



PEČIVO

SLANÉ A SLADKÉ PEČIVO, DEZERTY

KATALOG 2024





Obsah

KATALOG PEČIVA

Úvod a vysvětlivky	2
Chléb a chlebové placky	3-7
Ciabatty a bagety	8-13
Bulky a panini	14-17
Snacky a slané pečivo	18-21
Mini pečivo (slané i sladké)	22-25
Bezlepkové pečivo slané	26-29
Croissanty a sladké pečivo	30-35
Bezlepkové pečivo sladké	36-37
Dezerty, dorty a řezy	38-44

Vážení zákazníci,

v nabídce naleznete **předpečené pečivo**, které vyžaduje krátké dopečení v peci. Dále **pečivo určené k celkovému dopečení**, které je dodáváno ve formě syrového těsta a je nutné výrobek dopéct v peci po delší dobu. **Plně dopečené výrobky** jsou ihned po rozmražení určeny ke konzumaci, ale pro vylepšení křupavosti můžete výrobek na krátký okamžik prohřát v peci. **Pečivo k rozmražení** je připraveno ke konzumaci ihned po rozmražení. A rovněž naleznete **balené pečivo**, které je určeno k okamžité konzumaci.

DOPORUČENÍ

Pokyny uvedené u výrobků mají pouze informativní charakter. Teplota či doba pečení se může měnit v závislosti na použité technologii.

Pokud se výrobek musí rozmrazit, jedná se o rozmražení při pokojové teplotě 20-22°C, pokud není uvedeno jinak. Výrobky, které doporučují použití páry v pečícím postupu, doporučujeme použít páru na začátku pečení.

VYSVĚTLIVKY



hmotnost produktu při dodání



počet kusů v kartonu



doba rozmražení



teplota pečení



doba pečení



plně dopečený produkt



počet kusů u krájených dortů/řezů



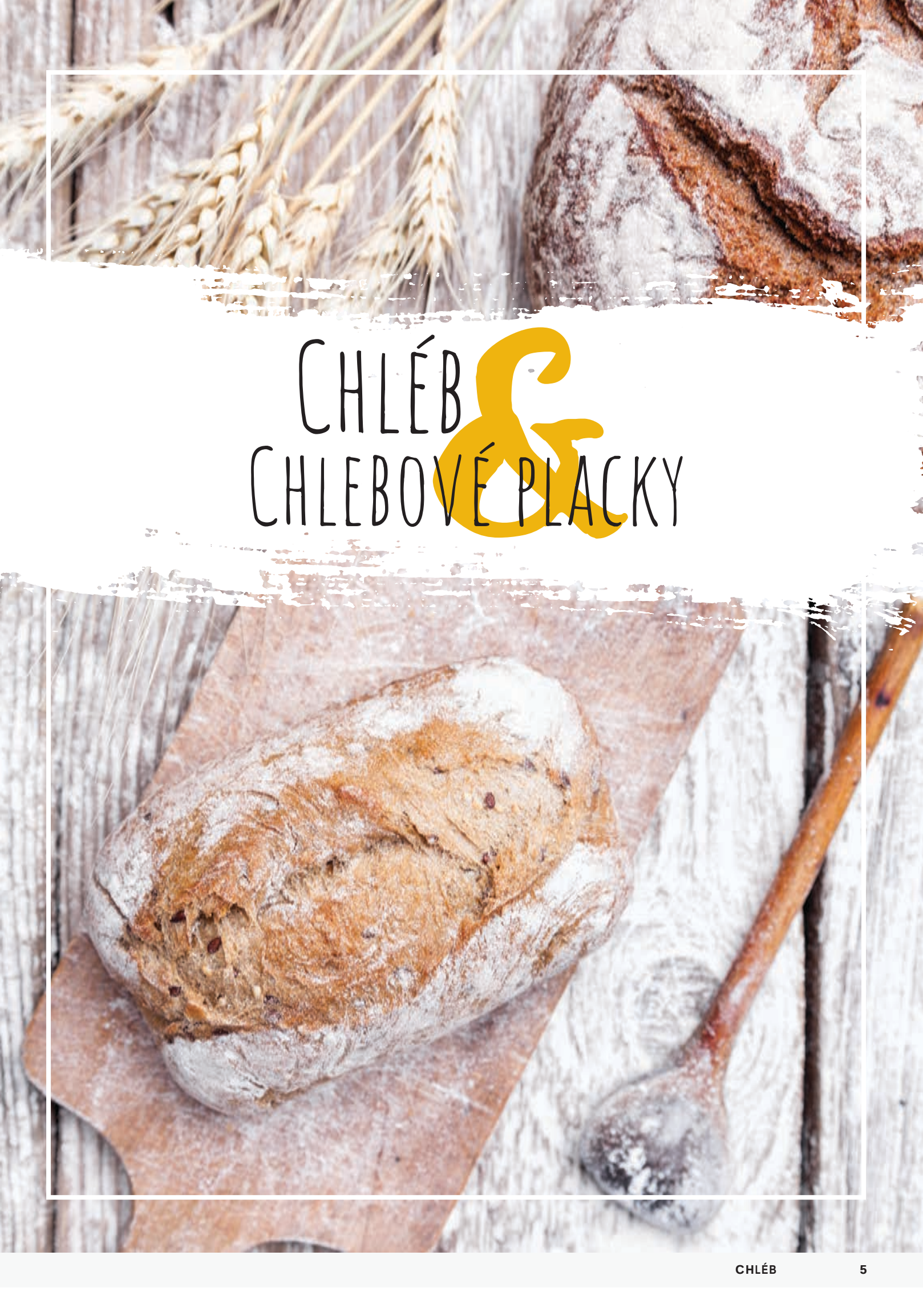
bez lepku



bio produkt



bez laktózy



CHLÉB & CHLEBOVÉ PLACKY

49616100

CHLÉB PITA CLASSIC

pšeničný pita chléb



44090462

CHLEBÁNEK VENEZIA SVĚTLÝ

pšenično-žitný chléb,
bohatý na vlákninu



49616138

CHLÉB KEBAB SVĚTLÝ

pšeničný chleba, zcela dopečený



44090461

CHLEBÁNEK VENEZIA TMAVÝ

pšenično-žitný chléb, bohatý na vlákninu



49616026

CHLÉB TRAMEZZINO

sendvičový bílý italský chléb bez kůrky,
pro přípravu rolek, chuťovek, sendvičů apod.



44090556

CHLÉB TOASTOVÝ TMAVÝ

světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru, 18 plátků



44090555

CHLÉB TOASTOVÝ SVĚTLÝ

světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru,
18 plátků



49616202

CHLÉB VÍCEZRNNÝ TMAVÝ

chléb pšenično-žitný s ovesnými vločkami



420 G



16



60 MIN



210°C



8-10 MIN

49616160

CHLÉB KMÍNOVÝ

tradiční kulatý chléb s pšeničnou a žitnou moukou, ochucený kmínem



500 G



6



120 MIN



220°C



7-8 MIN

49616170

CHLÉB SELSKÝ S KVÁSKEM

chléb pšenično-žitný, předpečený, zmrazený



450 G



14



45 MIN



190°C



10-12 MIN

49616161

CHLÉB CEREÁLNÍ

chléb vícezrnný s pšeničnými otrubami, lněným semínkem a slunečnicí, posyp sezamem



420 G



18



60 MIN



200°C



8-10 MIN

44090563

CHLÉB SE SLUNEČNICÍ

chléb pšenično-žitný se slunečnicovými semínky uvnitř i na povrchu



420 G



18



60 MIN



200°C



8-10 MIN

44090561

CHLÉB ŘEMESLNÝ S KVÁSKEM

chléb kulatého tvaru s pšeničnou, žitnou a grahamovou moukou, s obsahem pšeničného kvasu



450 G



14



45 MIN



190°C



10-12 MIN

49616162

CHLÉB NEAPOLSKÝ

chléb pšenično-žitný s křupavou kůrkou, zdobený šikmými řezy, s žitným kvasem



420 G



18



60 MIN



200°C



8-10 MIN

49616158

CHLÉB FARMÁŘSKÝ

tmavý pšenično-žitný chléb s žitným kvasem, obohacený o cereálie a semínka



420 G



15



60 MIN



200°C



8-10 MIN



49800110

CHLÉB TOUSTIS TMAVÝ

toustis neboli English muffin je ideální na opékání



300 g



49800090

CHLÉB TOASTOVÝ MÁSLOVÝ

jemný máslový toastový chléb, určený k okamžité konzumaci



500 g



49800111

CHLÉB TOUSTIS SVĚTLÝ

toustis neboli English muffin je ideální na opékání



300 g



49800122

CHLÉB TOASTOVÝ PROTEINOVÝ

chléb s vysokým obsahem bílkovin a vlákniny, obohacený o lněná a slunečnicová semínka



240 g



80001149

FLADENBROT CHLEBOVÁ PLACKA

chutný turecký chléb z pšeničné mouky, k dopečení



400 g



220°C



5-8 MIN

79999934

CHLÉB TOASTOVÝ TMAVÝ

plně dopečený toastový chléb z pšeničné mouky



500 g



79999935

CHLÉB TOASTOVÝ SVĚTLÝ

plně dopečený toastový chléb
z pšeničné mouky



80001144

CHLÉB HAFERHERZ

vícezrný chléb s vysokým
obsahem vlákniny, 30 %
ovesných vloček, bez mouky
a droždí



49800018

CHLÉB SANDWICH SVĚTLÝ

plně dopečený toastový chléb
z pšeničné mouky



80001143

CHLÉB CELOZRNNÝ SLUNEČNICOVÝ

celozrnný chléb se slunečnicovými
semínky, plně dopečený



49800021

CHLÉB SANDWICH CELOZRNNÝ

plně dopečený toastový chléb
z pšeničné mouky



80001147

CHLÉB ŽITNÝ CELOZRNNÝ

žitný celozrnný chléb s přírodním
kváskem, plně dopečený



80001146

CHLÉB ŠPALDOVÝ

krájený plně dopečený chléb ze špaldové a vícezrnné mouky



80001148

CHLÉB ŽITNÝ TMAVÝ

žitný tmavý chléb, plně dopečený





CIABATTY & BAGETY



49616043

CIABATTA S OLIVAMI

středně velká ciabatta s kouskami černých oliv



90 G



70



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616190

CIABATTA JUNIOR

středně velká ciabatta s kůrkou



500 G



6



20 MIN



220°C



7-8 MIN

49616070

CIABATTA VENKOVSKÁ

ciabatta s aromatickým kořením a olivovým olejem



130 G



50



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616189

CIABATTA MAXI

velká pšeničná ciabatta s kůrkou



250 G



24



20 MIN



200°C



7-9 MIN

49616187

CIABATTA NATURAL

mini světlá ciabatta s kůrkou



60 G



18



60 MIN



200°C



8-10 MIN

44090589

CIABATTA

středně velká ciabatta s kůrkou



110 G



55



15 MIN



200°C



14-16 MIN

49616317

CIABATTA S RAJČATY

mini ciabatta se sušenými rajčaty a bylinkami



420 G



18



60 MIN



200°C



8-10 MIN

44090427

CIABATTA K DOPEČENÍ 8 KS

tmavý pšenično-žitný chléb
s žitným kvasem, obohacený
o cereálie a semínka



70 G



12



49616121

BAGETA RUSTIKÁLNÍ MAXI

světlá pšeničná bageta s křupavou kůrkou



220 G



24



20 MIN



200°C



7-10 MIN

49616385

BAGETA RUSTIKÁLNÍ
S POHANKOU

tmavá vícezrná bageta s pohankou



130 G



40



20 MIN



200°C



6-8 MIN

44090536

BAGETA RUSTIKÁLNÍ STŘEDNÍ

světlá pšeničná bageta s křupavou kůrkou a žitným kvasem



130 G



40



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616192

BAGETA DŘEVORUBECKÁ

střední tmavá vícezrná bageta



160 G



40



20 MIN



200°C



6-8 MIN

44090411

BAGETA RUSTIKÁLNÍ MINI
BRAMBOROVÁ

pšenično-žitná bagetka obohacená o bramborovou směs



80 G



70



20 MIN



210°C



6-8 MIN

44090408

BAGETA TOSKÁNSKÁ MALÁ

vícezrná bagetka s žitnou moukou



80 G



70



20 MIN



200°C



6-8 MIN

44090407

BARRA GALEGA MEDIA

středně velká bageta španělského typu s jemnou kůrkou



125 G



50



15 MIN



190°C



8-10 MIN

49616174

BAGETA KATALÁNSKÁ

malá tvarovaná bagetka s křupavou kůrkou



80 G



70



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616033

BAGETA FRANCOUZSKÁ

velká světlá bageta ve francouzském stylu



245 G



28



20 MIN



210°C



7-10 MIN

49616135

BAGETA SVĚTLÁ MALÁ

malá světlá bagetka ve francouzském stylu



55 G



110



20 MIN



210°C



6-8 MIN

49616081

BAGETA ŠPALDOVÁ

tmavá bageta se špaldovou moukou a vločkami



120 G



55



20 MIN



210°C



7-10 MIN

49616042

BAGETA FRANCOUZSKÁ
DOPEČENÁstřední světlá bagetka
ve francouzském stylu

400 G



8



100 %

49616131

KORNBAGETA STŘEDNÍ

tmavá vícezrná bageta s cereáliemi a semínky



125 G



55



20 MIN



210°C



7-10 MIN

44090521

BAGETA NIZZA

bageta ze středomořské kamenné pece



340 G



25



45 MIN



200°C



8-10 MIN

49616034

BAGETA GRAHAMOVÁ

středně velká bageta s pšeničnými otrubami



95 G



70



25 MIN



210°C



7-10 MIN

49616455

BAGETA FRANCOUZSKÁ

střední bageta francouzského typu



115 G



64



40 MIN



200°C



10-12 MIN

80001134

BAGETKY CELOZRNNÉ K DOPEČENÍ 6 KS

malé celozrnné bagetky určené
k dopečení



490 G



12



44090430

BAGETKY K DOPEČENÍ 6 KS

malé pšeničné bagetky určené
k dopečení



450 G



25



49616212

BAGETKY MALÉ K DOPEČENÍ 15 KS

malé světlé bagetky k dopečení



450 G



12



80001135

BAGETA PŠENIČNÁ K DOPEČENÍ 2 KS

velké pšeničné bagety
francouzského typu
k dopečení



150 G



25



44090431

BAGETY K DOPEČENÍ 4 KS

střední světlé bagetky k dopečení



75 G



25



49616396

BAGETA S BYLINKAMI K DOPEČENÍ 2 KS

velké bagety s bylinkami
k dopečení



175 G



12





49616386

TWIST OLIVOVÝ

zkroucená bageta s olivami



250 G



15



15 MIN



180°C



8-10 MIN

49616387

TWIST RUSTIK

vícezrná rustikální zkroucená bageta



250 G



15



15 MIN



180°C



8-10 MIN

44090411

CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNÍ

malá tmavá bagetka s pšeničnými otrubami, slunečnicí, sezamem a lnem



60 G



100



20 MIN



210°C



7-10 MIN



BULKY & PANINI

49616358

BULKA HAMBURGER

jemná burgerová bulka o průměru 10 cm



53 G



48



15 MIN



100 %

49616453

BULKA HAMBURGER SEZAM MAXI

hamburgerová bulka se semamem o průměru 12,7 cm



82 G



24



15 MIN



100 %

49616359

BULKA HAMBURGER SEZAM

jemná burgerová bulka o průměru 10 cm se sezamem



53 G



48



15 MIN



100 %

49800067

BULKY HAMBURGER SEZAM 4 KS

jemná burgerová bulka o průměru 12 cm se sezamem, k okamžité konzumaci



A 75 G



7



100 %

49616139

BULKA HAMBURGER BRAMBOR

jemná burgerová bulka o průměru 13 cm s bramborovou kaší



85 G



24



15 MIN



100 %

49800066

BULKY HAMBURGER 6 KS

jemná burgerová bulka o průměru 9 cm, k okamžité konzumaci



A 50 G



9



100 %

49616355

BULKA HAMBURGER BRIOCHE

jemná brioška o průměru 12,7 cm



86 G



24



15 MIN



100 %

44090549

BRIOŠKA KULATÁ

jemná brioška o průměru 11,5 cm



85 G



50



40 MIN



100 %

44090602

BAGEL

bagel s křupavou kůrkou a chutnou střídkou



127 G



32



200°C



1-3 MIN

49616069

BAGEL KLASIK SE SEZAMEM

bagel z kynutého těsta, sypaný sezamem



85 G



50



25 MIN



200°C



1-3 MIN

49616035

BAGEL KLASIK

bagel z kynutého těsta, stačí pouze rozmrazit nebo lehce prohřát v peci



85 G



50



25 MIN



200°C



1-3 MIN

80001168

BAGELY PŠENIČNÉ SE SEZAMEM 4 KS



85 G



10



100 %

49616032

HOT DOG FRANCOUZSKÝ ROHLÍK

plně dopečený rohlík připravený k plnění



60 G



40



230°C



1-2 MIN

44090687

HOT DOG BULKA

malá hot dog bulka newyorského stylu



63 G



64



50 MIN



230°C



1-2 MIN

49616155

HOT DOG FRANCOUZSKÝ ROHLÍK

plně dopečený rohlík připravený k plnění



110 G



32



15 MIN



100 %

44090577

HOT DOG BULKA MAXI

velká hot dog bulka newyorského stylu



80 G



32



60 MIN



230°C



1-3 MIN

49616196 PANINI

bageta pro přípravu panini, určená k zapékání na grilu



49616391 PANINI PŘEDKROJENÁ

předgrilovaná překrojená bageta, připravená k plnění a grilování



49616346 PANINI BYLINKY

předgrilovaná bylinková bageta, připravená k plnění a grilování



49616392 PANINI CELOZRNNÁ PŘEDKROJENÁ

předgrilovaná celozrnná bageta, připravená k plnění a grilování





SNACKY & SLANÉ PEČIVO

49616083

MŘÍŽKA BROKOLICE, SÝR

plundrová mřížka s náplní, sypaná lněným semínkem



100 G



70



30 MIN



190°C



12-16 MIN

44090674

MŘÍŽKA PÁREK, LJUTENICE

plundrová mřížka s náplní



83 G



70



20 MIN



190°C



12-16 MIN

44090568

MŘÍŽKA SÝR, MANDLE, ŠUNKA

plundrová mřížka s náplní



90 G



70



30 MIN



190°C



13-16 MIN

49612519

MŘÍŽKA ŠPENÁT, SÝR FETA

plundrová mřížka s náplní



125 G



50



10 MIN



170°C



20-22 MIN

49612517

ŠNEK SÝROVÝ
GOUDA, MOZZARELA

plundrový šnek



130 G



60



10 MIN



170°C



17-20 MIN

49616115

ŠNEK SÝROVÝ

plundrový šnek plněný bešamelovo-sýrovou omáčkou



100 G



60



20 MIN



200°C



10-12 MIN

49616432

KAISERKA ANGLICKÁ

pšeničné pečivo pokryté plátkem slaniny a sýrem



85 G



80



20 MIN



210°C



6-9 MIN

49616430

BAGETA PIZZA
ŠUNKA, SÝR, KUKUČICE

světná bageta s kečupem, šunkou, kukuřicí, zdobená strouhanou goudou



100 G



40



20 MIN



190°C



12-16 MIN

49616077

KAISERKA SE ŠPALDOU

tmavé pšeničné pečivo s hutnější střídkou



60 g



95



20 MIN



210°C



6-8 MIN

44090520

KAISERKA NATURAL

světlé pečivo s měkkou a pružnou střídkou



70 g



100



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616058

KAISERKA SPECIÁL

světlé pšeničné pečivo s měkkou střídkou, sypané lněným semínkem



60 g



95



20 MIN



210°C



6-8 MIN

49616146

KOSTKA S DÝNÍ

tmavá vícezrná kostka s dýňovými semínky



70 g



90



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616456

KAISERKA MAKOVÁ

světlé pšeničné pečivo s měkkou střídkou, sypané mákem



55 g



100



20 MIN



210°C



6-8 MIN

49616383

KOSTKA ITALSKÁ S BYLINKAMI

světlá vícezrná kostka s bylinkami



80 g



80



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616458

KAISERKA CEREÁLNÍ

vícezrné pečivo s měkkou střídkou, sypané lněným semínkem



65 g



120



20 MIN



200°C



6-8 MIN

49616388

DALAMÁNEK

chlebovo-žitná bulka s hutnější střídkou



75 g



120



20 MIN



210°C



6-8 MIN

49850289

BULKA LOUHOVANÁ

bulka se světlou střídkou a tmavě hnědou kůrkou



80 G



42



30 MIN



200°C



1-3 MIN

49616137

PRECLÍK LOUHOVANÝ

preclík se světlou hutnou střídkou a hnědou kůrkou



100 G



80



20 MIN



190°C



10-12 MIN

49616008

CROISSANT SÝROVÝ

slaný máslový croissant se sýrovým posypem



60 G



60



20 MIN

49612510

CROISSANT LOUHOVANÝ CELOZRNÝ

croissant se světlou střídkou, typická louhovaná chuť



80 G



60



10 MIN



170°C



18-22 MIN

49616036

TORTILLA PŠENIČNÁ

mražený tortilly určené k okamžité spotřebě



89 G



90



20 MIN

49616219

PRECLÍKY LOUHOVANÉ K DOPEČENÍ 10 KS

preclík se světlou hutnou střídkou a hnědou kůrkou



86 G



9



49615123

PIZZA TĚSTO

mražené těsto na pizzu

balení obsahuje:

75 x 200g těst



200 G



75





MINI PEČIVO SLADKÉ I SLANÉ

49616398

MÁSLOVÝ ČOKOZÁVITEK

závitek s máslovou chutí a čokoládovou náplní



70 G



80



30 MIN



190°C



10-15 MIN

49616105

ZÁVIN JABLKO

závitek plněný jablečnou náplní a skořicí



83 G



70



20 MIN



190°C



12-16 MIN

49616045

KOLÁČKY FORMAN
BORŮVKA

koláček z kynutého těsta s borůvkovou náplní



40 G



84



30 MIN



200°C



4-5 MIN

49616050

KOLÁČKY FORMAN
TVAROH A MERUŇKA

koláček z kynutého těsta s tvarohovo-meruňkovou náplní



40 G



84



30 MIN



200°C



4-5 MIN

49616053

KOLÁČKY FORMAN MÁK

koláček z kynutého těsta s borůvkovou náplní



40 G



84



30 MIN



200°C



4-5 MIN

49616014

ZÁKUSEK JABLKO

malá plundrová mřížka s jablečnou náplní



45 G



120



30 MIN



180°C



8-12 MIN

49616012

ZÁKUSEK VIŠEŇ

malá plundrová mřížka s višňovou náplní



45 G



120



30 MIN



180°C



8-12 MIN

49616013

ZÁKUSEK MERUŇKA

malá plundrová mřížka s meruňkovou náplní



45 G



120



30 MIN



180°C



8-12 MIN

44090684

KOBLÍŽEK NUGÁTOVÝ

mini smažená kobliha s nugátovou náplní



25 G



105



90 MIN



100 %

49610458

KOBLÍŽEK MALINOVÝ

24 KS

mini malinové koblížky,
zmražené



12,5 G



10

49616074

DÁNSKÝ VÝBĚR MIX

mini pekanový pletenec, mini skořicový šnek, mini
malinová koruna, mini jablečná taštička a mini mřížka



40 G



120



5 MIN



190°C



13-15 MIN

49616397

ŠNEK MÁSLOVÝ S ROZINKAMI

mini máslový šnek sypaný rozinkama



25 G



100



30 MIN



180°C



7-11 MIN

49616022

CROISSANT

mini croissant



25 G



250



30 MIN



190°C



7-11 MIN

49616357

CROISSANT MÁSLOVÝ

mini máslový croissant



25 G



100



30 MIN



190°C



7-11 MIN

49616119

PROFITEROLKA ŠLEHAČKOVÁ

profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí



12,5 G



190



30 MIN



100 %

49616049

PROFITEROLKA ČOKOLÁDOVÁ

profiterolka plněná lískooříškovým krémem a s pole-
vou z belgické čokolády



18 G



196



30 MIN



100 %

49616901

PROFITEROLE KAKAOVÉ

dezert profiterole



49616060

KAISERKY MIX

mini kaseirky



49616900

PROFITEROLE SMETANOVÉ

dezert profiterole



44090560

FOCACCIA S BYLINKAMI

italský plochý chléb s bylinkami



49616215

VĚTRNÍKY

mini větrníky, 65 %
šlehačka, zmražené



44090612

BRIOŠKA RUSTIKÁLNÍ

mini brioška, plně dopečená



49616221

DONUTKY MIX 3 DRUHŮ

mini donuty se zdob-
bením, mix příchutí



49616120

MIX SLANÉ PEČIVO

mix malého pečiva





BEZLEPKOVÉ PEČIVO SLANÉ

44090701

CHLÉB LANDBROT KRÁJENÝ

chléb speciální krájený
s pohankou a kukuřicí



44090708

CHLÉB LESS KRÁJENÝ

vícezrná alternativa
chleba, bohatá na
semena a ovesné
vločky



44090697

CHLÉB Z ČERNÉ QUINOY KRÁJENÝ

chléb speciální krájený
z quinoy



44090714

CHLÉB BLACK FOREST + TEFF KRÁJENÝ

kukuřičný chléb s dýňovými
semínky a teffem



49800114

CHLÉB PANFETTE SVĚTLÝ KRÁJENÝ

chutný krájený
světlý chléb bez
lepku



49800115

CHLÉB PANFETTE CELOZRNÝ KRÁJENÝ

chutný krájený
celozrnný chléb
bez lepku



44090704

CHLÉB TOUSTOVÝ SVĚTLÝ

kukuřičný toustový chléb



44090703

CHLÉB TOUSTOVÝ TMAVÝ

kukuřičný toustový chléb



49800116

CHLÉB TOUSTOVÝ SVĚTLÝ

kukuřičný toustový
chléb



165 g



10



44090707

BAGETA BÍLÁ

kukuřičná světlá
bageta k dopečení
v troubě



200 g



7



44090706

BAGETA RUSTIKÁLNÍ

kukuřičná bageta s moukou
z lněných semen k dopečení
v troubě



200 g



7



44090702

BAGETA CELOZRNNÁ

kukuřičná bageta s olejna-
tými semínky k dopečení
v troubě



320 g



6



80001133

BAGETKA 4 KS

kukuřičná světlá
bageta



240 g



5



44090696

PANINI ACTIVE OVESNÉ

panini z ovesné mouky



180 g



6



49850280

BULKA HAMBURGER

kukuřičná bulka
sypaná sezamem



110 g



14



44090713

BULKY HAMBURGER 4 KS

kukuřičná bulka
sypaná sezamem



250 g



5



44090646

TYČINKY CELOZRNÉ HRUBÁ SŮL

tradiční italské tyčinky s panenským olivovým olejem



44090700

TYČINKY GRISSINI SEZAMOVÉ

bramborové tyčinky
sypané sezamem



46410013

TORTILLA FARCITÚ

tortilla z rýžové a
kukuřičné mouky



44090705

KORPUS PIZZA

kukuřičné těsto na
pizzu



CROISSANT & SLADKÉ PEČIVO



49616102

CROISSANT MÁŠLOVÝ

velký klasický croissant s přídavkem másla



100 G



70



30 MIN



190°C



12-16 MIN

49616389

CROISSANT S MÁŠLEM

klasický croissant s přídavkem másla



83 G



70



20 MIN



190°C



12-16 MIN

49616361

CROISSANT MÁŠLOVÝ MAXI

maxi klasický croissant s přídavkem másla



90 G



70



30 MIN



190°C



13-16 MIN

49612512

CROISSANT MÁŠLOVÝ BAMBERGER

velký croissant s přídavkem másla



125 G



50



10 MIN



170°C



20-22 MIN

49610449

CROISSANT MÁŠLOVÝ K DOPEČENÍ 6 KS

klasický croissant s přídavkem másla



60 G



8

49616118

KAPSA MERUŇKOVÁ

kapsa z listového těsta



100 G



90



15 MIN



180°C



18-24 MIN

49616176

KAPSA JABLEČNÁ

kapsa z listového těsta



100 G



90



15 MIN



180°C



18-24 MIN

49616071

KAPSA VIŠŇOVÁ

kapsa z listového těsta



120 G



60



15 MIN



180°C



18-24 MIN

44090420

TAŠTIČKA OŘÍŠKOVÁ

taštička z plundrového těsta



100 g



60



30 MIN



180°C



10-15 MIN

49616048

MŘÍŽKA PUDINK, MALINY

plundrová mřížka s pudinkovo-malinovou náplní



80 g



80



30 MIN



180°C



10-15 MIN

44090445

TAŠTIČKA MAKOVÁ

taštička z plundrového těsta



100 g



60



30 MIN



180°C



10-15 MIN

49616110

MŘÍŽKA TVAROH, BORŮVKY

plundrová mřížka s tvarohovo-borůvkovou náplní



80 g



80



30 MIN



180°C



10-15 MIN

49616062

TAŠTIČKA TVAROHOVÁ

taštička z plundrového těsta



100 g



60



30 MIN



180°C



10-15 MIN

49612524

ŠÁTEČEK TVAROH

plundrový šáteček s tvarohovou náplní



80 g



80



10 MIN



170°C



20-22 MIN

49616106

TAŠTIČKA POVIDL OVÁ

taštička z plundrového těsta



100 g



60



30 MIN



180°C



10-15 MIN

49616112

ŠÁTEK PLUNDROVÝ TVAROH

plundrový šáteček s tvarohovou náplní



80 g



90



30 MIN



180°C



10-15 MIN

49616222

KOSTKA S PUDINKEM

plundrová kostka s pudinkovou náplní



100 G



80



35 MIN



190°C



11-15 MIN

44090578

HŘEBEN MAKOVÝ

hřeben s makovou náplní



120 G



40



30 MIN



190°C



12-16 MIN

49616114

ROZINKOVÝ ŠNEK

šnek plněný pudinkem a rozinkami



95 G



60



30 MIN



190°C



12-16 MIN

44090579

PLETENEC PEKANOVÝ

pletené plundrové pečivo s pekanovými ořechy a s javorovým sirupem



100 G



80



30 MIN



180°C



12-16 MIN

44090665

SKOŘICOVÝ ŠNEK

šnek se skořicovou náplní, zdobený krystaly cukru



95 G



60



30 MIN



190°C



12-16 MIN

49616051

ZÁVITEK ČOKOLÁDA

závitek s máslovou chutí a čokoládovou náplní



70 G



80



30 MIN



190°C



10-16 MIN

49616182

ZÁVITEK ČOKOLÁDA, PUDINK

závitek s máslovou chutí a čokoládovo-pudinkovou náplní



90 G



80



30 MIN



180°C



12-16 MIN

49616460

ZÁVIN JABLEČNÝ

křupavý jablečný závin k dopečení v troubě



600 G



8



200°C



35-40 MIN

49616400

DONUT ČOKOLÁDOVÝ

donut s čokoládovou polevou, posyp kousky čokolády



56 g

60

49616399

DONUT JAHODOVÝ

donut s jahodovou polevou, posyp bílé konfetky



56 g

60

49616401

DONUT S BAREVNÝM POSYPEM

donut s cukrovou polevou, posyp duhové konfetky



56 g

60

49616461

DONUT MERRY BERRY

donut s jahodovou náplní a jahodovou polevou, posyp z bílé čokolády



71 g

48

49616017

MUFFIN S ČOKOLÁDOU

čokoládový muffin s kousky čokolády



100 g

18

49616149

MUFFIN S BORŮVKAMI

vanilkový muffin s borůvkami



98 g

18

49612515

MUFFIN ČOKOLÁDOVÝ

čokoládový muffin s kousky čokolády



120 g

24

49612528

MUFFIN BORŮVKOVÝ

vanilkový muffin s borůvkami



120 g

24

80001513

LINECKÉ ROHLÍČKY
S OVOCNOU NÁPLNÍ
TMAVÁ POLEVA



80001509

LINECKÉ ROHLÍČKY
S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ
MLÉČNÁ POLEVA



80001508

LINECKÉ ROHLÍČKY
S VIŠŇOVOU NÁPLNÍ
JOGURTOVÁ POLEVA



80001512

LINECKÉ ROHLÍČKY
S POVIDLOVOU NÁPLNÍ



80001514

LINECKÉ ROHLÍČKY
MÁČENÉ



44508087

LINECKÉ ROHLÍČKY
POLOMÁČENÉ



80001510

ROHLÍČKY MÁSLOVÉ
S RYBÍZOVOU NÁPLNÍ



80001511

ROHLÍČKY MÁSLOVÉ
POLITÉ ČOKOLÁDOU





BEZLEPKOVÉ PEČIVO SLADKÉ

44090709

TYČINKA VIŠEŇ + MÁK OVESNÉ

ovesná tyčinka s višněmi a mákem



40 G

24

44090711

TYČINKA OŘECHOVÝ MIX S MEDEM

tyčinka s arašídý, mandlemi a medem



40 G

24

44090710

TYČINKA JABLKO + MANDLE OVESNÉ

ovesná tyčinka s mandlemi, sušenými jablky a skořicí



40 G

24

44090699

DORT MINI ČOKOLÁDOVÝ

jemné pečivo s čokoládou



55 G

12

44090712

MUFFINY MINI STRACCIATELLA

jemné pečivo s čokoládou



120 G

6

44090698

MUFFINY BORŮVKOVÉ

jemné pečivo s borůvkami



140 G

6

44505352

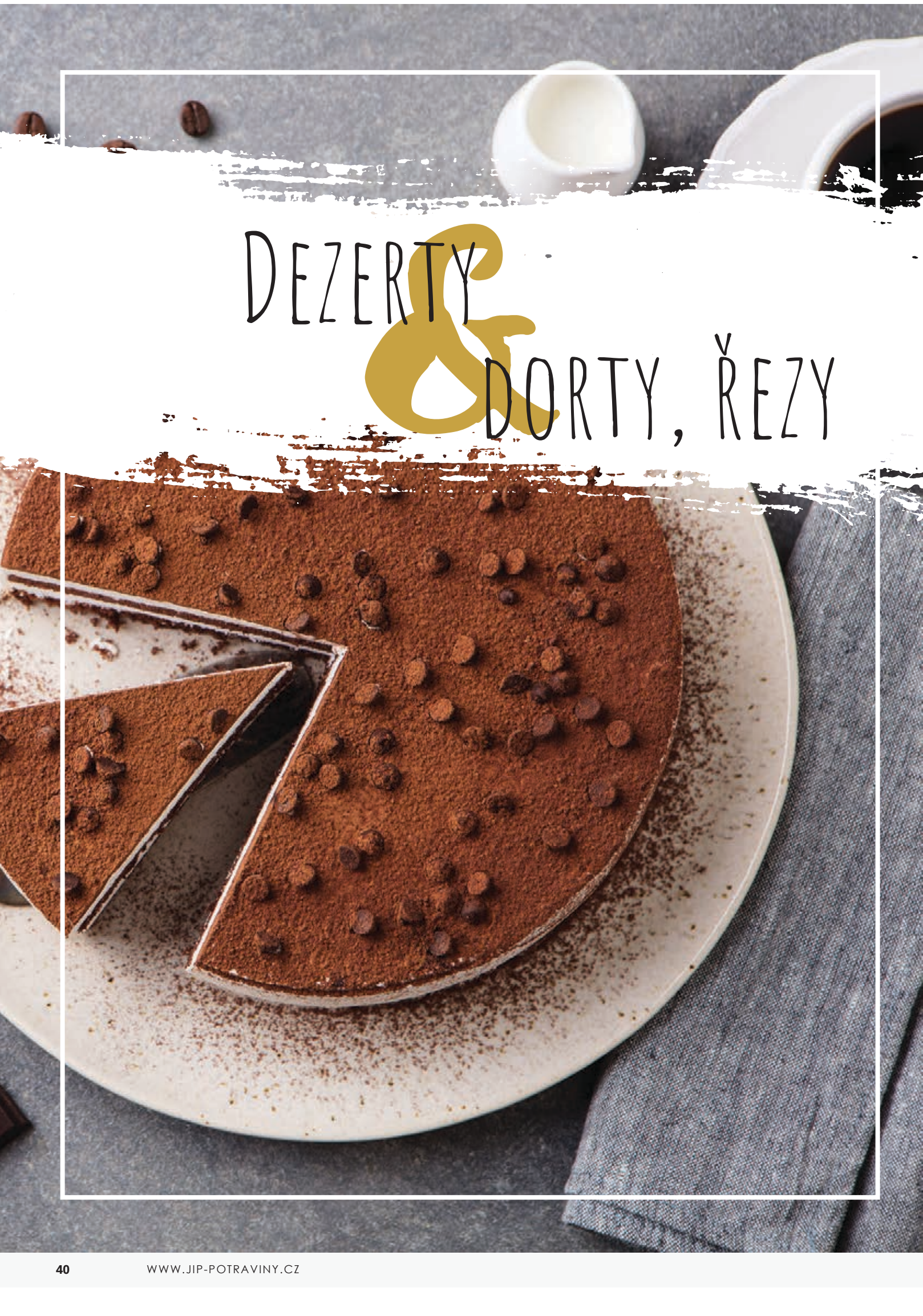
CANTUCCI SUŠENKY MANDLOVÉ

italské mandlové sušenky
s nádechem sladkého vína



120 G

6



DEZERTY & DORTY, ŘEZY



49616180 ŠVESTKOVÝ DORT S DROBENKOU

dort ze světlého těsta se švestkovou náplní a skořicí

49616294 DORT MEDOVÝ

medovník



49616179 DORT TVARHOVÝ

dort typu cheesecake



49616445 DORT ČOKOLÁDOVÝ SE ŠLEHAČKOU

čokoládový smetanový dort s čokoládovou šlehačkou s kousky čokolády a smetanovým krémem mezi tmavými piškoty z křehkého těsta



49616226 JABLEČNÝ DORT S DROBENKOU

jablečný drobenkový koláč s 64% jablečným plněním a 13% máselné drobenky, zmrazené



49616178 DORT TVARHOVÝ S KAKAEM A DROBENKOU

dort z tmavého těsta s pečenou náplní z krémového sýru





erlenbacher
...so backen Meister!

neobvyklé chutě s kvalitními přísadami
jedinečné produkty
chutnají jako od babičky

49616297

CHEESECAKE PRÉMIOVÝ

křehký dortový základ s krémovou náplní
(83%)



49616300

ŘEZY S ČOKOLÁDOU A PĚNOU

piškovité těsto s čokoládovou pěnou z bílé
čokolády



49616365

DORT DVOJČOKOLÁDOVÝ

čokoládový dort s čokoládovou polevou



49616272

DORT SACHER

čokoládový dort s meruňkovou marmeládou



49616368

CHEESECAKE BORŮVKOVÝ

dort typu cheesecake s borůvkami



49616269

CHEESECAKE JAHODOVÝ

dort typu cheesecake s jahodami



49616236

DORT JAHODOVÝ S VANILKOU

piškotový základ, vanilkový krém a jahodový džem



49616310

ŘEZY JAHODOVÉ S JOGURTEM

piškotové těsto s jogurtovou náplní a jahodami



49616240

ŘEZY JAHODOVÉ S JOGURTEM A ŠLEHAČKOU

piškotové těsto s jogurtovou náplní a jahodami



49616301

ŘEZY MALINOVÉ

piškotové těsto s tvarohovou náplní a malinami



49616307

ŘEZY MALINOVÉ S TVAROHEM

piškotové těsto s tvarohovou náplní a malinami



49616303

ŘEZY DVOJČOKOLÁDOVÉ

tmavé piškotové těsto s čokoládovým krémem, s kousky čokolády





*bez konzervačních látek
bez přidání rostlinných tuků a olejů
bez umělých barviv*

erlenbacher®
...so backen Meister!

49616363

KOLÁČ JABLEČNÝ VEGAN

křupavý základ s jablečnou náplní a mandlemi



49616362

CHEESECAKE JAHODOVÝ

dort typu cheesecake s jahodami



49616235

ŘEZY JAHODOVÉ S PODMÁSLÍM

piškotový zákusek plněný jahodovo-máslovou náplní, pokrytý púlenými jahodami



49616306

ŘEZY TIRAMISU

piškotový zákusek z krému z marsarpone mezi tvrstvami piškotu



49616305

ŘEZY VIŠŇOVÉ S ČOKO KŘUPÍNKAMI

čokoládový krém s višněmi na křupavém základu



2100 G



4



12

49616345

ŘEZY BROWNIES MALINOVÉ

čokoládový základ zdobený mixem semínek a malinami



1350 G



6



12

49616298

ŘEZY JAHODOVÉ

piškotové těsto s krémovou náplní a jahodami



2050 G



4



12

49616343

ŘEZY ČOKO-KRÉMOVÉ

tmavé piškotové těsto s kakaovým krémem



1300 G



4



12

49606049

LÍVANCE

hotové lívance k ohřevu
v mikrovlnné troubě

1000 G



4

49609606

PALAČINKY S JAHODOVOU NÁPLNÍ

hotové palačinky s jaho-
dovou náplní k ohřevu
v mikrovlnné troubě

280 G



15

49609605

PALAČINKY KORPUS SLADKÉ

hotové palačinky k ohřevu
v mikrovlnné troubě

500 G



10

49609514

PALAČINKY KORPUS SLANÉ

hotové palačinky k ohřevu
v mikrovlnné troubě

500 G



1

49616906

DEZERT TIRAMISU S PIŠKOTY SAVOIARDI

dezert tiramisu s pravými
cukrářskými piškoty



49616903

DEZERT TIRAMISU S PIŠKOTY SAVOIARDI

dezert tiramisu s pravými
cukrářskými piškoty



49616902

DEZERT TIRAMISU

dezert tiramisu, 16 porcí



49616907

DEZERT TARTUFO AL CIOCCOLATO

mražený dezert Tartufo



49616905

DEZERT CRÉME CARAMEL

karamelovo-křémový
dezert



49616910

FONDANT ČOKOLÁDOVÝ

čokoládový fondant určený k dokončení v mikrovlnné
troubě



49616908

FONDANT ČOKOLÁDOVÝ 27 KS

čokoládový fondant určený k dokončení v mikrovlnné
troubě



44090673

ŠTRŮDL S JABLEČNOU NÁPLNÍ

jablečný štrůdl určený k dopečení v troubě



KONTAKTNÍ ÚDAJE

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Nemanická 2180/3, 370 10 České Budějovice
velkoobchod objednávký:
po-čet 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30
☎ 727 954 434
@ jip-cbudejovice@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 002
@ objednavky-cbudejovice@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Viktorin, 602 377 209
jiri.viktorin@jip-napoj.cz

HODONÍN

Na Výhoně 3682
velkoobchod objednávký:
po-čet 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:00,
ne: 15:00 - 19:00
☎ 518 321 067, 606 648 899
@ jip-hodonin@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 003
@ objednavky-hodonin@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
František Fiala, 602 289 723
frantisek.fiala@jip-napoj.cz

JILEMNICE

Branská 918, Jilemnice 514 01
velkoobchod objednávký:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 481 540 041, 724 059 727
@ jip-jilemnice@jip-napoj.cz
Objednávký ČS, síť:
☎ 467 770 007
@ objednavky-jilemnice@jip-napoj.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Martin Holata, 602 370 752
martin.holata@jip-napoj.cz

LIBEREC

Šrámkova 132, Ostrašov 460 10
velkoobchod objednávký:
po-čet 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30
☎ 485 151 777, 602 103 132
@ jip-liberec@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 007
@ objednavky-liberec@jip-napoj.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Zdeněk Pittner, 702 014 940
zdenek.pittner@jip-napoj.cz

MOST

Dělnická 37, Velebudice 434 01
velkoobchod objednávký:
po-čet 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30
☎ 476 100 117, 476 000 987
@ most@jip-napoj.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 008
@ objednavky-most@jip-napoj.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Kotek, 702 117 518
jiri.kotek@jip-napoj.cz

NOVÁ ROLE

Tovární 242, 362 25 Nová Role
velkoobchod objednávký:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 353 565 863, 352 609 633
@ jip-novarole@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
☎ 467 770 008
@ objednavky-novarole@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Radek Malý, 725 862 316
radek.maly@jip-napoj.cz

OLOMOUČ

Na Zákopě 561, 779 00 Olomouc
velkoobchod objednávký:
po-pá 6:00 - 18:00
☎ 777 738 481, 777 738 477, 585 312 060
@ jip-olomouc@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Radka Matějová 725 249 579
radka.matejova@jip-napoj.cz

OSTRAVA

Frýdecká 700/475, 720 00 Ostrava
velkoobchod objednávký:
po-pá 7:00 - 18:00
☎ 605 264 002, 725 362 094, 596 619 043
@ jip-ostava@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 003
@ objednavky-ostava@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Radim Válek, 724 037 283
radim.valek@jip-napoj.cz
Radka Matějová 725 249 579
radka.matejova@jip-napoj.cz

PARDUBICE

Hradišská 407, Staré Hradiště 533 52
velkoobchod objednávký:
po-pá 7:00 - 14:00
☎ 466 310 795, 606 755 049
@ jip-pardubice@jip-potraviny.cz

PARDUBICE Objednávký ČS, síť:

po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 007
@ objednavky-pardubice@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu Gastro:
Vlastimil Braun, 725 465 455
vlastimil.braun@jip-napoj.cz
Vedoucí obchodního teamu Retail:
Radek Hylmar, 771 235 927
radek.hylmar@jip-napoj.cz

PLZEŇ

Libušinská 630/78, 326 00 Plzeň-Božkov
velkoobchod objednávký:
po-pá 7:00 - 18:00
☎ 378 011 360, 378 011 363, 377 958 118
☎ 377 958 365, 602 173 225, 702 071 434
@ jip-plzen@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 002
@ objednavky-plzen@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Radek Malý, 725 862 316
radek.maly@jip-napoj.cz
Petr Škarecký 603 776 893
petr.skarecky@jip-napoj.cz

PRAHA (Bořanovice)

Hovorčovická 128, Libeznice 250 65
velkoobchod objednávký:
po-čet 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30
☎ 271 726 625, 315 687 006, 724 064 832
@ jip-praha@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 002
@ objednavky-praha@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu Gastro:
Jakub Pech, 725 187 612
jakub.pech@jip-napoj.cz
Lukáš Václavík, 778 703 043
lukas.vaclavik@jip-napoj.cz
Vedoucí obchodního teamu Retail:
Radislav Skrucaný, 601 553 446
radislav.skrucany@jip-napoj.cz

ZLÍN (Lípa)

Lípa 270, 763 11 Lípa
velkoobchod objednávký:
po-čet 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30
☎ 603 215 715, 731 615 590, 577 210 609, 577 432 210
@ jip-zlin@jip-potraviny.cz
Objednávký ČS, síť:
po-pá 7:00 - 15:30
☎ 467 770 003
@ objednavky-zlin@jip-potraviny.cz
Vedoucí obchodního teamu:
Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598
zdenek.frydl@jip-napoj.cz

