



Bidfood

**PEČIVO
& DEZERTY**

2024


BAGETIER

Femné pečiva – listové – listové, plundrové; listové těsto

Listové těsto

336017

LISTOVÉ TĚSTO
PLÁTY 28 x 52 CM



700 g

15 ks

cca 30 min

pečicí papír

15–20 min
190–200 °C



336015

LISTOVÉ TĚSTO
2 PLÁTKY

350 g

18 ks



336012

LISTOVÉ TĚSTO
3 PLÁTKY

400 g

36 ks



Femné pečivo listové

335601 LISTOVÝ ZÁVIN S NÁPLNÍ TVAROH A MERUŇKA **BAGETIER**

- 150 g
- 40 ks
- cca 45 min
- pečicí papír
- 130 g
- 21-23 min
190-200 °C
PROGRAM 6



335602 LISTOVÝ ZÁVIN S NÁPLNÍ PUDING A MALINA **BAGETIER**

- 150 g
- 40 ks
- cca 45 min
- pečicí papír
- 130 g
- 21-23 min
190-200 °C
PROGRAM 6



335611 LISTOVÝ ZÁVIN S JABLEČNOU NÁPLNÍ **BAGETIER**

- 150 g
- 40 ks
- cca 45 min
- pečicí papír
- 130 g
- 21-23 min
190-200 °C
PROGRAM 6



Femné pečivo plundrové

335861 MINI MŘÍŽKA S NÁPLNÍ PUDING BORŮVKA **BAGETIER**

- 40 g
- cca 120 ks
- cca 60 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 35 g
- 13-15 min
160-180 °C
PROGRAM 2



335858 MINI MŘÍŽKA S NÁPLNÍ PUDING JAHODA **BAGETIER**

- 40 g
- cca 120 ks
- cca 60 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 35 g
- 13-15 min
160-180 °C
PROGRAM 2



335859 MINI MŘÍŽKA S NÁPLNÍ PUDING ČOKOLÁDA **BAGETIER**

- 40 g
- cca 120 ks
- cca 60 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 35 g
- 13-15 min
160-180 °C
PROGRAM 2



Plundrové předkynuté – sladké

336851 CROISSANT MÁSLOVÝ *Détifrance*

- 65 g
- 100 ks
- cca 45 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 54 g
- 15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



336858 CROISSANT MÁSLOVÝ *La Lorraine*
Pečení je naše vášně

- 65 g
- 80 ks
- cca 45 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 54 g
- 15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



Jemné pečivo – plundrové předkynuté – sladké

336856

CROISSANT MÁSLOVÝ 24 %



- 80 g
- 70 ks
- cca 45 min
- pečící papír
- pečení s párou
- 70 g
- 15–18 min
180 °C

PROGRAM 2



335662

CROISSANT MÁSLOVÝ XXL

Délicrance
LES ÉCARTÉS DÉLICRANCE

- 90 g
- 80 ks
- cca 45 min
- pečící papír
- pečení s párou
- 77 g
- 15–18 min
180 °C

PROGRAM 2



350843

CROISSANT S MÁSLEM

La Lorraine
Péçeni je naše vášně

- 65 g
- 80 ks
- cca 45 min
- pečící papír
- pečení s párou
- 54 g
- 15–18 min
180 °C

PROGRAM 2



335661

MAXI CROISSANT S MÁSLEM

La Lorraine
Péçeni je naše vášně

- 90 g
- 60 ks
- cca 45 min
- pečící papír
- pečení s párou
- 75 g
- 15–18 min
180 °C

PROGRAM 2



335592

CROISSANT MÁSLOVÝ
S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

Délicrance
LES ÉCARTÉS DÉLICRANCE

- 90 g
- 48 ks
- cca 45 min
- pečící papír
- pečení s párou
- 77 g
- 15–18 min
180 °C

PROGRAM 2



336854 CROISSANT S LÍSKOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ A ČOKOLÁDOU

La Lorraine
Pečení je naše vášně

95 g
60 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
85 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335918 ROLKA ČOKOLÁDOVÁ MÁSLOVÁ

NEUHAUSER **Le Petit Français**

80 g
68 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
68 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



350846 ČOKOTWIST

La Lorraine
Pečení je naše vášně

90 g
60 ks
cca 30 min
pečicí papír
pečení s párou
72 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335703 ŠNEK SKOŘICOVÝ

Délicrance
LES CRÊPAGES COLLABORATION

90 g
60 ks
nerozmrazovat
pečicí papír
pečení s párou
77 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335705 ŠNEK S KRÉMEM S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ A ROZINKAMI

NEUHAUSER **Le Petit Français**

96 g
60 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
82 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335727 HŘEBEN MAKOVÝ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

120 g
40 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
105 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335728 HŘEBEN TVAROHOVÝ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

120 g
40 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
105 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335750 PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

95 g
48 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
81 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2

2 ks javorového sirupu
Dekorujeme po upečení



335786 KAPSA S TVAROHEM A MERUŇKOU

INTER
Eurospol

100 g
35 ks
cca 45 min
pečicí papír
pečení s párou
90 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335765 KOŠÍČEK MÁSLOVÝ S TVAROHEM A JAHODAMI

wolf
ButterBack

130 g
50 ks
cca 20 min
pečicí papír
pečení s párou
110 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



Jemné pečivo – plundrové předkynuté – sladké, slané

335764

**KOŠÍČEK MÁSLOVÝ S TVAROHEM
A MALINAMI**

wolf
ButterBack

-  130 g
-  50 ks
-  cca 20 min
-  pečící papír
-  pečení s párou
-  110 g
-  15–18 min
180 °C
PROGRAM 2



335766

**ROHLÍČEK MÁSLOVÝ S VANILKOVOU
NÁPLNÍ A ŠVÝCARSKOU
ČOKOLÁDOU**

wolf
ButterBack

-  125 g
-  50 ks
-  cca 20 min
-  pečící papír
-  pečení s párou
-  110 g
-  15–18 min
180 °C
PROGRAM 2



Plundrové předkynuté – mini

335688

CROISSANT MÁSLOVÝ 18 % MINI

NEUHAUSER
le petit français

-  25 g
-  160 ks
-  cca 30 min
-  pečící papír
-  21 g
-  13–15 min
180–190 °C
PROGRAM 4



335687

CROISSANT MÁSLOVÝ 23 % MINI

Délices
LAIT. EXQUISITE. COLLECTION.

-  25 g
-  160 ks
-  cca 30 min
-  pečící papír
-  21 g
-  13–15 min
180–190 °C
PROGRAM 4



335903

HOTELOVÉ MÁSLOVÉ PEČIVO MINI

Délices
LAIT. EXQUISITE. COLLECTION.

-  cca 29 g
-  120 ks
-  cca 30 min
-  pečící papír
-  22 g
-  13–15 min
180–190 °C
PROGRAM 4

40 ks mini croissant (25 g),
40 ks mini čokoládová rolka (30 g),
40 ks mini rozinkový šnek (30 g)



335670 **MINI MÁSLOVÉ CROISSANTY PLNĚNÉ MIX**
 55 ks croissantů meruňkových + 55 ks croissantů s kakao-lískooříškovou náplní + 55 ks croissantů pudinkových

BRIDÖR

- 40 g
- 165 ks
- cca 30 min
- pečicí papír
- 34 g
- 13-15 min
180-190 °C

PROGRAM 4



335684 **MINI MÁSLOVÝ CROISSANT S ČOKOLÁDOVO-OŘECHOVOU NÁPLNÍ**

Délicrance
THE EVERYDAY DELICIOUS

NOVINKA

- 40 g
- 120 ks
- cca 30 min
- pečicí papír
- 34 g
- 13-15 min
180-190 °C

PROGRAM 4




335907 **DÁNSKÝ MIX SLADKÉHO MINI PEČIVA**
 24 ks pletenec s pekanovými ořechy + 24 ks skořicový šnek + 24 ks jablečná rolka + 24 ks korunka s náplní vanilka + 24 ks korunka s náplní malina

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

- 40 g
- 120 ks
- nerozmrazovat
- pečicí papír
- 34 g
- 13-15 min
180-190 °C

PROGRAM 4



Plundrové předkynuté – slané

335685 **MIX SLANÝCH MINI CROISSANTŮ PLNĚNÝCH**
 48 ks mozzatella & račata + 48 ks ricotta & špenát + 48 ks sýrový

Délicrance
THE EVERYDAY DELICIOUS

NOVINKA

- 33 g
- 144 ks
- cca 30 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 28 g
- 15-18 min
180 °C

PROGRAM 4



335844 **MINI MIX SLANÝCH ŠNEKŮ**
 75 ks s pizza náplní + 75 ks se sýrem ementál + 75 ks s bazalkovým pestem a sýrem s česnekem

BRIDÖR

- 35 g
- 225 ks
- 30-45 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 29 g
- 15-18 min
180 °C

PROGRAM 4



335845 **MIDI SÝROVÝ ŠNEK MÁSLOVÝ**

wolf
ButterBack

- 105 g
- 60 ks
- cca 20 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 90 g
- 15-18 min
180 °C

PROGRAM 2



337751 **LOUHOVANÝ TROJHRÁNEK MÁSLOVÝ**

wolf
ButterBack

- 100 g
- 50 ks
- cca 20 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 85 g
- 15-18 min
180 °C

PROGRAM 2



336849 **CROISSANT VÍCEZRNNÝ MÁSLOVÝ**

Délicrance
THE EVERYDAY DELICIOUS

- 80 g
- 56 ks
- cca 60 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 72 g
- 15-18 min
180 °C

PROGRAM 2



336850 **MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM**

La Lorraine
Pečení je naše vášně

- 80 g
- 80 ks
- cca 45 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 65 g
- 15-18 min
180 °C

PROGRAM 2



Plundrové předkynuté slané, plně upečené



335674 MŘÍŽKA S PÁRKEM A LJUTENICÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

- 87 g
- 70 ks
- cca 30 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 72 g
- 15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335673 BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

- 95 g
- 60 ks
- cca 30 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 80 g
- 15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



335676 SNACK MADELAND SE ŠUNKOU

La Lorraine
Pečení je naše vášně

- 90 g
- 70 ks
- cca 30 min
- pečicí papír
- pečení s párou
- 75 g
- 15-18 min
180 °C
PROGRAM 2



301421 PIZZA VÝSEČ MARGHERITA

- 130 g
- 4 x 10 ks
- 125 g
- 5-7 min
190 °C
PROGRAM 8
- pečení s párou
- nerozmrazovat
- pečicí papír

301422 PIZZA VÝSEČ S KLOBÁSOU

- 150 g
- 4 x 10 ks
- 145 g
- 5-7 min
190 °C
PROGRAM 8
- pečení s párou
- nerozmrazovat
- pečicí papír

301423 PIZZA VÝSEČ SE ŠUNKOU A KUKUŘICÍ

- 150 g
- 4 x 10 ks
- 145 g
- 5-7 min
190 °C
PROGRAM 8
- pečení s párou
- nerozmrazovat
- pečicí papír

301425 PIZZA VÝSEČ S PEPPERONI

- 150 g
- 4 x 10 ks
- 145 g
- 5-7 min
190 °C
PROGRAM 8
- pečení s párou
- nerozmrazovat
- pečicí papír

NOVINKA

NOVINKA

NOVINKA

NOVINKA



Jemné pečivo – plně upečené


336859

MÁSLOVÝ CROISSANT PLNĚ UPEČENÝ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 55 g

 34 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




337002

MAKOVÝ KOLÁČ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




337004

TVAROHOVÝ KOLÁČ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




337006

POVIDLOVÝ KOLÁČ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




337033

KOLÁČ MIX

 75 g

 30 ks

 cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




335642

ŠÁTEČEK S NÁPLNÍ TVAROH – BORŮVKY

 80 g

 24 ks

 cca 60 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




335643

ŠÁTEČEK S NÁPLNÍ TVAROH – MERUŇKA

 80 g

 24 ks

 cca 60 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




336332

KOBLIHA MERUŇKA

 65 g

 60 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




336331

KOBLIHA JAHODA

 65 g

 60 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




336275

KOBLIHA S NUGÁTEM

 65 g

 60 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Jemné pečivo – plně upečené, donuty

336321

MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU
NÁPLNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 25 g

 105 ks

 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336322

MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 25 g

 105 ks

 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336326

MINI KOBLÍŽEK RŮŽOVÝ
S MALINOVOU NÁPLNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 25 g

 105 ks

 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




336327

MINI KOBLÍŽEK TMAVÝ
S KRÉMOVOU NÁPLNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 25 g

 105 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Donuty


336289

DONUT SKOŘICOVÝ
S JABLEČNOU NÁPLNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 65 g

 48 ks



 cca 60 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336258

DONUT S ČOKOLÁDOVOU
PŘÍCHUTÍ BALENÝLa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  56 g
-  60 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336259

DONUT S JAHODOVOU
PŘÍCHUTÍ BALENÝLa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  56 g
-  60 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336267

DONUT S JAHODOVOU
PŘÍCHUTÍLa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  56 g
-  60 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336287



DONUT S LÍSKOORÍŠKOVOU
NÁPLNÍLa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  71 g
-  48 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336266

DONUT S ČOKOLÁDOVOU
PŘÍCHUTÍLa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  55 g
-  60 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336263

DONUT S BAREVNÝM POSYPEM

La Lorraine
Pečení je naše vášně

-  57 g
-  60 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336303

MINI RŮŽOVÝ DONUT
S KYTIČKAMILa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  20 g
-  120 ks
-  cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

336304

MINI ČOKOLÁDOVÝ DONUT
S POSYPEMLa Lorraine
Pečení je naše vášně

-  20 g
-  120 ks
-  cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

337011

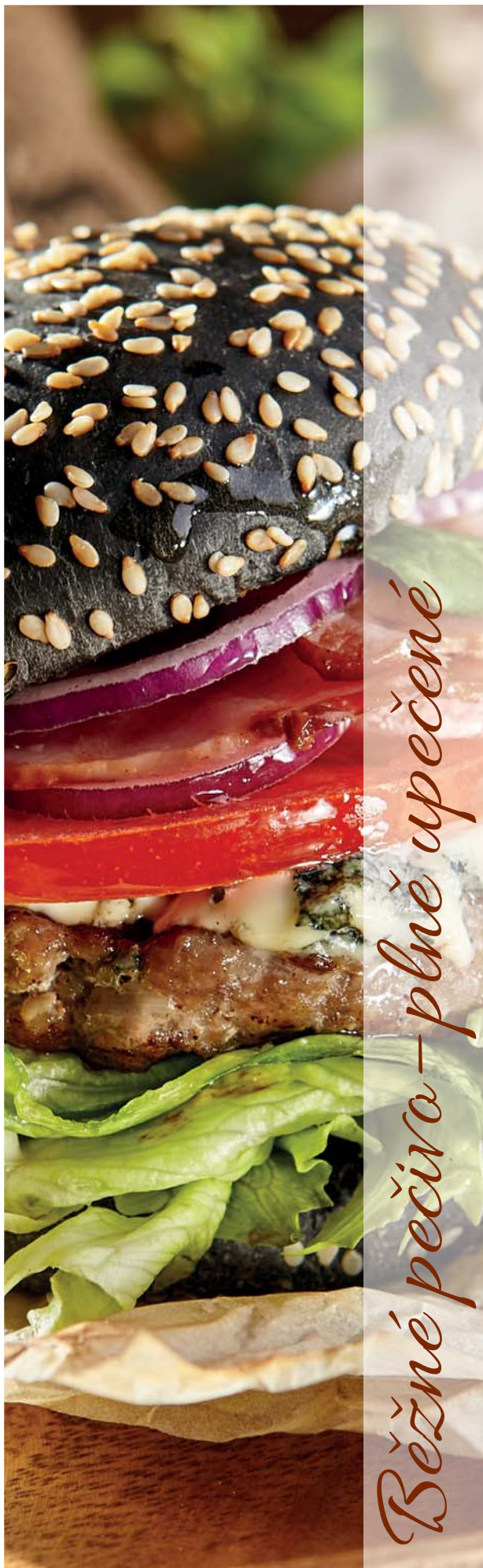
MINI KOLÁČKY MIX

(náplně: jablečná, maková, tvarohová, povidlová)



-  1000 g
-  cca 92 ks
-  cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Běžné pečivo – plně upečené

Běžné pečivo – plně upečené

337555

KAISERKA CEREÁLNÍ
KLASIK PEČENÁ

La Lorraine
Pečení je naše vášně



60 g



50 ks



cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



337517

BAGETKA SVĚTLÁ
KLASIK PEČENÁ

La Lorraine
Pečení je naše vášně



55 g



110 ks



cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



337518

FRANCOUZSKÁ BAGETA SVĚTLÁ
KLASIK PEČENÁ

La Lorraine
Pečení je naše vášně



120 g



55 ks



cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



337773

ROHLÍK ŽITNÝ S POSYPEM PEČENÝ



62 g



30 ks



cca 60 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



337671

BULKA ČERNÁ HAMBURGER
SEZAM VELKÁ

Planète Pain
Plus de saveurs et de plaisir



120g



50 ks



cca 40 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Ø
12 cm

337666 **BULKA SE SEMÍNKY VELKÁ HAMBURGER NEPŮLENÁ** 

 120 g
 40 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



 12 cm

337670 **BULKA BRIOCHE SEZAM VELKÁ** 

 120 g
 50 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



 12 cm

337652 **BULKA PŮLENÁ BRAMBOROVÁ MAXI HAMBURGER** 

 90 g
 24 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT
 doba rozmrazení v obalu: 4 h



 12 cm

337560 **BULKA PŮLENÁ PŠENIČNO-ŽITNÁ MAXI HAMBURGER** 

 89 g
 24 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT
 doba rozmrazení v obalu: 4 h



 12,5 cm

337658 **BULKA PŮLENÁ BRIOCHE MAXI HAMBURGER** 

 85 g
 24 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT
 doba rozmrazení v obalu: 4 h



 12 cm

337650 **BULKA PŮLENÁ BRIOCHE MAXI HAMBURGER** 

 90 g
 30 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



 12 cm

335801 **BULKA PŮLENÁ MAXI HAMBURGER NATURAL** 

 83 g
 24 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT
 doba rozmrazení v obalu: 4 h



 12,5 cm

337563 **MINI BRIOCHE PŘEDKROJENÁ** 

 30 g
 120 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



 7,5 cm

335804 **BULKA PŮLENÁ NATURAL HAMBURGER** 

 55 g
 48 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT
 doba rozmrazení v obalu: 4 h

NOVINKA



 10 cm

335805 **BULKA PŮLENÁ HAMBURGER SEZAM** 

 53 g
 48 ks
 cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



 10 cm

Běžné pečivo – plně upečené a kaiserky

337668

**BULKA PŮLENÁ HAMBURGER
SEZAM**



80 g

24 ks

cca 30 min

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**
doba rozmrazení
v obalu: 4 h



12,5 cm

335823

BULKA PŮLENÁ MEGA HAMBURGER



100 g

24 ks

cca 30 min

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**
doba rozmrazení
v obalu: 4 h



14 cm

335831

**FRANCOUZSKÁ HOT DOG
ROLKA DLABANÁ**



60 g

40 ks

cca 30 min

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**
doba rozmrazení
v obalu: 4 h
**DOPORUČUJEME
PŘÍPRAVU
V KONTAKTNÍM
GRILU**



19 cm

335836

FRANCOUZSKÁ HOT DOG ROLKA XXL



110 g

32 ks

cca 30 min

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**
doba rozmrazení
v obalu: 6 h
**DOPORUČUJEME
PŘÍPRAVU
V KONTAKTNÍM
GRILU**



22 cm

335837

**FRANCOUZSKÁ GRAHAMOVÁ
HOT DOG ROLKA DLABANÁ**



60 g

40 ks

cca 30 min

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**
doba rozmrazení
v obalu: 4 h
**DOPORUČUJEME
PŘÍPRAVU
V KONTAKTNÍM
GRILU**



19 cm

335807 HOT DOG ROLKA PŮLENÁ

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

60 g
54 ks
cca 30 min

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT
doba rozmrazení v obalu: 4 h



17 cm

337321 BAGEL LOUHOVANÝ SE SEZEMEM

ARYZTA
SERVING INSPIRATION

60 g
40 ks
cca 30 min

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



Ø 11 cm

335998 PRECLÍK ORIGINÁLNÍ

ARYZTA
SERVING INSPIRATION

85 g
50 ks
cca 30 min

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



337320 BAGEL SE SEZEMEM PEČENÝ

Délicrance
THE EVERYDAY DELICIOUS

85 g
50 ks
cca 30 min

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA

NÁŠ TIP:
PEČTE 5 MINUT PŘI 180 °C



Ø 12 cm

Běžné pečivo – kaiserky

335955 KAISERKA SE ZLATÝM LNEM

BAGETIER

60 g
90 ks
cca 20 min
pečení s párou
55 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335931 KAISERKA NATURAL

BAGETIER

60 g
90 ks
cca 20 min
pečení s párou
55 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335979 KAISERKA SE SPECIÁLNÍM POSYPEM

BAGETIER

60 g
90 ks
cca 20 min
pečení s párou
55 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335978 KAISERKA MAKOVÁ

BAGETIER

60 g
90 ks
cca 20 min
pečení s párou
55 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



337552 ANGLICKÁ KAISERKA

La Lorraine
Pečení je naše vášně

86 g
80 ks
cca 20 min
pečení s párou
76 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335937 KAISERKA CEREÁLNÍ

BAGETIER

60 g
90 ks
cca 20 min
pečení s párou
56 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



Běžné pečivo

Běžné pečivo

337512 **SEDMIZRNNÝ ROHLÍK**

La Lorraine
Pečení je naše vášně

-  65 g
 -  80 ks
 -  20 min
 -  pečení s párou
 -  60 g
 -  7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



337506 **TMAVÝ ROHLÍK CÍSAŘSKÝ SEMÍNKOVÝ**



-  95 g
 -  36 ks
 -  120 min
 -  pečicí papír
 -  pečení s párou
6 min
 -  85 g
 -  14-16 min
160-190 °C
- PROGRAM 5**



 PŘED PEČENÍM NĚKOLIKRÁT OROSTE
VODOU A DEKORUJTE SMĚSÍ SŮL-KMÍN

335821 **ROHLÍK CÍSAŘSKÝ**



-  95 g
 -  36 ks
 -  120 min
 -  pečicí papír
 -  pečení s párou
6 min
 -  85 g
 -  14-16 min
160-190 °C
- PROGRAM 5**



 PŘED PEČENÍM NĚKOLIKRÁT OROSTE
VODOU A DEKORUJTE SMĚSÍ SŮL-KMÍN

336802 **DALAMÁNEK**

ProFrost

-  100 g
 -  60 ks
 -  cca 20 min
 -  pečení s párou
 -  90 g
 -  9-11 min
210 °C
- PROGRAM 7**



336803 **RAŽENKA S PODMÁSLÍM**

ProFrost

-  70 g
 -  70 ks
 -  cca 20 min
 -  pečení s párou
 -  63 g
 -  7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**

NOVINKA



336804 **RAŽENKA S NATURAL S POSYPEM**

ProFrost

-  70 g
 -  70 ks
 -  cca 20 min
 -  pečení s párou
 -  63 g
 -  7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**

NOVINKA



337752 BAVORSKÝ LOUHOVANÝ ROHLÍK S NÁKROJI **wolf ButterBack**

NOVINKA


- 100 g
- 80 ks
- 30 min
- pečicí papír
- 85 g
- 12-14 min
180 °C
- PROGRAM 4**

 PŘED PEČENÍM DEKORUJTE SOLÍ



335890 VESNICKÝ BOCHÁNEK TMAVÝ **INTER Europol**

- 110 g
- 50 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 100 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



335941 DÝŇOVÁ BULKA **INTER Europol**

- 60 g
- 120 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 55 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



335917 VELKÁ BULKA DÝŇOVÁ SE SYREM **INTER Europol**

- 125 g
- 70 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 112 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



335987 BULKA Z KAMENNÉ PECE SE SLUNEČNÍCÍ **ProFrost**

- 70 g
- 100 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 63 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



335910 CIABATTA SENDVIČ **Planète Pain**

- 100 g
- 60 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 90 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



335913 CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY **La Lorraine**
Pécerie je naše vášně

- 130 g
- 50 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 120 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



335914 CIABATTA VELKÁ **INTER Europol**

- 300 g
- 25 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 270 g
- 9-11 min
210 °C
- PROGRAM 7**



335983 TRIANGL MULTICEREÁLNÍ TMAVÝ **Planète Pain**

- 110 g
- 60 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 100 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**



337502 TOSKÁNSKÁ BAGETA **La Lorraine**
Pécerie je naše vášně

- 80 g
- 70 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 70 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1**





Běžné pečivo, bagety

337101

BABIČINY SLANÉ ROHLÍČKY MIX

30 x (natural, světlé + posyp, tmavé + posyp)



45 g

90 ks

cca 20 min

pečení s párou

41 g

5-7 min
190-200 °C
PROGRAM 1

MINI PEČIVO



335901

FRANCOUZSKÉ MINI BULKY MIX

3 x 40 ks (cereální, celozrnné, natural bulky)



35 g

120 ks

cca 20 min

pečení s párou

32 g

5-7 min
190-200 °C
PROGRAM 1

MINI PEČIVO



335934

KAISERKY MINI MIX

4 x 25 ks (sezam, natural, maková, celozrnná)



35 g

100 ks

cca 20 min

pečení s párou

32 g

5-7 min
190-200 °C
PROGRAM 1

MINI PEČIVO



Běžné pečivo - bagety

335994

BAGETKA SVĚTLÁ



55 g

110 ks

cca 20 min

pečení s párou

50 g

7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



12 cm

335991

BAGETKA TMAVÁ



55 g

100 ks

cca 20 min

pečení s párou

50 g

7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



12 cm

337511 BAGETA SNÍDAŇOVÁ MALÁ

INTER
Europol

80 g
90 ks
cca 30 min
pečení s párou
72 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1

13 cm



335962 BAGETA SVĚTLÁ MALÁ

Planète Pain
Pain d'artisan de France

90 g
70 ks
cca 20 min
pečení s párou
83 g
7-10 min
210 °C
PROGRAM 1

19 cm



337508 BAGETA SE ZAPEČENOU CIBULKOU

Planète Pain
Pain d'artisan de France

140 g
50 ks
cca 20 min
pečení s párou
126 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

20 cm



335969 BAGETA SVĚTLÁ STŘEDNÍ

Planète Pain
Pain d'artisan de France

140 g
50 ks
cca 20 min
pečení s párou
126 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

28 cm



335967 BAGETA FRANCOUZSKÁ STŘEDNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vězení

120 g
55 ks
cca 20 min
pečení s párou
110 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

27 cm



337505 BAGETA FRANCOUZSKÁ SVĚTLÁ STŘEDNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vězení

140 g
80 ks
cca 20 min
pečení s párou
125 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

28 cm



335966 BAGETA TMAVÁ STŘEDNÍ

Planète Pain
Pain d'artisan de France

140 g
50 ks
cca 20 min
pečení s párou
126 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

28 cm



350845 KORN BAGETA STŘEDNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vězení

125 g
55 ks
cca 20 min
pečení s párou
115 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

28 cm



335943 KORN BAGETA FITNESS

INTER
Europol

150 g
60 ks
cca 20 min
pečení s párou
135 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

28 cm



335988 BAGETA SEDLÁČKÁ STŘEDNÍ

ProFrost

120 g
50 ks
cca 20 min
pečení s párou
108 g
9-11 min
210 °C
PROGRAM 7

20 cm



Běžné pečivo – bagety, paniní


337503


BAGETA RUSTIKÁLNÍ S POHANKOU

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 130 g

 40 ks

 cca 20 min

 pečení s párou

 120 g

 7-10 min
210 °C
PROGRAM 1




337513

BAGETA BRAMBOROVÁ
RUSTIKÁLNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 130 g

 40 ks

 cca 20 min

 pečení s párou

 120 g

 7-10 min
210 °C
PROGRAM 1




337514

DŘEVORUBECKÁ BAGETA STŘEDNÍ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 160 g

 40 ks

 cca 20 min

 pečení s párou

 150 g

 7-10 min
210 °C
PROGRAM 1




335960

BAGETA SVĚTLÁ VELKÁ

NEUHAUSER
le petit français

 250 g

 35 ks

 cca 20 min

 pečení s párou

 230 g

 7-10 min
210 °C
PROGRAM 1




337313

BAGETA S ČESNEKEM PŘEDKRÁJENÁ

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

 175 g

 30 ks

 cca 20 min

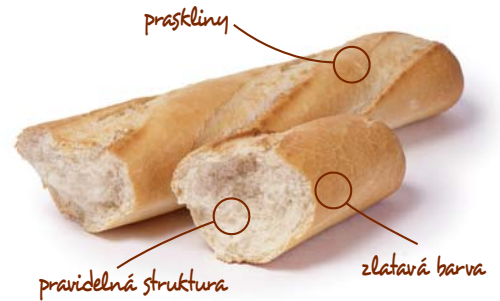
 pečení s párou

 160 g

 7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



Porovnání baget z naší nabídky



335971 PANINI NATURAL

Planète Pain
Produit de boulangerie de France

- 110 g
- 60 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 100 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1

23 cm

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

337307 PŘEDGRILOVANÉ PANINI

La Lorraine
Pečení je naše vášně

- 110 g
- 60 ks
- cca 30 min
- pečení s párou
- 100 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1

23 cm

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

337351 PANINI PLNĚNÉ KUŘECÍM MASEM, SÝREM A RAJČATY

- 175 g
- 12 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 160 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1

BALENO PO 1 KS

23 cm

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

337350 PANINI PLNĚNÉ SLANINOU A SÝREM EIDAM

- 159 g
- 12 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 145 g
- 7-10 min
210 °C
- PROGRAM 1

BALENO PO 1 KS

23 cm

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

Bezlepkové pečivo

335895 BEZLEPKOVÉ CHLEBY KRÁJENÉ
(2 x Iněný, 2 x slunečnicový)

Pekárení Harmonia
pro lepší život bez lepek

- 500 g
- 4 ks
- cca 30 min

BEZ LEPKU

PLNĚ UPEČENÝ VÝROBEK

335347 BEZLEPKOVÁ BAGETA MALÁ

Pekárení Harmonia
pro lepší život bez lepek

- 60 g
- 30 ks
- cca 30 min
- 55 g
- 4-5 min
cca 210 °C
do měkka
- 6 x pečicí sáček

BEZ LEPKU



Chléb, tortilly

Chléb


335886

CHLĚB VÍCEZRNNÝ

INTER
Europol

 350 g

 24 ks

 cca 60 min

 pečení s párou

 330 g

 9-11 min
210 °C
PROGRAM 7




335881

DŘEVORUBECKÝ CHLĚB

INTER
Europol

 400 g

 25 ks

 cca 60 min

 pečení s párou

 385 g

 9-11 min
210 °C
PROGRAM 7




335809

CHLĚB S KMÍNEM

INTER
Europol

 400 g

 30 ks

 cca 60 min

 pečení s párou

 385 g

 9-11 min
210 °C
PROGRAM 7




335948


CHLĚB FARMÁŘSKÝ

INTER
Europol

 410 g

 24 ks

 cca 60 min

 pečení s párou

 385 g

 9-11 min
210 °C
PROGRAM 7



336884

SELSKÝ CHLĚB S KVASEM

La Lorraine
Pečení je naše vášně

-  450 g
-  14 ks
-  cca 60 min
-  pečení s párou
-  405 g
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7



335878

KULATÝ CHLĚB S NÁŘEZY

INTER
Europol

-  500 g
-  16 ks
-  cca 60 min
-  pečení s párou
-  480 g
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7



336881

KMÍNOVÝ CHLĚB
Z KAMENNÉ PECE

ProFrost

-  600 g
-  12 ks
-  cca 60 min
-  pečení s párou
-  550 g
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7



611413

CHLĚB KONZUMNÍ S KMÍNEM

Penam

-  500 g
-  7 ks
-  450 g
-  pečení s párou
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7




VHODNÝ
K DOPEČENÍ DOMA

336205

PITA CHLĚB CLASSIC

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

-  80 g
-  96 ks
-  cca 30 min

PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK



336208

PITA CHLĚB KULATÝ VELKÝ

Planète Pain

-  120 g
-  40 ks
-  cca 60 min

PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK



335450

TORTILLA PŠENIČNÁ

ARYZTA
SERVING INSPIRATION

-  18 x 90 g
-  8 bal.
-  cca 30 min

PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK






Ø
30 cm

335455

TORTILLA PŠENIČNÁ

ARYZTA
SERVING INSPIRATION

-  18 x 64 g
-  8 bal.
-  cca 30 min

PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK



Ø
25 cm

642088

TORTILLA PŠENIČNÁ

ARYZTA
SERVING INSPIRATION

-  18 x 90 g
-  8 bal.
- 

PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK



Ø
30 cm

642089

TORTILLA PŠENIČNÁ

ARYZTA
SERVING INSPIRATION

-  18 x 62 g
-  8 bal.
- 

PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK



Ø
25 cm

Trvanlivé pečivo

650711 **BULKY SEZAM MAXI HAMBURGER**



4 x 82 g
7 bal




12 cm

650702 **BULKY BOSTON HAMBURGER LEN & SEZAM**



4 x 81 g
7 bal




12 cm

650501 **ITALSKÁ BÁBOVKA JOGURTOVÁ**



400 g
6 ks




650502 **ITALSKÁ BÁBOVKA MRAMOROVÁ**



400 g
6 ks




650503 **ITALSKÁ BÁBOVKA CITRONOVÁ**



400 g
6 ks




650511 **TRECCIA ITALSKÁ KRÉM ČOKOLÁDA**



300 g
6 ks




650513 **ITALSKÁ ROLÁDA BÍLÁ ČOKOLÁDA**



300 g
5 ks




650512 **ITALSKÁ ROLÁDA CAPPUCCINO**



300 g
5 ks




650008 **PERNÍK ŠVESTKOVÝ**

60 g
36 ks




650009 **PERNÍK NA STROUHÁNÍ**

120 g
25 ks




611406 TOUSTOVÝ CHLĚB SVĚTLÝ 

 400 g
 8 ks




611403 TOUSTOVÝ CHLĚB SEMOLINOVÝ S OLIVOVÝM OLEJEM

 400 g
 8 ks






611408 TOUSTOVÝ CHLĚB CEREÁLNÍ TMAVÝ

 400 g
 8 ks






611422 TOUSTOVÝ CHLĚB AMERIKA 

 550 g
 9 ks




611423 TOUSTOVÝ CHLĚB AMERIKA TMAVÝ

 600 g
 9 ks




611426 CHLĚB TOUSTOVÝ „AMERICAN TEXAS“

 400 g
 10 ks







611416 TOUSTÍS SVĚTLÝ (SNÍDAŇOVÁ BULKA) 

 50 g
 8 x 6 ks




611401 TRAMEZZINI BIANCHI (CHLĚB SVĚTLÝ) 

 1 kg
 1 ks (10 plátů, velikost plátu: 50 x 10 x 1 cm)







611361 MLÉČNÉ HOUSTIČKY NUVOLATTE 

 400 g
 7 ks




650205 PÍŠKOTY NA TIRAMISU (SAVOIARDI)

 200 g
 15 ks






Darty

336415

SACHER

1000 g

1 ks

6-7 hod
v chladniče

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336366

PANNACOTTA JAHODOVÝ
DORT KOPULE

1500 g

1 ks

6-7 hod
v chladniče

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336459

KITKAT ZDOBENÝ DORT

CrossLife

1500 g

1 ks

12 porcí

9 hod
v chladniče

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA



336573

CHEESECAKE MAKOVÝ

CrossLife

1300 g

1 ks

12 porcí

10 hod
v chladniče

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336563

KOKOSOVÝ DORT S MANGEM

CrossLife

1200 g

1 ks

12 porcí

9 hod
v chladniče

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA



336577

PISTÁCIOVÝ CHEESECAKE

CrossLafe

-  1200 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336568

TVAROHOVÝ DORT S MALINAMI

CrossLafe

-  1500 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336562

CHEESECAKE S BÍLOU ČOKOLÁDOU A KARAMELEM

CrossLafe

-  1400 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT






NOVINKA

336456

CHARLESTON ČOKOLÁDOVÉ ŘEZY

CrossLafe

-  1200 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336250

JABLEČNÝ DORT GOURMET

PFALZGRAF

-  2250 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336566

CHEESECAKE S BORŮVKAMI

PFALZGRAF

-  1700 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336581

MALINOVÝ SMETANOVÝ DORT ŘEZY

PFALZGRAF

-  2500 g
-  1 ks
-  20 porcí
-  12 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336583

JAHODOVÝ SMETANOVÝ DORT ŘEZY

PFALZGRAF

-  2900 g
-  1 ks
-  20 porcí
-  12 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336220

MAKOVÝ KOLÁČ S MÁSLOVOU DROBENKOU

PFALZGRAF

-  1700 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336444

BROWNIE ŘEZY S ČOKOLÁDOVÝMI BOBY

Dortie's

-  2600 g
-  1 ks
-  24 porcí
-  12 hod v chladniče

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT





336585

**TVAROHOVÝ DORT SE SLANÝM
KARAMELEM**

-  1600 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce





STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Dortie's
BY GREAT BAKERY

336570

**AMERICAN CHEESECAKE
- TVAROHOVÝ DORT**

-  1600 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce





STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Dortie's
BY GREAT BAKERY

336561

**CHEESECAKE KOOKI (NEPEČENÝ - SUŠENKOVÝ
KORPUS)**

-  1600 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT


NOVINKA



Dortie's
BY GREAT BAKERY

336565

RED VELVET JAHODOVÝ DORT

-  1800 g
-  1 ks
-  14 porcí
-  12 hod v chladničce





STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Dortie's
BY GREAT BAKERY

336579

**CARROT CAKE - MRKVOVÝ DORT
S OŘECHY**

-  2500 g
-  1 ks
-  14 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Dortie's
BY GREAT BAKERY

336572

ČOKOLÁDOVÝ DORT

-  1400 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Dortie's
BY SWISS DELIGHT

336575

DUO ČOKOLÁDOVÝ DORT

-  1100 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Dortie's
BY SWISS DELIGHT

336580

KRÁLOVSKÝ OŘECHOVÝ DORT

-  1270 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Dortie's
BY SWISS DELIGHT

336173

JAHODOVÝ CHEESECAKE

-  1450 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  9 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Erlenbacher
Pastries & Cakes since 1873

336177

ČOKOLÁDOVO-MALINOVÝ KOLÁČ

-  1200 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  11-12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Erlenbacher
Pastries & Cakes since 1873

336170

KAKAOVÉ ŘEZY S TŘEŠŇEMI, VIŠŇEMI A KŘUPINKAMI





-  2100 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod při pokojové teplotě

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Erlenbacher
Pastries & Cakes since 1873

336187

MEDOVNÍK ORIGINAL BEZ LEPKU

-  1600 g
-  1 ks
-  16 porcí
-  4 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Medovník
Original

336184

MEDOVNÍK ORIGINAL KLASIK

-  1600 g
-  1 ks
-  16 porcí
-  4 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Medovník
OriginalJEDINÝ ORIGINAL
MEDOVNÍK

336439

ČOKOLÁDOVÝ DORT S MALINAMI

-  1200 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



L'Chefs

336457

KARAMELOVÝ DORT S DATLEMI

-  1200 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



L'Chefs



Darty, Kaláče

336740


**DEN A NOC ČOKOLÁDOVÝ
SMETANOVÝ DORT**



 1350 g

 1 ks

 14 porcí

 4 hod
v chladničce

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336593


TRIPLE ČOKOLÁDOVÝ DORT



 1320 g

 4 ks

 12 porcí

 9 hod
v chladničce

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336599


**PEKANOVÝ DORT
S KARAMELEM**



 1570 g

 4 ks

 12 porcí

 9 hod
v chladničce

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**




336351

TVAROHOVÝ DORT

 1250 g

 1 ks

 6 hod
v chladničce

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336500

JAHODOVÉ ŘEZY S PODMÁSLÍM A SMETANOU

Erlenbacher
Passion & Cakes since 1979

-  2000 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  12 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336172

BROWNIES MALINOVÉ ŘEZY

Erlenbacher
Passion & Cakes since 1979

-  1050 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  6 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Koláče

336215

ČOKOLÁDOVÉ VIŠŇOVÉ SMETANOVÉ ŘEZY DUNAJSKÉ VLNY

PFALZGRAF

-  1950 g
-  1 ks
-  20 porcí
-  12 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336223

CITRONOVÉ ŘEZY

PFALZGRAF

-  1400 g
-  1 ks
-  24 porcí
-  12 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336224

ČOKOLÁDOVÉ ŘEZY

PFALZGRAF

-  1400 g
-  1 ks
-  24 porcí
-  12 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336218

ŠVARCVALDSKÝ KOLÁČ KRÁJENÝ

PFALZGRAF

-  2250 g
-  1 ks
-  20 porcí
-  6 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336222

ŠVESTKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

PFALZGRAF

-  2600 g
-  1 ks
-  20 porcí
-  6 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336216

MAKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

PFALZGRAF

-  2800 g
-  1 ks
-  20 porcí
-  6 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Koláče, italské a ostatní dezerty

336433

JEMNÝ JABLEČNÝ KOLÁČ (VEGAN)

Erlenbacher
Pastries & Cakes since 1879

- 2250 g
- 1 ks
- 12 porcí
- 9 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336594

JABLEČNÝ KOLÁČ S KARAMELEM

Vandemoortele
shaping a tasty future

- 1800 g
- 4 ks
- 12 porcí
- 9 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



Italské dezerty

336763

TIRAMISU BIG

La Bonatella

- 1800 g
- 1 ks
- 4 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336761

ITALSKÉ TIRAMISU SAVOIARDI PORCE

La Bonatella

- 100 g
- 10 ks
- 1-2 hod v chladničce

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



Ostatní dezerty

335530

JABLEČNÝ ŠTRÚDL PORCE

100 g

40 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



340350

KŘEHKÝ JABLEČNÝ ZÁVIN
Z LISTOVÉHO TĚSTA

80 g

25 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336766

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT

110 g

27 ks

Mikrovltná trouba
800 W 30–40 sec.
Trouba 7–10 min
200 °C



336249

MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ

3 x 60 ks (čokoládové, vanilkové a vanilkové
s kousky čokolády)

15 g

180 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



La Lorraine
Pečení je naše vášně

NOVINKA

336243

MUFFIN BORŮVKOVÝ

120 g

18 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



350803

MUFFIN ČOKOLÁDOVÝ

110 g

18 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336246

MUFFIN S ČOKOLÁDOU

70 g

50 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



La Lorraine
Pečení je naše vášně

336780

DORTÍKY OD MAMINKY MIX

3 ks malinovo-rebarborové, 3 ks mangové,
3 ks karamelovo-arašídové

100 g

9 ks

2 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Pečárna
Harmonia
pro lepší život bez lepek

336136

MINI VĚTRNÍČKY SMETANOVÉ

14,5 g

135 ks

cca 1,5 hod

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336138

MINI VĚTRNÍČKY ČOKOLÁDOVÉ

14,5 g

135 ks

cca 1,5 hod

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Palačinky, lívance a vafle

335105

PALAČINKY

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

 60 g
 40 ks



Ø
18 cm

335110

PALAČINKY

Vitana

 60 g
 100 ks



Ø
18 cm

335114

LÍVANCE AMERICKÉ PREMIUM

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

 40 g
 80 ks



Ø
10 cm

340080

JIHOČESKÉ KYNUTÉ LÍVANCE

**JIHOČESKÉ
KYNUTÉ
OK OPEČENÍ**

 50 g
 10 x 250 g

BALENO PO 5 KS



340340

LÍVANCE

 40 g
 150 ks



Ø
7 cm

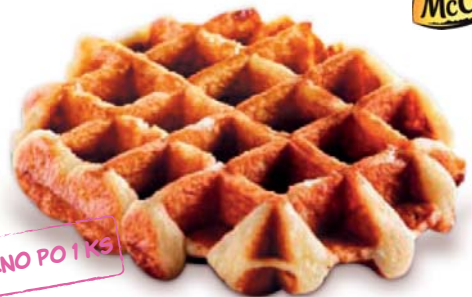
452661

MC CAIN LIEGE SUGAR WAFLES

McCain

 90 g
 24 ks

BALENO PO 1 KS



452660











MINI BRUSELSKÉ WAFFLE

McCain

 40 g
 108 ks



VYSVĚTLIVKY:

-  hmotnost zmrazeného výrobku
-  hmotnost
-  počet kusů v balení
-  doba rozmrazování / kynutí
-  pečící papír
-  pečení s párou
-  hmotnost po upečení
-  čas, teplota a program pečení
-  nerozmrazovat
-  suché zboží

Postupy pečení doporučené společností Bidfood CZ jsou vytvořeny pro pec Unox Arianna na 4 plechy. Mohou se proto lišit od receptur uváděných na etiketě a od způsobu pečení v jiných a větších zařízeních. V případě dotazů kontaktujte svého specialistu pro prodej pečiva - viz mapa a kontakty níže.

Zákaznické centrum Bidfood Czech Republic

Příjem objednávek pro maloobchod

414 113 401

E-mail: callcentrum@bidfood.cz

SPECIALISTÉ PRO PRODEJ PEČIVA



Stanislav Uxa

stanislav.uxa@bidfood.cz

tel.: 775 284 263

Alexandr Schwarz

alexandr.schwarz@bidfood.cz

tel.: 739 610 902

Miroslav Pour

miroslav.pour@bidfood.cz

tel.: 602 358 490

David Trník

david.trnik@bidfood.cz

tel.: 603 712 726

Petr Hofman

petr.hofman@bidfood.cz

tel.: 774 623 844

Tibor Kántor

tibor.kantor@bidfood.cz

tel.: 722 256 343

Tomáš Vrábel

tomas.vrabel@bidfood.cz

tel.: 737 767 036

Příjem objednávek pro gastronomii

Čechy Sever: 414 113 414

Praha + Čechy Jih: 414 113 444

Morava: 414 113 415

E-mail: zakaznickecentrum@bidfood.cz

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu

mujBidfood.cz

www.bidfood.cz



 Bidfood