

# Pečivo Dezerty









## Plundrové predkysnuté - sladké

335925 FRANCÚZSKY CROISSANT MASLOVÝ

-  65 g
-  68 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  58 g
-  16-18 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**









336930 CROISSANT S ČOKOLÁDOVO - LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU

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

4 kusy v balení









336931 CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU

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

4 kusy v balení



336934 CROISSANT MASLOVÝ

-  6 x 60 g
-  9 bal.
-  cca 45 min
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  6 x 50 g
-  18-20 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**

6 kusov v balení



*Femné pečivo*

335705





**HROZIENKOVÝ SLIMÁK S VANILKOVÝM KRÉMOM**

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



335703

**ŠKORICOVÝ SLIMÁK**

-  90 g
-  60 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  77 g
-  18-21 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**



335710








**OVOCNÝ MARCIPÁNOVÝ UZOL**

-  130 g
-  30 ks
-  cca 45 min
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  120 g
-  16-18 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**



335750



**PLETENEC S PEKANOVÝMI ORECHMI  
A JAVOROVÝM SIRUPOM**

-  95 g
-  48 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  81 g
-  17-19 min  
190-200 °C  
**PROGRAM 2**
-  2 ks javorového sirupu  
Dekorujeme po upečení



335786







**MRIEŽKA TVAROHOVÁ S MARHUĽOU**

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



336936

**SPANDAUER S VANILKOVÝM KRÉMOM**







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

4 kusy v balení



336942

**SPANDAUER ČOKOLÁDA - LIESKOVEC**







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

4 kusy v balení



336943

**SPANDAUER NÁPLŇ LESNÉ PLODY**

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

4 kusy v balení



335757

## VANILKOVÁ ROLKA S VAJEČNOU POLEVOU



90 g



50 ks



nerozmrazovať



papier na pečenie



78 g



17-19 min



195-200 °C

PROGRAM 2

NOVINKA



335725

## MRIEŽKA JAHODOVO-VANILKOVÁ



100 g



70 ks



cca 45 min

pečenie  
s parou 15 sec.

85 g



18-20 min



180-190 °C

PROGRAM 2



335618

## MINI ZÁVIN MAKOVÝ



100 g



60 ks



cca 45 min

pečenie  
s parou 15 sec.

87 g



18-20 min



180-190 °C

PROGRAM 2



335617

## TAŠTIČKA SLIVKOVÝ LEKVÁR



100 g



60 ks



cca 45 min

pečenie  
s parou 15 sec.

87 g



16-18 min



180-190 °C

PROGRAM 2



336952

## KYSNUTÁ MRIEŽKA S TVAROHOM



90 g



50 ks



cca 20 min

pečenie  
s parou 15 sec.

75 g



16-18 min



195-200 °C

PROGRAM 2



## Pl'undrové predkysnuté – sladké mini

335908

## MINIMIX SLADKÝ

4 x 30 ks (Fantázia jahoda 70 g, Jablko po švajčiarsky 53 g, VÍŠŇA po francúzsky 53 g, Vanilková mini-trubička 50 g)



50/70 g



120 ks



cca 20 min

pečenie  
s parou 15 sec.

47/67 g



13-15 min



180-190 °C

PROGRAM 2



335903

## MINIPEČIVO HOTELOVÉ MASLOVÉ

3 x 40 ks (croissant 25 g, čokoládová rolka 35 g a hozienský slímák 35 g)



29 g



120 ks



cca 30 min



papier na pečenie



22 g



13-15 min



180-190 °C

PROGRAM 2




**335669 MINI MASLOVÉ CROISSANTY PLNENÉ MIX**







4 x 30 ks (marhuľa, maliny + cukor, marcipán + mandle, oriešková čokoláda + čokoládové lupienky)

-  40 g
-  120 ks
-  cca 30 min
-  papier na pečenie
-  34 g
-  13-15 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**

**335663 FRANCÚZSKY MASLOVÝ MINI-CROISSANT**






-  25 g
-  120 ks
-  cca 30 min
-  papier na pečenie
-  21 g
-  13-15 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**

**335716 FANTÁZIA ČOKOLÁDOVÁ MINI**







-  cca 30 g
-  cca 260 ks
-  cca 15 min
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  26 g
-  14 min  
190 °C  
**PROGRAM 2**

**335907 DÁNSKY MIX SLADKÉHO MINI-PEČIVA**



5 x 24 ks (pletenec s pekanovými orechmi, korunka vanilková, korunka malinová, jablková a škoricový slímáček)

-  40 g
-  120 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  34 g
-  13-15 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**







**336962 BRATISLAVSKÉ PUSINKY ORECHOVÉ**

-  cca 28 g
-  cca 250 ks
-  cca 40 min
-  papier na pečenie
-  25 g
-  15-17 min  
195-200 °C  
**PROGRAM 2**

*Plundrové predkysnuté - slané***335722 MIX SLANÝ: MINI-SNACKS**

-  30 g
-  256 ks
-  nerozmrazovať
-  papier na pečenie
-  26 g
-  16-17 min  
195-200 °C  
**PROGRAM 2**

**336938 KAPSA PIZZA**

-  cca (7 x 140 g)
-  4 bal
-  cca 45 min
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  cca (7 x 135 g)
-  18-20 min  
180-190 °C  
**PROGRAM 2**







7 kusov v balení

**336932 CROISSANT ŠUNKA - SYR**

-  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**

5 kusov v balení

**335843 OSIE HNIEZDO PIZZA**

-  160 g
-  50 ks
-  cca 40 min
-  papier na pečenie
-  140 g
-  16-17 min  
195-200 °C  
**PROGRAM 2**





**NOVINKA****335970 PIZZERINA SO SLANINOU A ŠAMPIŇÓNMI**

-  120 g
-  40 ks
-  cca 45 min
-  pečenie  
s parou 15 sec.
-  110 g
-  18-20 min  
190 °C  
**PROGRAM 2**







## *Jemné pečivo – lístkové*

### 335611 LÍSTKOVÝ ZÁVIN S JABLKOVOU NÁPLŇOU

-  150 g
-  40 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  130 g
-  21-23 min  
190-200 °C  
**PROGRAM 3**






### 335602 LÍSTKOVÝ ZÁVIN PUDING-MALINA

-  150 g
-  40 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  130 g
-  21-23 min  
190-200 °C  
**PROGRAM 3**









### 335600 LÍSTKOVÝ ZÁVIN MAK-VIŠŇA

-  150 g
-  40 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  130 g
-  21-23 min  
190-200 °C  
**PROGRAM 3**




### 336902 LÍSTKOVÝ REZ PUDING-ČUČORIEDKA

-  150 g
-  20 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  130 g
-  21-23 min  
190-200 °C  
**PROGRAM 3**



### 336904 LÍSTKOVÝ REZ TVAROH-VIŠŇA

-  150 g
-  20 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  130 g
-  21-23 min  
190-200 °C  
**PROGRAM 3**



**335625** LÍSTKOVÝ HREBEŇ S ORECHOVOU NÁPLŇOU

- 65 g
- 80 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 55 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3



**335627** LÍSTKOVÝ HREBEŇ S VANILKOVOU NÁPLŇOU

- 65 g
- 80 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 55 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3



**335628** LÍSTKOVÝ HREBEŇ S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU

- 65 g
- 80 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 55 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3



**335629** LÍSTKOVÝ HREBEŇ S TVAROHOVOU NÁPLŇOU

- 65 g
- 80 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 55 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3



**335838** LÍSTKOVÁ TAŠTIČKA S NÁPLŇOU PUDING JAHODA

- 100 g
- 50 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 85 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3

**NOVINKA**



**337317** LÍSTKOVÁ TAŠTIČKA S MALINOVOU NÁPLŇOU A ĽADOVÝM CUKROM

- 100 g
- 50 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 85 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3

**NOVINKA**



**337390** LÍSTKOVÁ CEREÁLNA TAŠTIČKA S NÁPLŇOU ŠUNKA-SYR

- 100 g
- 50 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 85 g
- 21-23 min  
190-200 °C  
PROGRAM 3

**NOVINKA**



**336017** LÍSTKOVÉ CESTO PLÁTY 27 x 51 CM

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



**335550** BABIČKIN LÍSTKOVÝ ZÁVIN S JABLKOVOU NÁPLŇOU

- 500 g
- 12 ks
- cca 60 min
- papier na pečenie
- 425 g
- cca 30 min  
190-200 °C  
PROGRAM 6



**335552** BABIČKIN LÍSTKOVÝ ZÁVIN S NÁPLŇOU PUDING-MALINA

- 500 g
- 12 ks
- cca 60 min
- papier na pečenie
- 425 g
- cca 30 min  
190-200 °C  
PROGRAM 6




## Plně upečené pečivo

336272

DONUT PARTY S FAREBNÝM POSYPOM

 55 g

 48 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




336273

DONUT ČOKOLÁDOVÝ S POSYPOM

 55 g

 48 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




336274

DONUT PINKY S POSYPOM

 55 g

 48 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




336276

MILKA DONUT

 56 g

 48 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ

NOVINKA



Milka

Plně upečené pečivo




336235

DONUT JABLKOVÝ SO ŠKORICOU

 65 g

 72 ks

 cca 45 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


337002

MAKOVÝ KOLÁČ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


337004

TVAROHOVÝ KOLÁČ

 40 g

 30 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


337006

KOLÁČ SO SLIVKOVÝM LEKVÁROM

 40 g

 30 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


335808

HOT DOG ŽEMLIČKA

 35 g

 84 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


335832

HOT DOG ŽEMĽA POLENÁ

 62,5 g

 40 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


335803

ŽEMĽA MAXI HAMBURGER Ø 12,5 CM

 80 g

 24 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


335823

ŽEMĽA MEGA-HAMBURGER Ø 14 CM

 100 g

 24 ks

 cca 30 min


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


335998

PRACLÍK ORIGINAL

 85 g






 50 ks

 cca 30 min

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**







## Bežné pečivo

335794 **TEKVICOVÁ KOCKA**

-  60 g
-  90 ks
-  cca 30 min
-  55 g
-  7-10 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



336825 **CEREÁLNE ZRNO**

-  70 g
-  40 ks
-  cca 30 min
-  65 g
-  7-10 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**








336827 **PLETENKA NATURAL**

-  70 g
-  40 ks
-  cca 30 min
-  65 g
-  7-10 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**








336971 **PAGÁČE OŠKVARKOVÉ**

-  20 g
-  cca 600 ks
-  cca 30 min
-  16 g
-  13-14 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 4**



336970 **PAGÁČIK SYROVÝ**

-  20 g
-  cca 600 ks
-  cca 30 min
-  16 g
-  13-14 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 4**



335971 PANINI

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

Príprava  
v kontaktnom grile



335910 CIABATTA SENDVIČ

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



335931 KAISERKA NATURAL

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



335977 KAISERKA SEZAMOVÁ

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



335979 KAISERKA ŠPECIÁL

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



335937 KAISERKA CEREÁLNA

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



335909 MIX KOKTEJLOVÝCH ŽEMLÍ

4 x 60 ks (žemľa so sezamom, Rustico,  
Hiestand, grahamová)

- 17 g
- 240 ks
- cca 20 min
- pečenie s parou
- 15 g
- 3-4 min  
200-210 °C  
PROGRAM 1



335934 KAISERKA PARTY-MIX MINI

4 x 25 ks (kaiserka natural, sezam, s makom, celozrnná)

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



# Bežné pečivo – bagety


## Bežné pečivo – bagety

335958

FRANC. BAGETA SVETLÁ VEĽKÁ

 220 g

 40 ks

 cca 20 min

 pečenie s parou

 200 g

 7-10 min  
200-210 °C  
PROGRAM 1

NOVINKA





335943

KORNBAGETA FITNESS

 150 g

 60 ks

 cca 20 min

 pečenie s parou

 135 g

 7-10 min  
200-210 °C  
PROGRAM 1





335966

FRANC. BAGETA TMAVÁ

 140 g

 50 ks

 cca 20 min

 pečenie s parou

 126 g

 7-10 min  
200-210 °C  
PROGRAM 1





335969

FRANC. BAGETA SVETLÁ STREDNÁ

 140 g

 50 ks

 cca 20 min

 pečenie s parou

 126 g

 7-10 min  
200-210 °C  
PROGRAM 1





335962

FRANC. BAGETA SVETLÁ MALÁ

 90 g

 70 ks

 cca 20 min

 pečenie s parou

 83 g

 7-10 min  
200-210 °C  
PROGRAM 1

NOVINKA



337500

FRANC. BAGETKA SVETLÁ

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



335993

FRANC. BAGETKA MULTICEREÁLNA

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



335901

FRANC. MINI BAGETKY

-  35 g
-  120 ks
-  cca 20 min
-  pečenie s parou
-  30 g
-  7-9 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**



**MINI PEČIVO**

337311

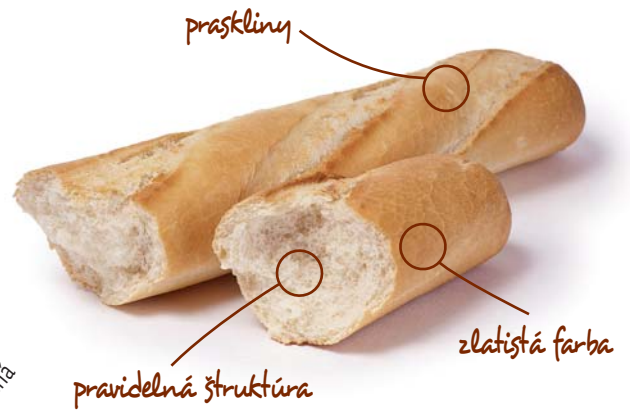
BAGETA S CESNAKOM PREDKRÁJANÁ

-  175 g
-  45 ks
-  cca 20 min
-  pečenie s parou
-  160 g
-  7-10 min  
200-210 °C  
**PROGRAM 1**

**NOVINKA**



## Porovnanie bagiet z našej ponuky




# Chleby a chlebíky


335948

FARMÁRSKY CHLIEB


 400 g

 24 ks

 cca 60 min

 pečenie s parou

 385 g

 9-11 min  
200-210 °C

PROGRAM 7





335881

DREVORUBAČSKÝ CHLIEB


 400 g

 25 ks

 cca 60 min

 pečenie s parou

 385 g

 9-11 min  
200-210 °C

PROGRAM 7




335886

CHLIEB FITNESS - VIACZRNNÝ


 350 g

 24 ks

 cca 60 min

 pečenie s parou

 330 g

 9-11 min  
200-210 °C

PROGRAM 7





335887

GUĽATÝ CHLIEB S NÁREZMI


 500 g

 18 ks

 cca 60 min

 pečenie s parou

 480 g

 9-11 min  
200-210 °C

PROGRAM 7




335811

POLIEVKOVÝ CHLIEB DLABANÝ

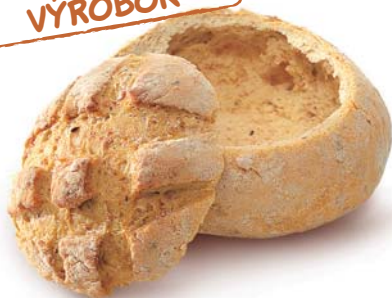
 125 g

 36 ks

 cca 30 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ

PLNE UPEČENÝ  
VÝROBOK




336205

PITA CHLIEB CLASSIC Ø 15 CM

 80 g

 96 ks

 cca 30 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ

PLNE UPEČENÝ  
VÝROBOK




338052

TRAMEZZINI CHLIEB SVETLÝ

 1500 g

 1 ks

 cca 45 min






338054

TRAMEZZINI CHLIEB TMAVÝ

 1500 g

 1 ks

 cca 45 min





## Bezgluténový sortiment

335895

**BEZGLUTÉNOVÝ CHLIEB  
KRÁJANÝ S POSYPOM**  
2 x slniečnicový + 2 x lanový

*Pekáreň  
Harmonia*

 500 g

 4 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




335347

**BEZGLUTÉNOVÉ BAGETKY  
PREDPEČENÉ**

*Pekáreň  
Harmonia*

 60 g

 30 ks

 cca 40 min

 55 g

 13 min  
200 °C  
PROGRAM 4

POKROPIŤ  
VODOU



642241

**BEZGLUTÉNOVÉ SLANÉ KEKSY**

*Pekáreň  
Harmonia*

 200 g

 9 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




336030


**BEZGLUTÉNOVÉ LÍSTKOVÉ  
CESTO 9 x 19 CM**

*Pekáreň  
Harmonia*

 300 g

 8 ks

 cca 40 min

 papier na pečenie

**NOVINKA**



Bezgluténový sortiment



*Torty, talianske dezerty*

*Torty*

336343

MOUSE ČOKOLÁDOVÁ TORTA

1200 g

1 ks

2-3 hod  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336420

STRACCIATELLA VIŠŇOVÁ TORTA

1400 g

1 ks

5 hod  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336366

KOPULA PANNACOTTA - JAHODA

1500 g

1 ks

6-7 hod  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336436

MALINOVO-SMOTANOVÁ TORTA

1800 g

1 ks

6 hod  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336411

CHEESE CAKE

1400 g

1 ks

5 hod  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



S JEMNOU  
VANILKOVOU  
PRÍCHUŤOU



336415

## SACHER TORTA

 1000 g

 1 ks

 4-5 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


336360

## MARCIPÁNOVÁ TORTA

 1250 g

 1 ks

 5 hod  
pri izbovej  
teplote


**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


336445

## ŠVARCVALDSKÁ VIŠŇOVÁ TORTA

 1200 g

 1 ks

 4 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


336350

## TORTA S LESNÝM OVOČÍM

 1200 g

 1 ks

 8 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


336215

## JABLKOVÝ KOLÁČ

 1750 g

 1 ks

 6 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


336410

TVAROHOVÝ KOLÁČ S MARHUĽAMI  
A MRVENIČKOU
 1750 g

 1 ks

 6 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


## Talianske dezerty

336753

## TIRAMISU BIG

 1800 g

 2 ks

 1-2 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


336754

TALIANSKE PROFITEROLLES  
ČOKOLÁDOVÉ
 1200 g

 1 ks

 1-2 hod  
pri izbovej  
teplote

**STAČÍ  
ROZMRAZIŤ**


## Porcované torty

336572

ČOKOLÁDOVÁ TORTA



1400 g

1 ks

12 porcií

12 hod  
v chladničce

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336571

TVAROHOVÁ MALINOVÁ TORTA



1600 g

1 ks

12 porcií

12 hod  
v chladničce

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336580

KRÁLOVSKÁ SMOTANOVO-KARAMELOVÁ  
TORTA



1270 g

1 ks

12 porcií

12 hod  
v chladničce

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336578

JAHODOVÁ TORTA



1400 g

1 ks

12 porcií

11 hod  
v chladničce

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336570

AMERICAN CHEESE CAKE - TVAROHOVÝ



1600 g

1 ks

12 porcií

12 hod  
v chladničce

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336579

CARROT CAKE - MRKVOVÁ TORTA



2300 g

1 ks

14 porcií

24 hod  
v chladničce

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336184

MEDOVNÍK ORIGINAL

Medovník

1500 g

1 ks

16 porcií

2 hod  
pri izbovej  
teplote

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ

JEDINÝ ORIGINAL  
MEDOVNÍK



## Bezgluténové torty smotanové - porcované

**336740** DUO-TORTA DEŇ A NOC 

**NOVINKA**

1350 g  
1 ks  
14 porcií  
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ





**336741** ČUČORIEDKOVÁ TORTA 

**NOVINKA**

1200 g  
1 ks  
14 porcií  
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ





## Dezerty a dezertíky

**336246** MILKA MUFFIN 

**NOVINKA**

75 g  
40 ks  
cca 45 min

STACÍ ROZMRAZIŤ



**350803** MUFFIN ČOKOLÁDOVÝ 

**NOVINKA**

110 g  
18 ks  
cca 45 min

STACÍ ROZMRAZIŤ



**336243** MUFFIN ČUČORIEDKOVÝ 

**NOVINKA**

110 g  
18 ks  
cca 45 min

STACÍ ROZMRAZIŤ



**340114** ČERNOŠKO 

**NOVINKA**

40 g  
24 ks  
cca 45 min

STACÍ ROZMRAZIŤ



**336780** TORTIČKY OD MAMIČKY 

3 x Malina-rebarbora-smotana, 3 x Mango-smotana, 3 x Arašidovo-karamelová tortička

100 g  
9 ks  
cca 45 min

STACÍ ROZMRAZIŤ



**336781** KOKOSOVÉ GULIČKY - COCO BOLITA

108 x mliečna príchuť a 108 x čokoládová príchuť

25 g  
216 ks  
cca 45 min

STACÍ ROZMRAZIŤ



## Dezerty a dezertíky

335105

BELGICKÉ PALACINKY

 60 g / ks

 40 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



ilustračné foto




335109

PALACINKY S ČOKOLÁDOVOU  
NÁPLŇOU

 71,5 g

 20 ks

 2-3 min  
v mikrovlnke




## Tradičné slovenské štrúdle

335530

ŠTRÚDĽA JABLKO

 100 g

 40 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




335533

ŠTRÚDĽA JABLKO MAK

 100 g

 40 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




335536

ŠTRÚDĽA JABLKO ORECH

 100 g

 40 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




335539

ŠTRÚDĽA MAK VIŠŇA

 100 g

 40 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ




335542

ŠTRÚDĽA TVAROH S HROZIENKAMI

 100 g

 40 ks

 cca 45 min

STAČÍ  
ROZMRAZIŤ



336136

MINI VETERNÍKY SMOTANOVÉ



14,8 g

135 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIT



336138

MINI VETERNÍKY ČOKOLÁDOVÉ



14,8 g

135 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIT



336130

MINI ROLLYS JAHODOVÉ



20 g

42 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIT



336132

MINI ROLLYS SCHWARTZWALD



20 g

42 ks

STAČÍ  
ROZMRAZIT





*Bidvest Slovakia na svojich výrobných linkách vyrába lístkové cesto najvyššej kvality. Používa vysoko kvalitné suroviny, vďaka ktorým štruktúra cesta dosahuje až 90 vrstiev.*

*Oblíbené bloky a plátky predávané pod značkou NOWACO pozná určite každý. Málokto však vie, že sa v Opave z toho istého cesta vyrábajú desiatky plnených závinov, šatôčiek a hrebeňov. Naše pečivo distribuujeme do maloobchodu pod značkou Bagetier.*

*Pri výrobe kladieme dôraz na kvalitu vstupných surovín. Pomerne zložitý ručný postup nahradili moderné výrobné mechanizmy. Proces výroby lístkového hrebeňa trvá iba 30 minút. Náplň pri lístkových hrebeňoch tvorí najmenej tretinu ich hmotnosti.*



### ***Výhody mrazeného pečiva:***

***Hygienicky balené***

***V mraziaku vždy k dispozícii***

***Možnosť pripraviť presný počet kusov***

***Rýchla a jednoduchá príprava***

***Lákavý estetický vzhľad***

***Chuť a vôňa na nerozoznanie od čerstvého pečiva***





*Ponúkame Vám:*

*Predpečené pekárenské výrobky  
od renomovaných slovenských i zahraničných výrobcov*

*Ako aj produkty vysokej kvality z vlastnej výroby*



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



*Servis v prípade potreby*

*Profesionálne poradenstvo našim špecialistom  
na pečivo p. Borisom Podhradským*

*mobil: 0904 133 758  
e-mail: pekar@bidvest.sk*





## ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDVEST SLOVAKIA

Tel.: 032/774 28 50, Mobil: 0912 058 150, Fax: 032/774 28 56, E-mail: [callcentrum@bidvest.sk](mailto:callcentrum@bidvest.sk)

### Pobočka Bidvest Nové Mesto nad Váhom

ul. Piešťanská 2321/71, 915 01 Nové Mesto nad Váhom

Tel.: 032/774 28 62 – 64

E-mail: [pobocka.nmnmv@bidvest.sk](mailto:pobocka.nmnmv@bidvest.sk)

Pracovná doba: 7:30–16:00 hod.

KRAJE: Bratislavský, Nitriansky, Trnavský, Trenčiansky, Banskobystrický (okresy: Zvolen, Veľký Krtíš, Krupina, Žiar nad Hronom, Žarnovica, Banská Štiavnica, Rimavská Sobota a Revúca), Žilinský (okresy: Žilina, Bytča, Kysucké Nové Mesto, Čadca, Martin a Turčianske Teplice)

### Pobočka Bidvest Prešov

Jesenná 12, 080 05 Prešov

Tel.: 051/758 32 25, – 7, Fax: 051/758 32 26

E-mail: [pobocka.presov@bidvest.sk](mailto:pobocka.presov@bidvest.sk)

Pracovná doba: 7:30–16:00 hod.

KRAJE: Košický, Prešovský, Banskobystrický (okresy: Brezno, Detva, Poltár, Lučenec), Žilinský (okresy: Ružomberok, Dolný Kubín, Tvrdošín a Námestovo)

Objednávky zaslané e-mailom alebo faxom prijímame nepretržite, závozy max. do 48 hod.

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

# mojBidvest.sk

