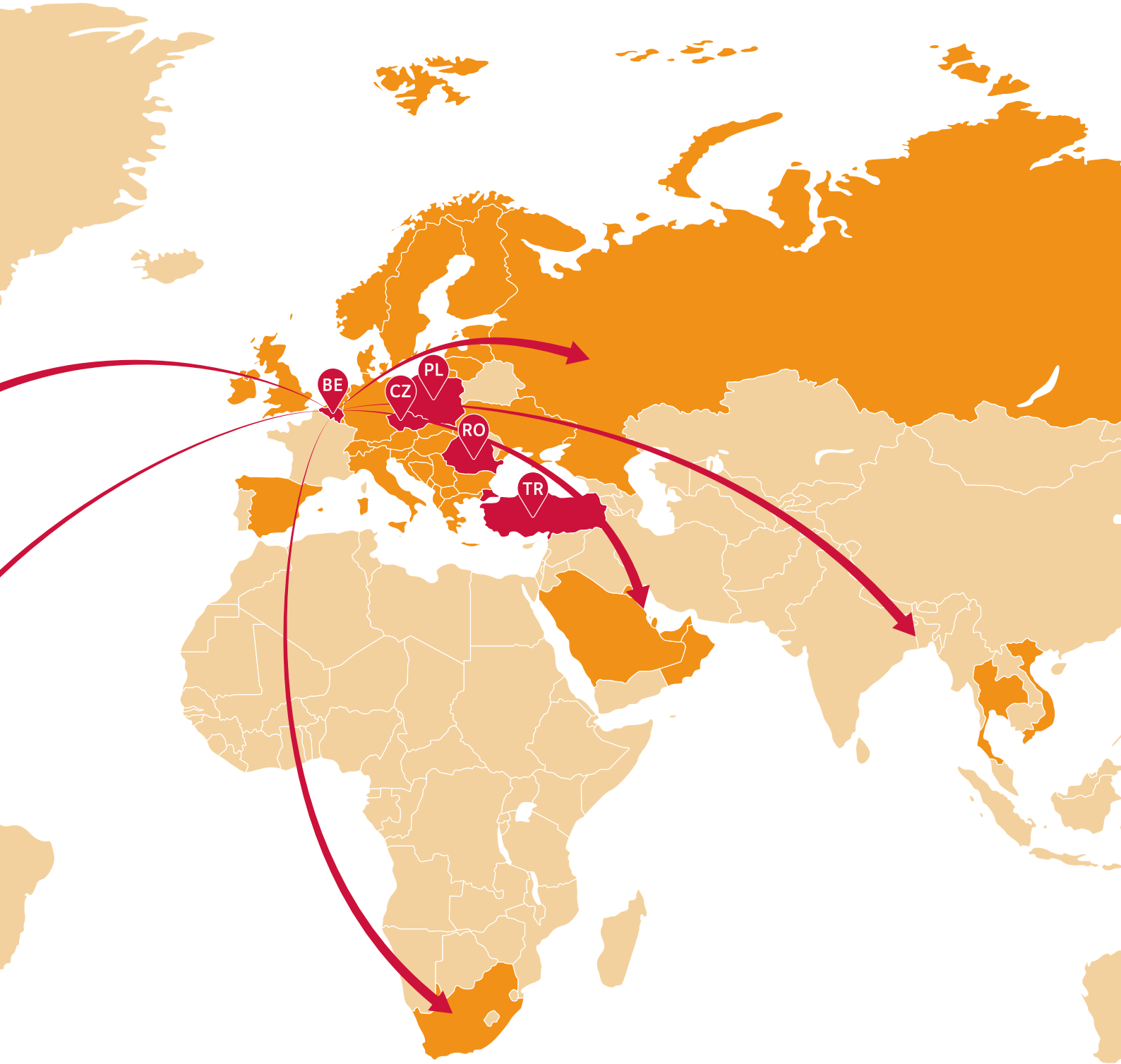
La Lorraine

Pečení je naše vášeň

# Sortiment 2020

# Naše výrobky MÍŘÍ DO CELÉHO SVĚTA




Prodejní týmy

Výrobní závody

## Chléb a slané pečivo


Bagety 8
Rustikální bagety, kostky, ciabatty 12
Kaiserky a bulky 18
Hamburgerové bulky, hot dog bulky a panini 22
Chleby 24
Slané pečivo a snacky 28


## Sladké pečivo


Donuty, koblihy, muffiny 36
Plundrové pečivo 40
Croissanty 50
Koláčky 54
Listové pečivo 56


## Dorty a řezy


Dorty celé, řezy 60

Vysvětlivky piktogramů a seznam alergenů 62
Technologie pečení a dopékací programy 63
Abecední seznam výrobků, alergeny 64
Objednání přes internet 70

*Jemné, křupavé nebo pečené v kamenné peci. Slané pečivo je základem každého stolu i regálu. S láskou pečeme i ten nejmenší kousek, abyste svým zákazníkům mohli nabídnout chutné, voňavé a dlouho čerstvé pečivo.*

# Chléb a slané pečivo


| | |
|---|---|
| Bagety | **8** |
| Rustikální bagety, kostky, ciabatty | **12** |
| Kaiserky a bulky | **18** |
| Hamburgerové bulky, hot dog bulky a panini | **22** |
| Chleby | **24** |
| Slané pečivo a snacky | **28** |

# BAGETY

**4300129**

## MINI BAGETA MALÁ SVĚTLÁ

10 cm • 35 g
180 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–25 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4229743**

## BAGETA MALÁ SVĚTLÁ

13 cm • 55 g
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Malá světlá bagetka v klasickém francouzském stylu.

**4296358**

## BAGETA MALÁ SVĚTLÁ KLASIK

13 cm • 55 g
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Malá světlá bagetka ideální jako přílohové pečivo nebo na výrobu sendvičů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

**4229750**

## CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNÍ – MALÁ

13 cm • 60 g
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Malá tmavá bagetka obohacená pšeničnými otrubami a semínky slunečnice, lnu a sezamu.

**4229742**

## PICCOLO BAGETA – MALÁ

20 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Středně velká světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů.

**4229768**

## PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK

20 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Menší světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

**4040208**

## BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM

14,5 cm • 80 g
96 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 10–15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

**4229602**

## BYLINKOVÁ BAGETA

18,5 cm • 80 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Pšeničná bageta s měkkou střídkou, křupavou kůrkou a jemnou bylinkovou chutí a vůní.

**4227660**

## GRAHAMOVÁ BAGETA – MALÁ

20 cm • 95 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Středně velká bageta s pšeničnými otrubami.

**4227680**

## FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ

26,5 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

**4296379**

## FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ KLASIK

26 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Světlá bageta obohacená olejem, který jí zajišťuje vláčnost a měkkost po delší dobu. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

**4229810**

## STAROČESKÁ BAGETA

27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Zlatavá řemeslná bageta z vícezrnného těsta se semínky (len, slunečnice, sezam) a jedinečnou směsí sušeného podmáslí a syrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, které bagetě dodávají jemně mléčnou chuť. Silnější kůrka sypaná žitnou moukou.

**4229808**

## ŠPALDOVÁ BAGETA

27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá bageta obohacená špaldovou moukou a vločkami, které jí dodávají jemně oříškovou chuť a vůni. Hutnější střídka obsahuje semínka slunečnice a lnu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálně posypaná žitnou moukou.

**4229820**

## KORN BAGETA – STŘEDNÍ

27 cm • 125 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná bageta s cereáliemi a semínky. Bohatě sypaná lněnými a sezamovými semínky.

**4229813**

## VENKOVSKÁ BAGETA

27 cm • 120 g
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Křupavá řemeslná bageta z vícezrnného těsta se semínky a unikátní směsí sušeného podmáslí, syrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, díky kterým má jemně mléčnou chuť. Zlatavá kůrka bohatě sypaná cereální směsí se semínky.

**4040221**

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA SVĚTLÁ STŘEDNÍ S ŘEZEM DO KŘÍŽE

26 cm • 125 g
45 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4295508**

## ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM

21 cm • 130 g
65 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Bageta z pšeničné a žitné mouky s obsahem žitného kvasu, zdobená třemi příčnými řezy.

**4227670**

## FRANCOUZSKÁ BAGETA

54 cm • 245 g
28 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená čtyřmi šikmými řezy.

**4295502**

## ŘEMESLNÁ BAGETA S KVÁSKEM

30 cm • 250 g
30 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Bageta z pšeničné a žitné mouky s obsahem žitného kvasu.

**4040220**

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA VÍCEZRNNÁ S ŘEZY DO KŘÍŽE

56 cm • 260 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4229880**

## PAŘÍŽSKÁ BAGETA

55–59 cm • 290 g
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená pěti šikmými řezy.

# RUSTIKÁLNÍ BAGETY, KOSTKY, CIABATTY

**2104238**

## BANKETKA SVĚTLÁ

11 cm • 30 g
200 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá banketka s žitným kvasem, vláčnou porézní střídkou a křupavou kůrkou.

**2104240**

## BANKETKA TMAVÁ

11 cm • 30 g
200 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

**2104239**

## BANKETKA TOSKÁNSKÁ

11 cm • 30 g
200 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnná banketka s žitnou moukou a sójovou drtí, zdobená směsí lněných a sezamových semínek.

**4045197**

## MIX MINI TMAVÝCH BULEK S POSYPEM KLASIK

9 cm • 30 g
3× 35 KS/KRT • 36 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 30’
**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
6× 25 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 30–40’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

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

**4035046**

## MINI CIABATTY MIX

11 cm • 40 g
3× 20 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 20–30’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Kolekce mini pečiva s tenkou křupavou kůrkou a vláčnou porézní střídkou. Obsahuje světlé ciabatty natural, tmavé ciabatty obohacené ječným sladem a cereální ciabatty obohacené drcenou sójou, lněným semínkem a otrubami.

**4295376**

## CIABATTA NATURAL

8,5 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Mini světlá ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

**4295385**

## MINI CIABATTA S OLIVAMI

7,5–9 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Mini světlá ciabatta obohacená kousky černých oliv.

**4295386**

## MINI CIABATTA RAJČATOVÁ

7,5 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Mini ciabatta se sušenými rajčaty a bylinkami, které jí dodávají výraznou chuť a vůni.

**4295380**

## TMAVÁ KOSTKA

7,5–9 cm • 60 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná kostka se sójovou drtí, pšeničnou a žitnou trhankou. S bohatým cereálním posypem.

**4035076**

## ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY

8 cm • 87 g
70 KS/KRT • 30 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–26 °C • 20–40’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4294259**

## KOSTKA S DÝNÍ

9,5 cm • 70 g
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná kostka s dýňovými semínky uvnitř střídy i na povrchu. Obohacená pšeničnými otrubami.

**4297757**

## KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Originálně tvarovaná bagetka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. S žitným kvasem.

**4296352**

## KATALÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Originálně tvarovaná bagetka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. S žitným kvasem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

**4297770**

## TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnná bagetka s žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných a sezamových semínek.

**4296354**

## TOSKÁNSKÁ BAGETA – MALÁ KLASIK

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Vícezrnná bagetka s žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných a sezamových semínek.

**4297758**

## MAĎARSKÁ BAGETA – MALÁ

15 cm • 80 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Originálně tvarovaná bagetka ochucená paprikou, cibulí, rajčaty a bylinkami (oregano, rozmarýn, tymián, bazalka, levandule).

**4295507**

## BAGETA S POHANKOU – MALÁ

novinka

15 cm • 80 g
110 KS/KRT • 24 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná bageta s pohankou, lněnými semínky, sójovou drtí a žitným kvasem. Zdobená cereální směsí a semínky.

**4295370**

## CIABATTA JUNIOR

12 cm • 90 g
60 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Středně velká ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

**4295374**

## CIABATTA S OLIVAMI

11 cm • 90 g
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Středně velká ciabatta obohacená kousky černých oliv.

**4295378**

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. S žitným kvasem.

**4227674**

## TMAVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. S žitným kvasem.

**4295369**

## BRAMBOROVÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Pšenično-žitná bageta obohacená bramborovou směsí, semínky a žitným kvasem. Bohatě posypaná lněnými a sezamovými semínky.

**4295400**

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná bageta s pohankou, lněnými semínky, sójovou drtí a žitným kvasem. Zdobená cereální směsí a semínky.

**4296350**

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA S POHANKOU – STŘEDNÍ KLASIK

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná bageta s pohankou, lněnými semínky, sójovou drtí a žitným kvasem. Zdobená cereální směsí a semínky. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

**4227640**

## MULTICEREÁLNÍ RUSTIKÁLNÍ BAGETA – STŘEDNÍ

25 cm • 130 g
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnná bageta obohacená ovesnými vločkami, kukuřičnou moukou, slunečnicovými, lněnými a sezamovými semínky. S žitným kvasem.

**4295359**

## CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY

15–16,5 cm • 130 g
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Ciabatta se sušenými rajčaty a bylinkami, které jí dodávají výraznou chuť a vůni.

**4295367**

## VENKOVSKÁ CIABATTA S PROVENSÁLSKÝM KOŘENÍM

15,5 cm • 130 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Ciabatta s lehkou vzdušnou střídkou plnou aromatických bylinek (oregano, bazalka, tymián, majoránka, rozmarýn a šalvěj). Obohacená olivovým olejem. Zdobená atraktivním posypem ze sušených bylinek.

**4295391**

## DŘEVORUBECKÁ BAGETA – STŘEDNÍ

25–28 cm • 160 g
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavá vícezrnná bageta se sójovými boby, lněnými a slunečnicovými semínky. S žitným kvasem.

**4297667**

## RUSTIKÁLNÍ BAGETA

30,5 cm • 220 g
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou. S žitným kvasem.

**4295375**

## MAXI CIABATTA

34–37 cm • 250 g
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Velká pšeničná ciabatta s vláčnou porézní střídou a tenkou křupavou kůrkou.

# KAISERKY A BULKY

**4300148**

## MINI KAISERKA NATURAL

8–9 cm • 35 g
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–25 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4300226**

## MINI KAISERKA CEREÁLNÍ

8–9 cm • 35 g
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 20–25 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4294345**

## MINI KAISERKY – MIX

8 cm • 35 g
2× (3× 25) KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4294344**

## KAISERKA NATURAL

10,5 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu.

**4294357**

## KAISERKA SPECIÁL

10,5 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané lněnými a sezamovými semínky.

**4293369**

## KAISERKA SE ŠPALDOU

10 cm • 60 g
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavé pšeničné pečivo s hutnější střídkou, díky obsahu špaldových vloček má jemně oříškovou chuť vůni. Obohacené slunečnicí, lnem a otrubami. S rustikálním posypem ze žitné mouky.

**4294347**

## KAISERKA CEREÁLNÍ

10 cm • 60 g
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnné pečivo obohacené o len,slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané směsí lnu a sezamu.

**4296386**

## KAISERKA CEREÁLNÍ KLASIK

10 cm • 60 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Vícezrnné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. S typickou ražbou na povrchu. Posypané směsí lnu a sezamu.

**4205407**

## KAISERKA S MÁKEM

11 cm • 65 g
110 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané mákem.

**4205411**

## KAISERKA SE SEZAMEM

11 cm • 65 g
110 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou. Na povrchu sypaná sezamovými semínky.

**4205409**

## KAISERKA S KMÍNEM

11 cm • 65 g
110 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlé pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Posypané kmínem.

**4294438**

## DALAMÁNEK

11 cm • 75 g
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Pšenično-žitná chlebová bulka s žitným kvasem a praženými obilovinami. Ochucená kmínem. Posypaná cereální směsí se semínky.

**4229770**

## DALAMÁNEK

10,5 cm • 75 g
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Křupavá chlebová pšenično-žitná bulka s hutnější pružnou střídkou. Připravená dle tradiční receptury s žitným kvasem, posypaná kmínem a solí.

**4293367**

## ZRNO S PŠENIČNÝMI KLÍČKY

11 cm • 80 g
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Vláčná světlá bulka s nadýchanou střídkou s obsahem celých naklíčených pšeničných zrn a lněných semínek. Na povrchu zdobená cereálním posypem s ovesnými vločkami, sezamem, lnem, drceným ječmenem a zlatavou kukuřičnou krupicí.

# HAMBURGEROVÉ BULKY, HOT DOG BULKY A PANINI

**4294547**

## MAXI HAMBURGEROVÁ BULKA

12 cm • 86 g
2× 12 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

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 (2’/230 °C) nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).

**4075067**

## MAXI HOT DOG BULKA

19,5 cm • 85 g
32 KS/KRT • 68 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Předkrojená oválná bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. S typickou jemně nasládlou chutí. V maxi velikosti.

**5001343**

## NEW YORK HOT DOG BULKA

16,5 cm • 63 g
2× 18 KS/KRT • 84 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 50’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Plně dopečený hot dog v newyorkském stylu. Předkrojené.

**5001251**

## HOT DOG ROHLÍK

18 cm • 60 g
60 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

**5001748**

## HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ

17,5 cm • 65 g
60 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 80’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

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

**2104344**

## PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI

21 cm • 110 g
55 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
**PLNĚ DOPEČENÉ**

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

**2104218**

## PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU

21 cm • 110 g
55 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
**PLNĚ DOPEČENÉ**

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

**2104306**

## PANINI BAGETA

27 cm • 125 g
45 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá bageta střední velikosti určená pro přípravu panini. Připravená k zapékání na grilu.

# CHLEBY

**4030102**
## ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM

ø 19 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4030100**
## SELSKÝ CHLÉB S KVASEM

24 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Tradiční chléb z pšeničné a žitné mouky, s křupavou kůrkou. Obsahuje pšeničný kvas, který je pouze z přírodních surovin a dodává chlebu tradiční chuť.

**4294411**
## DŘEVORUBECKÝ CHLEBÍK

29 cm • 360 g
20 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Atraktivně tvarovaný vícezrnný chlebík s vláčnými sójovými boby. Obohacený směsí lnu, slunečnice a otrub. Ručně tvarovaný.

**4295542**
## NEAPOLSKÝ CHLÉB

17 cm • 420 g
18 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Pšenično-žitný chléb s křupavou kůrkou zlatavé barvy, která je ozdobena dvěma šikmými řezy. S žitným kvasem.

**4295550**
## LÁMANKOVÝ CHLÉB

23 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Pšenično-žitný chléb s pšeničnou a žitnou lámankou. Obohacený o len, sušené bramborové vločky, slunečnici, ječný slad, ovesné vločky a sezam. Bohatě sypaný cereální směsí. S žitným kvasem.

**4295383**
## MULTICEREÁLNÍ CHLÉB

17 cm • 420 g
15 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnný chléb s žitným kvasem, ovesnými vločkami, slunečnicí, lněnými semínky, sezamem a kukuřičnou moukou. Zdobený třemi šikmými řezy.

**4294413**

## TMAVÝ VÍCEZRNNÝ CHLÉB

18 cm • 420 g
16 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavý vícezrnný chléb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovesnými vločkami, lněnými semínky a vláčnými sójovými boby. S žitným kvasem. Zdobený cereálním posypem s ovesnými vločkami a semínky.

**4295396**

## FARMÁŘSKÝ CHLÉB

17,5 cm • 420 g
15 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Tmavý pšenično-žitný chléb obohacený o cereálie a semínka (len, slunečnice, sójové a ovesné vločky). S žitným kvasem.

**4295412**

## CHLÉB S DÝNÍ

21 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4295546**

## CEREÁLNÍ CHLÉB

25 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnný chléb s pšeničnými otrubami, lněnými a slunečnicovými semínky. S bohatým posypem ze lněných a sezamových semínek.

**4295411**

## CHLÉB SE SLUNEČNICÍ

21–24 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Pšenično-žitný chléb se slunečnicovými semínky uvnitř střídy i na povrchu.

**4219040**

## KMÍNOVÝ CHLÉB

ø 16 cm • 500 g
6 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 120’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

Tradiční kulatý chléb s pšeničnou a žitnou moukou. Ochucený kmínem. Na povrchu lehce posypaný moukou.

**4007081**

## PŠENIČNÝ TOUSTOVÝ CHLÉB

27 cm • 600 g
8 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 21 °C • 60’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Světlý pšeničný chléb s lehkou porézní střídou a měkkou zlatavou kůrkou. Předkrájený na 20 plátků (cca 9,5 × 9,5 × 1,2 cm) + 2 patičky. Po rozmrazení skladujte maximálně po dobu 3 dnů (při pokojové teplotě a v obalu uzavřeném klipem).

**2307013**

## SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB

42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

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

**2307014**

## TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB

42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 4
**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.

**2102009**

## BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB

17 cm • 800 g
6 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 4
**PŘEDPEČENÉ**

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

# SLANÉ PEČIVO A SNACKY

**4205170**

## CROISSANT SÝROVÝ S MÁSLEM

16,5 cm • 60 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Slaný plundrový croissant s přídavkem másla, díky kterému má jemnou máslovou chuť a vůni. Zlatavě hnědá kůrka je ozdobená posypem ze strouhaného sýra.

**4201604**

## CROISSANT SE SÝREM

17 cm • 60 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Slaný plundrový croissant s tmavě zlatou kůrkou a posypem ze strouhaného sýra.

**4208235**

## SÝROVÝ ŠNEK

ø 10 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45'
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4206400**

## SEDMIZRNNÝ ROHLÍK

18 cm • 65 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Vícezrnný rohlík obohacený cereáliemi a semínky (len, slunečnice, pšeničné otruby, žitné a ovesné vločky, pšeničné vločky a sójový šrot). Křupavá kůrka zdobená speciálním cereálním posypem se zlatožlutou kukuřičnou krupicí.

**4208386**

## ITALSKÁ KOSTKA S BYLINKAMI GUSTO GRANDE

8 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Plundrová kostka zdobená třemi druhy zrníček. Vynikající chuť díky unikátní směsi bylin a sušené zeleniny.

**4208340**

## MINI SNACK MADELAND SE ŠUNKOU

6,5 cm • 50 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Křupavá plundrová slaná mřížka s náplní ze šunky a lahodného sýru Madeland.

**4208332**

## SNACK MADELAND SE ŠUNKOU

13 cm • 90 g
2× 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–40’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDPEČENÉ**

Křupavá plundrová slaná mřížka s náplní ze šunky a lahodného sýru Madeland.

**4206119**

## MŘÍŽKA BROKOLICE A SÝR

15 cm • 100 g
2× 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Plundrová mřížka s náplní z brokolice a sýra. Na povrchu posypaná směsí lněných a sezamových semínek.

**4201614**

## BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ

12 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Slaný snack z multicereálního těsta se sýrovou náplní a výraznou zeleninovou směsí ljutenice.

**4295000**

## PIZZA BAGETA ŠUNKA A SÝR

novinka

18 cm • 100 g
24 KS/KRT • 112 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Světlá bageta s kečupem, sypaná kostičkami kvalitní šunky a kukuřicí. Na vrchu zdobená strouhanou goudou.

**4295002**

## PIZZA BAGETA RAJČE A MOZZARELLA

novinka

18 cm • 100 g
24 KS/KRT • 112 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4295001**

## PIZZA BAGETA VEGETARIANA

novinka

18 cm • 100 g
24 KS/KRT • 112 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

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

**4208341**

## MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ

novinka

11,5 cm • 83 g
70 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 3
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4400302**

## BUREK SE ŠPENÁTEM

novinka

19 cm • 95 g
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 3
**K DOPEČENÍ**

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

**4400300**

## BUREK SE SÝREM

novinka

19 cm • 95 g
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0’
PROGRAM PEČENÍ 3
**K DOPEČENÍ**

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

**4229760**

## BELGICKÁ ROLKA S PÁRKEM

17,5 cm • 167 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 2
**K DOPEČENÍ**

Rolka z listového těsta plněná párkem vyrobeným ze směsi drůbežího a vepřového masa.

**4208618**

## ANGLICKÁ KAISERKA

ø 10,5 cm • 85 g
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 1
**PŘEDPEČENÉ**

Pšeničné pečivo s měkkou pružnou střídkou a zlatavou kůrkou, pokryté plátkem slaniny a sýrem.

**5001638**

## LOUHOVANÝ PRECLÍK

11,5–15 cm • 100 g
80 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
PROGRAM PEČENÍ 5
**K DOPEČENÍ**

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

**5001639**

## LOUHOVANÝ ROHLÍK

21 cm • 100 g
4× 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 5
**K DOPEČENÍ**

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

**5001640**

## LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK

ø 7,5 cm • 100 g
4× 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 50’
PROGRAM PEČENÍ 5
**K DOPEČENÍ**

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

*Provoňte své prodejny vůní másla z tradičních čokorolek, croissantů nebo skořicových šneků. Dostaňte své zákazníky do nebe díky kombinacím nadýchaného křupavého těsta s lahodnými a rozmanitými náplněmi.*

# Sladké pečivo


| | |
|---|---|
| Donuty, koblihy, muffiny | 36 |
| Plundrové pečivo | 40 |
| Croissanty | 50 |
| Koláčky | 54 |
| Listové pečivo | 56 |

# DONUTY, KOBLIHY, MUFFINY

**4250545**

## DONUT S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ

ø 9 cm • 56 g
60 KS/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.

**4250546**

## DONUT S JAHODOVOU PŘÍCHUTÍ

ø 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.

**4250635**

## DONUT S BANÁNOVOU PŘÍCHUTÍ

ø 9 cm • 56 g
48 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Smažený donut politý žlutou polevou s banánovou příchutí. Zdobený tmavým čokoládovým posypem.

**4250555**

## DONUT S BAREVNÝM POSYPEM

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

Smažený donut politý bílou polevou a ozdobený barevným cukrovým sypáním.

**4250572**

## BÍLÝ DONUT S DRCENÝMI BONBONKY

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

Smažený donut s bílou polevou posypaný drcenými bonbonky.

**4250654**

## DONUT S NELOUPANÝMI MANDLEMI

ø 9 cm • 56 g
48 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Smažený donut s čokoládovou polevou, sypaný kousky neloupaných mandlí.

**4250552**

## RŮŽOVÝ DONUT S PUNTÍKY

novinka

ø 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

novinka

ø 9 cm • 56 g
60 KS/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

novinka

ø 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.

**4250517**

## MINI BÍLÝ DONUT S TMAVÝMI PROUŽKY

ø 6,5 cm • 20 g
120 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Mini donut z jemného kynutého těsta s bílou polevou a hnědými proužky.

**4250519**

## MINI RŮŽOVÝ DONUT S TMAVÝMI PROUŽKY

ø 6,5 cm • 20 g
120 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Mini donut z jemného kynutého těsta s růžovou polevou a hnědými proužky.

**4250367**

## MIX ČTYŘ MINI DONUTŮ

ø 6,5 cm • 20 g
120 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Kolekce hravých mini donutů z jemného kynutého těsta.

**4250441**

## DONUT BEZ POLEVY

ø 9 cm • 48 g
48 KS/KRT • 80 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Smažený donut z jemného těsta a zlatavou kůrkou na povrchu.

**4250461**

## MINI DONUT BEZ POLEVY

ø 6,3 cm • 16 g
80 KS/KRT • 80 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Smažený mini donut z jemného těsta a zlatavou kůrkou na povrchu.

**4237811**

## KOBLIHA S DŽEMEM

ø 7,5–8 cm • 50 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Klasická smažená kobliha plněná ovocným džemem.

**4250254**

## KOBLIHA S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

ø 7,5–8 cm • 50 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Klasická smažená kobliha s meruňkovou náplní.

**4250250**

## KOBLIHA S NUGÁTOVOU NÁPLNÍ

ø 7,5–8 cm • 50 g
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Klasická smažená kobliha s nugátovou náplní. Na povrchu zdobená proužky tmavé polevy.

**4294248**

## MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

ø 8 cm • 100 g
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

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

**4294250**

## MUFFIN S BORŮVKAMI

ø 8 cm • 100 g
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

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

**4294249**

## MUFFIN S ČOKOLÁDOU

ø 7,5 cm • 100 g
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.

# PLUNDROVÉ PEČIVO

**4208315**

## MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI

ø 5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4206344**

## MINI ŠNEK S ROZINKAMI S MÁSLEM

ø 5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4208254**

## ŠNEK S ROZINKAMI A PUDINKEM

ø 9,5 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Šnek plněný pudinkem a rozinkami.

**4350034**

## MINI ŠNEK S OŘECHOVOU NÁPLNÍ

novinka

ø 6 cm • 25 g
150 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Mini šnek plněný směsí kešu a vlašských ořechů.

**4208238**

## ŠNEK SE SKOŘICÍ

ø 9 cm • 95 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Šnek z jemného plundrového těsta s máslem. Plněný bohatou skořicovou náplní s vláčnou strukturou. Křupavá kůrka zdobená krystalky cukru.

**4208316**

## MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Mini závitek s výraznou máslovou chutí a vůní. Se dvěma proužky čokoládové náplně.

**4208189**

## MINI ZÁVITEK S MÁSLEM S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

5,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Mini závitek s máslovou chutí a vůní. Se dvěma proužky čokoládové náplně.

**4208210**

## ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

10,5 cm • 70 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Velký závitek se dvěma proužky čokoládové náplně.

**4208229**

## ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ A PUDINKEM

10 cm • 90 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Velký závitek se dvěma proužky čokoládové náplně a pudinkem.

**4208212**

## MINI JABLEČNÝ ZÁVIN

13 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Malý závin plněný jablečnou náplní se skořicí. Na povrchu zdobený drobnými zářezy.

**4208214**

## OŘÍŠKOVÁ TAŠTIČKA

12,5 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Taštička s jemnou náplní s karamelem a lískovými oříšky. Na povrchu sypaná drcenými lískovými oříšky.

**4208215**

## TVAROHOVÁ TAŠTIČKA

12,5 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Taštička s tvarohovou náplní s rozinkami.

**4208216**

## MAKOVÁ TAŠTIČKA

12 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Taštička s vláčnou makovou náplní. Na povrchu sypaná celými makovými zrníčky.

**4208213**

## POVIDLOVÁ TAŠTIČKA

12 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Taštička s tradiční povidlovou náplní.

**4208325**

## PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM

11,5 cm • 100 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Atraktivně zapletené pečivo z jemného plundrového těsta s pekanovými ořechy a javorovým sirupem.

**4208211**

## PLETENEC S MANDLEMI

11,5 cm • 100 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Atraktivně zapletené pečivo s jemnou náplní s karamelem. Na povrchu sypané mandlovými lupínky.

**4208350**

## MÁSLOVÝ CHOCO TWISTER

20 cm • 100 g
2× 26 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený máslový twister plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.

**4208324**

## ČOKOTWIST

20 cm • 90 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Atraktivně tvarovaný ručně zatočený twist plněný pudinkem a čokoládovými pecičkami.

**4208356**

## MAKOVÝ HŘEBEN

novinka

12 cm • 120 g
40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4208275**

## MŘÍŽKA TVAROH A BORŮVKY

11 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Velká mřížka plněná dvěma proužky tvarohové náplně a jedním proužkem borůvkové náplně.

**4208276**

## MŘÍŽKA PUDINK A MALINY

11 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Velká mřížka plněná dvěma proužky pudinkové náplně a jedním proužkem malinové náplně.

**4208358**

## ZÁKUSEK PUDINK A RYBÍZ

novinka

13,5 cm • 100 g
70 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4208285**

## ZÁKUSEK PUDINK A JAHODY

13,5 cm • 110 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Velký zákusek s pudinkovou a jahodovou náplní.

**4208287**

## ZÁKUSEK PUDINK A BORŮVKY

15,5 cm • 110 g
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Velký zákusek plněný extra borůvkovou náplní a krémově jemným pudinkem.

**4206268**

## KOSTKA S PUDINKEM

8,5 cm • 100 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 35’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Kostka s jemnou pudinkovou náplní. Ideálně se hodí ke zdobení polevami, gelem, oříšky, čokoládou či sladkými posypy.

**4206267**

## ŠÁTEČEK S TVAROHEM

14 cm • 80 g
2× 45 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Tradičně tvarované pečivo s tvarohovou náplní s rozinkami.

**4208271**

## MINI MŘÍŽKY MIX

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4208259**

## MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Mini mřížka s jablečnou náplní.

**4208258**

## MINI MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Mini mřížka s meruňkovou náplní.

**4208257**

## MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSEK

7 cm • 45 g
3× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Mini mřížka s višňovou náplní.

# CROISSANTY

**4208191**

## MINI MÁSLOVÝ CROISSANT

6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

**4208187**

## MINI CROISSANT S MÁSLEM

6,5 cm • 25 g
2× 75 KS/KRT • 60 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

**4208193**

## MINI CROISSANT

6,5 cm • 25 g
2× 125 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.

**4201628**

## MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT

14,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Prémiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, sezam, slunečnice).

**4201643**

## MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM

14 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Prémiový multicereální croissant z plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, sezam, slunečnice).

**4201630**

## MULTICEREÁLNÍ CROISSANT

15,5 cm • 80 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30–45’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Tmavý multicereální croissant z plundrového těsta se semínky lnu a slunečnice, pšeničnými otrubami, špaldovými a pšeničnými vločkami. Zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, sezam, slunečnice).

**4206120**

## MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM

14 cm • 70 g
2× 35 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Prémiový máslový croissant s 23 % másla, díky kterému má extra bohatou máslovou chuť a vůni. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou s výraznými závity.

**4206142**

## MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT

14 cm • 75 g
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti.

**4206113**

## MÁSLOVÝ CROISSANT

12,5 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

**4206139**

## CROISSANT S MÁSLEM

13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

**4206198**

## CROISSANT S MÁSLEM

13 cm • 65 g
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

Klasický croissant s přídavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

**4206140**

## MÁSLOVÝ CROISSANT – KLASIK

16 cm • 53 g
8× 4 KS/KRT • 48 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20’
**PLNĚ DOPEČENÉ**

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

**4206122**

## CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLNÍ

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

**4206123**

## CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

15 cm • 95 g
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40’
PROGRAM PEČENÍ 2
**PŘEDKYNUTÉ**

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

# KOLÁČKY

**4293543**

## FORMANOVY KOLÁČKY S TVAROHOVOU NÁPLNÍ A S MERUŇKOVOU PŘÍCHUTÍ – PROFI

ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
**PŘEDPEČENÉ**

Koláček z kynutého těsta s jemnou tvarohovou náplní s kousky papáji a meruňkovou příchutí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

**4293545**

## FORMANOVY KOLÁČKY S MAKOVOU NÁPLNÍ – PROFI

ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
**PŘEDPEČENÉ**

Koláček z kynutého těsta s velmi vláčnou makovou náplní se skořicí. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

**4293547**

## FORMANOVY KOLÁČKY S BORŮVKOVOU NÁPLNÍ – PROFI

ø 7 cm • 40 g
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
**PŘEDPEČENÉ**

Koláček z kynutého těsta s borůvkovou náplní ozdobený drobenkou. Náplň tvoří min. 50 % hmotnosti pečiva.

**4293523**

## FORMANOVY KOLÁČKY MIX – PROFI

ø 7 cm • 40 g
12× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
PEČENÍ 200–210 °C • 4–5’
**PŘEDPEČENÉ**

Koláčky z kynutého těsta s náplní borůvkovou, tvarohovou a makovou.

**4241102**

## KOLÁČ MAKOVÝ SE ŽMOLENKOU

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

Tradiční český koláč s mákem a žmolenkou.

**4241104**

## KOLÁČ TVAROHOVÝ

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

Tradiční český koláč s tvarohem.

**4241106**

## KOLÁČ MIX

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

Tradiční český koláč s náplní s jahodami, tvarohem a mákem.

**4241109**

## KOLÁČ S LESNÍM OVOCEM

novinka

ø 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.

# LISTOVÉ PEČIVO

**4206105**
## VIŠŇOVÁ KAPSA

20 cm • 120 g
60 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
**K DOPEČENÍ**

Kapsa z listového těsta s višňovou náplní s kousky višní. Zdobená krystalovým cukrem.

**4206106**
## MERUŇKOVÁ KAPSA

13,5 cm • 103 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
**K DOPEČENÍ**

Kapsa z listového těsta s meruňkovou náplní s kousky meruněk. Zdobená krystalovým cukrem.

**4206103**
## JABLEČNÁ KAPSA

12 cm • 100 g
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
**K DOPEČENÍ**

Kapsa z listového těsta s jablečnou náplní s kousky jablek a skořicí. Zdobená krystalovým cukrem.

**4208404**
## MINI DUO ZÁVIN S PUDINKEM A VIŠŇOVOU NÁPLNÍ

5 cm • 50 g
160 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0–15’
PROGRAM PEČENÍ 3
**K DOPEČENÍ**

Mini závin z listového těsta s pudinkovou a višňovou náplní. Zdobený krystalovým cukrem.

**4206209**
## LISTOVÉ TĚSTO – PLÁT

57 × 38 × 0,6 cm • 840 g
25 KS/KRT • 24 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30’
**POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ**

Velký plát listového těsta, který je ideální pro přípravu různých druhů vlastního pečiva.

*Kdo by neměl rád tradiční dorty jako od babičky? Plněné ovocnými náplněmi nebo tvarohem s bohatou drobenkou. Stačí je pouze rozmrazit a servírovat.*

# Dorty a řezy

Dorty celé, řezy 60

# DORTY CELÉ, ŘEZY

**4276498**

## TVAROHOVÝ DORT S KAKAOVOU DROBENKOU

1000 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort z tmavého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4276494**

## JABLEČNÝ DORT S DROBENKOU

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4276496**

## ŠVESTKOVÝ DORT S DROBENKOU

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**4276495**

## TVAROHOVÝ DORT

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**5001790**

## MAKOVÝ DORT

1250 g
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 5–6 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

**5001668**

## MALINOVÝ ŘEZ SE SMETANOU

3312 g
24× 138 g/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Lahodný smetanový řez se světlým korpusem a malinovou náplní. Na povrchu zdobený kousky malin.

**5001656**

## MANGO MARACUJA JOGURTOVÝ ŘEZ

2640 g
24× 110 g/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 4–8 °C • 24 h
**K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**

Lahodný krémový řez se dvěma vrstvami světlého korpusu a ovocnou náplní s mangovou příchutí. Na povrchu zdobený mangovým želé.

**4280986**

## TARTLETKA

ø 8,5 • 24 g
144 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30’
**POLOTOVAR KE ZPRACOVÁNÍ**

Košíček z křehkého pečiva, připravený k naplnění.

# VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ

- obsahuje kvásek
- upečeno v kamenné peci
- vysoký obsah vlákniny
- produkt je certifikován jako „organický“
- vhodné pro vegetariány
- vhodné pro vegany
- bez lepku
- bez laktózy
- novinka
- sezónní výrobek

# SEZNAM ALERGENŮ

- lepek
- korýši
- vejce
- ryby
- arašídy
- sója
- mléko
- ořechy
- celer
- hořčice
- sezamové semínko
- oxid siřičitý
- lupina
- měkkýši

## UPOZORNĚNÍ

Upozorňujeme, že tento katalog byl aktualizován v prosinci 2019. Hmotnosti a rozměry výrobků jsou zprůměrovány a mohou se lišit v rámci tolerance. Uvedené údaje odpovídají mraženému stavu. Pokyny uvedené u výrobků jsou informativního charakteru a mají jistou toleranci. Přítomnost alergenů se může měnit v důsledku změn receptu.

## DOPORUČENÍ

Přesné instrukce k dopékání v závislosti na podmínkách provozovny a použité technologii doporučujeme konzultovat s pracovníky La Lorraine, a.s., nebo s dodavatelem pečiva. Výrobky se rozmrazují při běžné pokojové teplotě 20–22 °C, pokud není uvedeno jinak. U výrobků, které mají uvedenou páru v pečicím postupu, doporučujeme použití páry na začátku pečení.

# TECHNOLOGIE PEČENÍ

pečivo **PŘEDPEČENÉ –** Částečně upečené výrobky s měkkou bledou kůrkou a znatelnou strukturou střídy. Před podáváním je nutné předpečené pečivo dopéct v peci.

pečivo **PLNĚ DOPEČENÉ** (KLASIK) **–** Produkty, které jsou připraveny ke konzumaci ihned po rozmrazení. **TIP:** Pro vylepšení křupavosti kůrky a zvýraznění vůně můžeme pečivo z řady KLASIK krátce prohřát v peci (max. 1'/180 °C).

pečivo k **DOPEČENÍ** a **PŘEDKYNUTÉ –** Pečivo dodávané ve formě vytvarovaného syrového těsta (louhované, listové, plundrové). Před podáváním je nutné tento typ pečiva plně upéct v peci.

pečivo k **ROZMRAZENÍ** a **PODÁVÁNÍ –** Zcela dopečené produkty připravené ke konzumaci ihned po rozmrazení. Nevhodné ke klasickému dopékání.

# DOPÉKACÍ PROGRAMY

| program | kategorie | výrobky | celková doba pečení |
|---|---|---|---|
| 1 | běžné slané pečivo | bagetky, bagety, kaiserky, kostky, bulky, ciabatty, sedmizrnný rohlík, anglická kaiserka, pizza bagety | 7´ |
| 2 | plundrové pečivo bez náplně, s náplní, slané snacky | croissanty, šneky, závitky, mřížky, zákusky, taštičky, pletence, twister, hřebeny, šátečky, snacky | 13´ |
| 3 | listové pečivo | kapsy | 23´ |
| 4 | chleby | chleby | 10´ |
| 5* | louhované pečivo | preclíky, rohlíky, kaštánky | 12´ |

# NASTAVENÍ DOPÉKACÍCH PROGRAMŮ

NIKDY nevkládejte výrobky do pece před dostatečným nahřátím pece – tzn. před zazněním zvukové signalizace!

| program pečení | rozmražení | kroky programu | průběh programu | časy fází programu | teplota pečení °C | pára / % | plechy | pečicí papír |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 20´ | předehřátí | | zvuková signalizace | 260 | × | perforované | × |
| | | 1. fáze | pára | 1´ | 210 | 40 | | |
| | | 2. fáze | pečení | 6´ | 210 | × | | |
| 2 | 30´ | předehřátí | | zvuková signalizace | 220 | × | hladké | ano |
| | | 1. fáze | pára | 1´ | 185 | 60 | | |
| | | 2. fáze | pečení | 12´ | 185 | × | | |
| 3 | 0–5´ | předehřátí | | zvuková signalizace | 220 | × | hladké | ano |
| | | 1. fáze | pečení | 23´ | 180 | × | | |
| 4 | 60´ | předehřátí | | zvuková signalizace | 230 | × | perforované | × |
| | | 1. fáze | pára | 1´ | 200 | 80 | | |
| | | 2. fáze | pečení | 9´ | 200 | × | | |
| 5* | 20´ | předehřátí | | zvuková signalizace | 210 | × | hladké | ano |
| | | 1. fáze | pečení | 12´ | 180 | × | | |

Vysv.: * Nezapomeňte produkt vždy nařezat a propíchat.

# ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ – ALERGENY

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 32 | 4208618 | Anglická kaiserka | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| B | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 08 | 4229743 | Bageta malá světlá | · | | | | | | | | | | | | | |
| 08 | 4296358 | Bageta malá světlá KLASIK | · | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 4295507 | Bageta s pohankou – malá | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 09 | 4040208 | Bagetka s česnekovým máslem | · | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 4201614 | Balkánská taštička s ljutenicí | · | | · | | | | · | | | | · | | | |
| 12 | 2104238 | Banketka světlá | · | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 2104240 | Banketka tmavá | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 12 | 2104239 | Banketka toskánská | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 32 | 4229760 | Belgická rolka s párkem | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 27 | 2102009 | Belgický formový chléb | · | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | 4250572 | Bílý donut s drcenými bonbonky | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 16 | 4295369 | Bramborová rustikální bageta – střední | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 31 | 4400300 | Burek se sýrem | · | | | | | | · | | | | | | | |
| 31 | 4400302 | Burek se špenátem | · | | | | | | · | | | | | | | |
| 09 | 4229602 | Bylinková bageta | · | | | | | | | | | | | | | |
| C | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 4295546 | Cereální chléb | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 15 | 4295370 | Ciabatta junior | · | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 4295376 | Ciabatta natural | · | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 4295374 | Ciabatta s olivami | · | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 4295359 | Ciabatta se sušenými rajčaty | · | | | | | | | | | | | | | |
| 50 | 4206122 | Croissant s jahodovou náplní | · | | | | | | | | | | | | | |
| 50 | 4206139 | Croissant s máslem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 50 | 4206198 | Croissant s máslem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 50 | 4206123 | Croissant s meruňkovou náplní | · | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 4201604 | Croissant se sýrem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 28 | 4205170 | Croissant sýrový s máslem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 42 | 4208324 | Čokotwist | · | | · | | | · | · | | | | | | | |
| D | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 4229770 | Dalamánek | · | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 4294438 | Dalamánek | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 38 | 4250441 | Donut bez polevy | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 36 | 4250635 | Donut s banánovou příchutí | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 36 | 4250555 | Donut s barevným posypem | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 36 | 4250545 | Donut s čokoládovou příchutí | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 37 | 4250574 | Donut s čokoládovou příchutí – samostatně balený | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 36 | 4250546 | Donut s jahodovou příchutí | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 37 | 4250576 | Donut s jahodovou příchutí – samostatně balený | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 36 | 4250654 | Donut s neloupanými mandlemi | · | | | | | · | · | · | | | | | | |
| 17 | 4295391 | Dřevorubecká bageta – střední | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 24 | 4294411 | Dřevorubecký chlebík | · | | | | | · | | | | | | | | |
| F | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 4295396 | Farmářský chléb | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 52 | 4293523 | Formanovy koláčky mix – PROFI | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 52 | 4293547 | Formanovy koláčky s borůvkovou náplní – PROFI | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 52 | 4293545 | Formanovy koláčky s makovou náplní – PROFI | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 52 | 4293543 | Formanovy koláčky s tvarohovou náplní a s meruňkovou příchutí – PROFI | · | | · | | | | · | | | | | · | | |
| 10 | 4227670 | Francouzská bageta | · | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 09 | 4227680 | Francouzská bageta – střední | · | | | | | | | | | | | | | |
| 09 | 4296379 | Francouzská bageta – střední KLASIK | · | | | | | | | | | | | | | |
| G | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 09 | 4227660 | Grahamová bageta – malá | · | | | | | | | | | | | | | |
| H | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 5001251 | Hot dog rohlík | · | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 5001748 | Hot dog rohlík grahamový | · | | | | | | | | | | | | | |
| CH | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 08 | 4229750 | Chlebová rolka cereální – malá | · | | | | | | · | | | | · | | | |
| 26 | 4295412 | Chléb s dýní | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 27 | 4295411 | Chléb se slunečnicí | · | | | | | · | | | | | | | | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 4208386 | Italská kostka s bylinkami Gusto Grande | · | | · | | | | · | | | | · | | | |
| J | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 54 | 4206103 | Jablečná kapsa | · | | | | | | | | | | | | | |
| 58 | 4276494 | Jablečný dort s drobenkou | · | | · | | | | | | | | | | | |
| K | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 4294347 | Kaiserka cereální | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 20 | 4296386 | Kaiserka cereální KLASIK | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 18 | 4294344 | Kaiserka natural | · | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 4205409 | Kaiserka s kmínem | · | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 4205407 | Kaiserka s mákem | · | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 4205411 | Kaiserka se sezamem | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 20 | 4293369 | Kaiserka se špaldou | · | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 4294357 | Kaiserka speciál | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 14 | 4297757 | Katalánská bageta – malá | · | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 4296352 | Katalánská bageta – malá KLASIK | · | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 4219040 | Kmínový chléb | · | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | 4237811 | Kobliha s džemem | · | | · | | | | · | | | | | · | | |
| 39 | 4250254 | Kobliha s meruňkovou náplní | · | | · | | | | · | | | | | · | | |
| 39 | 4250250 | Kobliha s nugátovou náplní | · | | · | | | | · | · | | | | | | |
| 52 | 4241102 | Koláč makový se žmolenkou | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 53 | 4241106 | Koláč mix | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 53 | 4241109 | Koláč s lesním ovocem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 52 | 4241104 | Koláč tvarohový | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 10 | 4229820 | Korn bageta – střední | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 13 | 4294259 | Kostka s dýní | · | | | | | | | | | | | | | |
| 46 | 4206268 | Kostka s pudinkem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| L | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 4295550 | Lámankový chléb | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 54 | 4206209 | Listové těsto – plát | · | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 5001640 | Louhovaný kaštánek | · | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 5001638 | Louhovaný preclík | · | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 5001639 | Louhovaný rohlík | · | | | | | | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 4297758 | Maďarská bageta – malá | · | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | 4208216 | Maková taštička | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 58 | 5001790 | Makový dort | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 44 | 4208356 | Makový hřeben | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 58 | 5001668 | Malinový řez se smetanou | · | | · | | | · | · | | | | | | | |
| 59 | 5001656 | Mango maracuja jogurtový řez | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 17 | 4295375 | Maxi ciabatta | · | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 4294547 | Maxi hamburgerová bulka | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 22 | 4075067 | Maxi hot dog bulka | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 49 | 4206142 | Maxi máslový croissant | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 49 | 4206113 | Máslový croissant | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 50 | 4206140 | Máslový croissant – KLASIK | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 49 | 4206120 | Máslový croissant premium | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 42 | 4208350 | Máslový choco twister | · | | · | | | · | · | | | | | | | |
| 48 | 4201628 | Máslový multicereální croissant | · | | · | | | | · | | | | · | | | |
| 54 | 4206106 | Meruňková kapsa | · | | | | | | | | | | | | | |
| 08 | 4300129 | Mini bageta malá světlá | · | | | | | | | | | | | | | |
| 38 | 4250517 | Mini bílý donut s tmavými proužky | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 38 | 4250461 | Mini donut bez polevy | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 54 | 4208404 | Mini duo závin s pudinkem a višňovou náplní | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 38 | 4250519 | Mini růžový donut s tmavými proužky | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| 13 | 4295386 | Mini ciabatta rajčatová | · | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 4295385 | Mini ciabatta s olivami | · | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 4035046 | Mini ciabatty mix | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 48 | 4208193 | Mini croissant | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 48 | 4208187 | Mini croissant s máslem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 46 | 4208259 | Mini jablečný zákusek | · | | · | | | | · | | | | | · | | |
| 41 | 4208212 | Mini jablečný závin | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 18 | 4300226 | Mini kaiserka cereální | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 18 | 4300148 | Mini kaiserka natural | · | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 4294345 | Mini kaiserky – mix | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 48 | 4208191 | Mini máslový croissant | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 40 | 4208315 | Mini máslový šnek s rozinkami | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 40 | 4208316 | Mini máslový závitek s čokoládovou náplní | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 46 | 4208258 | Mini meruňkový zákusek | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 46 | 4208271 | Mini mřížky mix | · | | · | | | | · | | | | | · | | |
| 28 | 4208340 | Mini snack Madeland se šunkou | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 40 | 4350034 | Mini šnek s ořechovou náplní | · | | | | | · | | · | | | | | | |
| 40 | 4206344 | Mini šnek s rozinkami s máslem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 46 | 4208257 | Mini višňový zákusek | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 41 | 4208189 | Mini závitek s máslem s čokoládovou náplní | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 38 | 4250367 | Mix čtyř mini donutů | · | | | | | · | · | · | | | | | | |
| 12 | 4045197 | Mix mini tmavých bulek s posypem KLASIK | · | | | | | | | | | · | · | | | |
| 12 | 4045198 | Mix světlých mini bulek KLASIK | · | | | | | | · | | | | · | | | |
| 29 | 4206119 | Mřížka brokolice a sýr | · | | · | | | | · | | | | · | | | |
| 31 | 4208341 | Mřížka s párkem a ljutenicí | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 44 | 4208276 | Mřížka pudink a maliny | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 44 | 4208275 | Mřížka tvaroh a borůvky | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 39 | 4294250 | Muffin s borůvkami | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 39 | 4294249 | Muffin s čokoládou | · | | · | | | · | · | | | | | | | |
| 39 | 4294248 | Muffin s vanilkovou příchutí | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 48 | 4201630 | Multicereální croissant | · | | · | | | | | | | | · | | | |
| 48 | 4201643 | Multicereální croissant s máslem | · | | · | | | | · | | | | · | | | |
| 24 | 4295383 | Multicereální chléb | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 17 | | Multicereální rustikální bageta – střední | · | | | | | | | | | | · | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **N** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 4295542 | Neapolský chléb | · | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 5001343 | New York hot dog bulka | · | | | | | · | | | | | | | | |
| **O** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41 | 4208214 | Oříšková taštička | · | | · | | | | · | · | | | | | | |
| **P** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 2104306 | Panini bageta | · | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 4229880 | Pařížská bageta | · | | | | | | | | | | | | | |
| 08 | 4229742 | Piccolo bageta – malá | · | | | | | | | | | | | | | |
| 08 | 4229768 | Piccolo bageta – malá KLASIK | · | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | 4295002 | Pizza bageta rajče a mozzarella | · | | | | | | · | | | | | | | |
| 30 | 4295000 | Pizza bageta šunka a sýr | · | | | | | | · | | | | | | | |
| 30 | 4295001 | Pizza bageta vegetariana | · | | | | | | · | | | | | | | |
| 42 | 4208211 | Pletenec s mandlemi | · | | · | | | | · | · | | | | | | |
| 42 | 4208325 | Pletenec s pekanovými ořechy a javorovým sirupem | · | | · | | | | · | · | | | | | | |
| 42 | 4208213 | Povidlová taštička | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 23 | 2104344 | Předgrilované a předkrojené panini | · | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 2104218 | Předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou | · | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 4007081 | Pšeničný toustový chléb | · | | | | | · | · | | | | | | | |
| **R** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 4297667 | Rustikální bageta | · | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 4295378 | Rustikální bageta – střední | · | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 4295400 | Rustikální bageta s pohankou – střední | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 16 | 4296350 | Rustikální bageta s pohankou – střední KLASIK | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 10 | 4040221 | Rustikální bageta světlá střední s řezem do kříže | · | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 4040220 | Rustikální bageta vícezrnná s řezy do kříže | · | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | 4250552 | Růžový donut s puntíky | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 10 | 4295508 | Řemeslná bageta s kvasem | · | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 4295502 | Řemeslná bageta s kváskem | · | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 4030102 | Řemeslný chléb s kvasem | · | | | | | | | | | | | | | |
| **S** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 4206400 | Sedmizrnný rohlík | · | | | | | · | | | | | · | | | |
| 24 | 4030100 | Selský chléb s kvasem | · | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 4208332 | Snack Madeland se šunkou | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 09 | 4229810 | Staročeská bageta | · | | | | | | · | | | | · | | | |
| 27 | 2307013 | Světlý farmářský chléb | · | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 4208235 | Sýrový šnek | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 46 | 4206267 | Šáteček s tvarohem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 40 | 4208254 | Šnek s rozinkami a pudinkem | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 40 | 4208238 | Šnek se skořicí | · | | · | | | | · | | | | | | | |
| 10 | 4229808 | Špaldová bageta | · | | | | | | | | | | | | | |
| 58 | 4276496 | Švestkový dort s drobenkou | · | | · | | | | | | | | | | | |
| **T** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59 | 4280986 | Tartletka | · | | · | | | | | | | | | | | |
| 13 | 4295380 | Tmavá kostka | · | | | | | | | | | | · | | | |
| 16 | 4227674 | Tmavá rustikální bageta – střední | · | | | | | · | | | | | | | | |
| 27 | 2307014 | Tmavý farmářský chléb | · | | | | · | | | | | | · | | | |
| 26 | 4294413 | Tmavý vícezrnný chléb | · | | | | · | | | | | | · | | | |
| 14 | 4297770 | Toskánská bageta – malá | · | | | | · | | | | | | · | | | |
| 14 | 4296354 | Toskánská bageta – malá KLASIK | · | | | | · | | | | | | · | | | |
| 41 | 4208215 | Tvarohová taštička | · | | · | | | · | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 58 | 4276498 | Tvarohový dort s kakaovou drobenkou | · | | · | | | | · | | | | | | |
| 58 | 4276495 | Tvarohový dort | · | | · | | | | · | | | | | | |
| V | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 4229813 | Venkovská bageta | · | | | | | | · | | | | · | | |
| 17 | 4295367 | Venkovská ciabatta s provensálským kořením | · | | | | | | | | | | | | |
| 54 | 4206105 | Višňová kapsa | · | | | | | | | | | | | | |
| Z | | | | | | | | | | | | | | | |
| 44 | 4208287 | Zákusek pudink a borůvky | · | | · | | | | · | | | | | | |
| 44 | 4208285 | Zákusek pudink a jahody | · | | · | | | | · | | | | | | |
| 44 | 4208358 | Zákusek pudink a rybíz | · | | · | | | | | | | | | | |
| 41 | 4208210 | Závitek s čokoládovou náplní | · | | · | | | | | | | | | | |
| 41 | 4208229 | Závitek s čokoládovou náplní a pudinkem | · | | · | | | | · | | | | | | |
| 21 | 4293367 | Zrno s pšeničnými klíčky | · | | | | | | | | | | · | | |
| 13 | 4035076 | Žitná kostka s vysokým obsahem vlákniny | · | | | | | | | | | | | | |

# POZNÁMKY

# OBJEDNÁNÍ PŘES INTERNET

## Nejjednodušší objednávka

– Nejpohodlnější způsob objednání je dostupný 24 hodin denně, 7 dní v týdnu.

– Pro jeho aktivaci stačí kontaktovat vašeho obchodního zástupce nebo linku 312 511 511.

– Kdykoliv můžete objednat pečivo, které potřebujete. Objednávku odešlete v jakoukoliv denní hodinu, v klidu a beze stresu.

– Můžete si prohlédnout foto výrobku i jeho podrobný popis.

## I. Otevřete webovou stránku

https://order.llbg.com

## II. Přihlášení

**1** Používání cookies: klikněte a povolte jejich používání, **pokud nepovolíte cookies, systém vás nepustí dál**

**2** Volba jazyka: Čeština | Nizozemština | Francouzština | Angličtina

**3** Zákaznické číslo: vaše zákaznické číslo

**4** Uživatelské jméno: vaše osobní uživatelské jméno

Uživatelské jméno

Uživatel 1
Uživatel 2

**Chcete přidat uživatele?**
Pošlete jejich jméno a adresu e-mailem na **objednavky@llbg.com**

**5** Zákaznické heslo: vaše osobní heslo. Při prvním použití se přihlaste pomocí hesla, které jsme vám přidělili. Pak si můžete zvolit své vlastní osobní heslo. Heslo musí mít aspoň 8 znaků: čísla, velká i malá písmena.

**Můj účet**

- Informace o mém účtu
- Historie objednávek
- Vratné obaly
- Moje zprávy
- Odeslat reklamaci
- Napsat zprávu

**Aktualizovat heslo**

Současné heslo

Nové heslo

Minimální počet znaků je 8

Potvrďte nové heslo

Zrušit

Aktualizovat heslo

## 6 Zapomenuté heslo

**Zapomněli jste heslo?** ×

Prosím zadejte e-mailovou adresu pro přihlášení a stiskněte „Odeslat“. Odkaz pro změnu vašeho přístupového hesla vám bude odeslán na uvedenou adresu. Z bezpečnostních důvodů bude tento odkaz platný pouze po dobu 30 minut.

Potvrďte nové heslo

Odeslat

## 7 Přihlášení:

Pokud je tlačítko „vybledlé“ a nelze na něj kliknout, pravděpodobně jste přeskočili bod 1 – povolení cookies.

# III. Objednávka

## 8 Pro objednávku stačí: **kliknout** na **nákupní vozík**,

| Skupina produktů | Objednat dnes pro dodání v | Objednat dnes před | Budoucí dodávky |
|---|---|---|---|
| Mražené pečivo | Pá-23-06-19 | 14:00 | So-24-06-19 |

## 9 **vybrat z jednotlivých kategorií** pečivo, o jaké máme zájem,

Vyhledat pomocí kategorie, čísla produktu, názvu produktu, ... Search

| Běžné pečivo | Cukrárna / donuty | Sladké pečivo | Slané pečivo | Raw materials |
|---|---|---|---|---|
| CZK 0,00 | CZK 0,00 | CZK 0,00 | CZK 0,00 | CZK 0,00 |

Zobrazit pouze položky objednávky ☐

Skrýt vyloučené položky ☐

## 10 do políčka za číslem výrobku napište **počet kartonů**,

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Čoko croissant s lískooříškovou náplní | 5001647 | | 1 karton = 60 kusů | CZK 1075,200 | ☐ |
| Croissant s máslem | 4206139 | | 1 karton = 80 kusů | CZK 488,800 | ☐ |
| Dvoubarevný croissant s čokoládovou náplní | 5001673 | | 1 karton = 40 kusů | CZK 689,200 | ☐ |

## 11 objednávku **odešlete pomocí červeného tlačítka** na konci stránky:

Objednat

La Lorraine

Pečení je naše vášeň

# 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 12/2019