

La Lorraine

Pečení je naše vášně

Novinky
2019





Chléb a slané pečivo

4295508	Řemeslná bageta s kvasem	3
4040208	Bagetka s česnekovým máslem	3
4040220	Rustikální bageta vícezrnná s řezy do kříže	3
4040221	Rustikální bageta světlá střední s řezem do kříže	3
4045197	Mix mini tmavých bulek s posypem KLASIK	4
4045198	Mix světlých mini bulek KLASIK	4
4075086	Červená hamburgerová bulka	4
2307013	Světlý farmářský chléb	4
2307014	Tmavý farmářský chléb	4
4295002	Pizza bageta rajče a mozzarella	5
4295001	Pizza bageta vegetariána	5
4208341	Mřížka s párkem a Ljutenicí	5
4400302	Burek se špenátem	5
4400300	Burek se sýrem	5

Sladké pečivo

4350034	Mini šnek s ořechovou náplní	6
4208356	Makový hřeben	6
4208358	Zákusek pudink a rybíz	6
4208271	Mini mřížky mix	6
4206122	Croissant s jahodovou náplní	7
4206123	Croissant s meruňkovou náplní	7
4250552	Růžový donut s puntíky	7
4250574	Donut s čokoládovou příchutí – samostatně balený	7
4250576	Donut s jahodovou příchutí – samostatně balený	7
4241109	Koláč s lesním ovocem	7

4295508

ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM



21 cm • 130 g
65 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 210 °C • 7–10'
PŘEDPEČENÉ



Zlatavá řemeslná bageta s obsahem kvasu, zdobená třemi příčnými řezy.

4040208

BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM



14,5 cm • 80 g
96 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 10–15'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–15'
PŘEDPEČENÉ



Světlá bagetka se třemi řezy.
Ochucená česnekovým máslem.

4040220

RUSTIKÁLNÍ BAGETA VÍCEZRNNÁ S ŘEZY DO KŘÍŽE



56 cm • 260 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 14–16'
PŘEDPEČENÉ



Rustikální vícezrnná bageta z pšeničné mouky s ječným sladkem, obohacená lněnými a slunečnicovými semínky. Zdobená 2 řezy do kříže a poprášená moukou.

4040221

RUSTIKÁLNÍ BAGETA SVĚTLÁ STŘEDNÍ S ŘEZEM DO KŘÍŽE



26 cm • 125 g
45 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 10–12'
PŘEDPEČENÉ



Rustikální světlá střední bageta z pšeničné mouky s ječným sladkem. Zdobená řezem do kříže a poprášená moukou.



4045197

MIX MINI TMAVÝCH BULEK S POSYPEM KLASIK



9 cm • 30 g
105 (3× 35) KS/KRT • 36 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 30'
PEČENÍ 180 °C • 3'
PLNĚ DOPEČENÉ



Mix plně dopečených tmavých mini ciabatt a mini banketek sypaných sezamem, slunečnicí, sezamovým a lněným semínkem.

4045198

MIX SVĚTLÝCH MINI BULEK KLASIK



8 cm • 35 g
150 (6× 25) KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 30–40'
PEČENÍ 190 °C • 3'
PLNĚ DOPEČENÉ



Mix plně dopečených světlých mini bulek sypaných mákem, sezamem a lněným semínkem.

2307013

SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLĚB



42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 14–16'
PŘEDPEČENÉ



Světlý chléb z pšeničné a žitné mouky s pšeničným a žitným kváskem. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.



4075086

ČERVENÁ HAMBURGEROVÁ BULKA



11,5 cm • 86 g
30 KS/KRT • 68 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 21–26 °C • 60'
PEČENÍ 230 °C • 2'
PLNĚ DOPEČENÉ



Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídkou. Unikátní červená barva pečiva je docílena přidáním červené řepy. Atraktivní vzhled díky sypání černým sezamem.

2307014

TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLĚB



42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 14–16'
PŘEDPEČENÉ



Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky s pšeničným a žitným kváskem. Obohacený slunečnicovými a lněnými semínky, pšeničnými otrubami, sójou a sezamovými semínky. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

4295002

PIZZA BAGETA RAJČE A MOZZARELLA



18 cm • 100 g
24 KS/KRT • 112 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDPEČENÉ



Světlá bageta s kečupem, bohatě sypaná kostičkami mozzarellou, plátky cherry rajčat a bazalkou. Na vrchu zdobená strouhanou mozzarellou.

4295001

PIZZA BAGETA VEGETARIANA



18 cm • 100 g
24 KS/KRT • 112 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDPEČENÉ



Světlá bageta s oblíbenou zeleninovou omáčkou Ljutěnice, sypaná kukuřicí, cibulí, kousky červené papriky a lístky špenátu. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.

4208341

MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTĚNICÍ



11,5 cm • 83 g
70 (2×35) KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ



Jemné pečivo z plundrového těsta plněné chutným párkem a zeleninovou Ljutěnicí.

4400302

BUREK SE ŠPENÁTEM



19 cm • 95 g
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 0 °C • 0'
PEČENÍ 200 °C • 18'
K DOPEČENÍ



Slané pečivo rolované z velmi tenkého plátu filo těsta, s křupavým povrchem, plněné špenátovou náplní.

4400300

BUREK SE SÝREM



19 cm • 95 g
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 0 °C • 0'
PEČENÍ 200 °C • 18'
K DOPEČENÍ



Slané pečivo rolované z velmi tenkého plátu filo těsta, s křupavým povrchem, plněné sýrovou náplní.



4350034

MINI ŠNEK S OŘECHOVOU NÁPLNÍ



6 cm • 25 g
150 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180–190 °C • 9–11'
PŘEDKYNUTÉ



Mini šnek plněný směsí kešu
a vlašských ořechů.

4208356

MAKOVÝ HŘEBEN



12 cm • 120 g
40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ



Atraktivně tvarovaný hřeben z jemného
plundrového těsta bohatě plněný
makovou náplní.

4208358

ZÁKUSEK PUDINKA A RYBÍZ



13,5 cm • 100 g
70 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 22–30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ



Velký zákusek bohatě plněný krémově
jemným pudinkem a pikantně
rybízovou náplní.

4208271

MINI MŘÍŽKY MIX



7 cm • 45 g
120 (3x 40) KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ



Mix oblíbených mřížek z jemného
plundrového těsta v mini
velikosti s jablečnou, višňovou
a meruňkovou náplní.



4206122

**CROISSANT
S JAHODOVOU NÁPLNÍ**



15 cm • 95 g
60 (2×30) KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ



Croissant bohatě plněný lahodnou jahodovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206123

**CROISSANT
S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ**



15 cm • 95 g
60 (2×30) KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ



Croissant bohatě plněný lahodnou meruňkovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4250552

**RŮŽOVÝ DONUT
S PUNTÍKY**



9 cm • 55 g
60 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Smažený donut politý růžovou polevou s jahodovou příchutí zdobený drobnými bílými puntíky.

4250574

**DONUT S ČOKOLÁDOVOU
PŘÍCHUTÍ –
SAMOSTATNĚ BALENÝ**



9 cm • 56 g
60KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



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

4250576

**DONUT S JAHODOVOU
PŘÍCHUTÍ –
SAMOSTATNĚ BALENÝ**



9 cm • 56 g
60 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Smažený donut politý růžovou polevou s jahodovou příchutí. Zdobený bílým posypem. Samostatně balený.

4241109

KOLÁČ S LESNÍM OVOCEM



10 cm • 75 g
72 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PLNĚ DOPEČENÉ



Tradiční český koláč s pudinkovou náplní a lesním ovocem.

La Lorraine

Pečení je naše vášně

Vysvětlivky



obsahuje kvásek



upečeno v kamenné peci



vhodné pro vegetariány



vhodné pro vegany



pečení s párou



pečení bez páry

Kontakty

La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Česká republika

t: +420 312 511 511
f: +420 312 687 306, +420 312 666 145
e-mail: objednavky@llbg.com
www.lalorraine.cz

Informace jsou platné k 10/2019

