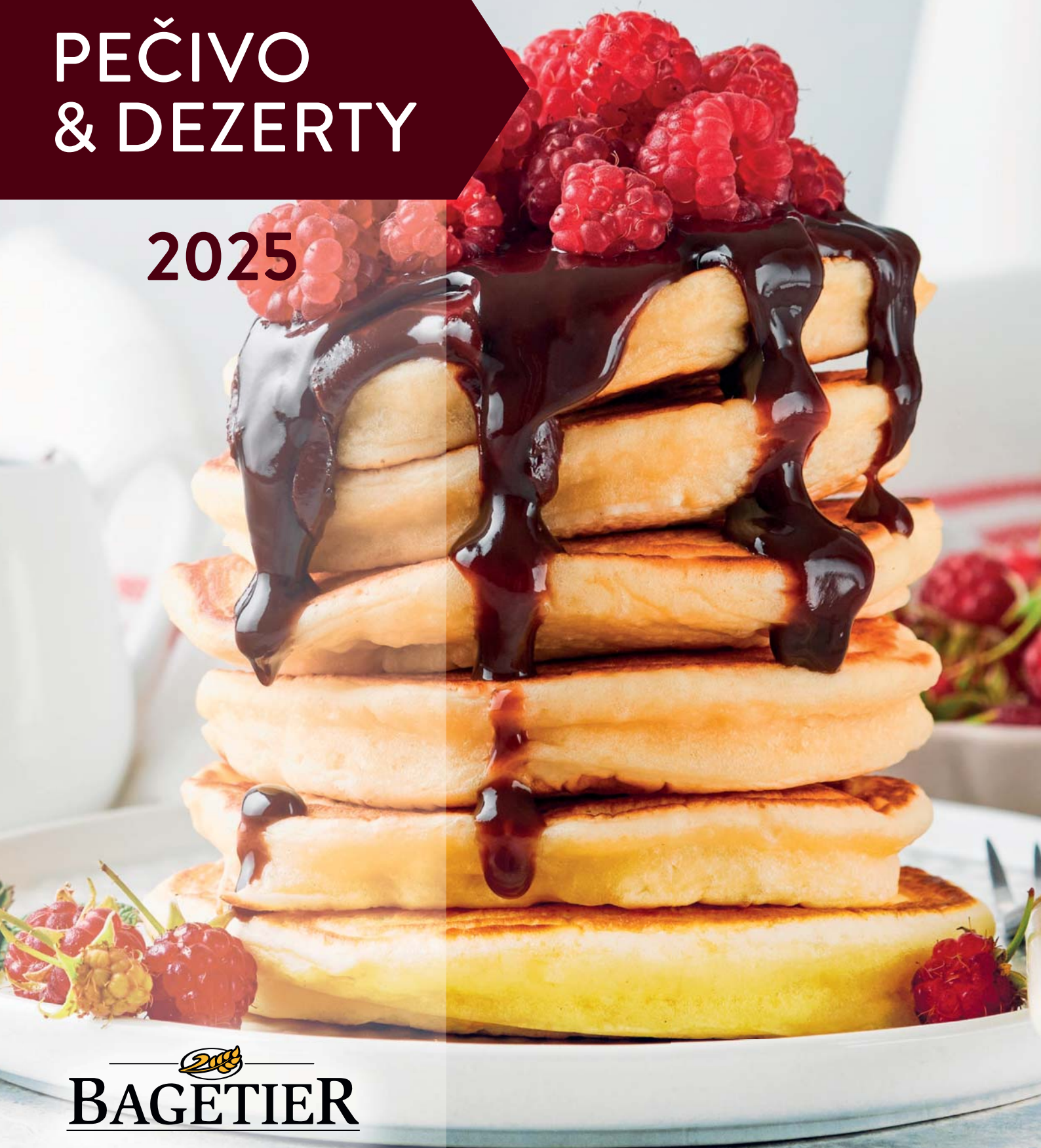


 Bidfood

PEČIVO
& DEZERTY

2025




BAGETIER

Femné pečiva – listové, plundrové; listové těsto

Listové těsto

336017

LISTOVÉ TĚSTO
PLÁTY 28 x 52 CM



700 g

15 ks

cca 30 min

pečící papír

15–20 min
190–200 °C



336027

LISTOVÉ TĚSTO
3 PLÁTKY +20 % ZDARMA

NOWACO®

350 g + 70 g

18 ks



336025

LISTOVÉ TĚSTO
3 PLÁTKY

NOWACO®

400 g

36 ks



Femné pečivo listové

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

-  150 g
-  40 ks
-  cca 60 min
-  pečící papír
-  130 g
-  21-23 min
190-200 °C
PROGRAM 6



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

-  150 g
-  40 ks
-  cca 60 min
-  pečící papír
-  130 g
-  21-23 min
190-200 °C
PROGRAM 6



335611 LISTOVÝ ZÁVIN S JABLEČNOU NÁPLNÍ **BAGÉTIER**

-  150 g
-  40 ks
-  cca 60 min
-  pečící papír
-  130 g
-  21-23 min
190-200 °C
PROGRAM 6



Femné pečivo plundřové

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

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



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

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



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

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



Plundřové předkynuté – sladké

336851 CROISSANT MÁSLOVÝ *Détifrance*

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



Jemné pečivo – plundrové předkynuté – sladké

336856

CROISSANT MÁSLOVÝ 24 %

GOURMANCE
Authentic French Baking

-  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
THE FINEST FRENCH BAKING

-  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
Pečení 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
Pečení 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
THE FINEST FRENCH BAKING

-  90 g
-  48 ks
-  cca 45 min
-  pečící papír
-  pečení s párou
-  77 g
-  15–18 min
180 °C
PROGRAM 2



336854 CROISSANT S LÍSKOOŘÍŠKOVOU 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

GOURMANCE
Authentic French Baking

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
LIFE CROISSANT SOLUTIONS

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

GOURMANCE
Authentic French Baking

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
Europol

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 – plundřové 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



Plundřové předkynuté – mini

335688

CROISSANT MÁSLOVÝ 18 % MINI

GOURMANCE
Authentic French Baking

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







PROGRAM 4



335687

CROISSANT MÁSLOVÝ 23 % MINI

Déliciance
LA BIÈRE ENJOYABLE

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

PROGRAM 4



335903

HOTELOVÉ MÁSLOVÉ PEČIVO MINI

Déliciance
LA BIÈRE ENJOYABLE

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

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

PROGRAM 4



335668 **MINI MÁSLOVÉ CROISSANTY PLNĚNÉ MIX**

40 g
108 ks
cca 30 min
pečící papír
34 g
13-15 min
180-190 °C
PROGRAM 4

PASTRIDOR



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

40 g
120 ks
cca 30 min
pečící papír
34 g
13-15 min
180-190 °C
PROGRAM 4

Délicrance
LES CROISSANT COLLECTION



335907 **DÁNSKÝ MIX SLADKÉHO MINI PEČIVA**

40 g
120 ks
nerozmrazovat
pečící papír
34 g
13-15 min
180-190 °C
PROGRAM 4

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS



Plundrové předkynuté – slané

335685 **MIX SLANÝCH MINI CROISSANTŮ PLNĚNÝCH**

33 g
144 ks
cca 30 min
pečící papír
pečení s párou
28 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 4

Délicrance
LES CROISSANT COLLECTION



335845 **MIDI SÝROVÝ ŠNEK MÁSLOVÝ**

105 g
60 ks
cca 20 min
pečící papír
pečení s párou
90 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2

wolf
ButterBack



337751 **LOUHOVANÝ TROJHRÁNEK MÁSLOVÝ**

100 g
50 ks
cca 20 min
pečící papír
pečení s párou
85 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2

wolf
ButterBack



336849 **CROISSANT VÍCEZRNNÝ MÁSLOVÝ**

80 g
56 ks
cca 60 min
pečící papír
pečení s párou
72 g
15-18 min
180 °C
PROGRAM 2

Délicrance
LES CROISSANT COLLECTION



336850 **MULTICERÉÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM**

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

La Lorraine
Pečení je naše vášně



Plundřové předkynuté slané, plně upečené

335691

BUREK SE SÝREM FETA

La Lorraine
Pečení je naše vášně

95 g

100 ks

nerozmrazovat

pečicí papír

79 g

15-17 min
190-200 °C
PROGRAM 3



NOVINKA

335692

BUREK SE ŠPENÁTEM A SÝREM FETA

La Lorraine
Pečení je naše vášně

95 g

100 ks

nerozmrazovat

pečicí papír

80 g

15-17 min
190-200 °C
PROGRAM 3



NOVINKA

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



301426

PIZZA VÝSEČ SE SLANINOU

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

NOVINKA



301422

PIZZA VÝSEČ S KLOBÁSOU

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



301423

PIZZA VÝSEČ SE ŠUNKOU A KUKUŘICÍ

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



301425

PIZZA VÝSEČ S PEPPERONI

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



Jemné pečivo – plně upečené

336859

MÁSLOVÝ CROISSANT PLNĚ UPEČENÝ

-  55 g
-  34 ks
-  cca 30 min
- STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

La Lorraine
Pečení je naše vášně



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




Jemné pečivo – plně upečené, donuty

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




336335

KOBLIHA S NÁPLNÍ BUENO TMAVÁ

 70 g

 24 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



NOVINKA

336336

KOBLIHA S NÁPLNÍ BUENO SVĚTLÁ

70 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA

336321

MINI KOBLIŽEK S OVOCNOU
NÁPLNÍ

25 g

105 ks

30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336322

MINI KOBLIŽEK S NUGÁTEM

25 g

105 ks

30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336326

MINI KOBLIŽEK RŮŽOVÝ
S MALINOVOU NÁPLNÍ

25 g

105 ks

30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336327

MINI KOBLIŽEK TMAVÝ
S KRÉMOVOU NÁPLNÍ

25 g

105 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336289

DONUT SKOŘICOVÝ
S JABLEČNOU NÁPLNÍ

65 g

48 ks

cca 60 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

Donuty

336258

DONUT S ČOKOLÁDOVOU
PŘÍCHUTÍ BALENÝ

56 g

60 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336259

DONUT S JAHODOVOU
PŘÍCHUTÍ BALENÝ

56 g

60 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336267

DONUT S JAHODOVOU
PŘÍCHUTÍ

56 g

60 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

336287

DONUT S LÍSKOORÍŠKOVOU
NÁPLNÍ

71 g

48 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZITLa Lorraine
Pečení je naše vášně

Donuty, běžné pečivo – plně upečené


336266

DONUT S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ

La 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 KYTIČKAMI

La Lorraine
Pečení je naše vášně

 20 g

 120 ks

 cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




336304

MINI ČOKOLÁDOVÝ DONUT S POSYPEM

La 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

336805 RAŽENKA NATURAL KLASIK PEČENÁ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

80 g
80 ks
cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA



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

KOMPEK

62 g
30 ks
cca 60 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



337671 BULKA ČERNÁ HAMBURGER SEZAM VELKÁ

Planète Pain
Pain à l'ancienne de France

120 g
50 ks
cca 40 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Ø 12 cm



337670 BULKA BRIOCHE SEZAM VELKÁ

Planète Pain
Pain à l'ancienne de France

120 g
50 ks
cca 30 min
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

Ø 12 cm



337652 BULKA PŮLENÁ BRAMBOROVÁ MAXI HAMBURGER

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

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

Ø 12 cm



337560 BULKA PŮLENÁ PŠEŇIČNO-ŽITNÁ MAXI HAMBURGER

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

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

Ø 12,5 cm



337658 BULKA PŮLENÁ BRIOCHE MAXI HAMBURGER

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

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

Ø 12 cm



Běžné pečivo – plně upečené

335801

BULKA PŮLENÁ MAXI HAMBURGER
NATURAL



82 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT
doba rozmrazení
v obalu: 4 h



12,5 cm

335804

BULKA PŮLENÁ NATURAL HAMBURGER



55 g

48 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT
doba rozmrazení
v obalu: 4 h



10 cm

337563

MINI BRIOCHE PŘEDKROJENÁ



30 g

120 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



7,5 cm

335805

BULKA PŮLENÁ HAMBURGER SEZAM



53 g

48 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT
doba rozmrazení
v obalu: 4 h



10 cm

337668

BULKA PŮLENÁ HAMBURGER
SEZAM



82 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
DLABANÁ

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



60 g

54 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT
doba rozmrazení
v obalu: 4 h



17 cm

337321

BAGEL LOUHOVANÝ SE SEZAMEM



60 g

40 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



11 cm

335998

PRECLÍK ORIGINALNÍ



85 g

50 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



337320

BAGEL SE SEZAMEM PEČENÝ



85 g

50 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



NÁŠ TIP:
PEČTE 4 MINUTY PŘI 180 °C

12 cm

337565

SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ



100 g

32 ks

cca 30 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



NÁŠ TIP:
PEČTE 4 MINUTY PŘI 180 °C

NOVINKA



Běžné pečivo, kaiserky

Běžné pečivo – kaiserky

335935

KAISERKA SE ZLATÝM LNEM



60 g

90 ks

cca 20 min

pečení s párou

55 g

7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335931

KAISERKA NATURAL



60 g

90 ks

cca 20 min

pečení s párou

55 g

7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335979

KAISERKA SE SPECIÁLNÍM POSYPEM



60 g

90 ks

cca 20 min

pečení s párou

55 g

7-10 min
210 °C
PROGRAM 1



335978

KAISERKA MAKOVÁ



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

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
-  5-7 min
210 °C
- PROGRAM 1**



336804

RAŽENKA NATURAL S POSYPEM

ProFrost

-  70 g
-  70 ks
-  cca 20 min
-  pečení s párou
-  63 g
-  5-7 min
210 °C
- PROGRAM 1**





Běžné pečivo

336806

RAŽENKA CEREÁLNÍ TMAVÁ

La Lorraine
Pečení je naše vášně

-  80 g
-  80 ks
-  cca 20 min
-  pečení s párou
-  72 g
-  5-7 min
210 °C

PROGRAM 1



NOVINKA

335890

VESNICKÝ BOCHÁNEK TMAVÝ

INTER
Europot

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

PROGRAM 1



335941

DÝŇOVÁ BULKA

INTER
Europot

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

PROGRAM 1



335917

VELKÁ BULKA DÝŇOVÁ SE SÝREM

INTER
Europot

-  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 SLUNEČNÍ

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
Pain à l'ancienne de France

-  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
Pečení 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**



337752

BAVORSKÝ LOUHOVANÝ ROHLÍK
S NÁKROJIwolf
ButterBack




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


 PŘED PEČENÍM DEKORUJTE SOLÍ

337502

TOSKÁNSKÁ BAGETA

La Lorraine
Pečení je naše vášně

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



337101

BABIČINY SLANÉ ROHLÍČKY MIX
3 x 30 ks (natural, světlé + posyp, tmavé + posyp)INTER
Europol




-  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)Planète Pain
Pain à l'ancienne de France

-  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)

INTER
Europol

-  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

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



La Lorraine
Pečení je naše vášně



12 cm

337511 BAGETA SNÍDAŇOVÁ MALÁ

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

PROGRAM 1




INTER®
Europot



13 cm

335962 BAGETA SVĚTLÁ MALÁ

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

PROGRAM 1



Planète Pain
Natali L'Espresso de France



19 cm

337508 BAGETA SE ZAPEČENOU CIBULKOU

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

PROGRAM 7



Planète Pain
Natali L'Espresso de France



20 cm

335967 BAGETA FRANCOUZSKÁ STŘEDNÍ

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

PROGRAM 7



La Lorraine
Pečení je naše vášně



27 cm

337505 **BAGETA FRANCOUZSKÁ SVĚTLÁ STŘEDNÍ**

La Lorraine
Pečení je naše vášně

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



28 cm

350845 **KORNBAGETA STŘEDNÍ**

La Lorraine
Pečení je naše vášně

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



28 cm

335943 **KORNBAGETA FITNESS**

INTER EUROPA

- 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

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**



24 cm

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**



24 cm

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**



27 cm

335960 **BAGETA SVĚTLÁ VELKÁ**

GOURMANCE
Authentic French Baking

- 250 g
- 35 ks
- cca 20 min
- pečení s párou
- 230 g
- 7-10 min 210 °C
- PROGRAM 1**



57 cm

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**



28 cm

337521 **BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM**

La Lorraine
Pečení je naše vášně

NOVINKA

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



15 cm

Porovnání baget z naší nabídky



335971 PANINI NATURAL

Planète Pain
Náš chleba je váš

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

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

23 cm

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

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

23 cm

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

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

23 cm

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

DOPORUČUJEME PŘÍPRAVU V KONTAKTNÍM GRILU

23 cm

Bezlepkové pečivo

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

PEKÁREŇ Harmonia

- 500 g
- 4 ks
- cca 30 min

BEZ LEPKU

PLNĚ UPEČENÝ VÝROBEK

335347 BEZLEPKOVÁ BAGETA MALÁ

PEKÁREŇ Harmonia

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

BEZ LEPKU



Chléb

335886 CHLĚB VÍCEZRNNÝ 


-  350 g
-  24 ks
-  cca 60 min
-  pečení s párou
-  330 g
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7










335881 DŘEVORUBECKÝ CHLĚB 

-  400 g
-  25 ks
-  cca 60 min
-  pečení s párou
-  385 g
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7



335809 CHLĚB S KMÍNEM 

-  400 g
-  30 ks
-  cca 60 min
-  pečení s párou
-  385 g
-  9-11 min
210 °C
PROGRAM 7



335882 CHLĚB KOMTUR 

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



336884 SELSKÝ CHLĚB S KVASEM 

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 SE ZÁŘEZY 

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



336880 CHLĚB KRÁJENÝ PŠENIČNO-ŽITNÝ, BALENÝ 

-  800 g
-  4 ks
-  cca 3-4 hod



NOVINKA

PLNĚ UPEČENÝ VÝROBEK

611413 CHLĚB KONZUMNÍ S KMÍNEM 

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



VHODNÝ K DOPEČENÍ DOMA

Pita chléb, tortilly, darty

336205 PITA CHLĚB CLASSIC



- 80 g
- 96 ks
- cca 30 min

**PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK**



Ø
15 cm

336208 PITA CHLĚB KULATÝ VELKÝ



- 120 g
- 40 ks
- cca 60 min

**PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK**



Ø
16-17 cm

335450 / 335455 TORTILLA PŠENIČNÁ



- 335450 – 18 x 90 g, ø 30 cm
- 335455 – 18 x 60 g, ø 25 cm
- 8 bal.
- cca 30 min

**PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK**



642088 / 642089 TORTILLA PŠENIČNÁ



- 642088 – 18 x 90 g, ø 30 cm
- 642089 – 18 x 60 g, ø 25 cm
- 8 bal.
-

**PLNĚ UPEČENÝ
VÝROBEK**



Dorty

336462

SACHER DORT

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



NOVINKA

336461

DORT S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY A ČOKOLÁDOU

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



NOVINKA

336459

KIT KAT ZDOBENÝ DORT

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336573

CHEESECAKE MAKOVÝ

Crosslafe

-  1300 g
-  1 ks
-  12 porcí
-  10 hod v chladničce



STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336563

KOKOSOVÝ DORT S MANGEM

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336577

PISTÁCIOVÝ CHEESECAKE

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336568

TVAROHOVÝ DORT S MALINAMI

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336460

TVAROHOVO-ČOKOLÁDOVÝ DORT S JAHODAMI

Crosslafe

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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



NOVINKA



336562

**CHEESECAKE S BÍLOU ČOKOLÁDOU
A KARAMELEM**

CrossLife

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

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336456

**CHARLESTON
ČOKOLÁDOVÉ ŘEZY**

CrossLife

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

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336250

JABLEČNÝ DORT GOURMET

 PFALZGRAF

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

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336566

CHEESECAKE S BORŮVKAMI

 PFALZGRAF

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

**STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT**



336581

MALINOVÝ SMETANOVÝ DORT (ŘEZY)



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336583

JAHODOVÝ SMETANOVÝ DORT (ŘEZY)



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336220

MAKOVÝ KOLÁČ S MÁSLOVOU DROBENKOU



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336444

BROWNIE ŘEZY S ČOKOLÁDOVÝMI BOBY



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336578

JAHODOVÝ CHEESECAKE



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



NOVINKA

336570

AMERICAN CHEESECAKE – TVAROHOVÝ DORT



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336586

PROFITEROL KARAMELOVÝ DORT



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



NOVINKA

336565

RED VELVET JAHODOVÝ DORT



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT





336579

CARROT CAKE – MRKVOVÝ DORT S OŘECHY



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





STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336572

ČOKOLÁDOVÝ DORT



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336575

DUO ČOKOLÁDOVÝ DORT



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336580

KRÁLOVSKÝ OŘECHOVÝ DORT



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

STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT



336173

JAHODOVÝ CHEESECAKE



Erlenbacher
Pouštan & Cakes since 1979

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336177

ČOKOLÁDOVO-MALINOVÝ KOLÁČ



Erlenbacher
Pouštan & Cakes since 1979

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336170

KAKAOVÉ ŘEZY S TŘEŠNĚMI,
VIŠŇEMI A KŘUPINKAMI


Erlenbacher
Pouštan & Cakes since 1979

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336500

JAHODOVÉ ŘEZY S PODMÁSLÍM
A SMETANOU


Erlenbacher
Pouštan & Cakes since 1979

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336187

MEDOVNÍK ORIGINÁL BEZ LEPKU



Medovnik
Original

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336184

MEDOVNÍK ORIGINÁL KLASIK



Medovnik
Original

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

JEDINÝ ORIGINÁL
MEDOVNÍK



336439

ČOKOLÁDOVÝ DORT S MALINAMI



L'Chefs

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336457

KARAMELOVÝ DORT S DATLEMI



L'Chefs

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT





Darty, kaláče

336740

**DEN A NOC ČOKOLÁDOVÝ
SMETANOVÝ DORT**

PEKÁREŇ
Harmónia

-  1350 g
-  1 ks
-  14 porcí
-  4 hod
v chladničke

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336593

TRIPLE ČOKOLÁDOVÝ DORT

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

-  1320 g
-  4 ks
-  12 porcí
-  9 hod
v chladničke

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336599

PEKANOVÝ DORT S KARAMELEM

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

-  1570 g
-  4 ks
-  12 porcí
-  9 hod
v chladničke

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336351

TVAROHOVÝ DORT

-  1250 g
-  1 ks
-  6 hod
v chladničke





STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336172

BROWNIES MALINOVÉ ŘEZY

 **Erlenbacher**
Pâtisseries & Cakes since 1873

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

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



Koláče

336215 DUNAJSKÉ ŘEZY (KAKAO, VIŠŇE, SMETANA) PFALZGRAF

1950 g
1 ks
20 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336223 CITRONOVÉ ŘEZY PFALZGRAF

1400 g
1 ks
24 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336227 ČOKOLÁDOVÉ KRÉMOVÉ ŘEZY PFALZGRAF

NOVINKA

1800 g
1 ks
24 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336218 ŠVARCVALDSKÝ KOLÁČ KRÁJENÝ PFALZGRAF

2250 g
1 ks
20 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336222 ŠVESTKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU PFALZGRAF

2600 g
1 ks
20 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336216 MAKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU PFALZGRAF

2800 g
1 ks
20 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336226 STRACCIATELLA SMETANOVÉ ŘEZY S MALINAMI PFALZGRAF

NOVINKA

1700 g
1 ks
20 porcí
10 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336433 JEMNÝ JABLEČNÝ KOLÁČ (VEGAN) Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973

2250 g
1 ks
12 porcí
9 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



336594 JABLEČNÝ KOLÁČ S KARAMELEM Vandemoortele
shaping a tasty future

1800 g
4 ks
12 porcí
9 hod v chladničce

STACÍ NECHAT ROZMRAZIT



Italské a ostatní dezerty


Italské dezerty

336765

PROFITEROLES PISTÁCIOVÉ

 1200 g

 1 ks

 6 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA




MARTINUCCI
Maestri Pasticceri dal 1950

336760

MINI TIRAMISU PORCE

 110 g

 9 ks

 3 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA



MARTINUCCI
Maestri Pasticceri dal 1950




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

Mikrovlnná 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

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




336239

MUFFIN TOFFEE NUT
KARAMELOVÝ PLNĚNÝ

 130 g

 18 ks

 cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT




NOVINKA

336238

MUFFIN MALINOVÝ PLNĚNÝ

 120 g

 18 ks

 cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



NOVINKA



Ostatní dezerty

336246

MUFFIN S ČOKOLÁDOU

La Lorraine
Pečení je naše vášně

70 g

50 ks

cca 45 min

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336780

DORTÍKY OD MAMINKY MIX

PEKÁREŇ
Harmonia

100 g

9 ks

2 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT



336792

ŠPIČKA ČOKOLÁDOVÁ

Cajtham!
LAHŮDKY

60 g

16 ks

4 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA



336793

PUNČOVÝ ŘEZ TMAVÝ

Cajtham!
LAHŮDKY

80 g

30 ks

4 hod
v chladničce

STAČÍ NECHAT
ROZMRAZIT

NOVINKA



336791 VĚTRNÍK S FONDÁNOVOU POLEVOU

110 g
 14 ks
 4 hod v chladničce
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA




336797 VĚNEČEK

60 g
 15 ks
 4 hod v chladničce
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA




336794 ROLÁDA KOKOSOVÁ

60 g
 27 ks
 4 hod v chladničce
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA




336795 ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ

60 g
 27 ks
 4 hod v chladničce
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA




336796 KOKOSKA DEZERT

70 g
 16 ks
 4 hod v chladničce
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT

NOVINKA




336136 MINI VĚTRNÍČKY SMETANOVÉ

14,5 g
 136 ks
 cca 1,5 hod
STAČÍ NECHAT ROZMRAZIT




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



Palačinky, lívance a raflé

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

335121

MINI LÍVANEČKY

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

cca 8,2 g
9 x 500 g



NOVINKA

Ø
3,5 cm

340340

LÍVANCE

40 g
150 ks



Ø
7 cm

340080

JIHOČESKÉ KYNUTÉ LÍVANCE

TRUBENÝ
KREML
OK OPEK

50 g
10 x 250 g



BALENO PO 5 KS

Ø
10 cm

452661

MC CAIN LIEGE SUGAR WAFFLES

McCain

90 g
24 ks



BALENO PO 1 KS

452660

MINI BRUSELSKÉ WAFFLE

McCain

40 g
108 ks



Trvanlivé pečivo

650711

BULKY SEZAM MAXI HAMBURGER



- 4 x 82 g
- 7 bal
-



Ø
12 cm

650702

**BULKY BOSTON HAMBURGER
LEN & SEZAM**



- 4 x 81 g
- 7 bal
-



Ø
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

TRÉCCIA ITALSKÁ KRÉM A 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



611415 TOUSTÍS SVĚTLÝ (SNÍDAŇOVÁ BULKA) 

336 g (6 x 56 g)
10 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



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
Alexandr Schwarz
Miroslav Pour
David Trník
Petr Hofman
Tibor Kántor
Tomáš Vrabel

stanislav.uxa@bidfood.cz
alexandr.schwarz@bidfood.cz
miroslav.pour@bidfood.cz
david.trnik@bidfood.cz
petr.hofman@bidfood.cz
tibor.kantor@bidfood.cz
tomas.vrabel@bidfood.cz

tel.: 775 284 263
tel.: 739 610 902
tel.: 602 358 490
tel.: 603 712 726
tel.: 774 623 844
tel.: 722 256 343
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