimentu, který stačí pouze rozmrazit, případně krátce dopéct, uspokojíte chutě každého zákazníka. Luxusně nejenom vypadají, ale i chutnají. Inspirujte se našimi tipy a triky“

Martina Schmiedbergerová

Martina Schmiedbergerová

CUKRÁŘKA, OBCHODNÍ ZÁSTUPCE LA LORRAINE

tipy & triky

DODRŽUJTE ÚROVEŇ PODÁVÁNÍ
Jídlo musí být snadno přenosné, tzv. „easy to go", proto i sladkosti podávejte svým hostům ve vhodném obalu, který usnadní manipulaci a konzumaci. Ubrousek je minimum. Pokud je to třeba, doplňte i lžičkou.

PŘIZPŮSOBTE TEPLOTU
Dbejte na vhodnou teplotu podávání. Ledový donut v zimě nebude mít správně rozvinutou chuť, stejně tak v létě nepotěší roztékající se poleva. Vždy se řiďte typem produktu.

DRŽTE SE SEZÓNY
Svou nabídku upravujte dle sezóny. Na jaře a v létě nabídněte dezerty lehčí a svěží, na podzim a v zimě zase hutnější a výraznější.

ZAPOJTE VLASTNÍ KREATIVITU
- Brownies můžete rozdělit na menší dílky, dozdobit krémem, ovocem a napichovátkem pro snadnější konzumaci. Jednoduše tak posunete úroveň dezertu o třídu výš.
- Čokoládový fondán dozdobte pár kousky ovoce, jako je rybíz, maliny či borůvky a lehkým popraškem moučkového cukru.
- Flapjacky uzavřete do vzduchotěsné sklenice, kde si udrží svoji vláčnost a dejte na pult vedle pokladny. Budou mít své stálé zákazníky.
- Na brčko v limonádě můžete elegantně navléct donut a tím potěšit nejen malé zákazníky.
- Donut bez polevy převlečte do všem známého bavorského vdolečku, na kterém vyniknou kvalitní suroviny, jako jsou tvaroh a povidla. Lidé chtějí to, co znají a rádi se vracejí do dětství.

mražené nepekařské výrobky

párky

- 4299801 PÁREK KLASIK 70 G, 10 KS/BAL, 8 BAL/KRT
- 4299802 PÁREK CHILLI 70 G, 10 KS/BAL, 8 BAL/KRT
- 4299803 PÁREK KABANOS 70 G, 10 KS/BAL, 8 BAL/KRT
- 4299804 PÁREK SÝROVÝ 70 G, 10 KS/BAL, 8 BAL/KRT

maso

- 4280538 HAMBURGER MASO 100 G, 50 KS/KRT
- 4280932 KUŘECÍ GYROS 1,5 KG, 3 KS/KRT
- 4280935 KUŘECÍ PRSA MR. BAKER 2 KG, 5 KS/KRT
- 4280933 KUŘECÍ ŘÍZKY 100 G, 40 KS/KRT
- 4280934 PEČENÁ SLANINA 2 KG, 4 KS/KRT
- 4280206 NORSKÝ LOSOS UZENÝ - KOUSKY 10 KG, 1 KS/KRT

vejce

- 4280980 VOLSKÉ OKO 40 G, 50 KS/KRT
- 4281080 VAJEČNÁ OMELETKA S PAŽITKOU 75 G, 30 KS/KRT

Buďte jedineční a vytvořte si svůj originální podpis, podle kterého si zákazníci vaše jídlo spolehlivě zapamatují. Může to být zajímavá směs koření na maso a zeleninu, marináda nebo neobvyklý dresing. Svou nabídku pravidelně obměňujte, ctěte sezónnost a volte kvalitní, nejlépe lokální, ingredience.

Sortiment pečiva La Lorraine je opravdu široký a umožní vám soustředit se na vyladění náplní. Nezapomeňte na hlavní ingredience - nadšení a vášeň, které do přípravy vložíte. To je to pravé koření, kvůli kterému se k vám budou zákazníci vracet.

INSPIRACE LA LORRAINE STREET FOOD

INSPIRACE LA LORRAINE

STREET FOOD

2019