


La Lorraine
Pechení je naše vášně

*Nabídka baleného
a plně dopečeného pečiva*



BALENÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

4296402

KAISERKA CEREÁLNÍ
KLASIK, 2 KS



balené

10 cm • 2x 60 g • 60x2 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

Vícezrnné pečivo obohacené o len, slunečnici, otruby a praženou ječnou sladovou mouku. Sypané směsí lnu a sezamu. Baleno po 2 kusech.

4227404

FRANCOUZSKÁ BAGETA
STŘEDNÍ – KLASIK



balené

26 cm • 120 g • 55 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

Světlá samostatně zabalená bageta obohacená olejem, který zajišťuje vláčnost a měkkost po delší dobu.

4007081

PŠENIČNÝ TOUSTOVÝ
CHLÉB



balené

27 cm • 600 g • 8 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'

Balený světlý pšeničný chléb s lehkou porézní střídou a měkkou zlatavou kůrkou. Předkrájený na 20 plátků (cca 9,5 x 9,5 x 1,2 cm) + 2 patičky.

5001008

SVĚTLÝ TOUSTOVÝ CHLÉB



balené

24,5 cm • 800 g • 10 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Balený světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12 x 12 x 1,2 cm) + 2 patičky.

5001009

TMAVÝ TOUSTOVÝ CHLÉB



balené

24,5 cm • 800 g • 10 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Balený toustový chléb čtvercového tvaru. Obohacený sladovými pšeničnými vločkami, pšeničnými otrubami, pšeničnou a ječnou sladovou moukou. Předkrájený na 18 plátků (12 x 12 x 1,2 cm) + 2 patičky.

4276606

BEZLEPKOVÝ CHLÉB



balené

400 g • 5x1 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Plně pečený předkrájený a balený chléb. Bez lepku, neobsahuje laktózu.

5001777

BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ
BAGETKA



balené

10 cm • 82 g • 40x1 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Bezlepková hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Vylepšená receptura.

5001435

BEZLEPKOVÁ BULKA
S ROZINKAMI A OŘÍŠKY



balené

60 g • 36x1 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Bezlepková bulka obsahující rýžovou mouku a škrob. Obohacená vlašskými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu.

BALENÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

5001436

BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU



balené

40 g • 50×1 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

4250574

DONUT S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ



balené

ø 9 cm • 56 g • 60 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

4250576

DONUT S JAHODOVOU PŘÍCHUTÍ



balené

ø 9 cm • 56 g • 60 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

4299809

MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM, 3 KS



balené

3× 25 g • 35×3 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury. Balený po 3 ks.

4241007

MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ



balené

ø 8 cm • 100 g • 18 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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

4241009

MUFFIN S ČOKOLÁDOU



balené

ø 8 cm • 100 g • 18 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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



Společně to zvládneme



SLANÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

4296358

BAGETA MALÁ SVĚTLÁ
KLASIK



13 cm • 55 g • 110 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

Malá světlá bagetka v klasickém francouzském stylu.

4229768

PICCOLO BAGETA – MALÁ
KLASIK



20 cm • 80 g • 80 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

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

4296379

FRANCOUZSKÁ BAGETA
STŘEDNÍ – KLASIK



26 cm • 120 g • 55 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

Světlá bageta obohacená olejem, který jí zajišťuje vláčnost a měkkost po delší dobu.

4296386

KAISERKA CEREÁLNÍ –
KLASIK



10 cm • 60 g • 120 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

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

4296352

KATALÁNSKÁ BAGETA
MALÁ – KLASIK



15 cm • 80 g • 70 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

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

z kamenné
pece

4296354

TOSKÁNSKÁ BAGETA
MALÁ – KLASIK



15 cm • 80 g • 70 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

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

z kamenné
pece

4296350

RUSTIKÁLNÍ BAGETA
S POHANKOU STŘEDNÍ –
KLASIK



z kamenné
pece

25 cm • 130 g • 40 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

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



Společně to zvládneme



SLADKÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

4250545

DONUT S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ



ø 9 cm • 56 g • 60 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

4250546

DONUT S JAHODOVOU PŘÍCHUTÍ



ø 9 cm • 56 g • 60 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Smažený donut politý růžovou
polevou s jahodovou příchutí.
Zdobení bílým posypem.

4250953

DONUTS BANÁNOVOU PŘÍCHUTÍ



ø 9 cm • 56 g • 48 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

4250555

DONUT S BAREVNÝM POSYPEM



Ø 9 cm • 56 g • 60 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Smažený donut politý bílou
polevou a ozdobený barevným
cukrovým sypáním.

4250552

RŮŽOVÝ DONUT S PUNTÍKY



Ø 9 cm • 55 g • 60 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

4250393

BÍLÝ DONUT S DRCENÝMI BONBONKY



ø 9 cm • 58 g • 48 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Smažený donut s bílou polevou posypaný
drcenými bonbonky.

4250401

DONUTS NELOUPANÝMI MANDLEMI



ø 9 cm • 58 g • 48 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Smažený donut s čokoládovou polevou,
sypaný kousky neloupaných mandlí.

4250935

DONUT BEZ POLEVY



ø 9 cm • 45 g • 48 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Smažený donut z jemného těsta
a zlatavou kůrkou na povrchu.

4250461

MINI DONUT BEZ POLEVY



ø 6,3 cm • 16 g • 80 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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

SLADKÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

4250517

**MINI BÍLÝ DONUT
S TMAVÝMI PROUŽKY**



ø 6,5 cm • 20 g • 120 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

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
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'

Kolekce hravých mini donutů z jemného kynutého těsta.

5001502

MINI DONUTY MIX



ø 5,5 cm • 18–23 g • 4× (7×4) KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Kolekce hravých mini donutů s různými náplněmi, polevami a zdobením.

5001178

**MINI KOBLÍŽEK
S NUGÁTEM**



ø 5 cm • 25 g • 3× 35 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobený moučkovým cukrem.

5001289

**MINI KOBLÍŽEK
S OVOCNOU NÁPLNÍ**



ø 5 cm • 25 g • 3× 35 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem a náplní z pyré z lesního ovoce (maliny, borůvky, ostružiny). Zdobený moučkovým cukrem.

4237811

KOBLIHA S DŽEMEM



ø 7,5–8 cm • 50 g • 50 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Klasická smažená koblíha plněná ovocným džemem.

4250254

**KOBLIHA S MERUŇKOVOU
NÁPLNÍ**



ø 7,5–8 cm • 50 g • 50 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Klasická smažená koblíha s meruňkovou náplní.

4250250

**KOBLIHA S NUGÁTOVOU
NÁPLNÍ**



ø 7,5–8 cm • 50 g • 50 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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

SLADKÉ PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO

4294248

**MUFFIN S VANILKOVOU
PŘÍCHUTÍ**



ø 8 cm • 100 g • 18 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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

4294249

MUFFIN S ČOKOLÁDOU



ø 7,5 cm • 100 g • 18 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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

4294250

MUFFIN S BORŮVKAMI



ø 8 cm • 100 g • 18 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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

4241102

**KOLÁČ MAKOVÝ
SE ŽMOLENKOU**



ø 10 cm • 75 g • 72 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Tradiční český koláč s mákem a žmolenkou.

4241104

KOLÁČ TVAROHOVÝ



ø 10 cm • 75 g • 72 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Tradiční český koláč s tvarohem.

4241106

KOLÁČ MIX



ø 10 cm • 75 g • 72 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

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

4241109

KOLÁČ S LESNÍM OVOCEM



ø 10 cm • 75 g • 72 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'

Tradiční český koláč s pudinkovou náplní a lesním ovocem.

4206140

**MÁSLOVÝ CROISSANT –
KLASIK**



16 cm • 53 g • 8×4 KS/KRT
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.



La Lorraine

Pečení je naše vášně

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

