

  
**La Lorraine**  
*Pečenie je naša vaša*

*Sortiment 2021*







## Chlieb a slané pečivo

---

Bagety	6
Rustikálne bagety, kocky, ciabatty	10
Kaizerky	16
Hamburgerové žemle, hotdogové žemle a panini	18
Chleby	20
Slané pečivo a snacky	24

## Sladké pečivo

---


Šišky a muffiny	30
Pľundrové pečivo	32
Croissanty	38
Koláčiky	40
Lístkové pečivo	42

## Torty

---

Torty	46
Vysvetlivky piktogramov	48
Technológia pečenia a dopekacie programy	48
Abecedný zoznam výrobkov	50





*Žemné, chrumkavé alebo pečené v kamennej peci. Slané pečivo je základom každého stola aj regála. S láskou pečieme aj ten najmenší kúsok, aby ste svojim zákazníkom mohli ponúknuť chutné, voňavé a dlho čerstvé pečivo.*

## Chlieb a slané pečivo

---

Bagety	6
Rustikálne bagety, kocky, ciabatty	10
Kaizerky	16
Hamburgerové žemle, hotdogové žemle a panini	18
Chleby	20
Slané pečivo a snacky	24



## BAGETY

4229743

### BAGETA MALÁ SVETLÁ



13 cm • 55 g  
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Malá svetlá bagetka v klasickom francúzskom štýle.

4296358

### BAGETA MALÁ SVETLÁ KLASIK



13 cm • 55 g  
110 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Malá svetlá bagetka ideálna ako prílohové pečivo alebo na výrobu sendvičov. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4229750

### CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA – MALÁ



13 cm • 60 g  
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Malá tmavá bagetka obohatená pšeničnými otrubami a semienkami slnečnice a ľanu.

4229742

### PICCOLO BAGETA – MALÁ



20 cm • 80 g  
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Stredne veľká svetlá bageta s pozdĺžnym rezom. Skvelá na výrobu menších plnených sendvičov.

4229768

### PICCOLO BAGETA – MALÁ KLASIK



20 cm • 80 g  
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Menšia svetlá bageta s pozdĺžnym rezom. Skvelá na výrobu menších plnených sendvičov. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4040208

### BAGETKA S CESNAKOVÝM MASLOM



14,5 cm • 80 g  
96 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 10–15'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–15'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá bagetka s tromi rezmi, ochutená cesnakovým maslom.

**4293326**  
**CEREÁLNA BAGETKA**



novinka

17,5 cm • 80 g  
65 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 200 °C • 9'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viacvrstvná bagetka ozdobená dvomi priečnymi rezmi. Obohatená a posypaná ľanovými semienkami, pšeničnými otrubami a drvenou sójou.

**4229602**  
**BYLINKOVÁ BAGETA**



sezónny produkt

18,5 cm • 80 g  
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Pšeničná bageta s mäkkou striedkou, chrumkavou kôrkou a jemnou bylinkovou chuťou a vôňou.

**4227660**  
**GRAHAMOVÁ BAGETA – MALÁ**



20 cm • 95 g  
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Stredne veľká bageta s pšeničnými otrubami.

**4227680**  
**FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ**



26,5 cm • 120 g  
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Stredne veľká bageta v klasickom francúzskom štýle.

**4296379**  
**FRANCÚZSKA BAGETA – STREDNÁ KLASIK**



26 cm • 120 g  
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Svetlá bageta obohatená olejom, ktorý jej zaisťuje vláčnosť a mäkkosť dlhší čas. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

**4229810**  
**STAROČESKÁ BAGETA**



27 cm • 120 g  
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Zlatistá remeselná bageta z viacvrstvného cesta so semienkami (ľan, slnečnica) a jedinečnou zmesou sušeného cmaru a srvátky, zemiakovej kaše a ovsenej múky, ktoré bagete dodávajú jemne mliečnu chuť. Silnejšia kôrka posypaná ražnou múkou.



4229808

## ŠPALDOVÁ BAGETA



27 cm • 120 g  
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá bageta obohatená špaldovou múkou a vločkami, ktoré jej dodávajú jemne orieškovú chuť a vôňu. Hutnejšia striedka obsahuje semenka slnečnice a ľanu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálne posypaná ražnou múkou.

4229820

## KORN BAGETA – STREDNÁ



27 cm • 125 g  
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viaczrnná bageta s cereáliami a semenkami. Bohato posypaná ľanovými semenkami.

4229813

## VIDIECKA BAGETA



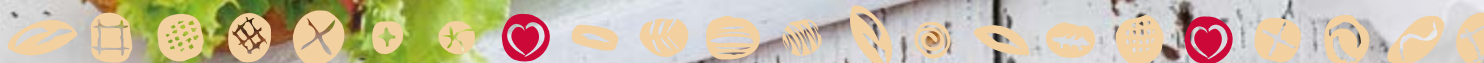
27 cm • 120 g  
55 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Chrumková remeselná bageta z viaczrnného cesta so semenkami a unikátnou zmesou sušeného cmaru, srvátky, zemiakovej kaše a ovsenej múky, vďaka ktorým má jemne mliečnu chuť. Zlatistá kôrka bohato sypaná cereálnou zmesou so semenkami.



**INŠPIRÁCIE  
NA SPRÁVNÚ PRÍPRAVU  
PLNEJ BAGETY**





4040221

## RUSTIKÁLNA BAGETA SVETLÁ STREDNÁ S REZOM DO KRÍŽA



26 cm • 125 g  
45 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'  
PEČENIE 180 °C • 10–12'  
**PREDPEČENÉ**



Rustikálna svetlá stredná bageta z pšeničnej múky s jačmenným sladom. Zdobená rezom do kríža a poprášená múkou.

4295508

## REMESELNÁ BAGETA S KVASOM



21 cm • 130 g  
65 KS/KRT • 20 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Bageta z pšeničnej a ražnej múky s obsahom kvasu, zdobená tromi priečnymi rezmi.

4227670

## FRANCÚZSKA BAGETA



54 cm • 245 g  
28 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Veľká svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle. Zdobená štyrmi šikmými rezmi.

4229880

## PARÍŽSKA BAGETA



55–59 cm • 290 g  
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Veľká svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle. Zdobená piatimi šikmými rezmi.

4040220

## RUSTIKÁLNA BAGETA VIACZRNNÁ S REZY DO KRÍŽA



56 cm • 260 g  
25 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'  
PEČENIE 180 °C • 14–16'  
**PREDPEČENÉ**



Rustikálna viacvrnná bageta z pšeničnej múky s jačmenným sladom, obohatená ľanovými a slnečnicovými semenkami. Zdobená 2 rezmi do kríža a poprášaná múkou.



# RUSTIKÁLNE BAGETY, KOCKY, CIABATTY

4045197

MIX MINI TMAVÝCH ŽEMLÍ  
S POSYPOM KLASIK



9 cm • 30 g  
3× 35 KS/KRT • 36 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 30'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Mix plne dopečených tmavých mini ciabatt a mini banketiek posypaných sezamom, slnečnicou, sezamovými a ľanovými semienkami.

4045198

MIX SVETLÝCH MINI  
ŽEMLÍ KLASIK



8 cm • 35 g  
6× 25 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 30–40'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Mix plne dopečených svetlých mini žemličiek posypaných makom, sezamom a ľanovými semienkami.

4035046

MINI CIABATTY MIX



11 cm • 40 g  
3× 20 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 20–30'  
PEČENIE 210 °C • 4–5'  
**PREDPEČENÉ**



Kolekcia mini pečiva s tenkou chrumkavou kôrkou a vláčnou poréznou striedkou. Obsahuje svetlé ciabatty natural, tmavé ciabatty obohatené jačmenným sladom a cereálne ciabatty obohatené drvenou sójou, ľanovými semienkami a otrubami.

4070102

MINI CIABATTA KLASIK



9 cm • 50 g  
95 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–40'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Plne dopečená svetlá mini ciabatta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295376

CIABATTA NATURAL



8,5 cm • 60 g  
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Mini svetlá ciabatta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295385

MINI CIABATTA S OLIVAMI



7,5–9 cm • 60 g  
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Mini svetlá ciabatta obohatená kúskami čiernych olív.

novinka

4295380

## TMAVÁ KOCKA



7,5–9 cm • 60 g  
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viacvrstvná kocka so sójovou  
drvinou, pšeničnou a ražnou trhankou.  
S bohatým cereálnym posypom.

4035076

## RAŽNÁ KOCKA S VYSOKÝM OBSAHOM VLÁKNINY



8 cm • 87 g  
70 KS/KRT • 30 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 20–26 °C • 20–40'  
PEČENIE 180–200 °C • 9–13'  
**PREDPEČENÉ**



Ražná kocka s vysokým podielom  
slniečnicových a ľanových  
semienok.

4294259

## KOCKA S TEKVICOU



9,5 cm • 70 g  
90 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viacvrstvná kocka s tekvicovými  
semienkami vnútri striedky aj na povrchu.  
Obohatená pšeničnými otrubami.

4295554

## RAŽNÁ KOCKA RUSTIC



novinka

10 cm • 85 g  
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–8'  
**PREDPEČENÉ**



Rustikálny ražný výrobok posypaný  
ražnou múkou. Ochutený zmesou kmínu,  
koriandru a semienkami fenyle a anýzu.

4295553

## RAŽNÁ BAGETKA CEREÁLNA



novinka

20,5 cm • 100 g  
76 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–8'  
**PREDPEČENÉ**



Ražná bagetka obohatená ražnými  
vločkami, ražnou trhankou a zmesou  
ľanových a slnečnicových semienok.



4297757

### KATALÁNSKA BAGETA – MALÁ



15 cm • 80 g  
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Originálne tvarovaná bagetka  
s vláčnou poréznou striedkou a tenkou  
chrumkavou kôrkou.

4296352

### KATALÁNSKA BAGETA – MALÁ KLASIK



15 cm • 80 g  
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Originálne tvarovaná bagetka  
s vláčnou poréznou striedkou a tenkou  
chrumkavou kôrkou. Pred podávaním  
stačí iba rozmraziť.

4297770

### TOSKÁNSKA BAGETA – MALÁ



15 cm • 80 g  
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 200 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Viaczrnná bagetka s ražnou múkou  
a sójovou drvinou. Zdobená zmesou  
ľanových semienok.

4296354

### TOSKÁNSKA BAGETA – MALÁ KLASIK



15 cm • 80 g  
70 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Viaczrnná bagetka s ražnou múkou  
a sójovou drvinou. Zdobená zmesou  
ľanových semienok.

4295507

### BAGETA S POHÁNKOU – MALÁ



15 cm • 80 g  
110 KS/KRT • 24 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viaczrnná bageta s pohánkou,  
ľanovými semienkami, sójovou  
drvinou. Zdobená cereálnou zmesou  
a semienkami.

4295370

### CIABATTA JUNIOR



12 cm • 90 g  
60 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Stredne veľká ciabatta s vláčnou  
poréznou striedkou a tenkou  
chrumkavou kôrkou.

**4295374**  
**CIABATTA S OLIVAMI**



11 cm • 90 g  
70 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Stredne veľká ciabatta obohatená kúskami čiernych olív.

**4295322**  
**CIABATTA S CIBUĽOU**



16 cm • 110 g  
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Pšeničná ciabatta obohatená cibuľou, ktorá jej dodáva výraznú chuť a vôňu. Vhodná ku grilovanému mäsu, rybám, aj zeleninovému šalátom.

novinka

**4295378**  
**RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ**



25 cm • 130 g  
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá pšeničná bageta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.



4227674

## TMAVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



25 cm • 130 g  
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá pšeničná bageta s vláčnou poréznuou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295369

## ZEMIAKOVÁ RUSTIKÁLNA BAGETA – STREDNÁ



25 cm • 130 g  
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Pšenično-ražná bageta obohatená zemiakovou zmesou, semenkami. Bohato posypaná ľanovými semenkami.

4295400

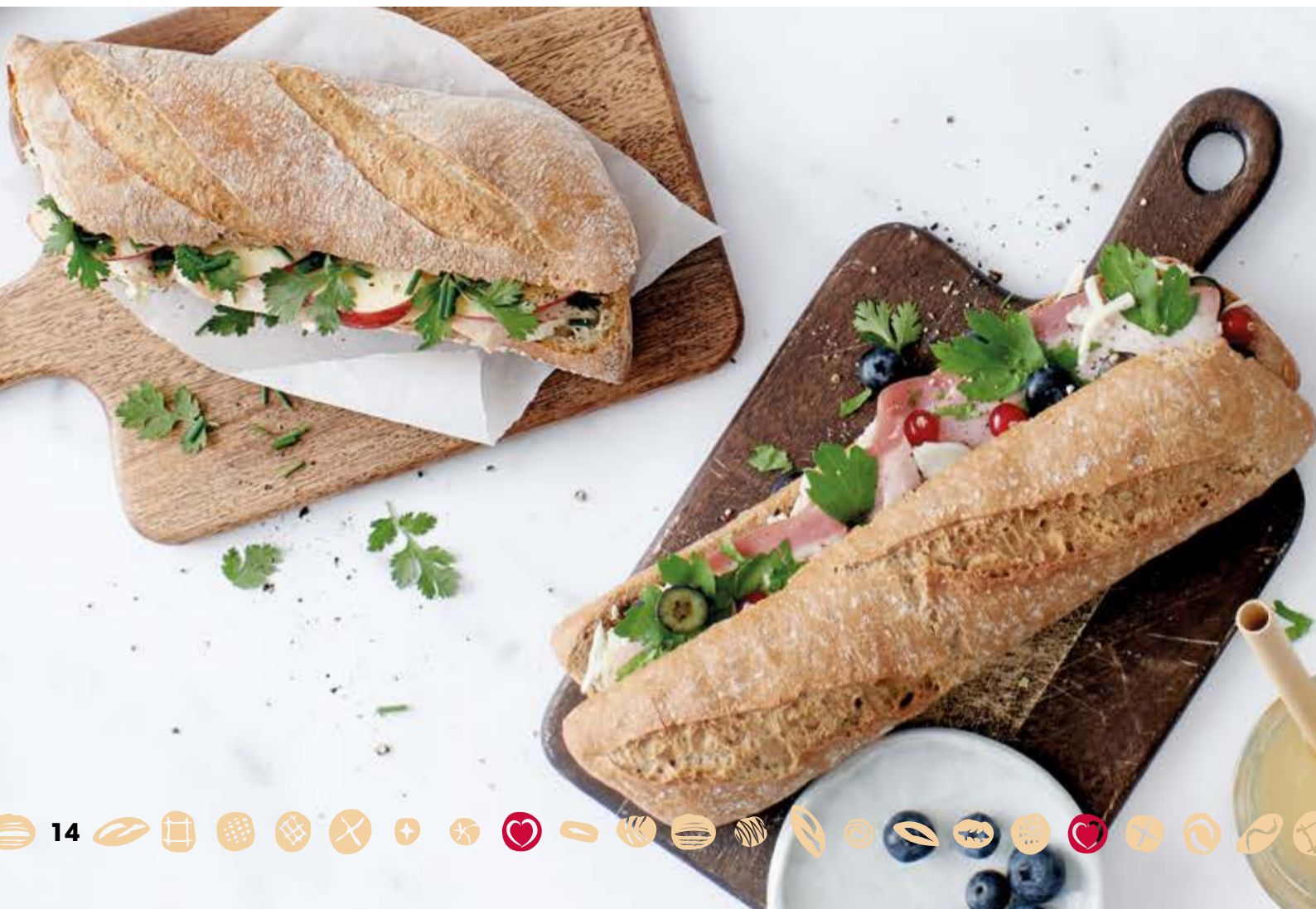
## RUSTIKÁLNA BAGETA S POHÁNKOU – STREDNÁ



25 cm • 130 g  
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viacvrstvná bageta s pohánkou, ľanovými semenkami, sójovou drvinou. Zdobená cereálnou zmesou a semenkami.



4296350

### RUSTIKÁLNA BAGETA S POHÁNKOU – STREDNÁ KLASIK



25 cm • 130 g  
40 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Tmavá viacvrstvná bageta s pohánkou, ľanovými semenkami a sójovou drvinou. Zdobená cereálnou zmesou a semenkami. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.

4295359

### CIABATTA SO SUŠENÝMI PARADAJKAMI



15–16,5 cm • 130 g  
50 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Ciabatta so sušenými paradajkami a bylinkami, ktoré jej dodávajú výraznú chuť a vôňu.

4295367

### VIDIECKA CIABATTA S PROVENSÁLSKYM KORENÍM



15,5 cm • 130 g  
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Ciabatta s ľahkou vzdušnou striedkou plnou aromatických bylín (oregano, bazalka, tymian, majorán, rozmarín a šalvia). Obohatená olivovým olejom. Zdobená atraktívnym posypom zo sušených bylín.

4295391

### DREVORUBAČSKÁ BAGETA – STREDNÁ



25–28 cm • 160 g  
40 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavá viacvrstvná bageta so sójovými bôbmi, ľanovými a slnečnicovými semenkami.

4297667

### RUSTIKÁLNA BAGETA



30,5 cm • 220 g  
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 200 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá pšeničná bageta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.

4295375

### MAXI CIABATTA



34–37 cm • 250 g  
24 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 200 °C • 7–10'  
**PREDPEČENÉ**



Veľká pšeničná ciabatta s vláčnou poréznou striedkou a tenkou chrumkavou kôrkou.



## KAIZERKY

4300148

MINI KAIZERKA NATURAL



8–9 cm • 35 g  
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 20–25 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 5–7'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlé pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Ideálne na prípravu malých sendvičov či ako príloha.

4300226

MINI KAIZERKA CEREÁLNA



8–9 cm • 35 g  
150 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 20–25 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 5–7'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavé mini pečivo s cereáliami, semienkami a typickou razbou na povrchu. Zdobené semienkami ľanu. Ideálne na prípravu malých sendvičov či ako príloha.

4294345

MINI KAIZERKY – MIX



8 cm • 35 g  
2×(3×25) KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'  
PEČENIE 190 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Kolekcia mini svetlého pečiva s typickou razbou na povrchu. Balenie obsahuje kaizerky natural, so sezamom a s makom.

4294344

KAIZERKA NATURAL



10,5 cm • 60 g  
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu.

4294357

KAIZERKA ŠPECIÁL



10,5 cm • 60 g  
95 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 5–7'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Posypané ľanovými semienkami.

4294347

KAIZERKA CEREÁLNA



10 cm • 60 g  
100 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Viaczrnné pečivo obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú jačmennú sladovú múku. S typickou razbou na povrchu. Posypané zmesou ľanu.





4296386

## KAIZERKA CEREÁLNA KLASIK



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



Viaczrnné pečivo obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú jačmennú sladovú múku. S typickou razbou na povrchu. Posypané zmesou ľanu.

4205430

## KAIZERKA S MAKOM



10,5 cm • 65 g  
120 KS/KRT • 20 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlé pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a typickou razbou na povrchu. Posypané makom.

4294438

## DALAMÁNOK



11 cm • 75 g  
90 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Pšenično-ražná chlebová žemľa s praženými obilninami. Ochutená rascou. Posypaná cereálnou zmesou so semienkami.



# HAMBURGEROVÉ ŽEMLE, HOTDOGOVÉ ŽEMLE A PANINI

4294547

## MAXI HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA



12 cm • 86 g  
2x 12 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Predkrojená okrúhla žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou. S typickou jemne sladkastou chuťou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Žemľu môžeme aj krátko opieť na grile (2'/230 °C) alebo prehriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).

4075067

## MAXI HOTDOGOVÁ ŽEMĽA



19,5 cm • 85 g  
32 KS/KRT • 68 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Predkrojená oválna žemľa s pružnou striedkou a mäkkou zlatistou kôrkou. S typickou jemne sladkastou chuťou. V maxi veľkosti.

5001343

## NEW YORK HOTDOGOVÁ ŽEMĽA

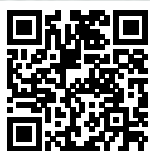


16,5 cm • 63 g  
2x 18 KS/KRT • 84 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 50'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Plne dopečený hotdog v newyorskom štýle. Predkrojený.

## INŠPIRÁCIE NA SPRÁVNU PRÍPRAVU HOT DOGU



4075114

## HOT DOG ROŽOK



19,5 cm • 60 g  
2x 20 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–40'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Pšeničný, plne dopečený rožok, pripravený na naplnenie.

2104344

## PREDGRILOVANÉ A PREDKRÁJANÉ PANINI



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



Plne dopečená, predkrojená  
a predgrilovaná stredná  
bageta pripravená na plnenie  
a grilovanie.



INŠPIRÁCIE NA SPRÁVNU  
PRÍPRAVU PANINI



## CHLEBY

4030102

### REMESELNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



Ø 19 cm • 450 g  
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 170–190 °C • 10–12'  
**PREDPEČENÉ**



Chlieb okrúhleho tvaru s pšeničnou, ražnou a pšeničnou grahamovou múkou. Obsahuje pšeničný kvások.

4030100

### SEDLIACKY CHLIEB S KVÁSKOM



24 cm • 450 g  
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 170–190 °C • 10–12'  
**PREDPEČENÉ**



Tradičný chlieb z pšeničnej a ražnej múky, s chrumkavou kôrkou. Obsahuje pšeničný kvások, ktorý dodáva chlebu tradičnú chuť.

4294411

### DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK



29 cm • 360 g  
20 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 45'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Atraktívne tvarovaný viaczrnný chlebič s vláčnymi sójovými bôbmi. Obohatený zmesou ľanu, slnečnice a otrúb. Ručne tvarovaný.

4295542

### NEAPOLSKÝ CHLIEB



17 cm • 420 g  
18 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Pšenično-ražný chlieb s chrumkavou kôrkou zlatistej farby, ktorá je ozdobená dvoma šikmými rezmi.

4295550

### LÁMANKOVÝ CHLIEB



23 cm • 420 g  
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Pšenično-ražný chlieb s pšeničnou a ražnou lámankou. Obohatený o ľan, sušené zemiakové vločky, slnečnicu, jačmenný slad a ovsené vločky. Bohato posypaný cereálnou zmesou.

4295383

### MULTICEREÁLNY CHLIEB



17 cm • 420 g  
15 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Viaczrnný chlieb s ovsenými vločkami, slnečnicou, ľanovými semienkami a kukuričnou múkou. Zdobený tromi šikmými rezmi.



4294413

## TMAVÝ VIACZRNNÝ CHLIEB



18 cm • 420 g  
16 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 210 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavý viaczrnný chlieb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovsenými vločkami, ľanovými semienkami a vláčnymi sójovými bôbmi. Zdobený cereálnym posypom s ovsenými vločkami a semienkami.

4295396

## FARMÁRSKY CHLIEB



17,5 cm • 420 g  
15 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavý pšenično-ražný chlieb obohatený o cereálie a semienka (ľan, slnečnica, sójové a ovsené vločky).

4295412

## CHLIEB S TEKVICOU



21 cm • 420 g  
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Pšenično-ražný chlieb s tekvicovými semienkami vnútri striedky aj na povrchu. Obohatený pšeničnými otrubami.



4295546

## CEREÁLNY CHLIEB



25 cm • 420 g  
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Viaczrnný chlieb s pšeničnými otrubami, ľanovými a slnečnicovými semienkami. S bohatým posypom z ľanových semienok.

4295411

## CHLIEB SO SLNEČNICOU



21–24 cm • 420 g  
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
PEČENIE 200 °C • 8–10'  
**PREDPEČENÉ**



Pšenično-ražný chlieb so slnečnicovými semienkami vnútri striedky aj na povrchu.

4219040

## RASCOVÝ CHLIEB



ø 16 cm • 500 g  
6 KS/KRT • 40 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 120'  
PEČENIE 220 °C • 7–8'  
**PREDPEČENÉ**



Tradičný okrúhly chlieb s pšeničnou a ražnou múkou. Ochutený rascou. Na povrchu jemne posypaný múkou.

2102009

## BELGICKÝ FORMOVÝ CHLIEB



17 cm • 800 g  
6 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 210 °C • 9–11'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlý formový chlieb s typicky popraskaným povrchom, silnejšou chrumkavou kôrkou a nadýchanou mäkkou striedkou. Skvelý na výrobu sendvičov.

2307013

## FARMÁRSKY CHLIEB SVETLÝ TRADIČNÝ



42 cm • 800 g  
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 210 °C • 14–16'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlý chlieb z pšeničnej a ražnej múky s aktívnym pšeničným kváskom. Ručne tvarovaný, poprásený múkou a pečený v kamennej peci.

2307014

## FARMÁRSKY CHLIEB TMAVÝ TRADIČNÝ



42 cm • 800 g  
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 210 °C • 14–16'  
**PREDPEČENÉ**



Tmavý chlieb z pšeničnej a ražnej múky s aktívnym pšeničným kváskom. Obohatený slnečnicovými a ľanovými semienkami, pšeničnými otrubami a sójou. Ručne tvarovaný, poprásený múkou a pečený v kamennej peci.

4276606

## BEZLEPKOVÝ CHLIEB



17 cm • 400 g  
5 KS/KRT • 120 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Svetlý chlieb s ľahkou striedkou a mäkkou kôrkou.



## SLANÉ PEČIVO A SNACKY

4205170

### CROISSANT SYROVÝ S MASLOM



16,5 cm • 60 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Slaný pľundrový croissant s prídavkom masla, vďaka ktorému má jemnú maslovú chuť a vôňu. Zlatistohnedá kôrka je ozdobená posypom zo strúhaného syra.

4201604

### CROISSANT SO SYROM



17 cm • 60 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Slaný pľundrový croissant s tmavo zlatou kôrkou a posypom zo strúhaného syra.

4208235

### SYROVÝ SLIMÁK



ø 10 cm • 100 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 45'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Pľundrový slimák plnený bešamelovo-syrovou omáčkou. Na povrchu zdobený strúhaným syrom.

4206400

### SEDEMZRNNÝ ROŽOK



18 cm • 65 g  
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 190 °C • 4–5'  
**PREDPEČENÉ**



Viaczrnný rožok obohatený cereáliami a semienkami (ľan, slnečnica, pšeničné otruby, ražné a ovsené vločky, pšeničné vločky a sójový šrot). Chrumkavá kôrka zdobená špeciálnym cereálnym posypom so zlatožltou kukuričnou krupicou.

4208386

### KOCKA GUSTO GRANDE



8 cm • 80 g  
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Pľundrová kocka zdobená tromi druhmi zrníčok. Vynikajúca chuť vďaka unikátnej zmesi bylín a sušenej zeleniny.

4208347

### SNACK BAMBINO SO ŠUNKOU



11 cm • 90 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Slaný snack s náplňou so syrom Bambino a šunkou.





**4201614**  
**BALKÁNSKA TAŠTIČKA**  
**S ĽUTENICOU**



12 cm • 95 g  
2x 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Slaný snack z multicereálneho cesta so syrovou náplňou a výraznou zeleninovou zmesou ľutenice.

**4292123**  
**PIZZA BAGETA PIKANT**



novinka

18 cm • 100 g  
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá bageta s ľutenicou, bohato posypaná kúskami koblásy, červenou paprikou a cibuľou. Na vrchu ozdobená strúhanou goudou.



**4292120**  
**PIZZA BAGETA**  
**ŠUNKA A SYR**



18 cm • 100 g  
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá bageta s kečupom, posypaná kockami kvalitnej šunky a kukuricou. Na vrchu zdobená strúhanou goudou.

**4292122**  
**PIZZA BAGETA PARADAJKA**  
**A MOZZARELLA**



18 cm • 100 g  
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá bageta s kečupom, bohato posypaná kockami mozzarely, plátkami cherry paradajok a bazalkou. Na vrchu zdobená strúhanou mozzarellou.

**4292121**  
**PIZZA BAGETA**  
**VEGETARIANA**



18 cm • 100 g  
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDPEČENÉ**



Svetlá bageta s obľúbenou zeleninovou omáčkou Ľutenica, posypaná kukuricou, cibuľou, kúskami červenej papriky a lístkami špenátu. Na vrchu zdobená strúhanou goudou.

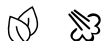
4208297

## ŠPENÁTOVÁ TAŠTIČKA



novinka

10 cm • 90 g  
80 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Chrumkavá taštička bohato plnená špenátovou náplňou, na povrchu ozdobená strúhanou goudou.

4208341

## MRIEŽKA S PÁRKOM A ĽUTENICOU



11,5 cm • 83 g  
70 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Jemné pečivo z pľundrového cesta plnené chutným párkom a zeleninovou ľutenicou.

2504283

## BELGICKÁ ROLKA S PÁRKOM



novinka

169 g  
50 KS/KRT • 80 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 170 °C • 30–32'  
**NA DOPEČENIE**



Rolka z lístkového cesta plnená párkom so zmesou kuracieho a bravčového mäsa. Ideálna ako rýchla desiata.

4400302

## BUREK SO ŠPENÁTOM



19 cm • 95 g  
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 200 °C • 18'  
**K DOPEČENIE**



Slané pečivo rolované z veľmi tenkého plátu filo cesta, s chrumkavým povrchom, plnené špenátovou náplňou.

4400319

## BUREK SO SYROM



19 cm • 95 g  
100 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 200 °C • 18'  
**K DOPEČENIE**



Slané pečivo rolované z veľmi tenkého plátu filo cesta, s chrumkavým povrchom, plnené syrovou náplňou.

4208618

## ANGLICKÁ KAIZERKA



ø 10,5 cm • 85 g  
80 KS/KRT • 28 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 210 °C • 6–9'  
**PREDPEČENÉ**



Pšeničné pečivo s mäkkou pružnou striedkou a zlatistou kôrkou, pokryté plátkom slaniny a syrom.



**5001638**  
**LÚHOVANÝ PRACLÍK**



11,5–15 cm • 100 g  
80 KS/KRT • 40 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
PEČENIE 190 °C • 14'  
**K DOPEČENIE**



Praelík so svetlou hutnou striedkou a výrazne lesklou tmavohnedou kôrkou. S typickou chuťou lúhovaného pečiva.

**5001639**  
**LÚHOVANÝ ROŽOK**



21 cm • 100 g  
4x 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180 °C • 10–12'  
**K DOPEČENIE**



Rožok so svetlou hutnou striedkou a výrazne lesklou tmavohnedou kôrkou, ktorá sa pred pečením zdobí hlbokými zárezmi. S typickou chuťou lúhovaného pečiva.

**5001640**  
**LÚHOVANÝ GAŠTANČEK**



ø 7,5 cm • 100 g  
4x 30 KS/KRT • 40 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 50'  
PEČENIE 160 °C • 14–16'  
**K DOPEČENIE**



Žemľa so svetlou hutnou striedkou a výrazne lesklou tmavohnedou kôrkou, ktorá sa pred pečením zdobí hlbokým krížovým rezom. S typickou chuťou lúhovaného pečiva.



Prevoňajte svoje predajne vôňou masla z tradičných čokordiek, croissantov alebo škoricových slimákov. Dostaňte svojich zákazníkov do neba vďaka kombináciám nadýchaného chrumkavého cesta s lahodnými a rozmanitými náplňami.





## *Sladké pečivo*

---

Šišky a muffiny	30
Přundrové pečivo	32
Croissanty	38
Koláčky	40
Lístkové pečivo	42



## ŠIŠKY A MUFFINY

5001289 (4242002)

MINI ŠIŠKA  
S OVOCNOU NÁPLŇOU



ø 5 cm • 25 g  
3x 35 KS/KRT • 104 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Vyprážená mini šiška z kysnutého cesta s maslom a náplňou z pyré z červeného ovocia. Zdobená práškovým cukrom. Vyrobená podľa tradičnej receptúry.

5001178 (4242001)

MINI ŠIŠKA  
S NUGÁTOM



ø 5 cm • 25 g  
3x 35 KS/KRT • 104 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Vyprážená mini šiška z kysnutého cesta s maslom. Naplnená krémom s lieskovými orieškami a belgickou čokoládou. Zdobená práškovým cukrom. Vyrobená podľa tradičnej receptúry.

4242003

MINI ŠIŠKA  
S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



ø 5 cm • 25 g  
3x 35 KS/KRT • 104 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Vyprážená mini šiška z kysnutého cesta s maslom. Naplnená marhuľovou náplňou. Zdobená práškovým cukrom. Vyrobená podľa tradičnej receptúry.  
**Dostupné od 5/2021.**

novinka



4237811

## ŠIŠKA S DŽEMOM



Ø 7,5–8 cm • 50 g  
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Klasická vyprážaná šiška plnená ovocným džemom.

4250254

## ŠIŠKA S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



Ø 7,5–8 cm • 50 g  
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Klasická vyprážaná šiška s marhuľovou náplňou.

4250250

## ŠIŠKA S NUGÁTOVOU NÁPLŇOU



Ø 7,5–8 cm • 50 g  
50 KS/KRT • 32 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Klasická vyprážaná šiška s nugátovou náplňou. Na povrchu zdobená prúžkami tmavej polevy.

4294248

## MUFFIN S VANILKOVOU PRÍCHUŤOU



Ø 8 cm • 100 g  
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Veľký svetlý muffin s vanilkovou príchuťou, pečený v tmavohnedom „tulip“ košíčku.

4294250

## MUFFIN S ČUČORIEDKAMI



Ø 8 cm • 100 g  
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Veľký svetlý muffin s čučoriedkami, pečený v tmavohnedom „tulip“ košíčku.

4294249

## MUFFIN S ČOKOLÁDOU



Ø 7,5 cm • 100 g  
18 KS/KRT • 120 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Veľký tmavý muffin s čokoládovými hruškami vnútri cesta aj na povrchu. Pečený v tmavohnedom „tulip“ košíčku.

# PĽUNDROVÉ PEČIVO

4208315

## MINI MASLOVÝ SLIMÁK S HROZIENKAMI



Ø 5 cm • 25 g  
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini slimák s výraznou maslovou chuťou a vôňou. Plnený pudingom a hrozienkami.

4206344

## MINI SLIMÁK S HROZIENKAMI, S MASLOM



Ø 5 cm • 25 g  
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini slimák s maslovou chuťou a vôňou. Plnený pudingom a hrozienkami.

4208254

## SLIMÁK S HROZIENKAMI A PUDINGOM



Ø 9,5 cm • 95 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Slimák plnený pudingom a hrozienkami.

4350034

## MINI SLIMÁK S ORECHOVOU NÁPLŇOU



Ø 6 cm • 25 g  
6× 25 KS/KRT • 88 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 15'  
PEČENIE 180–190 °C • 9–11'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini slimák plnený zmesou kešu a vlašských orechov.

4208238

## SLIMÁK SO ŠKORICOU



Ø 9 cm • 95 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Slimák z jemného pľundrového cesta s maslom. Plnený bohatou škoricovou náplňou s vláčnou štruktúrou. Chrumková kôrka zdobená kryštálkami cukru.

4208316

## MINI MASLOVÝ ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU



5 cm • 25 g  
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini závitok s výraznou maslovou chuťou a vôňou. S dvoma prúžkami čokoládovej náplne.





4208189

### MINI ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU S MASLOM



5,5 cm • 25 g  
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini závitok s maslovou chuťou a vôňou.  
S dvoma prúžkami čokoládovej náplne.

4208210

### ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU



10,5 cm • 70 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľký závitok s dvoma prúžkami  
čokoládovej náplne.

4208229

### ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU A PUDINGOM



10 cm • 90 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľký závitok s dvoma prúžkami  
čokoládovej náplne a pudingom.

4208212

### MINI JABLČNÝ ZÁVIN



13 cm • 100 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Malý závin plnený jablčnou náplňou  
so škoricou. Na povrchu zdobený  
drobnými zárezními.

4208214

### ORIEŠKOVÁ TAŠTIČKA



12,5 cm • 100 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Taštička s jemnou náplňou  
s karamelom a lieskovými orieškami.  
Na povrchu posypaná drvenými  
lieskovými orieškami.

4208215

### TVARHOVÁ TAŠTIČKA



12,5 cm • 100 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Taštička s tvarohovou náplňou  
s hrozienkami.



**4208216**  
**MAKOVÁ TAŠTIČKA**



12 cm • 100 g  
2x 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Taštička s vláčnou makovou náplňou.  
Na povrchu posypaná celými  
makovými zrníčkami.

**4208213**  
**LEKVÁROVÁ TAŠTIČKA**



12 cm • 100 g  
2x 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Taštička s tradičnou lekvárovou náplňou.

**4208324**  
**ČOKOTWIST**



20 cm • 90 g  
2x 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Atraktívne tvarovaný a ručne  
zatočený twist plnený pudingom  
a čokoládovými kúskami.



**4208325**  
**PLETENEC S PEKANOVÝMI  
ORECHAMI A JAVOROVÝM  
SIRUPOM**



11,5 cm • 100 g  
2x 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Atraktívne zapletené pečivo z jemného  
plúndrového cesta s pekanovými  
orechami a javorovým sirupom.

4208356

## MAKOVÝ HREBEŇ



12 cm · 120 g  
40 KS/KRT · 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C · 30'  
PEČENIE 180–190 °C · 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Atraktívne tvarovaný hrebeň z jemného pľúndrového cesta bohato plnený makovou náplňou.

4208275

## MRIEŽKA TVAROH A ČUČORIEDKY



11 cm · 80 g  
2x 40 KS/KRT · 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C · 30'  
PEČENIE 180–190 °C · 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami tvarohovej náplne a jedným prúžkom čučoriedkovej náplne.

4208276

## MRIEŽKA PUDING A MALINY



11 cm · 80 g  
2x 40 KS/KRT · 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C · 30'  
PEČENIE 180–190 °C · 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami pudingovej náplne a jedným prúžkom malinovej náplne.



4208358

## ZÁKUSOK PUDING A RÍBEZLE



13,5 cm • 100 g  
70 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľký zákusok bohato plnený krémovo jemným pudingom a pikantne ríbežľovou náplňou.

4208285

## ZÁKUSOK PUDING A JAHODY



13,5 cm • 110 g  
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľký zákusok s pudingovou a jahodovou náplňou.

4208287

## ZÁKUSOK PUDING A ČUČORIEDKY



15,5 cm • 110 g  
40 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Veľký zákusok plnený extra čučoriedkovou náplňou a krémovo jemným pudingom.



**4206268**  
**KOCKA S PUDINGOM**



8,5 cm • 100 g  
2x 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 35'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Kocka s jemnou pudingovou náplňou. Ideálne sa hodí na zdobenie polevami, gélom, orieškami, čokoládou či sladkými posypmi.

**4206267**  
**ŠATÔČKA S TVAROHOM**



14 cm • 80 g  
2x 45 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Tradične tvarované pečivo s tvarohovou náplňou s hrozienkami.

**4208271**  
**MINI MRIEŽKY MIX**



7 cm • 45 g  
3x 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mix obľúbených mriežok z jemného plúdrového cesta v mini veľkosti s jablčnou, višňovou a marhuľovou náplňou.

**4208259**  
**MINI JABLČNÝ ZÁKUSOK**



7 cm • 45 g  
3x 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini mriežka s jablčnou náplňou.

**4208258**  
**MINI MARHUĽOVÝ ZÁKUSOK**



7 cm • 45 g  
3x 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini mriežka s marhuľovou náplňou.

**4208257**  
**MINI VIŠŇOVÝ ZÁKUSOK**



7 cm • 45 g  
3x 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Mini mriežka s višňovou náplňou.

## CROISSANTY

4208191

### MINI MASLOVÝ CROISSANT



6,5 cm • 25 g  
2× 75 KS/KRT • 88 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Klasický francúzsky croissant v mini veľkosti. S výraznou maslovou chuťou a vôňou.

4208187

### MINI CROISSANT S MASLOM



6,5 cm • 25 g  
2× 75 KS/KRT • 60 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Klasický francúzsky croissant v mini veľkosti. S výraznou maslovou chuťou a vôňou.

4201628

### MASLOVÝ MULTICEREÁLNY CROISSANT



14,5 cm • 80 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–45'  
PEČENIE 180–190 °C • 10–12'  
**PREDKYSNUTÉ**



Prémiový multicereálny croissant z maslového plúndrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrúb, špaldových a pšeničných vločiek. Zdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4201643

### MULTICEREÁLNY CROISSANT S MASLOM



14 cm • 80 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30–45'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Prémiový multicereálny croissant z plúndrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrúb, špaldových a pšeničných vločiek. Zdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, slnečnica).

4206142

### MAXI MASLOVÝ CROISSANT



14 cm • 75 g  
2× 30 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou. V maxi veľkosti.

4206113

### MASLOVÝ CROISSANT



12,5 cm • 65 g  
2× 40 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou.

5000914

## MASLOVÝ CROISSANT – KLASIK



16 cm • 55 g  
2× 20 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Plne dopečený croissant s výraznou  
máslovou chuťou a vôňou. Pred  
podávaním stačí iba rozmraziť.

4206198

## CROISSANT S MASLOM



13 cm • 65 g  
2× 40 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Klasický croissant s prídavkom masla.  
S jemnou maslovou chuťou a vôňou.

4206116

## MAXI CROISSANT S MASLOM



novinka

15 cm • 90 g  
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Klasický croissant s prídavkom masla.  
S jemnou maslovou chuťou a vôňou  
v maxi veľkosti.

4206122

## CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLŇOU



15 cm • 95 g  
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Croissant bohato plnený lahodnou  
jahodovou náplňou s vysokým podielom  
ovocia. Zdobený farebným posypom.

4206123

## CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU



15 cm • 95 g  
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Croissant bohato plnený lahodnou  
marhuľovou náplňou s vysokým podielom  
ovocia. Zdobený farebným posypom.

4206157

## CROISSANT S LIESKOVO- ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU



novinka

15 cm • 95 g  
2× 30 KS/KRT • 56 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 40'  
PEČENIE 180–190 °C • 12–16'  
**PREDKYSNUTÉ**



Croissant bohato plnený lahodnou  
lieskovo-orieškovou náplňou, zdobený  
čokoládovými kúskami.

## KOLÁČIKY

4293543

FORMANOVE KOLÁČIKY  
S TVAROHOVOU NÁPLŇOU  
S MARHUĽOVOU  
PRÍCHUŤOU – PROFI



ø 7 cm • 40 g  
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'  
**PREDPEČENÉ**



Koláčik z kysnutého cesta s jemnou tvarohovou náplňou s kúskami papáje a marhuľovou príchuťou. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293545

FORMANOVE KOLÁČIKY  
S MAKOVOU NÁPLŇOU –  
PROFI



ø 7 cm • 40 g  
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'  
**PREDPEČENÉ**



Koláčik z kysnutého cesta s veľmi vláčnou makovou náplňou so škoricom. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293547

FORMANOVE KOLÁČIKY  
S ČUČORIEDKOVOU  
NÁPLŇOU – PROFI



ø 7 cm • 40 g  
14× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'  
**PREDPEČENÉ**



Koláčik z kysnutého cesta s veľmi vláčnou makovou náplňou so škoricom. Náplň tvorí min. 50 % hmotnosti pečiva.

4293523

FORMANOVE KOLÁČIKY  
MIX – PROFI



ø 7 cm • 40 g  
12× 6 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
PEČENIE 200–210 °C • 4–5'  
**PREDPEČENÉ**



Koláčiky z kysnutého cesta s náplňou čučoriedkovou, tvarohovou a makovou.

4241106

KOLÁČ MIX



ø 10 cm • 75 g  
72 KS/KRT • 72 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**PLNE DOPEČENÉ**



Tradičný koláč s náplňou s jahodami, tvarohom a makom.





# LÍSTKOVÉ PEČIVO

4206105

## VIŠŇOVÁ TAŠTIČKA



20 cm • 120 g  
60 KS/KRT • 44 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'  
PEČENIE 170–185 °C • 20–25'  
**NA DOPEČENIE**



Taštička z lístkového cesta s višňovou náplňou s kúskami višní. Zdobená kryštálovým cukrom.

4206106

## MARHUĽOVÁ TAŠTIČKA



13,5 cm • 103 g  
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'  
PEČENIE 170–185 °C • 20–25'  
**NA DOPEČENIE**



Taštička z lístkového cesta s marhuľovou náplňou s kúskami marhúľ. Zdobená kryštálovým cukrom.

4206103

## JABLČNÁ TAŠTIČKA



12 cm • 100 g  
90 KS/KRT • 44 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'  
PEČENIE 170–185 °C • 20–25'  
**NA DOPEČENIE**



Taštička z lístkového cesta s jablčnou náplňou s kúskami jabĺk a škoricou. Zdobená kryštálovým cukrom.

4208404

## MINI DUO ZÁVIN S PUDINGOM A VIŠŇOVOU NÁPLŇOU



5 cm • 50 g  
160 KS/KRT • 64 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0–15'  
PEČENIE 180 °C • 20'  
**NA DOPEČENIE**



Mini závin z lístkového cesta s pudingovou a višňovou náplňou. Zdobený kryštálovým cukrom.

4208460

## LISTOVÝ ZÁVIN JABLČNÝ



15 cm • 130 g  
2x 25 KS/KRT • 48 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'  
PEČENIE 180–185 °C • 20–25'  
**NA DOPEČENIE**



Jemné pečivo z lístkového cesta s jablčnou náplňou.

4206209

## LÍSTKOVÉ CESTO – PLÁT



57 x 38 x 0,6 cm • 840 g  
25 KS/KRT • 24 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'  
**POLOTOVAR NA SPRACOVANIE**

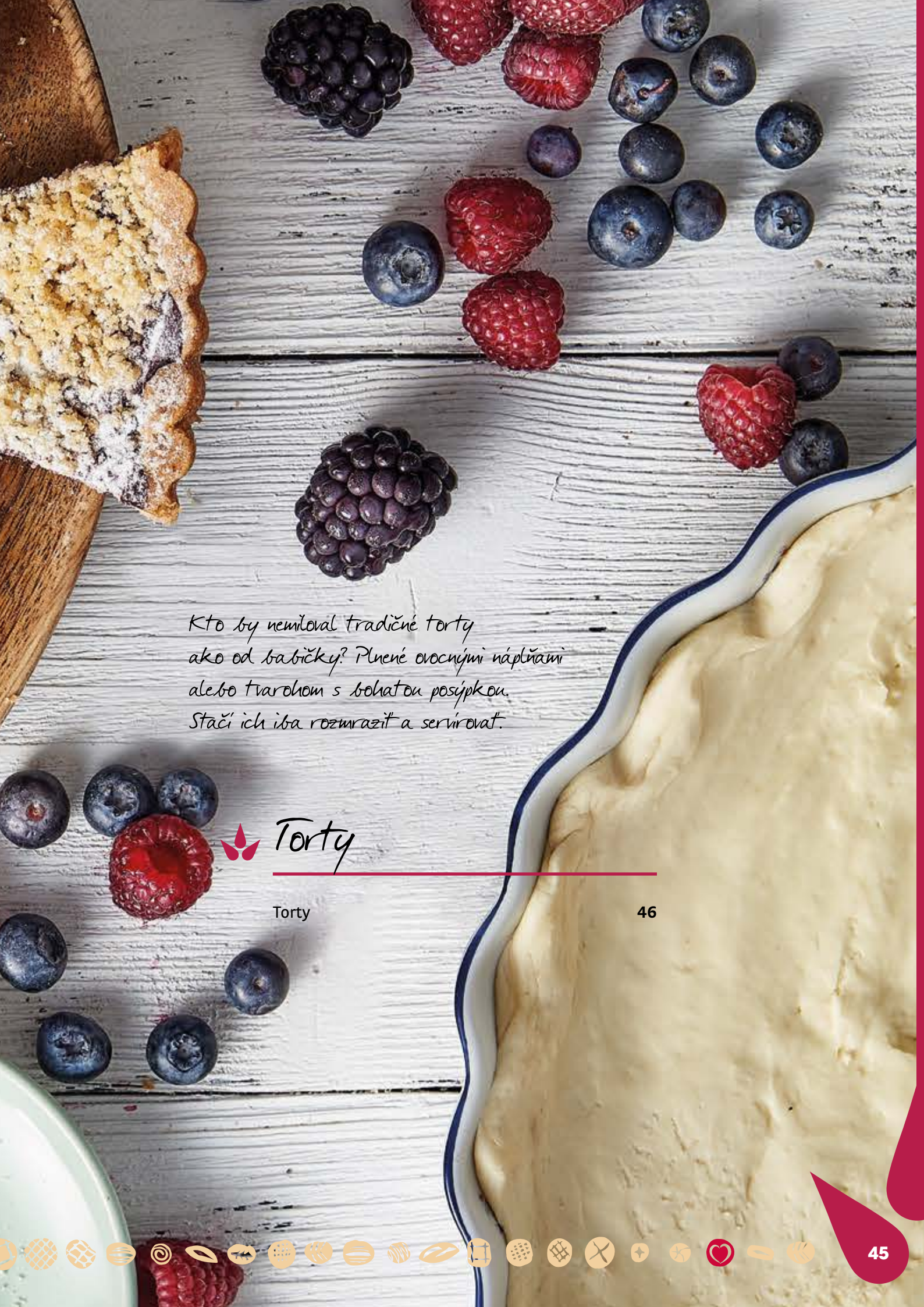


Veľký plát lístkového cesta (570 x 380 x 6 mm), ktorý je ideálny na prípravu rôznych druhov vlastného pečiva.









*Kto by nemiloval tradičné torty  
ako od babičky? Plnené ovocnými náplňami  
alebo tvarohom s bohatou posýpkou.  
Stačí ich iba rozmraziť a servírovať.*



## Torty

---

Torty

46

## TORTY

4276498

### TVARHOVÁ TORTA S KAKAOVOU POSÝPKOU



1000 g  
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 5–6 h  
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Torta z tmavého cesta s pečenou tvarohovou náplňou. Zdobená kakaovou posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

4276494

### JABLČNÁ TORTA S POSÝPKOU



1250 g  
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 5–6 h  
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Torta zo svetlého cesta s jablčnou náplňou, hrozičkami a škoricou. Zdobená posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

4276496

### SLIVKOVÁ TORTA S POSÝPKOU



1250 g  
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 5–6 h  
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Torta zo svetlého cesta so slivkovou náplňou so škoricou. Zdobená posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.



4276495

## TVARHOVÁ TORTA



1250 g  
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 5–6 h  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Torta zo svetlého cesta s pečenou tvarohovou náplňou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

5001790

## MAKOVÁ TORTA S POSÝPKOU



1250 g  
8 KS/KRT • 54 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 5–6 h  
**NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE**



Torta zo svetlého cesta s makovou náplňou. Zdobená posýpkou. Nepredkrájaná, samostatne balená torta.

4280986

## KOŠÍČKY



ø 8,5 • 24 g  
144 KS/KRT • 40 KRT/PAL  
ROZMRAZENIE 22 °C • 20–30'  
**POLOTOVAR NA SPRACOVANIE**



Košiček z krehkého pečiva, pripravený na naplnenie.



## VYSVETLIVKY PIKTOGRAMOV



obsahuje kvások



vhodné pre vegánov



upečené v kamennej peci



bez lepku



vysoký obsah vlákniny



bez laktózy



produkt je certifikovaný ako „organický“



novinka



vhodné pre vegetariánov



sezónny produkt

## TECHNOLÓGIA PEČENIA

**pečivo PREDPEČENÉ** – Čiastočne upečené výrobky s mäkkou bledou kôrkou a znateľnou štruktúrou striedky. Pred podávaním je nutné predpečené pečivo dopieť v peci.

**pečivo PLNE DOPEČENÉ (KLASIK)** – Produkty, ktoré sú pripravené na konzumáciu ihneď po rozmrazení. TIP: Pre vylepšenie chrumkavosti kôrky a zvýraznenie vône môžeme pečivo z radu KLASIK krátko prehriať v peci (max. 1'/180 °C).

**pečivo na DOPEČENIE a PREDKYSNUTÉ** – Pečivo dodávané vo forme vytvarovaného surového cesta (lúhované, lístkové, plúndrové). Pred podávaním je nutné tento typ pečiva plne upiecť v peci.

**pečivo na ROZMRAZENIE a PODÁVANIE** – Celkom dopečené produkty pripravené na konzumáciu ihneď po rozmrazení. Nevhodné na klasické dopekánie.

## DOPEKACIE PROGRAMY

program	kategória	výrobky	celkový čas pečenia
1	bežné slané pečivo	bagetky, bagety, kaizerky, kocky, žemle, ciabatty, sedemzrný rožok, anglická kaizerka, pizza bagety	7´
2	plúndrové pečivo bez náplne, s náplňou, slané snacky	croissanty, slimáky, závitky, mriežky, zákusky, taštičky, pletence, twister, hrebene, šatôčky, snacky	13´
3	lístkové pečivo	taštičky	23´
4	chleby	chleby	10´
5*	lúhované pečivo	praclíky, rožky, gaštanky	12´

## UPOZORNENIE

Upozorňujeme, že tento katalóg bol aktualizovaný v januári 2021. Hmotnosti a rozmery výrobkov sú priemerné a môžu sa líšiť v rámci tolerancie. Uvedené údaje zodpovedajú mrazenému stavu. Pokyny uvedené pri výrobkoch sú informatívneho charakteru a majú istú toleranciu. Zoznam alergénov nájdete na <https://specification.llbg.com/>.

## ODPORÚČANIA

Presné inštrukcie k dopekaniu v závislosti od podmienok prevádzky a použitej technológie odporúčame konzultovať s pracovníkmi La Lorraine, a.s., alebo s dodávateľom pečiva. Výrobky sa rozmrazujú pri bežnej izbovej teplote 20 – 22 °C, pokiaľ nie je uvedené inak. Pri výrobkoch, ktoré majú uvedenú paru v postupe na pečenie, odporúčame použitie pary na začiatku pečenia.





# NASTAVENIE DOPEKACÍCH PROGRAMOV

**NIKDY nekladajte výrobky do pece pred dostatočným nahriatím pece – tzn. pred zaznením zvukovej signalizácie!**

program pečenia	rozmrazenie	kroky programu	priebeh programu	časy fáz programu	teplota pečenia °C	para / %	plechy	papier na pečenie
1	20´	predhriatie		zvuková signalizácia	260	x	perforované	x
		1. fáza	para	1´	210	40		
		2. fáza	pečenie	6´	210	x		
2	30´	predhriatie		zvuková signalizácia	220	x	hladké	áno
		1. fáza	para	1´	185	60		
		2. fáza	pečenie	12´	185	x		
3	0 – 5´	predhriatie		zvuková signalizácia	220	x	hladké	áno
		1. fáza	pečenie	23´	180	x		
4	60´	predhriatie		zvuková signalizácia	230	x	perforované	x
		1. fáza	para	1´	200	80		
		2. fáza	pečenie	9´	200	x		
5*	20´	predhriatie		zvuková signalizácia	210	x	hladké	áno
		1. fáza	pečenie	12´	180	x		

Vysv.: \* Nezabudnite produkt vždy narezať a poprepichovať.

## POZNÁMKY

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# ABECEDNÝ ZOZNAM VÝROBKOV

A			CH		
26	4208618	Anglická kaizerka	06	4229750	Chlebová rolka cereálna – malá
B			22	4295412	Chlieb s tekvicou
06	4229743	Bageta malá svetlá	23	4295411	Chlieb so slnečnicou
06	4296358	Bageta malá svetlá KLASIK	J		
12	4295507	Bageta s pohánkou – malá	42	4206103	Jablčná taštička
06	4040208	Bagetka s cesnakovým maslom	46	4276494	Jablčná torta s posýpkou
25	4201614	Balkánska taštička s ľutenicou	K		
26	2504283	Belgická rolka s párkom	16	4294347	Kaizerka cereálna
23	2102009	Belgický formový chlieb	17	4296386	Kaizerka cereálna KLASIK
23	4276606	Bezlepkový chlieb	16	4294344	Kaizerka natural
26	4400319	Burek so syrom	17	4205407	Kaizerka s makom
26	4400302	Burek so špenátom	16	4294357	Kaizerka špeciál
07	4229602	Bylinková bageta	12	4297757	Katalánska bageta – malá
C			12	4296352	Katalánska bageta – malá KLASIK
07	4293326	Cereálna bagetka	24	4208386	Kocka Gusto Grande
22	4295546	Cereálny chlieb	37	4206268	Kocka s pudingom
12	4295370	Ciabatta junior	11	4294259	Kocka s tekvicou
10	4295376	Ciabatta natural	40	4241106	Koláč mix
13	4295322	Ciabatta s cibuľou	08	4229820	Korn bageta – stredná
13	4295374	Ciabatta s olivami	47	4280986	Košičky
15	4295359	Ciabatta so sušenými paradajkami	L		
39	4206122	Croissant s jahodovou náplňou	20	4295550	Lámankový chlieb
39	4206157	Croissant s lieskovo-orieškovou náplňou a čokoládou	34	4208213	Lekvárová taštička
39	4206123	Croissant s marhuľovou náplňou	42	4206209	Lístkové cesto – plát
39	4206198	Croissant s maslom	42	4208460	Listový závin jablčný
24	4201604	Croissant so syrom	27	5001640	Lúhovaný gaštanček
24	4205170	Croissant syrový s maslom	27	5001638	Lúhovaný pralík
34	4208324	Čokotwist	27	5001639	Lúhovaný rožok
D			M		
17	4294438	Dalamánok	34	4208216	Maková taštička
15	4295391	Drevorubačská bageta – stredná	47	5001790	Maková torta s posýpkou
20	4294411	Drevorubačský chliebík	35	4208356	Makový hrebeň
E			42	4206106	Marhuľová taštička
22	4295396	Farmársky chlieb	38	4206113	Maslový croissant
23	2307013	Farmársky chlieb svetlý tradičný	39	5000914	Maslový croissant – KLASIK
23	2307014	Farmársky chlieb tmavý tradičný	38	4201628	Maslový multicereálny croissant
40	4293523	Formanove koláčiky mix – PROFI	15	4295375	Maxi ciabatta
40	4293547	Formanove koláčiky s čučoriedkovou náplňou – PROFI	39	4206116	Maxi croissant s maslom
40	4293545	Formanove koláčiky s makovou náplňou – PROFI	18	4294547	Maxi hamburgerová zemiľa
40	4293543	Formanove koláčiky s tvarohovou náplňou s marhuľovou príchuťou – PROFI	18	4075067	Maxi hotdogová zemiľa
09	4227670	Francúzska bageta	38	4206142	Maxi maslový croissant
07	4227680	Francúzska bageta – stredná	10	4070102	Mini ciabatta KLASIK
07	4296379	Francúzska bageta – stredná KLASIK	10	4295385	Mini ciabatta s olivami
G			10	4035046	Mini ciabatty mix
07	4227660	Grahamová bageta – malá	38	4208187	Mini croissant s maslom
H			42	4208404	Mini duo závin s pudingom a višňovou náplňou
18	4075114	Hot dog rožok	37	4208259	Mini jablčný zákusok
			33	4208212	Mini jablčný závin
			16	4300226	Mini kaizerka cereálna
			16	4300148	Mini kaizerka natural
			16	4294345	Mini kaizerky – mix
			30	5001289	Mini šiška s ovocnou náplňou



30	5001178	Mini šiška s nugátom
30	4242003	Mini šiška s marhuľovou náplňou
37	4208258	Mini marhuľový zákusok
38	4208191	Mini maslový croissant
32	4208316	Mini maslový závitok s čokoládovou náplňou
32	4208315	Mini maslový slimák s hrozienkami
37	4208271	Mini mriežky mix
32	4350034	Mini slimák s orechovou náplňou
32	4206344	Mini slimák s hrozienkami, s maslom
37	4208257	Mini višňový zákusok
33	4208189	Mini závitok s čokoládovou náplňou s maslom
10	4045198	Mix svetlých mini žemlí KLASIK
10	4045197	Mix mini tmavých žemlí s posypom KLASIK
35	4208276	Mriežka puding a maliny
26	4208341	Mriežka s párkom a ľutenicou
35	4208275	Mriežka tvaroh a čučoriedky
31	4294249	Muffin s čokoládou
31	4294250	Muffin s čučoriedkami
31	4294248	Muffin s vanilkovou príchuťou
38	4201643	Multicereálny croissant s maslom
20	4295383	Multicereálny chlieb

#### N

20	4295542	Neapolský chlieb
18	5001343	NEW YORK hotdogová žemľa

#### O

33	4208214	Oriešková taštička
----	---------	--------------------

#### P

09	4229880	Parížska bageta
06	4229742	Piccolo bageta – malá
06	4229768	Piccolo bageta – malá KLASIK
25	4292122	Pizza bageta paradajka a mozzarella
25	4292123	Pizza bageta pikant
25	4292120	Pizza bageta šunka a syr
25	4292121	Pizza bageta vegetariana
34	4208325	Pletenec s pekanovými orechami a javorovým sirupom
19	2104344	Predgrilované a predkrájané panini

#### R

23	4219040	Rascový chlieb
11	4295553	Ražná bagetka cereálna
11	4295554	Ražná kocka rustic
11	4035076	Ražná kocka s vysokým obsahom vlákniny
09	4295508	Remeselná bageta s kvasom
20	4030102	Remeselný chlieb s kváskom
15	4297667	Rustikálna bageta
13	4295378	Rustikálna bageta – stredná
14	4295400	Rustikálna bageta s pohánkou – stredná
15	4296350	Rustikálna bageta s pohánkou – stredná KLASIK
09	4040221	Rustikálna bageta svetlá stredná s rezom do kríža
09	4040220	Rustikálna bageta viacvrstvná s rezy do kríža

#### S

24	4206400	Sedemzrný rožok
20	4030100	Sedliacky chlieb s kváskom
32	4208254	Slimák s hrozienkami a pudingom

32	4208238	Slimák so škoricom
46	4276496	Slivková torta s posýpkou
24	4208347	Snack Bambino so šunkou
07	4229810	Staročeská bageta
24	4208235	Syrový slimák
37	4206267	Šatôčka s tvarohom
31	4237811	Šiška s džemom
31	4250254	Šiška s marhuľovou náplňou
31	4250250	Šiška s nugátovou náplňou
08	4229808	Špaldová bageta
26	4208297	Špenátová taštička

#### T

11	4295380	Tmavá kocka
14	4227674	Tmavá rustikálna bageta – stredná
22	4294413	Tmavý viacvrstvný chlieb
12	4297770	Toskánska bageta – malá
12	4296354	Toskánska bageta – malá KLASIK
33	4208215	Tvarohová taštička
47	4276495	Tvarohová torta
46	4276498	Tvarohová torta s kakaovou posýpkou

#### V

08	4229813	Vidiecka bageta
15	4295367	Vidiecka ciabatta s provensálskym korením
42	4206105	Višňová taštička

#### Z

36	4208287	Zákusok puding a čučoriedky
36	4208285	Zákusok puding a jahody
36	4208358	Zákusok puding a ríbezle
33	4208210	Závitok s čokoládovou náplňou
33	4208229	Závitok s čokoládovou náplňou a pudingom
14	4295369	Zemiaková rustikálna bageta – stredná



# La Lorraine

Pečenie je naša vášeň

## Kontakty

---

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

zákaznícky service  
+421 905 032 093  
+421 907 216 112  
e-mail: [objednavky@llbg.com](mailto:objednavky@llbg.com)  
[www.lalorraine.com/sk-sk](http://www.lalorraine.com/sk-sk)

Informácie sú platné k 1/2021

