



Bidfood  
  
**BAGETIER**

*Pecivo a dezerty  
2023*





Vážení zákazníci,

práve držíte v rukách nový katalóg slaného pečiva, sladkého pečiva a dezertov. Všetky produkty v našej ponuke starostlivo vyberáme od popredných zahraničných ako aj lokálnych výrobcov, ktorí kladú veľký dôraz na to, aby ich produkty chutili rovnako výnimočne ako v ich rodnej krajine.

Vďaka rozsiahlemu sortimentu si zostavíte dokonalú ponuku pre svojich zákazníkov. Či už máte stánok s občerstvením, predajňu potravín, ste majiteľom penziónu alebo luxusného hotela, naším cieľom je ponúknuť vám rôznorodý sortiment, ktorý uspokojí aj tých najnáročnejších zákazníkov.

Máte radi, keď vás ráno prebudí vôňa čerstvého pečiva? Doprajte tento pôžitok svojim zákazníkom každý deň. Ponúknite im voňavé, jemné a chrumkavé pečivo, vďaka ktorému vás budú jednoducho milovať.

V našej širokej ponuke nezabúdame ani na dezerty. Pre mnohých z nás sú neoddeliteľnou súčasťou každého dňa. Dopriať si sladkú bodku po dobrom obede alebo si vychutnať tradičnú tortu len tak ku káve je ten pravý pôžitok.

**Bidfood Slovakia**

#### PROGRAMY PRE DOPEK V BEŽNÝCH PIECKACH (NAPR. UNOX):



PROGRAM 1:	7 - 10 min. pri 210 °C	pečenie s parou	(Bežné pečivo + chleby)
PROGRAM 2:	16 - 18 min. pri 185 °C	pečenie s parou	(Jemné plundrové pečivo/predĺžený)
PROGRAM 3:	21 - 23 min. pri 190-200 °C	pečenie bez pary	(Jemné lístkové pečivo)
PROGRAM 4:	12 - 15 min. pri 185 °C	pečenie s parou	(Jemné plundrové pečivo/skrátený)

# Jemné pečivo – plundrové predkysnuté

**336851** FRANCÚZSKY CROISSANT MASLOVÝ *Délicrance*

- 65 g
- 100 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 58 g
- 12-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou

**MASLO 18 %**



**335662** FRANCÚZSKY CROISSANT MASLOVÝ XXL *Délicrance*

- 90 g
- 80 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 77 g
- 12-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou

**MASLO 18 %**



**336856** FRANCÚZSKY CROISSANT MASLOVÝ *NEUHAUSER*

- 80 g
- 70 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 70 g
- 12-15 min. 180 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou

**MASLO 24 %**



**350843** CROISSANT S MASLOM LORRAINE *La Lorraine*  
Pečenie je naša vášeň

- 65 g
- 80 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 58 g
- 12-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**335592** CROISSANT MASLOVÝ S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU *Délicrance*

- 90 g
- 48 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 77 g
- 12-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**336854** CROISSANT S LIESKOVO-ORIEŠKOVOU NÁPLŇOU A ČOKOLÁDOU *La Lorraine*  
Pečenie je naša vášeň

- 95 g
- 60 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 77 g
- 12-15 min. 180 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**336852** CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU *La Lorraine*  
Pečenie je naša vášeň

- 95 g
- 60 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 85 g
- 12-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**336853** CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLŇOU *La Lorraine*  
Pečenie je naša vášeň

- 95 g
- 60 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 85 g
- 12-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou





## Jemné pečivo – plundřové předkysnuté

**336930** CROISSANT S ČOKOLÁDOVO-LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU

**PEČJAK**

- 4 x 90 g
- 8 bal.
- cca 45 min.
- pečení s parou 15 sec.
- 4 x 80 g
- 18-20 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**

4 kusy v balení



**336942** SPANDAUER S ČOKOLÁDOVO-LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU

**PEČJAK**

- 4 x 100 g
- 8 bal.
- cca 45 min.
- pečení s parou 15 sec.
- 4 x 90 g
- 18-20 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**

4 kusy v balení



**336936** SPANDAUER S VANILKOVÝM KRÉMOM

**PEČJAK**

- 4 x 100 g
- 8 bal.
- cca 45 min.
- pečení s parou 15 sec.
- 4 x 90 g
- 18-20 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**

4 kusy v balení



**335613** ZÁVITOK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

- 70 g
- 80 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 61 g
- 18-21 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**
- pečenie s parou



**335750** PLETENEC S PEKANOVÝMI ORECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

- 95 g
- 48 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 81 g
- 17-19 min. 190-200 °C
- PROGRAM 2**
- pečenie s parou


2 ks javorového sirupu  
Dekorujeme po upečení



**350846** ČOKOTWISTER

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

- 90 g
- 60 ks
- cca 30 min.
- papier na pečenie
- 76 g
- 10-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**
- pečenie s parou



**335705** HROZIENKOVÝ SLIMÁK S VANILKOVÝM KRÉMOM

**NEUHAUSER**

- 96 g
- 60 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 82 g
- 16-18 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**
- pečenie s parou



**335703** ŠKORICOVÝ SLIMÁK

**Délices**  
delicious

- 90 g
- 60 ks
- nerozmrazovat
- papier na pečenie
- 77 g
- 18-21 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**
- pečenie s parou



# Jemné pečivo – plundrové predkysnuté

**335859** MINI MRIEŽKA S NÁPLŇOU PUDING – ČOKOLÁDA

**BAGÉTIER**

- 40 g
- cca 125 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 35 g
- 13-15 min. 180 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**335858** MINI MRIEŽKA S NÁPLŇOU PUDING - JAHODA

**BAGÉTIER**

- 40 g
- cca 125 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 35 g
- 13-15 min. 180 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**335860** MINI MRIEŽKA S NÁPLŇOU PUDING - KAMEL

**BAGÉTIER**

- 40 g
- cca 125 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 35 g
- 13-15 min. 180 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**335861** MINI MRIEŽKA S NÁPLŇOU PUDING - ČUČORIEDKA

**BAGÉTIER**

- 40 g
- cca 125 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 35 g
- 13-15 min. 180 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**335726** MRIEŽKA S NÁPLŇOU MALINA – PUDING

**La Lorraine**  
*Péçerie je naša vášen*

- 80 g
- 80 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 70 g
- 13-15 min. 180-190 °C
- PROGRAM 4**
- pečenie s parou



**335725** MRIEŽKA JAHODOVO – VANILKOVÁ

**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION

- 100 g
- 70 ks
- cca 45 min.
- pečenie s parou 15 sec.
- 85 g
- 18-20 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**



**335786** MRIEŽKA TVAROHOVÁ S MARHUĽOU

**INTER Europa**

- 100 g
- 35 ks
- cca 45 min.
- papier na pečenie
- 85 g
- 16-18 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**



**335764** KOŠÍČEK S TVAROHOM A MALINAMI

**wolf ButterBack**

- 130 g
- 50 ks
- cca 20 min.
- papier na pečenie
- 110 g
- 16-18 min. 180-190 °C
- PROGRAM 2**
- pečenie s parou





## Jemné pečivo – plundrové predkysnuté

**335618** **MINI ZÁVIN MAKOVÝ**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

100 g  
60 ks  
cca 45 min.  
pečenie s parou 15 sec.  
87 g  
18–20 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 2**



**335617** **TAŠTIČKA SO SLIVKOVÝM LEKVÁROM**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

100 g  
60 ks  
cca 45 min.  
pečenie s parou 15 sec.  
87 g  
16–18 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 2**



**335619** **MINI ZÁVIN TVAROHOVÝ**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

100 g  
60 ks  
cca 30 min.  
pečenie s parou 15 sec.  
90 g  
10–15 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 4**




## Mini – pečivo

**335663** **FRANCÚZSKY MASLOVÝ MINI-CROISSANT**

**Délicrance**  
LES EXPERTS DE LA PÂTISSÈRIE

25 g  
120 ks  
cca 30 min.  
papier na pečenie  
21 g  
13–15 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 4**



**335669** **MASLOVÉ MINI-CROISSANTY PLNENÉ MIX**

**Délicrance**  
LES EXPERTS DE LA PÂTISSÈRIE

40 g  
120 ks  
cca 30 min.  
papier na pečenie  
34 g  
13–15 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 4**

4 x 30 ks (marhuľa, maliny, Crème pâtissière, čoko-lieskovec)



**335903** **HOTELOVÉ MASLOVÉ MINI PEČIVO MIX**

**Délicrance**  
LES EXPERTS DE LA PÂTISSÈRIE

cca 27 g  
120 ks  
cca 30 min.  
papier na pečenie  
22 g  
13–15 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 4**

4 x 30 ks (marhuľa, maliny, Crème pâtissière, čoko-lieskovec)



**335907** **DÁNSKY MIX SLADKÉHO MINI-PEČIVA**

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

cca 41 g  
120 ks  
nerozmrazovať  
papier na pečenie  
34 g  
13–15 min.  
180–190 °C  
**PROGRAM 4**

24 x pletenec s pekanovými orechmi, korunka vanilková, korunka malinová, jablková a škoricový slímáček









# Slané pečivo

335655

CROISSANT SO SYROM

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň








-  60 g
-  60 ks
-  cca 30 min.
-  papier na pečenie
-  54 g
-  10-15 min.  
180-190 °C
- PROGRAM 4**
-  pečenie s parou



336849

CROISSANT VIACZRNÝ MASLOVÝ

**Délicrance**  
LES PÂTISSIERES







-  80 g
-  56 ks
-  cca 60 min.
-  papier na pečenie
-  72 g
-  16-18 min.  
180-190 °C
- PROGRAM 4**
-  pečenie s parou



335846

SYROVÝ SLIMÁK

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

-  100 g
-  60 ks
-  cca 60 min.
-  papier na pečenie
-  85 g
-  18-20 min.  
180 °C
- PROGRAM 2**



335843

OSIE HNIEZDO PIZZOVÉ







**PEČJAK**  
PEČENIE

-  160 g
-  50 ks
-  cca 60 min.
-  papier na pečenie
-  140 g
-  16-17 min.  
195-200 °C
- PROGRAM 2**
-  pečenie s parou



336857







SYROVÝ CROISSANT PLNENÝ ÚDENÝM SYROM

-  90 g
-  30 ks
-  cca 60 min.
-  papier na pečenie
-  80 g
-  18-20 min.  
180 °C
- PROGRAM 2**



336926

PIZZOVÝ SLIMÁK







-  90 g
-  30 ks
-  cca 60 min.
-  papier na pečenie
-  80 g
-  18-20 min.  
180 °C
- PROGRAM 2**



336932

CROISSANT SO ŠUNKOU A SYROM

**PEČJAK**  
PEČENIE

-  5 x 100 g
-  8 bal.
-  cca 30 min.
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  5 x 90 g
-  18-20 min.  
180-190 °C
- PROGRAM 2**



337308

PIZZERINA SO ŠAMPIŇÓNMÍ  
A SLANINOU

**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION







-  120 g
-  32 ks
-  cca 60 min.
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  110 g
-  18-20 min.  
190 °C
- PROGRAM 2**





# Slané pečivo

## 336924 VIACZRNNÝ ŠTANGEL

-  98 g
-  40 ks
-  cca 60 min.
-  papier na pečenie
-  90 g
-  18-20 min.  
180 °C  
**PROGRAM 2**



## 337312 CESNAKOVÁ BAGETA PREDKRÁJANÁ

-  175 g
-  50 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  160 g
-  7-10 min.  
210 °C  
**PROGRAM 1**

**BALENÉ PO 1 KS**



## 336991 SYROVÝ PAGÁČ

-  100 g
-  100 ks
-  cca 60 min.
-  pečenie  
s parou 5 min.
-  90 g
-  18-20 min.  
190 °C  
**PROGRAM 2**









## 336992 OŠKVAROVÝ PAGÁČ

-  110 g
-  100 ks
-  cca 60 min.
-  pečenie  
s parou 5 min.
-  95 g
-  18-20 min.  
190 °C  
**PROGRAM 2**



## 336974 PAGÁČIK SYROVÝ

-  30 x 20 g
-  16 bal.
-  cca 30 min.
-  pečenie  
s parou 5 min.
-  30 x 17 g
-  13-14 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 4**



## 336975 PAGÁČIK OŠKVAROVÝ

-  30 x 20 g
-  16 bal.
-  cca 30 min.
-  pečenie  
s parou 5 min.
-  30 x 17 g
-  13-14 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 4**



## Femné pečivo - plne dopečené


337011

### MINI-KOLÁČIKY MIX

náplne: jablková, maková, tvarohová, slivkový lekvár

 1000 g

 cca 92 ks

 cca 45 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




337002

### MORAVSKÝ KOLÁČ MAKOVÝ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




337004

### MORAVSKÝ KOLÁČ TVAROHOVÝ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




337006

### MORAVSKÝ KOLÁČ SO SLIVKOVÝM LEKVÁROM

 40 g

 30 ks

 cca 30 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




337033

### KOLÁČ MIX - TVAROH / MARMELÁDA / MAK

 75 g

 30 ks

 cca 45 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




335651

### MASLOVÁ LUPAČKA S MAKOM

 60 g

 48 ks

 cca 45 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




335642

### ŠATKA TVAROH-ČUČORIEDKA

 80 g

 24 ks

 cca 60 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ




335643

### ŠATKA TVAROH-MARHUĽA

 80 g

 24 ks

 cca 60 min.

PLNE UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHÁT  
ROZMRAZIŤ






## Jemné pečivo - plně dopečené

336332

ŠÍŠKY S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU

 65 g

 60 ks

 cca 30 min.

PLNĚ UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ




336275

ŠÍŠKY S NUGÁTOVOU NÁPLŇOU

 65 g

 60 ks

 cca 30 min.

PLNĚ UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336320

MINI-ŠÍŠKY S MARHUĽOVOU  
NÁPLŇOU

 25 g

 105 ks

 cca 30 min.

PLNĚ UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ




**La Lorraine**  
*Pečení je naša vášně*

336321

MINI-ŠÍŠKY S OVOCNOU  
NÁPLŇOU

 25 g

 105 ks

 cca 30 min.

PLNĚ UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ




**La Lorraine**  
*Pečení je naša vášně*

336322

MINI-ŠÍŠKY S NUGÁTOM

 25 g

 105 ks

 cca 30 min.

PLNĚ UPEČENÉ,  
STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**La Lorraine**  
*Pečení je naša vášně*



# Donuty

336261

DONUT S ČOKOLÁDOVOU  
PRÍCHUŤOU

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

56 g

60 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336262

DONUT PINKY S JAHODOVOU  
PRÍCHUŤOU

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

56 g

60 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336263

PARTY DONUT S FAREBNÝM  
POSYPOM

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

57 g

60 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336281

DONUT S BANÁNOVOU  
PRÍCHUŤOU

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

56 g

48 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336304

MINI-DONUT ČOKOLÁDOVÝ  
S POSYPOM

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

20 g

120 ks

cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336289

ŠKORICOVÝ DONUT  
S JABLKOVOU NÁPLŇOU

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

65 g

48 ks

cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336256

DONUT MROŽ  
S JAHODOVOU NÁPLŇOU

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

68 g

48 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336257

DONUT PEGAS  
S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU

La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

71 g

48 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ





# Donuty

**336288** DONUT PREMIUM S MALINOVOU NÁPLŇOU

74 g  
 48 ks  
 cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

**336283** DONUT S ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU

71 g  
 48 ks  
 cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

**336287** DONUT S LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU

71 g  
 48 ks  
 cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

**336296** DONUT S JAHODOVOU NÁPLŇOU A POSYPOM Z BIELEJ ČOKOLÁDY

71 g  
 48 ks  
 cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

**335530** ŠTRÚDLA JABLKO

100 g  
 40 ks  
 cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**335536** ŠTRÚDLA JABLKO - ORECH

100 g  
 40 ks  
 cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**335539** ŠTRÚDLA MAK - VIŠŇA

100 g  
 40 ks  
 cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**335542** ŠTRÚDLA TVAROH S HROZIENKAMI

100 g  
 40 ks  
 cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**BAGETIER**



## **Ponúkame Vám**

*Predpečené pekárenské výrobky od renomovaných slovenských i zahraničných výrobcov*

*Produkty vysokej kvality z vlastnej výroby*

*Piecku pri pravidelnom mesačnom odbere v min. hodnote 330 €*



*Prezentácia, zaškolenie manipulácie s pecou, servis v prípade potreby*

### **Profesionálne poradenstvo našimi špecialistami na pečivo:**

**Východné Slovensko:**  
Peter Konôpka  
mobil: 0915 656 982

**Stredné Slovensko:**  
Tibor Štefanatný  
mobil: 0907 161 363

**Západné Slovensko:**  
Róbert Feranec  
mobil: 0911 118 456


**[pekar@bidfood.sk](mailto:pekar@bidfood.sk)**



## Bežné pečivo - plne dopečené

337553

KAISERKA CEREAL KLASIK

-  60 g
-  30 ks
-  cca 30 min.




STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

336921

KVÁSKOVÝ OLIVOVÝ KOREŇ

-  90 g
-  30 ks
-  cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



337517

BAGETKA MALÁ SVETLÁ KLASIK

-  55 g
-  110 ks
-  cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

337518

FRANCÚZSKA BAGETA SVETLÁ  
KLASIK

-  120 g
-  55 ks
-  cca 30 min.




STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

337519

MAĎARSKÁ BAGETKA

-  80 g
-  40 ks
-  cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



335912

PARADAJKOVÁ CIABATTA


-  65 g
-  50 ks
-  cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



335998

PRACLÍK ORIGINÁL

-  85 g
-  50 ks
-  cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION

336205

PITA CHLIEB CLASSIC

-  80 g
-  96 ks
-  cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ










**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

Ø  
15 cm








## Femné pečivo – listkové

### 336976 BRYNDZOVÉ PAGÁČIKY

-  18 x 28 g
-  16 bal.
-  nerozmrazovať
-  pečenie s parou 5 min.
-  18 x 23 g
-  13-14 min. 200-210 °C
-  PROGRAM 4










### 336977 PIZZOVÉ TYČINKY

-  cca 43 x 14 g
-  16 bal.
-  nerozmrazovať
-  pečenie s parou 5 min.
-  cca 43 x 12 g
-  13-14 min. 200-210 °C
-  PROGRAM 4










### 336978 SYROKRÉMOVÉ TYČINKY

-  cca 43 x 14 g
-  16 bal.
-  nerozmrazovať
-  pečenie s parou 5 min.
-  cca 43 x 12 g
-  13-14 min. 200-210 °C
-  PROGRAM 4











### 336979 CELOZRNÉ SLIVKOVÉ TYČINKY

-  cca 43 x 14 g
-  16 bal.
-  nerozmrazovať
-  pečenie s parou 5 min.
-  cca 43 x 12 g
-  13-14 min. 200-210 °C
-  PROGRAM 4








### 335612 VIŠŇOVÁ KAPSA

-  120 g
-  60 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  100 g
-  18-20 min. 180-190 °C
-  PROGRAM 3
-  pečenie bez pary



**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň









### 335614 MARHUĽOVÁ TAŠTIČKA

-  100 g
-  90 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  85 g
-  18-20 min. 180-190 °C
-  PROGRAM 3
-  pečenie bez pary



**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň








### 335757 VANILKOVÁ ROLKA

-  90 g
-  50 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  76 g
-  17-19 min. 195-200 °C
-  PROGRAM 2
-  pečenie s parou



**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION

### 335601 LÍSTKOVÝ ZÁVIN TVAROH-MARHUĽA

-  150 g
-  40 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  130 g
-  21-23 min. 190-200 °C
-  PROGRAM 3



**BAGETIER**



## Jemné pečivo – listkové

335602

LÍSTKOVÝ ZÁVIN  
PUDING-MALINA



- 150 g
- 40 ks
- nerozmrazovať
- papier na pečenie
- 130 g
- 21-23 min.  
190-200 °C  
PROGRAM 3



335611

LÍSTKOVÝ ZÁVIN S JABLKOVOU  
NÁPLŇOU



- 150 g
- 40 ks
- nerozmrazovať
- papier na pečenie
- 130 g
- 21-23 min.  
190-200 °C  
PROGRAM 3



336015

LÍSTKOVÉ CESTO 2 PLÁTKY

- 350 g
- 18 ks
- 



336018

LÍSTKOVÉ CESTO 3 PLÁTKY

- 400 g
- 36 ks
- 



336031

BEZGLUTÉNOVÉ LÍSTKOVÉ CESTO



- 300 g
- 15 ks
- cca 40 min.
- papier na pečenie



rozmer 9 x 19 cm

336017

LÍSTKOVÉ CESTO PLÁTY GASTRO



- 700 g
- 15 ks
- cca 30 min.
- papier na pečenie

NA OBJEDNÁVKU



rozmer cca 50 x 28 cm



## Jemné pečivo – listkové

# Bežné pečivo - kaiserky, bagety, chleby

**335910** CIABATTA SENDVIČ MINI 

-  100 g
-  60 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  90 g
-  7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**



**335897** CIABATTA S OLIVAMI 

-  90 g
-  70 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  85 g
-  7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**



**335971** PANINI NATURAL 

-  110 g
-  60 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  100 g
-  7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**
- PRÍPRAVA V KONTAKTNOM GRILE**


 23 cm

**337307** PREDGRILOVANÉ PANINI 

**NA OBJEDNÁVKU**

-  110 g
-  60 ks
-  cca 30 min.
-  pečenie s parou
-  100 g
-  7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**
- PRÍPRAVA V KONTAKTNOM GRILE**


 21 cm

**337352** PLNENÉ PANINI ŠUNKA - SYR EMENTAL 

-  140 g
-  12 ks
-  8 hodín do 5 °C
- PRÍPRAVA V KONTAKTNOM GRILE**



po rozmrazení skladovať v chlade max. 3 týždne

**337353** PLNENÉ PANINI CHICKEN & BACON 

-  140 g
-  12 ks
-  8 hodín do 5 °C
- PRÍPRAVA V KONTAKTNOM GRILE**



po rozmrazení skladovať v chlade max. 3 týždne

**337354** PLNENÉ PANINI MOZZARELLA S RAJČINAMI 

-  150 g
-  12 ks
-  8 hodín do 5 °C
- PRÍPRAVA V KONTAKTNOM GRILE**



po rozmrazení skladovať v chlade max. 3 týždne

**337355** PLNENÉ PANINI BEEF & CHEDDAR 

-  170 g
-  12 ks
-  8 hodín do 5 °C
- PRÍPRAVA V KONTAKTNOM GRILE**



po rozmrazení skladovať v chlade max. 3 týždne









## Bežné pečivo - kaiserky, bagety, chleby

335931

KAISERKA NATURAL

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň


-  60 g
-  90 ks
-  cca 30 min.
-  pečenie s parou
-  55 g
-  6-8 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



335976

KAISERKA SO ZLATÝM ĽANOM

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň


-  60 g
-  90 ks
-  cca 30 min.
-  pečenie s parou
-  55 g
-  6-8 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



335979

KAISERKA SO ŠPECIÁLNYM POSYPOM

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň





-  60 g
-  90 ks
-  cca 30 min.
-  pečenie s parou
-  55 g
-  6-8 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



335937

KAISERKA CEREÁLNA

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

-  60 g
-  90 ks
-  cca 30 min.
-  pečenie s parou
-  55 g
-  4-6 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



336922

FUTBALKA SO ZEMIAKOVÝMI VLOČKAMI

**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION






-  70 g
-  90 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  60 g
-  6-8 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



335794

TEKVICOVÁ KOCKA

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

-  70 g
-  90 ks
-  cca 20 min.
-  60 g
-  7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



337552

ANGLICKÁ KAISERKA

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

-  86 g
-  80 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  75 g
-  6-8 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



335934

KAISERKY PARTY-MIX MINI

25 x kaiserka natural / sezam / mak / celozrnná

**INTER**  
*Europol*

-  35 g
-  100 ks
-  cca 20 min.
-  pečenie s parou
-  30 g
-  7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



# Bežné pečivo - kaiserky, bagety, chleby

**335901** **FRANCÚZSKÉ MINI BAGETKY MIX**  
 natural, cereal a celozrné (á 40 ks)

**Planète Pain**  
 Pain d'Éleveurs de France

35 g  
 120 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 30 g  
 6-8 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**335902** **HOTELOVÝ MIX 4 MINI-ŽEMLÍ**  
 Picanta, Pariserlí, Rustico a Zurrich (á 30 ks)

**ARYZTA**  
 SERVING INSPIRATION

31 g  
 120 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 cca 26 g  
 3-4 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**335943** **FITNESS KORNBAGETA**

**INTER® Europal**

150 g  
 60 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 135 g  
 6-8 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



 28 cm

**335994** **BAGETA MALÁ SVETLÁ**

**La Lorraine**  
 Pečenie je naša vášeň

55 g  
 110 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 50 g  
 7-10 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



 13 cm

**350845** **KORNBAGETA STREDNÁ**

**La Lorraine**  
 Pečenie je naša vášeň

125 g  
 55 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 110 g  
 6-8 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



 27 cm

**335993** **FRANCÚZSKA BAGETKA MULTICEREÁLNA**

**Planète Pain**  
 Pain d'Éleveurs de France

55 g  
 100 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 50 g  
 7-10 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



 12 cm

**337505** **BAGETA FRANCÚZSKA LORRAINE**

**La Lorraine**  
 Pečenie je naša vášeň

140 g  
 80 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 126 g  
 7-10 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



 28 cm

**337101** **BABIČKINE SLANÉ ROHLÍČKY MIX**  
 30 x (natural, svetlé + posyp, tmavé + posyp)

**INTER® Europal**

45 g  
 90 ks  
 cca 20 min.  
 pečenie s parou  
 41 g  
 7-10 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**





## Poromanie bagiet v našej ponuke



**335969** FRANCÚZSKA BAGETA STREDNÁ SVETLÁ

**Planète Pain**  
Patisserie d'Exception de France

- 140 g
- 50 ks
- cca 20 min.
- pečenie s parou
- 126 g
- 7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**

28 cm

**335966** FRANCÚZSKA BAGETA STREDNÁ TMAVÁ

**Planète Pain**  
Patisserie d'Exception de France

- 140 g
- 50 ks
- cca 20 min.
- pečenie s parou
- 126 g
- 7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**

28 cm

**CELOZRNÁ**

**335962** FRANCÚZSKA BAGETA MALÁ SVETLÁ

**Planète Pain**  
Patisserie d'Exception de France

- 90 g
- 70 ks
- cca 20 min.
- pečenie s parou
- 83 g
- 7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**

19 cm

**335960** FRANCÚZSKA BAGETA SVETLÁ VEĽKÁ

**NEUHAUSER**

- 250 g
- 35 ks
- cca 20 min.
- pečenie s parou
- 230 g
- 7-10 min. 200-210 °C
- PROGRAM 1**

57 cm

# Bežné pečivo - kaiserky, bagety, chleby

**337503 RUSTIKÁLNA BAGETA S POHÁNKOU**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

130 g  
40 ks  
cca 20 min.  
pečenie s parou  
110 g  
7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



25 cm

**336801 CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

60 g  
100 ks  
cca 20 min.  
pečenie s parou  
55 g  
7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



13 cm

**335892 VIDIECKY BOCHNÍČEK SVETLÝ**

**INTER® Europa!**

110 g  
50 ks  
cca 20 min.  
pečenie s parou  
100 g  
7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**335347 BEZGLUTÉNOVÉ BAGETKY PREDPEČENÉ**

**Pekárení Harmonia**

60 g  
30 ks  
cca 20 min.  
pečenie s parou  
55 g  
7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**

balené po 5 ks vo vrecku na pečenie (5 x 60 g)



**BEZ GLUTÉNU**

**336883 REMESELNÝ CHLIEB S KVÁSKOM**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

**NA OBJEDNÁVKU**

450 g  
14 ks  
cca 60 min.  
pečenie s parou  
400 g  
7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**336886 MAĎARSKÝ CHLIEB S KVÁSKOM**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

450 g  
14 ks  
cca 60 min.  
pečenie s parou  
400 g  
7-10 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**336885 ZEMSKÝ CHLIEB S KVÁSKOM**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

450 g  
14 ks  
cca 60 min.  
pečenie s parou  
400 g  
9-11 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**336884 SEDLIACKY CHLIEB S KVÁSKOM**

**La Lorraine**  
Pečenie je naša vášeň

**PŠENIČNO-RAŽNÝ**

450 g  
14 ks  
cca 60 min.  
pečenie s parou  
400 g  
9-11 min.  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**





## Bežné pečivo - kaiserky, bagety, chleby

**335878** GULATÝ CHLIEB S NÁREZMI 

 500 g  
 16 ks  
 cca 60 min.  
 pečenie s parou  
 480 g  
 9-11 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**336887** HORSKÝ CHLIEB (SLOVANSKÝ KOREŇOVÝ) 

 400 g  
 20 ks  
 cca 60 min.  
 pečenie s parou  
 360 g  
 20-30 min.  
 180-200 °C  
**PROGRAM 1**



**335881** DREVORUBAČSKÝ CHLIEB 

 400 g  
 25 ks  
 cca 60 min.  
 pečenie s parou  
 385 g  
 9-11 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**335886** CHLIEB PŠENIČNO-RAŽNÝ VIACZRNNÝ 

 350 g  
 24 ks  
 cca 60 min.  
 pečenie s parou  
 300 g  
 9-11 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**

**FITNESS CHLIEB**



**335879** DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK 

 360 g  
 20 ks  
 cca 60 min.  
 pečenie s parou  
 330 g  
 9-11 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**

*Pečenie je naša vášeň*



**335895** BEZGLUTÉNOVÝ CHLIEB KRÁJANÝ S POSYPOM 

 500 g  
 4 ks  
 2 x slnečnicový + 2 x ľanový bezlepkový chlieb

**STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ**

**BEZ GLUTÉNU**



**335811** POLIEVKOVÝ CHLIEB DLABANÝ 

 125 g  
 36 ks  
 cca 30 min.

**STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ**

**PLNE UPEČENÝ VÝROBOK**



**335953** FARMÁRSKY CHLIEB LORRAINE 

 420 g  
 15 ks  
 cca 60 min.  
 pečenie s parou  
 380 g  
 9-11 min.  
 200-210 °C  
**PROGRAM 1**

*Pečenie je naša vášeň*



# Fast-Food pečivo – plne upečené


335801

ŽEMĽA MAXI HAMBURGER NATURAL

**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION

 80 g

 24 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
12,5 cm


335803

ŽEMĽA MAXI HAMBURGER SEZAM

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

 80 g

 24 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
12,5 cm


335823

ŽEMĽA MEGA HAMBURGER

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

 100 g

 24 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
14 cm


335899

ŽEMĽA MINI HAMBURGER SEZAM

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

 22 g

 180 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
5,5 cm


337560

PŠENIČNO-RAŽNÁ MAXI-ŽEMĽA

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

 89 g

 24 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
12,5 cm


337652

ZEMIAKOVO-PŠENIČNÁ  
HAMBURGER ŽEMĽA

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

 90 g

 24 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
12 cm


337650

BRIOCHE ŽEMĽA POLENÁ

**ARYZTA**  
SERVING INSPIRATION

 90 g

 30 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
12 cm


337658

BRIOCHE ŽEMĽA POLENÁ

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

 85 g

 24 ks

 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ, PRÍP.  
ZOHRIAŤ  
2-3 MINÚTY



∅  
12 cm



# Fast-Food pečivo – plne upečené

**337657** STREET-FOOD ŽEMĽA



 110 g  
 24 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ A NAREZAŤ, PRÍP. ZOHRIAŤ 2-3 MINÚTY



 13 cm

**336923** DOMÁCA PREMIUM BURGER ŽEMĽA



 100 g  
 30 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ A NAREZAŤ, PRÍP. ZOHRIAŤ 2-3 MINÚTY



 11,5 cm

**337663** ČIERNHA HAMBURGER ŽEMĽA SO SEZAMOM



 90 g  
 56 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ A NAREZAŤ, IDEÁLNE DOPIEČŤ 3-5 MIN. PRI 200 °C



 10 cm

**337669** CHILLI HAMBURGER ŽEMĽA



 89 g  
 24 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



 10 cm

**337659** BEZGLUTÉNOVÁ HAMBURGER ŽEMĽA



 120 g  
 30 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ A NAREZAŤ, PRÍP. ZOHRIAŤ 2-3 MINÚTY



 12 cm

 BEZ GLUTÉNU

**337321** BAGEL LUHOVANÝ SEZAM



 60 g  
 40 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



 11 cm

**335800** HOT-DOG ŽEMĽA MALÁ



 40 g  
 128 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



 13,5 cm

**335807** HOT DOG ŽEMĽA POLENÁ



 60 g  
 54 ks  
 cca 30 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



 cca 17 cm

## Fast-Food pečivo – plne upečené

335831

FRANCÚZSKY HOT-DOG ROŽOK



60 g

40 ks

cca 30 min.

ODPORÚČAME PRÍPRAVU V KONTAKTNOM GRILE

otvor: 13,6 cm / Ø 2,2 cm



18,5 cm

335832

FRANCÚZSKY HOT-DOG ROŽOK GOLDEN



60 g

40 ks

cca 30 min.

ODPORÚČAME PRÍPRAVU V KONTAKTNOM GRILE



18,5 cm

335833

FRANCÚZSKY HOT-DOG ROŽOK S CIBULKOU



60 g

40 ks

cca 30 min.

ODPORÚČAME PRÍPRAVU V KONTAKTNOM GRILE



18,5 cm

335836

FRANCÚZSKY HOT-DOG ROŽOK XXL



110 g

32 ks

cca 30 min.

ODPORÚČAME PRÍPRAVU V KONTAKTNOM GRILE

otvor: 17 cm / Ø 2,7 cm



22 cm

ORIGINAL RECIPE  
**York**  
★ DELI ★



NÁŠ TIP

## SENDVIČE

HAM AND CHEESE ❄️



337341

12 x 165 g

Plátky lahodnej bravčovej šunky doplnené plátkami syru Maasdammer

CHICKEN, EGGS AND BACON ❄️



337342

12 x 170 g

Pečené kuracie prsia so slaninou a vajíčkami s majonézou

TUNA AND OLIVES ❄️



337343

12 x 155 g

Kúsiky šťavnatého tuniaka s čiernymi olivami a majonézou

## BAGETY

HAM AND EGGS ❄️

337344

12 x 190 g

Plátky lahodnej bravčovej šunky a varené vajcia



## EXTRA DLHÁ TRVANLIVOSŤ

CHICKEN NUGGETS ❄️

337345

12 x 175 g

Kuracie nugetky s jemným dresingom a prúžkami kapusty





# Neporciované torty a dezerty

336420

STRACCIATELLA VIŠŇOVÁ TORTA

1400 g

1 ks

5 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336343

MOUSSE ČOKOLÁDOVÁ TORTA

1200 g

1 ks

2-3 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336366

PANNACOTTA JAHODOVÁ TORTA KOPULA

1500 g

1 ks

6-7 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336350

SMOTANOVÁ TORTA S LESNÝM OVOCÍM

1200 g

1 ks

8 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336374

HEINEROV JABLKOVÝ  
KOLÁČ S MRVENIČKOU

1250 g

1 ks

6 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

NEKRÁJANÝ  
HEINEROV  
KOLÁČ

336373

HEINEROV SLIVKOVÝ  
KOLÁČ S MRVENIČKOU

1250 g

1 ks

6 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

NEKRÁJANÝ  
HEINEROV  
KOLÁČ

336372

TVARHOVÝ KOLÁČ  
S KAKAOVOU MRVENIČKOU

1000 g

1 ks

6 hod.  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



La Lorraine  
Pečenie je naša vášeň

NEKRÁJANÝ  
HEINEROV  
KOLÁČ

336780

TORTIČKY OD MAMIČKY

3x malina-rebarbora-smotana, 3x mango-smotana,  
3x arašidovo-karamelová tortička

100 g

9 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



Pekáren  
Harmonia



## Porciované torty, koláče a dezerty

336218

SCHWARZWALDSKÝ KOLÁČ

PFALZGRAF

-  2250 g
-  1 ks
-  20 porcií
-  6 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



336216

MAKOVÝ KOLÁČ S MASLOVOU MRVENIČKOU

PFALZGRAF

-  2800 g
-  1 ks
-  20 porcií
-  6 hod. v chladničke


STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



336581

MALINOVÉ SMOTANOVÉ REZY

PFALZGRAF

-  2500 g
-  1 ks
-  20 porcií
-  12 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



336583

JAHODOVÉ SMOTANOVÉ REZY

PFALZGRAF

-  2900 g
-  1 ks
-  20 porcií
-  12 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



336250

JABLKOVÁ TORTA GOURMET

PFALZGRAF

-  2250 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  8 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



336566

CHEESECAKE S ČUČORIEDKAMI

PFALZGRAF

-  1700 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  8 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



336184

MEDOVNÍK ORIGINAL

Medovník®

-  1600 g
-  1 ks
-  16 porcií
-  6 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

JEDINÝ ORIGINAL MEDOVNÍK



336579

CARROT CAKE - MRKVOVÁ TORTA S ORECHAMI

SWEET DELIGHT

-  2500 g
-  1 ks
-  14 porcií
-  12 hod. v chladničke

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ





## Porciované torty, koláče a dezerty

**336741 ČUČORIEDKOVÁ SMOTANOVÁ TORTA**

*Pekáreň Harmonia*

1200 g  
1 ks  
14 porcií  
6 hod. v chladničke

**VHODNÁ AJ PRE CELIATIKOV**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**BEZ GLUTÉNU**



**336740 DUO-TORTA DEŇ A NOC**

*Pekáreň Harmonia*

1350 g  
1 ks  
14 porcií  
6 hod. v chladničke

**VHODNÁ AJ PRE CELIATIKOV**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**BEZ GLUTÉNU**



**336742 SACHER TORTA KRÁJANÁ**

*Pekáreň Harmonia*

1200 g  
1 ks  
12 porcií  
6 hod. v chladničke

**VHODNÁ AJ PRE CELIATIKOV**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ

**BEZ GLUTÉNU**



**336585 TVARHOVÁ TORTA SO SLANÝM KARAMELOM**

*Pekáreň Harmonia*

1600 g  
1 ks  
12 porcií  
6 hod. v chladničke

**SWEET DELIGHT**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



**336578 JAHODOVÁ TORTA**

*Pekáreň Harmonia*

1450 g  
1 ks  
12 porcií  
6 hod. v chladničke

**SWEET DELIGHT**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



**336165 FUDGE CHOCO PREMIUM CAKE**

*Pekáreň Harmonia*

2100 g  
1 ks  
14 porcií  
6 hod. v chladničke

**SWEET DELIGHT**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



**336166 RED VELVET CAKE S ČUČORIEDKAMI**

*Pekáreň Harmonia*

1200 g  
1 ks  
12 porcií  
6 hod. v chladničke

**SWEET DELIGHT**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



**336443 STOCKHOLM CAKE**

*Pekáreň Harmonia*

1050 g  
1 ks  
12 porcií  
6 hod. v chladničke

**SWEET DELIGHT**

STACÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ





## Porciované torty, koláče a dezerty

### 336570 AMERICAN CHEESE CAKE CLASSIC

SWEET DELIGHT

-  1600 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336580 KRÁLOVSKÁ SMOTANOVÁ TORTA S KARAMELOM

SWEET DELIGHT

-  1270 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336571 CHEESE-CAKE S MALINOVÝM MRAMOROVANÍM

SWEET DELIGHT

-  1600 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336572 ČOKOLÁDOVÁ TORTA

SWEET DELIGHT

-  1400 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336575 DUO ČOKOLÁDOVÁ TORTA

SWEET DELIGHT

-  1100 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336584 MOUSSE ČOKO - TORTA MARCEL

SWEET DELIGHT

-  1000 g
-  1 ks
-  12 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336167 ČOKOLÁDOVO - RÍBEZĽOVÁ TORTA




SWEET DELIGHT

-  1500 g
-  1 ks
-  14 porcií
-  6 hod. v chladničce

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ



### 336543 KOKOSOVÝ JEŽ - KOKOSOVÉ REZY

-  95 g
-  60 ks
-  cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ





## Porciované torty, koláče a dezerty

**336456** CHARLESTON  
ČOKOLÁDOVÉ REZY



 1200 g  
 1 ks  
 12 porcií  
 10 hod.  
v chladničke

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**336568** TVAROHOVÁ TORTA  
S MALINAMI



 1500 g  
 1 ks  
 12 porcií  
 10 hod.  
v chladničke

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**336577** PISTÁCIOVÝ CHEESECAKE



 1200 g  
 1 ks  
 12 porcií  
 10 hod.  
v chladničke

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**336763** TIRAMISU BIG



 1800 g  
 1 ks  
 4 hod.  
v chladničke

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



**336766** ČOKOLÁDOVÝ FONDANT



 110 g  
 27 ks

Nerozmrazovať,  
iba zohriať 40 sek.  
v mikrovlnke



**336764** ČOKO-FONDANT  
SO SLANÝM KAREMELOM



 90 g  
 27 ks

Nerozmrazovať,  
iba zohriať 40 sek.  
v mikrovlnke



**336541** MALINOVÉ BROWNIE  
BALENÉ PORCIE



 86 g  
 36 ks  
 6 hod.  
v chladničke

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ

 BEZ GLUTÉNU



**336172** BROWNIES S MALINAMI A POSYPOM



 1050 g  
 1 ks  
 12 porcií  
 6 hod.  
v chladničke

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ

 BEZ GLUTÉNU



## Porciované torty, koláče a dezerty

336540

**MASLOVÉ BROWNIES  
S VLAŠKÝMI ORECHMI**

*Pekárení  
Harmonia*

75 g

32 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336781

**KOKOSOVÉ GULÔČKY COCO BOLITA**

3 x 900 g balenie (36 x 25 g) mliečna príchuť a 3 x 900 g  
balenie (36 x 25 g) čokoládová príchuť



900 g

6 ks

cca 45 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



335109

**PALACINKY S LIESKOVCOVO –  
ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU**



71,5 g

20 ks

2-3 min.  
v mikrovlnke



335105

**PALACINKY VB**

1 kus cca 60 g

**Cérélia**  
Founded on trust, inspired by food

60 g / ks

40 ks

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



Ø  
cca 16,5 cm

ilustračné foto

340080

**JUHOČESKÉ KYSNUTÉ  
LIEVANCE**



50 g / ks

10 x 250 g

250 g balenie = 5 x 50 g

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



335114

**AMERICKÉ LIEVANCE PREMIUM**

**Cérélia**  
Founded on trust, inspired by food

40 g

80 ks



Ø  
12 cm

350803

**MUFFIN ČOKOLÁDOVÝ**



110 g

18 ks

cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ



336243

**MUFFIN ČUČORIEDKOVÝ**



120 g

18 ks

cca 60 min.

STAČÍ NECHAŤ  
ROZMRAZIŤ





## Porciované torty, koláče a dezerty

<p><b>336247</b></p> <p><b>MUFFIN S VANILKOVOU PRÍCHUŤOU</b></p> <p> 100 g</p> <p> 18 ks</p> <p> cca 60 min.</p> <p><b>STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ</b></p>	 <p><i>Pečenie je naša vášeň</i></p>	<p><b>336248</b></p> <p><b>MUFFIN S ČOKOLÁDOU</b></p> <p> 100 g</p> <p> 18 ks</p> <p> cca 60 min.</p> <p><b>STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ</b></p>	 <p><i>Pečenie je naša vášeň</i></p>
			

<p><b>336249</b></p> <p><b>MIX AMERICKÝCH MINI-MUFFINOV</b> 60 ks čokoládové, 60 ks vanilkové, 60 ks vanilka a čokoláda kúsky</p> <p> 15 g</p> <p> 180 ks</p> <p> cca 45 min.</p> <p><b>STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ</b></p>	 <p><i>Pečenie je naša vášeň</i></p>	<p><b>528300</b></p> <p><b>GAŠTANOVÉ PYRÉ</b></p> <p> 200 g</p> <p> 30 ks</p> <p> cca 45 min.</p> <p><b>STAČÍ NECHAŤ ROZMRAZIŤ</b></p>	
			

## Trvanlivé pečivo

<p><b>650612</b></p> <p><b>CROISSANT S KAKAOVOU NÁPLŇOU</b></p> <p> 60 g</p> <p> 30 ks</p> <p></p>		<p><b>650613</b></p> <p><b>CROISSANT S JAHODOVOU NÁPLŇOU</b></p> <p> 60 g</p> <p> 30 ks</p> <p></p>	
			

<p><b>650614</b></p> <p><b>CROISSANT DUO VANILKA-JAHODA</b></p> <p> 60 g</p> <p> 30 ks</p> <p></p>		<p><b>650627</b></p> <p><b>CROISSANT DUO VANILKA-ČUČORIEDKA</b></p> <p> 60 g</p> <p> 30 ks</p> <p></p>	
			

# Trvanlivé pečivo

650501

TALIANSKA BÁBOVKA JOGURTOVÁ

400 g  
6 ks  
S



650502

TALIANSKA BÁBOVKA MRAMOROVÁ

400 g  
6 ks  
S



650503

TALIANSKA BÁBOVKA CITRÓNOVÁ

400 g  
6 ks  
S



650504

TALIANSKY KOLÁČ MARHUĽOVÝ  
MREŽOVNÍK

350 g  
10 ks  
S



650505

TALIANSKY KOLÁČ ČEREŠŇOVÝ  
MREŽOVNÍK

350 g  
10 ks  
S



650512

TALIANSKA ROLÁDA CAPPUCCINO

300 g  
5 ks  
S



650513

TALIANSKA ROLÁDA  
BIELA ČOKOLÁDA

300 g  
5 ks  
S



650514

TALIANSKA ROLÁDA AMARETTO

300 g  
5 ks  
S





# Trvanlivé pečivo

650511 TALIANSKY KYSNUTÝ KOLÁČ TRECCIA

300 g  
6 ks

ČOKOLÁDA  
-VANILKA



650510 TALIANSKY KOLÁČ CIAO-CIAO KAKAO

350 g  
6 ks



650515 TALIANSKE CANTUCCI MANDĽOVÉ SUŠIENKY

250 g  
10 ks



650561 COOKIES MIX GECHELE

220 g  
6 ks



650571 VANKÚŠIKY PLNENÉ ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU

150 g  
9 ks



650572 VANKÚŠIKY PLNENÉ LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU

150 g  
9 ks



650203 TALIANSKE SAVOIARDI PIŠKÓTY NA TIRAMISU

400 g  
15 ks



650711 BURGER MAXI-ŽEMLE SEZAM

4 x 75 g  
7 bal



Ø  
12 cm





  
**BAGETIER**

## **ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA**

**PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:**

**ZÁPAD:** 032/774 28 50

**VÝCHOD:** 051/746 12 50

e-mail: [callcentrum.nm@bidfood.sk](mailto:callcentrum.nm@bidfood.sk)

e-mail: [callcentrum.po@bidfood.sk](mailto:callcentrum.po@bidfood.sk)

**PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:**

032/774 28 60, e-mail: [callcentrum@bidfood.sk](mailto:callcentrum@bidfood.sk)

**KOMPLETNÝ SORTIMENT POHODLNE OBJEDNÁVAJTE NA E-SHOPE**

  
**mojBidfood.sk**

[www.bidfood.sk](http://www.bidfood.sk)